

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 34/24

SOLICITUD DE COTIZACION

Señor:
email/Tel

Solicitamos tenga a bien presupuestar los efectos o materiales detallados al pie, a la mayor brevedad posible

ARTICULO	CANTIDAD	PRECIO UNIT.	TOTAL
ACEITUNAS NEGRAS DESCAROZADAS X 5 KG	3 UNI		
ACEITUNAS VERDES DESCAROZADAS X 5 KG	4 UNI		
ACEITE DE OLIVA X LT	6 UNI		
ACEITE X 5 LTS TIPO MARCA:BARBIER	45 UNI		
ACEITE X 20 LTS TIPO MARCA CONTERNO	6 UNI		
AJI MOLIDO X KGS	2 UNI		
ALMIDON DE MAIZ X KG TIPO MARCA MAICENA	15 KG		
ARROZ CARNAROLI X KG	10 KG		
ARROZ PARBOIL TIPO MARCA DOS HERMANOS	30 KG		
ARVEJA X 320 GR	48 UNI		
ATUN EN ACEITE X 170 GRS KG TIPO MARCA GOMEZ	36 UNI		
AZUCAR IMPALPABLE X 5 KG	4 UNI		
AZUCAR MOLIDA X KG	50 KG		
CACAO TIPO MARCA NESQUIK X 2 KG	4 UNI		
CALDO DE VERDURA X KG TIPO MARCA KNORR	3 KG		
CAMELO LIQUIDO X LT TIPO MARCA EMETH	20 LTS		
CEREALES SIN AZÚCAR	25 KG		
CEREZAS AL MARRASQUINO X 3 KG	3 UNI		
CHAMPIGNONES ENTEROS LATA X 400 GRS TIPO MARCA BAHIA	24 UNI		
CHAMPIGNONES LAMINADOS LATA X 850 GRS TIPO MARCA BAHIA	24 UNI		
CHOCLO AMARILLO GRANO X 320 GRS	24 UNI		
COCO RALLADO	15 KG		
COCTAIL DE FRUTAS X 850 GRS	24 UNI		
DULCE DE BATATA TIPO MARCA DULCOR	60 KG		

DULCE DE LECHE IND TIPO MARCA ILOLAY X 100 UNI	30 UNI		
DULCE DE LECHE TRAD TIPO MARCA ILOLAY X 1 KG	50 KG		
DULCE DE LECHE REPOSTERO TIPO MARCA ILOLAY	24 KG		
DURAZNO EN ALMIBAR CUBETEADO X 850 GRS	350 UNI		
FLAN DE VAINILLA X KG TIPO MARCA VELEZ	25 KG		
FIDEOS SECOS TALLARIN 500 GRS TIPO MARCA KNORR	36 UNI		
GALLETAS X 250 GR TIPO MARCA CHOCOLINAS	170 UNI		
GALLETAS VAINILLAS X 80 GRS	60 UNI		
HARINA 0000 X KGS	30 UNI		
JUGO DE LIMON IND SOBRES X 200 UNI	2 UNI		
JUGO DE NARANJA CAJA X 20 UNI TIPO MARCA TANG	40 UNI		
MANI SALADO PELADO X KG	4 UNI		
MASA DE TARTA REDONDA (8 PORCIONES)	24 UNI		
MASA DE TARTA (50X60)	50 UNI		
MAYONESA X 2,75 KG TIPO MARCA HELLMANS	28 UNI		
MAYONESA IND X 196 UNI TIPO MARCA HELLMANS	5 UNI		
MERMELADA INDIVIDUAL TIPO MARCA ILOLAY X 100	30 UNI		
MERENGUES SECOS	10 KG		
MOSTAZA IND X 196 UNI TIPO MARCA SAVORA	5 UNI		
NUECES MARIPOSA	6 KG		
ÑOQUIS	20 KG		
OREGANO X KGS	2 UNI		
PALITOS SALADOS X KG	4 UNI		
PAN RALLADO X 5 KG	20 KG		
PAPA FRITAS X KG TIPO MARCA DANAL	6 KG		
PICKLES X 5 KG	4 UNI		
PIMENTON X KG MARCA TIPO ALICANTE	2 UNI		
PIMIENTA BLANCA X KGS	2 UNI		
PIMIENTO MORRON EN LATA X 793 GR	24 UNI		
PROVENZAL X KGS	2 UNI		
QUESO RALLADO IND MARCA TIPO ILOLAY X100	25 UNI		
RAVIOLES DE VERDURA MARCA TIPO OTONELLO	25 KG		
SALCHICHAS X 6 UNIDADES TIPO MARCA VIENISSIMA	140 PAQ		

SAL FINA 500 GRS MARCA TIPO CELUSAL	60 UNI		
SAL FINA IND SOBRES X 1000 UNI	3 UNI		
SALSA DE CHOCOLATE	3 UNI		
SALSA DE CAMELO	3 UNI		
SALSA DE DULCE DE LECHE	3 UNI		
SALSA DEMIGLAS X KG MARCA TIPO KNORR	6 UNI		
SALSA DE SOJA X LTS	3 UNI		
SALSA INGLESA X LTS	3 UNI		
SOPA CREMA DE ARVEJAS X 690 GRS TIPO MARCA KNORR	25 UNI		
SOPA CREMA DE CHOCLO X 690 GRS TIPO MARCA KNORR	25 UNI		
SOPA CREMA DE ESPARRAGOS X 690 GRS TIPO MARCA KNORR	30 UNI		
TAPAS DE EMPANADAS (HORNO)	160 DOC		
TOMATE TRITURADO X 2,5 KG (SACHET)	90 UNI		
TOSTADAS DE ARROZ TRADICIONAL SIN TACC 150 GRS	30 UNI		
VINAGRE BLANCO IND SOBRES X 200 UNI	2 UNI		
VINAGRE DE ALCOHOL X 3 LTS	10 UNI		
VINAGRE DE VINO X 3 LTS	7 UNI		
SAL GRUESA X 5 KG	5 UNI		
KETCHUP IND X 196 UNI TIPO MARCA SAVORA	5 UNI		
MASA PARA LASAGNA (50X60 CM)	100 UNI		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido	TOTAL		

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 09 DE FEBRERO 2024 a las 08:30 hs.

Los insumos deberán ser de primera cumpliendo las normativas vigentes del Código Alimentario Argentino (CAA), en todas sus etapas: elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano.

La empresa adjudicataria deberá garantizar la distribución de la mercadería al menos tres veces a la semana. Orden de compra abierta, duración desde la notificación fehaciente de la Orden de Compra por parte del adjudicatario al 29 de febrero de 2024, con entregas parciales, previa coordinación.

Plazo y modalidad de entrega: A partir de las 48 hs de recibida la notificación de la Orden de Compra Abierta – A Requerimiento – Hasta la extinción de la Orden de Compra Abierta entre las fechas 01 al 29 de febrero de 2024.

DIAS: DE LUNES A VIERNES
HORARIO: DE 0800 a 1000 HS.

Procedimiento de selección: Procedimiento de Compra de Materia Prima para Gastronomía para UTYR - IOSFA

Tipo de cotización: podrán cotizar uno, varios o todos los renglones, no se permite cotización parcial por renglón.

.....
FIRMA DEL OFERENTE

ALMACEN (ANEXO II)

N°	EFFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
1	ACEITES	<p>Art.520C.A.A. Primera calidad, girasol y/o maíz. Aspecto límpido a 25º C, sabor y olor agradable y debe contener solamente los elementos propios del aceite y que corresponda a la composición de las semillas de los cuales se ha extraído. Envase: Plástico autorizado de 1á1 y 1/2litro o latas de hasta 5lt.de Capacidad. Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y vencimiento Capacidad: 250 ml Vidrio transparente Altura: 16 cm Diámetro: 7,5 cm Peso: 180 grs</p>
2	ACEITE DE OLIVA	<p>Art.520C.A.A. Primera calidad, girasol y/o maíz. Aspecto límpido a 25º C, sabor y olor agradable y debe contener solamente los elementos propios del aceite y que corresponda a la composición de las aceitunas de los cuales se ha extraído. Envase: Plástico autorizado de 1á1 y1/2 litro o latas de hasta5lt.de Capacidad. Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y vencimiento Capacidad: 250 ml Vidrio transparente Altura: 16 cm Diámetro: 7,5 cm Peso: 180 grs</p>
3	PANRALLADO	<p>(Art.752CAA) Producto obtenido por la molienda en molinos apropiados del pan seco o de secado entero y en buen estado de conservación. No se deberá utilizar pan rallado elaborado en forma casera suelto, si no pan rallado o rebozado renvasado e identificado industrialmente</p>
4	ALMIDON DE MAIZ	<p>Art.674delC.A.A. Envase: muerto en bolsas de polietileno puro a tóxico de 1kg, 5kg y 10kg.de capacidad. Con R.N.E. y R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento</p>
5	ARROZ ARROZ CARNAROLI	<p>Arts.647, 648, 649,651Y652C.A.A. ARROZ PARBOIL-DOBLECAROLINA tipo 00000ARROZ COMUN tipo 00000 No deberá tener más de 14% de humedad, ni más de 0,6% de cenizas a 500-550ºC. Deberán ser granos sanos grandes y enteros. Con un porcentaje mínimo de defectos. Envase: Muerto permitido, de polietileno puro a tóxico, de 1 á 5Kg., con R.N.E. y R.N.P.A. fecha de elaboración y fecha de vencimiento El arroz carnaroli es ideal para cocinar risottos. Es un arroz no se pasa y siempre queda homogéneo, cremoso y consistente. Nutricionalmente es fuente importante de carbohidratos, proteínas y vitaminas.</p>

6	ARVEJAS	<p>Art.927C.A.A.ALNATURALOSECAS Medianas con diámetro de 3 a 5 mm, turgentes, de color, terneza y textura razonablemente uniforme, con no más de 10% de peso en semillas con germen esformados, visible pero adherido a grano y dentro de la cáscara. Sin reverdece dores artificiales (sales metálicas, materiales y colorantes, sustancia alcalina, etc.). Se aceptarán hasta un 15% en peso de arvejas pequeña sograndes. El peso Escurrido de arvejas del tarrol RAMNº 46 será de 220grs. Para otro envase se mantendrá la misma relación de volumen del envase a peso Escurrido.</p> <p>Última cosecha. Envase: Permitido en latas de 220grs.a1Kg Bolsa por de 400 a 5 kilos o presentación comercial de capacidad, con R.N.E. y R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento. Las latas no deberán presentar abolladuras, golpes o presencia de óxido.</p>
7	CEREAL	<p>Art.655C.A.A.ARROLLADA Obtenida con la minación conveniente del grano limpio, liberados de tegumentos, calentados o ligeramente tostados de la avena sativaL. No deberá contener más del 13% de agua, ni más del 2,7 de fibra bruta, ni masde2, 5% de cenizas. Libre de larvas, insectos y parásitos. Envase: muerto permitido, en bolsas de polietileno de 1kg. Con R.N.E y R.N.P.A. y fecha de elaboración y vencimiento.</p>
8	AZUCAR	<p>Art.767C.A.A.MOLIDO Molida o granulada, común, tipo B. Blanca, brillante y soluble en agua, en la que dará una solución prácticamente límpida. No contendrá a mi láceas ni sustancias extrañas. Envase: Ensobres de 6,25 gr individuales o en muerto permitido, de Polietileno de 1 Kg. Hasta 5 Kg. de capacidad, con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y vencimiento</p>
9	CACAO	<p>Art.1144C.A.A. Se entiende el producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de la pasta de cacao desgrasada por presión o por solventes desopermitido.Suscenizasnodebenpresentarunaalcalinidadsuperiora3,75%calc uladasencarbonatodepotasio,sobreproductosecoydesgrasado; ni más de 9 % de agua; y tendrá no más de 8% de grasas de cacao. Con hasta 68%deazúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextroza ó sus mezclas), con o sin agregados de sustancias aromáticas de uso permitido. Envases: según presentación comercial. Con fecha de vencimiento.</p>
10	CALDOS DESHIDRATADO	<p>Art.440 del CAA.DEGALLINA,CARNE O VERDURA Se variarán los tipos de caldos, con o sin sal. Con R.N.E., R.N.P.A. y fecha de vencimiento. Envase secundario, cajas de cartóndehasta1kg.</p>
11	CHOCLO	<p>Art.929 y 929 bis C.A.A. EN LATA Producto elaborado de granos enteros o cremosos. Los granos de un mismo envase deberán ser de la misma variedad y tendrán color, sabor y olor propios de la misma. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y biológicos y estarán libres de cuerpos extraños. Envase permitido en latas según presentación comercial con R.N.E. y R.N.P.A. con fecha de elaboración y vencimiento. Marca: INCA, Campañola o similar</p>

12	<p>.DULCE DE LECHE ENVASADO EN KG</p> <p>.DULCE DE LECHE INDIVIDUAL X 25 GR</p> <p>DULCE DE LECHE DE REPOSTERIA ENVASADO X KG</p>	<p>Art.593C.A.A. Producto obtenido por la concertación mediante calor a presión normal, en todo o parte del proceso de la leche constituida apta para la alimentación con el agregado de 30% de azúcar blanca. En la elaboración del dulce de leche queda permitido:</p> <p>A) La acidez de la leche por agregado de sustancias alcalinizantes de uso permitido</p> <p>B) Sabor y aroma propios, sin olor es ni sabores extraños.</p> <p>C) El agregado de sustancias aromatizantes naturales o sintéticas autorizadas</p> <p>D) Sustancias grasas distintas a las de la leche</p> <p>E) Colorantes naturales o sintéticos, antioxidantes, conservantes gelificantes, emulsionantes, estabilizantes.</p> <p>F) Consistencias blanda y textura lisa, suave y uniforme, de aroma limpio y suave, no cristalizado.</p> <p>G) Examen microscópico con distribución razonable de los glóbulos grasos. Sin bacterias productoras de toxinas, hongos y levaduras.</p> <p>Envases. Según presentación comercial Con R.N.E. y R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento</p>
13	DULCE DE BATATA A LA VAINILLA	<p>Art.811y814C.A.A. Confitura elaborada por cocción. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:</p> <p>A) Tendrá una textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente (aproximadamente 20c)</p> <p>B) Sabor y aroma propios, sin sabores y olor es extraños.</p> <p>C) No deberá contener una cantidad piel ni semillas</p> <p>D) Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 60,0% Queda permitido el uso de gelatina, como sustancia gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado. Última cosecha.</p> <p>Envase: Permitido en latas de hasta 5kg. De capacidad. Con R.N.E. y R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento.</p>
14	DULCE DE MEMBRILLO	<p>Art.811C.A.A. Confitura elaborada por cocción. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:</p> <p>A) Tendrá una textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente (aproximadamente 20c)</p> <p>B) Sabor y aroma propios, sin sabores y olores extraños.</p> <p>C) No deberá contener una cantidad piel ni semillas</p> <p>D) Deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menores de 65,0%, para sacaros. Última cosecha.</p> <p>Envase: Permitido en latas de hasta 5Kg. De capacidad. Con R.N.E. y R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento.</p>
15	DURAZNOS EN CONSERVADIETETICOS	<p>Art.955 y art.1370 C.A.A. De valor calórico reducido. No debe contener más del 10% p/p de carbohidratos asimilables en el producto. Con agregado de edulcorantes nutritivos y no nutritivos autorizados.</p> <p>En mitades, calidad buena.</p> <p>El contenido de cada envase incluido la fruta y el peso escurrido, será como mínimo de 530 grs. El tarro IRAM Nº 100 deberá contener cubeteado. Para otro envase se mantendrá la misma relación de volumen del envase a peso escurrido.</p> <p>Última cosecha. Con R.N.E. y R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento</p>
16	FIDEOS SECOS	<p>Art.707, 708 y 717 del C.A.A. De buena calidad, acidez permitida 0,45grs. % expresada en ácido láctico. Debe ser de buena consistencia de masa lisa, brillante y si se rompe debe ser con las características que lo haría una vajilla de vidrio. Fideos de sémola (no</p>

		del tipo semolados) de trigo Candeal, tipo mostacholes, fuccile, macarrone. Queda prohibida la comercialización de pastas alimenticias secas sueltas. Dichas pastas deben ser envasadas en su lugar de producción, quedando prohibido su fraccionamiento fuera de la fábrica. Envase: Permitido en bolsa de papel Kraft, de ½Kghasta5Kg. De capacidad. Con R.N.E., R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento.
17	FLAN COMERCIAL	ART.818C.A.A. SABOR VAINILLA En polvo. Deberá responder a las siguientes condiciones: A) De color amarillento, uniforme, sin grumos ni sustancias extrañas, macrymicroscópicas visibles, con olor a vainillas. No rancio y sin aromas extraños. B) No contendrá bacterias productoras de toxinas. C) Será de dilución instantánea. Envase: Permitido en bolsas de polietileno a tóxico, con el menor contenido De aire, según presentación comercial. De capacidad. Con R. N.E., R.N.P.A., fecha de Elaboración y vencimiento. En el rótulo principal o en otro complementario de verá figurarla forma de Preparación.
18	HARINA DE TRIGO	(Art.661CAA) Molienda del endospermo del grano de trigo que responda a las exigencias del CAA. Libres de sustancias y partículas extrañas. Deberá cumplirlos. requisitos: a) Tipo 000 o 0000 b) Humedad máx.15% c) Cenizas máx.0,554% d) Absorción: 56 a 63g%. Envase bromatológicamente apto, de 1 a 25kg.. con rotulación correspondiente
19	JUGOS	Art.1049C.A.A.DESHIDRATADO EN POLVO Sabor naranja, pomelo, ananá, manzana. Comun eso dietético. Deberá presentar aspecto pulverulento o de pequeños cristales. Contenido de agua: MX 3%p/p Envase: permitido en sobres, frascos según presentación comercial., rotulado con R.N.E.,R.N.P.A. y fecha de envasado y Vencimiento Deberá indicarse la forma de rehidratación.
20	MAYONESA MAYONESA INDIVIDUAL X 196 GR	Art.1280 C.A.A. Se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5,0% de huevo entero o líquido o no menos de 2,5% de yema de huevo fresco o liquido, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Envase: original es de plástico a tóxico, según presentación comercial. Con R.N.E y R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento.
21	MERMELADAS DIETETICAS INDIVIDIAL X 20 GR	Arts.810 y 1371 del C.A.A. Ídem anterior. No debe contener mas del 10% p/p de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir. De durazno, damasco, frutilla, manzana, ciruela. Según presentación comercial, a Granel. Con R.N.E., R.N.P.A. fecha de elaboración y vencimiento.
22	NUEZMOSCADA	Art.1231C.A.A. Envase: bolsas de polietileno puro a toxico de hasta1kg. De capacidad.
23	OREGANO	Art.1226C.A.A. Se entiende las hojas sanas, secas y limpias de organumvulgare, se tolerará hasta e l10% de tallos y materias inofensivas. Envase de hasta1kg. De capacidad.

24	PERAS EN CONSERVA DIETETICOS	Arts.955y1370C.A.A. De valor calórico reducido. No debe contener más del 10% p/p de carbohidratos asimilables en el producto. Con agregado de edulcorantes nutritivos y no nutritivos autorizados. En mitades, calidad buena. El contenido de cada envase incluido la fruta y el peso escurrido, será según presentación comercial. El tarro IRAM Nº100 deberá contener hasta 21 mitades. Para otro envase se mantendrá la misma relación de volumen del envase a peso escurrido. Última cosecha. Con R.N.E. y R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento
25	PROVENZAL	DESHIDRATADA
26	PIMENTON	Art.1233 C.A.A. Se entiende el producto de la molienda de los frutos seleccionados y de secados de diversas variedades rojas del género capsicum. Envase: de origen, con la indicación del mismo. De 25 grs. a 1 kg o presentación comercial. Con R.N.E. y R.N.P.A y fecha de elaboración y fecha de vencimiento
27	QUESO RALLADO INDIVIDUAL X 90 GR	Art.635C.A.A. Se entiende el producto obtenido por desintegración mecánica de la pasta de quesos de pasta dura aptos para el consumo. Cumplimentando las siguientes condiciones: Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza y grana fina; sabor dulce, ligeramente salado; aroma suave, limpio, agradable y bien desarrollado; color blanco-amarillento uniforme. Envase: herméticamente cerrado en bolsas de según presentación comercial. O en horma sanas limpias sin presencia de hongos o rajaduras, con rotulo correspondiente. Con R.N.E., R.N.P.A., fecha de elaboración y vencimiento y denominación de producto.
28	SALFINA	Arts.1264al1272, puntos a y b del C.A.A. Se entiende con el nombre de sal, sin agregado alguno el producto comercialmente puro o purificado, que químicamente se designa con el nombre de cloruro de sodio. Finamente cristalizada o molida. Corrediza o sal de mesa. Envase:muertode½kg.a1kg.decapacidad.ConR.N.P.A.yR.N.Ey Fecha de vencimiento
29	SAL GRUESA	Arts.1264 al 1272, puntos a y b del C.A.A. Se entiende con el nombre de sal, sin agregado alguno el producto comercialmente puro o purificado, que químicamente se designa con el nombre de cloruro de sodio. Cristales de caracteres normales. Envase: muerto de ½kg.a1kg. de capacidad. Con R.N.P.A. y R.N.E y Fecha de vencimiento.
30	TOMATE TRITURADO ENCONSERVA O PURE DE TOMATE	Art.948C.A.A. La conserva triturada por trituración mecánica de tomates, sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente con o sin la adición de sal (cloruro de sodio), hasta nomás de cinco (5%). Envases: Deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos (que no sean de vidrio), herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente, según presentación comercial. Con fecha de elaboración, fecha de vencimiento, R.N.E. y R.N.P.A.
31	VINAGRE DE VINO	Arts.1329 y 1334 C.A.A. VINAGRE DE VINO O MANZANA Envase: de 1 lt a 10 lt. De capacidad. Envase: muerto. Con fecha de envasado y fecha de vencimiento

32	VINAGRE DE ALCOHOL	Arts.1329 y 1334 C.A.A. VINAGRE DE ALCOHOL Envase: de 1 lt a 10 lt. De capacidad. Envase: muerto. Con fecha de envasado y fecha de vencimiento
33	PIMIENTA	Art.1234 y 1237 del C.A.A. Pimienta blanca, se entienden las vallas maduras macerada senagua, desecadas y decorticadas del PipernigrumL, enteras o pulverizadas. Pimienta negra: Se entiende el producto de la molienda de los frutos seleccionados del género Pipernigrum. Envase: de origen, con la indicación del mismo. De 25grs. a1kg. Con R.N.E. y R.N.P.A y fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
34	VAINILLAS	Art.760delC.A.A. En envases individuales de 15 a 25 grs
35	SALCHICHAS	Art.322y329delC.A.A. Embutido elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias, pre cocidas. El porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder del 25% del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del 78% de agua. Peso mínimo por unidad 25g. Envase permitido, rotulado con R.N.E., R.N.P.A. y fecha de envasa do y vencimiento, NºSENASA.
36	PASTA RELLENA FRESCA ÑOQUIS	Art.720 C.A.A. Con relleno de verdura y carne, ricota o pollo. Envase de 500grs., 1 kg ó 5 kg. O presentación comercial. Deberán entregarse en cajas individuales indicando la dirección del comercio y el contenido de los mismos. Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración. TORTELETIS: ART.720 C.A.A. Pastas Frescas elaboradas con harina de 1ra.calidad, blanca, en establecimientos aptos para tal fin de sabor sui-generis. Deberán entregarse en cajas individuales indicando dirección del comercio y el contenido de la misma. Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y vencimiento. RAVIOLES: Pastas frescas elaboradas con harina de1ra.calidad, blanca, de establecimiento aptos para tal fin de saborsui-generis. Deberán entregarse en cajas individuales indicando la dirección del comercio y el contenido de las mismas. Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y fecha de vencimiento. RAVIOLES DE RICOTA: Deberán Ser de buena calidad, cumpliendo el punto ante dicho y con el relleno que indica el pliego. Si es de ricota, este deberá tener un 90% del mismo en el relleno, con aderezo no picante. R.N.E. y R.N.P.A y fecha de elaboración y fecha de vencimiento. ÑOQUIS:: Pastas frescas elaboradas con harina de1ra.calidad, blanca, de establecimiento aptos para tal fin de saborsui-generis. Deberán entregarse en cajas individuales indicando la dirección del comercio y el contenido de las mismas. Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
37	MASA PARA TARTA TAPAS DE EMPANADAS MASA PARA LASAGÑA	(Art.722CAA–modificado por R687/98) Producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con sal, manteca y/o margarina y conservantes autorizados por el CAA. Masa frescas inmoshosni sustancias extrañas, de color blanco amarillento uniforme y flexibles; generalmente de forma circular. En envases cerrados de polietileno puro, atóxico con la rotulación correspondiente.
38	GALLETITAS DULCES	Art.760C.A.A. De forma regular, no rellenas. Con R.N.E.Y R.N.P.A., fecha de elaboración y de vencimiento. Envase: paquetes individuales de 20 a 25 gr. Presentación comercial

39	ACEITUNAS NEGRAS ACEITUNAS VERDE	SANAS, LIMPIAS, EXENTAS DE DEFECTOS QUE PUDIERAN AFECTAR A SU COMESTIBILIDAD O SU ADECUADA CONSERVACION Forma: TÍPICA DE CADA VARIEDAD Color: VERDE O NEGRO TÍPICO DE LA OXIDACIÓN Olor: TIPICO, EXENTO DE OLORES ANORMALES Dureza: RESISTENTE A UNA SUAVE PRESIÓN CON LOS DEDOS Sabor: TIPICO, EXENTO DE SABORES ANORMALES Textura: CARACTERÍSTICA DE UN FRUTO CON LA MADUREZ
40	AJI MOLIDO	Producto natural obtenido de la deshidratación y molienda, del Capsicum Annum. libre de impureza y elementos extraños
41	ATUN	Art. 481 AD 731.46 CAP.23.9.1, 23.8.28 31. Pescado al natural. Se rotulará indicando el nombre del pescado: atún al natural. Se entiende por conserva de pescado al natural, a la conserva de pescado que tenga como líquido de cobertura una salmuera de baja de concentración adicionada o no de sustancias aromáticas. Todos los productos de la pesca preparados como conserva deberán presentar en su envase original la fecha de elaboración, vencimiento, R.N.E. y R.N.P.A. Las latas no deberán presentar abolladuras, golpes o presencia de óxido. Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca serán recubiertos interiormente con una capa de laca esmalte o barniz sanitario.
42	CARAMELO LIQUIDO	Se trata de un jarabe de sacarosa. Obtenido por cocimiento a partir de azúcar de primera calidad a 120º C. Estabilizado con Goma Xántica. Características sensoriales ASPECTO: Líquido, viscoso COLOR: A caramelo. En Pantone 4975 C mínimo OLOR: A caramelo SABOR: A caramelo.
43	CEREZAS EN ALMIBAR	Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellado. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5ºc. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) lata, conteniendo aproximadamente 3,100 kg.
44	CHAMPIGNONE	Champignons Mushroom también se llama Agaricus bisporus, que es un hongo comestible que crece en una casa de hongos o en una sala de aire acondicionado. Champiñones enlatados, hay varias formas disponibles --- enteros, rebanadas, pedazos y tallos . Tamaño de la lata principal: 184 g, 400 g, 425 g, 800 g, 850 g, 2500 g, 2840 g . Temporada de cultivo: de noviembre a abril . Embalaje: en cajas de cartón debe tener fecha de elaboración y fecha de vencimiento Uso para cocinar: escurra y enjuague los champiñones enlatados antes de usarlos para limitar el contenido de sodio, luego agréguelos a sopas, salsas para pasta, guisos, tortillas y quiches; El champiñón es una buena fuente de vitaminas B.
45	COCO RALLADO	Coco de granulometría media, rallado y desecado. Para decoración, se aplicar sobre la superficie del producto a decorar. Como parte de la masa. Para decoración de superficie Aporte Nutricional Conservación y Duración Aplicación Presentación Sacos de papel con bolsa plástica interior de 3 kg neto.

46	JUGO DE LIMON	Compuesto por: Agua tratada, ácido cítrico, citrato de sodio, esencia de Limón, benzoato de sodio, ácido ascórbico, goma Xanthana, Jugo de Limón concentrado, betacaroteno, dimetilpolixiloxanato
47	MANI	Fruto seco pelado, tostado y salado Presentación por 1 kg Con fecha de envasado y de vencimiento
48	MERENGUE SECO	PRODUCTO Vol au vent de merengue con un diámetro aproximado de 38mm. SABOR Dulce. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Base de merengue en forma de nido, listo para ser rellenado. INGREDIENTES Azúcar, albúmina de huevo desecada, gomas naturales (E414), ácido tartárico (E334), citrato trisódico (E331) y agua.
49	MOSTAZA	COMPOSICIÓN: Agua, vinagre de alcohol, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes E412, E-415 y E-410, especias, acidulante E-330, conservadores E-202 y E-211 y aroma. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.
50	NUECES	Fruto seco, presentación en mitades envasado por 1 kg con fecha de vencimiento
51	PALITO SALADO	Palitos fritos de harina de trigo con un toque de sal. Presentación por 1 kg
52	PAPAS FRITAS	Producto obtenido a partir del tubérculo del mismo nombre, pelado, lavado y posteriormente frito en aceite de girasol. Pueden ser onduladas o lisas
53	PIKLES	Mezcla de frutas y hortaliza procesadas en base de vinagre
54	PIMIENTO MORRON	Pimiento rojo fruta procesado y envasado en latas con un baño de aceite con numero de lote y fecha de vencimiento
55	SALSAS DE CHOCOLATE CAMELO DULCE DE LECHE	Salsa en pomos para decorar -Chocolate, frutilla y dulce de leche. Elaborada a base de leche, azúcares (chocolate, caramelo, dulce de leche)
56	SOPA CREMA	Sopa realizada a base de verduras, hortalizas, o legumbres deshidratada, presentación en polvo embasado con fecha de vencimiento
57	TOSTADAS DE ARROZ	Elaborada con Harina de maíz (69%), harina de arroz (28%), azúcar, sal. Puede contener soja, leche y sus derivados. Libre de gluten
58	SALSA DE SOJA	Líquido marrón brillante. Sabor característico. Es una salsa ligera de soja de fermentación natural, de sabor natural. Color rojo marrón con oro, vista a contra luz, tras agitación muestra una superficie clara y brillante y la espuma presenta un color amarillo claro manteniéndose durante bastante tiempo. Origen China
59	SALSA INGLESA	DESCRIPCION: Producto 100% natural, obtenido a partir de Proteína PVH, y otros aditivos. Pasteurizado y envasado en condiciones altamente higiénicas para garantizar su conservación y características de calidad . COMPOSICION: Agua, Vinagre, Ajo en polvo, Proteína PVH, Azúcar, Sal, Glutamato Monosódico, Goma Xanthan y especias.
60	SALSA DEMIGLAS	Descripción: Salsa demiglase . Ingredientes: Harina de TRIGO, grasa y aceite vegetales (palma, girasol), sal, azúcar, fécula de patata, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódico), hortalizas deshidratadas ² (5,3%) (tomate, cebolla), aromas (contiene LECHE), maltodextrina, colorante (caramelo E150c), estabilizante (goma garrofín), extracto de levadura, salsa de SOJA (SOJA, TRIGO), zumo de cebolla concentrado ² , zumo de remolacha deshidratado, especias (pimentón ² , pimienta, clavo), fructosa, corrector de acidez (ácido cítrico). Puede contener huevo, apio y mostaza. ² Cultivadas de forma sostenible