

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
albóndigas de ternera congeladas. EXENTO DE HUEVO Y LECHE	2959	CONG 01	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido a partir de carne de vacuno mínimo 65% sometida a un proceso de picado, mezclada con harina de trigo, agua, cebolla, sal, huevo, ajo, perejil y especias. EXENTO DE HUEVO Y LECHE. Ultracongelado, mantenido y transportado a -18°C.	Características organolépticas: • Procederá de canales sacrificadas según Normas de Calidad • Color: carne roja recubierta por una fina capa de harina de trigo, en bolas de 3-4 cm de diámetro • Consistencia: firme al tacto y ligeramente húmeda y de textura. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con una fecha de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	Unidades de 25 gr. Cada una, aproximadamente, en bolsas de 2 KG.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
almejas congeladas negra fina 60/80	12949	CONG 02	LOTE 1: CONGELADOS	Producto procedente de la pesca y obtenido de materia prima fresca. Almeja Fina entera limpia, depurada y escaladada. Ultracongelado, mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con una fecha de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CAJAS	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
anillas de calamar sin glaseo	5703	CONG 03	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de la pesca extractiva, anillas obtenidas de Vaina de Pota sometido a un proceso de limpieza, troceado y congelado a -18°C	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CAJAS DE 6 KG	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
bacalao congelado filetes en su punto de sal primera congelación Islandia 1000gr a mas +/-5%	2559	CONG 04	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de la pesca extractiva, especie Bacalao Gadus Morhua Islandia, Bacalao de anzuelo, 1º Congelacion. sometido a un proceso de limpieza, troceado y congelado a -18°C	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Especie: gadus morhua	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	FRACCIONADO EN FILETES DE 150 GR, CADA UNO APROXIMADAMENTE PRESENTADO EN CAJAS DE 3 KG.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
brócoli congelado	12946	CONG 05	LOTE 1: CONGELADOS	Floretes individuales de brócoli de la especie Brassica oleracea L. var. Botrytis L., obtenidos al trocear la cabeza del mismo. Dichos floretes serán provenientes de fruto fresco, sano, limpio y compacto, fabricados lo más rápidamente posible bajo unas condiciones que aseguren la estabilidad del color, sabor y textura, y congelados de tal manera que el producto congelado consiga una temperatura igual o inferior a -18 °C	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	ENVASES DE 1 A 3 KG.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
chuleta de Sajonia Lomo cortadas a 160 grs +/-5%	22002	CONG 06	LOTE 1: CONGELADOS	Producto elaborado a partir de chuleta de cerdo a los que se les incorporan sales y especias a través de una salmuera. Tras permanecer en maceración, se cuecen en horno donde se someten a calor seco, humo natural y calor húmedo.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	FILETES DE 160 GR, CADA UNO APROXIMADAMENTE PRESENTADO EN CAJAS DE 3 KG.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
chuleta ternera blanca congelada cortadas a 160grs +/- 5%	18630	CONG 07	LOTE 1: CONGELADOS	Pieza comercial de vacuno limpia, habiéndose eliminado la grasa de cobertura y de depósito, sin tendones y nervios no útiles en alimentación y mantenida adecuadamente en refrigeración. Ultracongelado, mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	FILETES DE 160 GR, CADA UNO APROXIMADAMENTE PRESENTADO EN CAJAS DE 3 KG.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
coles de Bruselas congeladas	5699	CONG 08	LOTE 1: CONGELADOS	Floretes individuales de Coles de la especie Brassica oleracea var. gemmifera, obtenidos al trocear la cabeza del mismo. Dichos floretes serán provenientes de fruto fresco, sano, limpio y compacto, fabricados lo más rápidamente posible bajo unas condiciones que aseguren la estabilidad del color, sabor y textura, y congelados de tal manera que el producto congelado consiga una temperatura igual o inferior a -18 °C	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	BOLSAS DE 1 y 2,5 KG	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
coliflor congelada tamaño superior a 45mm +/- 5%	5842	CONG 09	LOTE 1: CONGELADOS	Floretes individuales de coliflor de la especie Brassica oleracea L. var. Botrytis L., obtenidos al trocear la cabeza de la misma, provenientes de fruto fresco, sano, limpio y compacto, fabricados lo más rápidamente posible bajo unas condiciones que aseguren la estabilidad del color, sabor y textura, y congelados de tal manera que el producto congelado consiga una temperatura igual o inferior a -18 °C	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	EL TAMAÑO DE LOS ENVASES SERÁ DE 1.5 kg. y 2,5 kg.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
croquetas de jamón congeladas tipo caseras con tropezón	2174	CONG 11	LOTE 1: CONGELADOS	Producto de forma cilíndrica con cantos redondeados, color amarillo claro, empanado con huevo y leche pasteurizados, y finalmente, con pan rallado. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, con sabor y olor característico al jamón, sin olores ni sabores extraños. Consistencia/Textura: posterior a la fritura, crujiente en el exterior y cremoso en su interior	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	UNIDADES DE 30 gr CADA UNA, APROXIMADAMENTE, EN BOLSAS DE 500 gr.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
empanadillas de bonito	2964	CONG 12	LOTE 1: CONGELADOS	Producto elaborado a base de masa de hojaldre, tomate y bonito. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, con sabor y olor característico, sin olores ni sabores extraños. Consistencia/Textura: posterior a la fritura, crujiente en el exterior y cremoso en su interior	LOS ESTABLECIDOS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CAJAS DE 1 KG MINIMO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
entrecot ternera congelado, cortado en lonchas de 110gr. +/- 5%	4721	CONG 16	LOTE 1: CONGELADOS	Producto de ternera blanca, obtenido con la pieza que se inicia en la aguja y continúa a lo largo de la espina dorsal hasta la quinta o séptima costilla. Son las cintas de las costillas largas, habiéndose eliminado una parte de la grasa. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, con sabor y olor característico, sin olores ni sabores extraños.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	FILETEADO EN UNIDADES DE 110 gr. APROXIMADAMENTE	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
filete lenguado "halibu" de 300gr +/- 5%	2817	CONG 18	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de la pesca, fileteado, sin piel y sin espinas, ultracongelado y mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CAJAS DE 3 KG CON UNIDADES DE 300 gr. CADA UNA, APROXIMADAMENTE	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
filete merluza congelado 190/200gr nacional	2858	CONG 19	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de la pesca, fileteado, con piel y sin espinas, ultracongelado y mantenido y transportado a -18°C	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Talla: 30/50	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CAJAS DE 3 KG CON UNIDADES DE 190-200 gr. CADA UNA, APROXIMADAMENTE	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
gamba pelada congelada "70/100" máximo 10% glaseo	5099	CONG 21	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de pesca extractiva, pelada y limpio, ultracongelado, mantenido y transportado a -18°C. Especie: Solenocera spp. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CAJAS DE 10 KG APROXIMADAMENTE	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
guisantes congelados "ingles Grado A"	5095	CONG 22	LOTE 1: CONGELADOS	Guisantes frescos a partir de semillas de pisum satibum, sanos, limpios y ultra congelados. Categoría GRADO A. Calibre: 7,5 a 8 mm. Aprox. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 4% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Categoría: extra o primera	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CAJAS DE 2,5 KG APROXIMADAMENTE	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
hamburguesa vacuno congelada	21419	CONG 23	LOTE 1: CONGELADOS	Producto elaborado a partir del picado de carne de vacuno. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CAJAS DE 1 a 3 KG APROXIMADAMENTE	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
helado en tarrina varios sabores	5793	CONG 24	LOTE 1: CONGELADOS	Producto congelado al que se le han añadido azúcares y saborizantes. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 4% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Categoría: extra o primera	LOS ESTABLECIDOS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	UNIDADES ENVUeltas INDIVIDUALMENTE	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	unidad
helados calippo unidad de 105 g. +/-2%	19915	CONG 25	LOTE 1: CONGELADOS	Producto congelado a base de zumo de zumo de frutas, sin colorantes ni aromas artificiales. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	LOS ESTABLECIDOS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	UNIDADES DE 105 g ENVUeltas INDIVIDUALMENTE, SUMINISTRADOS EN SABOR SEGÚN PEDIDO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	unidad
judía verde redonda congelada	4330	CONG 26	LOTE 1: CONGELADOS	Judías verdes redondas, de phaseolus vulgaris, phaseolus coccineus o phaseolus multiflorus despuntadas y desprovistas de hebras. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 4% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Categoría: extra o primera	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	BOLSAS DE 2,5 KG., CORTADAS EN TROZOS. LONGITUD DE 2,8 a 6,5 cm.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
langostinos congelados 22/28	5789	CONG 27	LOTE 1: CONGELADOS	Langostino congelado, obtenido a partir exclusivamente del producto de la pesca. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	BOLSAS DE 1 KG. APROX.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
mejillones congelados sin cascara ria gallega 140/160 calibre	5725	CONG 28	LOTE 1: CONGELADOS	Mejillón cocido y congelado sin concha, obtenido a partir exclusivamente de las especies "mytilus edulis" y "mytilus gallo provincialis", que ha sufrido un tratamiento térmico autorizado, antes de la apertura de la concha para facilitar la separación del molusco. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 5% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Clasificación: MEDIANO. Hasta 140 piezas por kilo	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	BOLSAS DE 1 KG	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
menestra congelada "judías planas, zanahorias, coliflor y guisantes"	4710	CONG 29	LOTE 1: CONGELADOS	Mezcla de hortalizas compuesta de las siguientes verduras: judías, zanahoria, coliflor y guisantes. NO APIO, NO HABAS. Categoría extra. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 4% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	BOLSAS DE 2,5 KG	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
merluza congelada (cola) de 220 grs +/-5% sin agua Sudáfrica	12972	CONG 30	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de la pesca, cortado en rodajas sin piel, ultracongelado y mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 5% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Clasificación: MEDIANO. Hasta 140 piezas por kilo	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	SEGÚN PEDIDO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
merluza lomos 180gr +/-5% sin agua Sudáfrica	1073	CONG 31	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de la pesca, cortado en rodajas sin piel, ultracongelado y mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 5% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Clasificación: MEDIANO.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CORTADA EN PIEZAS DE 80 a 125 gr CADA UNO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
merluza rodajas 120/140 grs +/-5% corte vertical Sudáfrica	3415	CONG 32	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de la pesca, cortado en rodajas sin piel, ultracongelado y mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 5% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Clasificación: MEDIANO. Hasta 140 piezas por kilo	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CORTADA EN PIEZAS DE 80 a 125 gr CADA UNO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
pizza congelada	39931	CONG 36	LOTE 1: CONGELADOS	Producto semielaborado, ultracongelado, mantenido y transportado a -18°C. EXENTO DE LACTOSA	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	UNIDADES ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
preparado paella congelado	8819	CONG 37	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido por la congelación de productos derivados de la pesca extractiva y de la acuicultura, conteniendo como ingredientes, mínimo, los siguientes: almeja, anilla de calamar, mejillón, pota, langostino y caella. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 15% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	BOLSAS DE 5 kg. APROX.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
pulpo congelado entero y limpio T-1 marruecos congelado a bordo sin agua 4,5kg mínimo	12950	CONG 38	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de pesca extractiva, entero y limpio, ultracongelado, mantenido y transportado a -18°C. Especie: octopus vulgaris	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 15% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	UNIDAD DE 4,5 KG aprox.	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
redondo de ajo congelado "2,100/2,400 kg " +/- 5%	12973	CONG 39	LOTE 1: CONGELADOS	Pieza comercial de vacuno limpia, habiéndose eliminado la grasa de cobertura y de depósito, sin tendones y nervios no útiles en alimentación y mantenida adecuadamente en refrigeración. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	SEGÚN PEDIDO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
rejos de pota congelados enteros	18956	CONG 40	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de la pesca, limpio, ultracongelado y mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	Cajas de 6-8 KG., interfoliados	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
salmón en filetes congelado " keta 900-1800 IQF"	5093	CONG 41	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de la pesca, limpio, en filetes enteros, ultracongelado y mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	Cajas de 10 KG. con piezas cortadas según necesidad, limpias y separadas individualmente	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
sopa de verduras congelada	5694	CONG 42	LOTE 1: CONGELADOS	Mezcla de hortalizas compuesta de las siguientes verduras: Coliflor, patata, zanahoria, puerro, apio, judía, pimiento y cebolla. Piezas completamente sueltas entre sí, ausencia de materias extrañas y vegetales muy dañados. Todo los ingredientes se procesan individualmente a partir de materia prima fresca y sana seleccionada. Ultracongelado, mantenido y transportado a -18°C	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	CAJA DE 10 KG	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
solomillo cerdo congelado 300gr +/- 5%	18950	CONG 43	LOTE 1: CONGELADOS	Pieza comercial de cerdo limpia, habiéndose eliminado la grasa de cobertura y de depósito, sin tendones y nervios no útiles en alimentación. Ultracongelado, mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. GLASEO máx: 10% Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	SEGUN PEDIDO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
tilapia Filete IQF 5/7	18687	CONG 44	LOTE 1: CONGELADOS	Producto obtenido de la pesca, limpio, en filetes enteros, ultracongelado y mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	Cajas de 5 KG. con piezas enteras y limpias	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
zanahoria congelada baby	5697	CONG 45	LOTE 1: CONGELADOS	Zanahorias enteras, de tamaño muy pequeño, peladas y listas para utilizar como desee (ensaladas, guisos...), limpio, ultracongelado, mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Categoría: extra o primera	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	BOLSA DE 2,5 KG APROXIMADAMENTE	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
zanahoria cortada congelada	4422	CONG 46	LOTE 1: CONGELADOS	Zanahoria cortada en dados. Ultracongelado, mantenido y transportado a -18°C.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados bajo cero. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985. Categoría: extra o primera	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	BOLSA DE 2,5 KG APROXIMADAMENTE	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo

PRODUCTO	CODIGO SATURNO	FICHA TECNICA	LOTE	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS	ADITIVOS	ENVASADO	PRESENTACIÓN	ETIQUETADO	TRANSPORTE	UNIDAD DE LICITACIÓN
jamón serrano vacío corte V 8 meses curación mínima	2960	EMB 01	LOTE 2: EMBUTIDOS	Jamón curado con corteza perfilada en V. La curación mínima del producto es de 8 meses. Deshuesado y envasado al vacío.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	BOLSA AL VACÍO CON UNA PIEZA DE 4 o 5 KG	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
chorizo vela extra	4701	EMB 02	LOTE 2: EMBUTIDOS	Producto cárnico elaborado a partir de cerdos criados al aire libre y sacrificados con pesos en canal de 120 a 125 kg. de peso, embutidos en tripa cular natural, con una curación superior a los dos meses en ambiente de secado controlado. Envasado al vacío	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	PIEZA	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
pechuga de pavo sin gluten bajo en sal. EXENTO DE LACTOSA	39930	EMB 04	LOTE 2: EMBUTIDOS	Fiambre de pechuga de pavo cocida elaborada con pechugas de pavo limpias de restos y libres de grasa en un 99%. EXENTO DE LACTOSA. Congelado a -18°C y mantenido en cámara de conservación hasta su distribución.	Organolépticas: Típicas, con sabor y olor característico, sin olores ni sabores extraños.	LOS ESTABLECIDOS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
jamón cocido sin gluten bajo en sal. EXENTO DE LACTOSA	39929	EMB 05	LOTE 2: EMBUTIDOS	Producto preparado con piezas de carne identificadas correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, libre de huesos, tendones, cartilagos y ligamentos. EXENTO DE LACTOSA.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	LOS ESTABLECIDOS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. SIN PRESENCIA DE HIELO. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	PIEZAS DE 6 KG aprox. ENVASADAS AL VACÍO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
salchichón cerdo en barra	5683	EMB 06	LOTE 2: EMBUTIDOS	Producto obtenido de la carne de cerdo, a partir de la mezcla de carnes, aditivos, ingredientes y condimentos para uso alimentario industrial en la elaboración de productos cárnicos embutidos picados crudos curados. Envasado al vacío	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños. Cumplirá con las condiciones generales recogidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.	LOS ESTABLECIDOS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio.	PIEZAS INDIVIDUALES ENVASADAS AL VACÍO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Se realizará en condiciones tales que asegure, en todo momento, el mantenimiento de una temperatura mínima en el interior del producto de, al menos, - 18° C y deberá estar en adecuadas condiciones de utilización y consumo en el momento de su recepción. Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo
codillo de jamón curados al vacío individual	5733	EMB 03	LOTE 2: EMBUTIDOS	Codillos de huesos de jamón curado correspondientes a patas traseras o delanteras con cortes transversales envasados al vacío o en plástico alimenticio y conservados en refrigeración.	Organolépticas: Típicas, sin olores ni sabores extraños.	NINGUNO	En envases adecuados, limpios y protegidos por una capa de plástico o film alimenticio. Se ajustará, en todo momento, a lo expuesto en el RD 147/93 Capítulo XII	ENVASADOS AL VACÍO	Deberá cumplir los requisitos exigidos según la legislación vigente. Los envases vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, fecha de envasado, lote y temperatura de conservación.	Los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.	kilo