

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL CENTRO DE RESPONSABILIDAD PENAL DE MENORES "CASA JUVENIL DE SOGRANDIO"

1. OBJETO

Este Pliego regula las prescripciones técnicas particulares de la contratación del servicio de alimentación en el Centro de Responsabilidad Penal de Menores "Casa Juvenil de Sograndio" (en adelante "el Centro"), en coordinación con lo dispuesto en el PCAP porque se rige el contrato, legislación vigente y demás documentos con fuerza contractual.

El adjudicatario realizará básicamente las siguientes funciones, en contacto directo y de acuerdo a las directrices de la Dirección del Centro/Responsable del contrato:

- Planificación, organización y coordinación de la elaboración de todos los menús del Centro desde el punto de vista de la dirección del personal propio; la gestión de compras, proveedores, cocina, almacenes, cámaras y comedores. Se entiende por menú el servicio integrado por los siguientes componentes, cuya prestación se asocia a un momento del día específico: desayuno, comida, merienda y cena.
- Mantenimiento de las instalaciones de cocina y de sus elementos en adecuadas condiciones de seguridad e higiene, incluyendo la reparación, conservación y mantenimiento de los locales destinados a uso de cocina y sus anexos.
- Mantenimiento y reparación de los utensilios y maquinaria disponibles en los locales de las cocinas. Reposición de utensilios y maquinaria de cocina averiados/destruidos por causas imputables a la empresa contratista
- Reposición de vajilla, cubertería, batería de cocina y demás material consumible.
- Planificación, organización y coordinación del control de los alimentos y del control sanitario de instalaciones y maquinaria.
- Limpieza, lavado y desinfección de cubertería, batería y menaje, vajilla, cocina, comedores, almacenes, cámaras y demás instalaciones y locales empleados para la prestación del servicio.

2. MEDIOS PERSONALES DE OBLIGATORIA ADSCRIPCIÓN AL CONTRATO

La empresa ha de aportar el personal necesario para la ejecución del contrato. El personal mínimo para la prestación del servicio, será el siguiente:

- 1 cocinero/a con jornada completa y turno de mañana (de 07:00 a 15:00 horas).
- 1 ayudante de cocina con jornada completa y turno de mañana (de 07:00 a 15:00 horas).
- 1 cocinero/a con jornada completa y turno de tarde (de 14:30 a 22:30 horas).
- 1 ayudante de cocina con jornada completa y turno de tarde (de 14:30 a 22:30 horas).
- 1 cocinero/a de fin de semana con jornada de 12 horas, y turno de mañana (de 08:00 a 14:00 horas) y tarde (de 15:30 a 21:30 horas).
- 1 ayudante de cocina de fin de semana, con jornada de 10 horas, y turno de mañana (de 10:00 a 15:00 horas) y tarde (de 17:30 a 22:30 horas).

Este será el número mínimo de trabajadores destinados a la prestación del servicio, debiendo, en todo caso, la empresa garantizar un correcto servicio y una correcta atención

personalizada al beneficiario, cumpliendo en todo momento con las condiciones mínimas establecidas en los Pliegos y demás legislación vigente porque se rige el contrato.

Además, la empresa deberá nombrar en el ámbito de ejecución del presente contrato a un **coordinador**, que actuará como responsable intermediario ante la Dirección General competente en materia de justicia del menor y en concreto, ante el responsable del contrato. Supervisará y coordinará el servicio, con las siguientes funciones:

- En términos generales, será responsable de todas las incidencias relacionadas con la prestación del servicio. Deberá conocer las instalaciones y las condiciones y características en las que se desenvuelve el servicio, además de aclarar las dudas que se planteen en la ejecución del mismo.
- Ejercerá de forma específica de interlocutor/a directo/a ante el responsable del contrato en materia de organización, planificación, administración y aspectos laborales, que puedan surgir en la prestación del contrato.
- Será, de forma específica, el/la responsable directo/a de la implantación del Plan de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa y del Plan de aseguramiento de la calidad en el Centro. Deberá aplicar las medidas necesarias para la correcta aplicación de los mismos.
- Deberá hacer cumplir y controlar las funciones asignadas al personal, aplicando en su caso las acciones correctivas necesarias para solventar los problemas detectados en caso de una deficiente o inadecuada prestación del servicio, entendiendo por tal toda aquella que no se ajuste a lo establecido en el la legislación vigente, en el Presente Pliego, en el PCAP y demás documentos con fuerza contractual porque se rige el contrato.
- Deberá coordinar las tareas y los horarios de personal a su cargo.
- Deberá gestionar las existencias de material, para que en todo momento existan materias, productos y consumibles para garantizar la correcta prestación del servicio.

Si bien el coordinador ha de estar en disposición de cumplir con las obligaciones exigidas al mismo, no se exige su dedicación exclusiva al presente contrato, pudiendo ser un empleado de la empresa adscrito a otros fines.

3. MEDIOS MATERIALES DE OBLIGATORIA ADSCRIPCIÓN AL CONTRATO

La Administración proporcionará las **instalaciones de cocina, utensilios y maquinaria** enumeradas en el **Anexo VI** de este Pliego, para la realización del servicio.

La Administración aportará la **energía eléctrica, agua y gas** que se precise para la ejecución del servicio.

La **cocina** está dotada de una serie de **utensilios y maquinaria** enumerados en el **Anexo VI** de este pliego, que son considerados suficientes para el desempeño de la gestión del servicio de alimentación. Por este motivo, si el adjudicatario considera necesario comprar otros utensilios o maquinaria, serán por su cuenta.

El adjudicatario deberá en todo caso **aportar los siguientes medios materiales**:

- Material y productos de limpieza necesarios para la higiene y desinfección de la cubertería, menaje de cocina, de comedor, de almacenes, de cámaras y demás instalaciones y locales empleados para la prestación del servicio, que deberán cumplir con lo dispuesto en la legislación vigente aplicable.
- Materias primas necesarias para la elaboración de los menús.
- Uniformes de todo el personal de cocina.
- Taquillas, en su caso, para el uso del personal adscrito al contrato.
- Vajilla, cubertería y batería de cocina. Se podrá usar la existente en el Centro,

debiendo reponerse la que se vaya deteriorando/destruyendo.

- Material consumible, incluido manteles y servilletas de papel y menaje de plástico (platos, vasos, cuencos, tazas, tazones, cuchillos, tenedores, cucharas y cucharillas empleado por los internos, que podrán ser reutilizables siempre y cuando su material de composición se ajuste a lo dispuesto en la legislación vigente y permita por sus características ser reutilizado).
- Electrodomésticos de línea blanca no existentes en el Centro que el adjudicatario considere necesarios para la adecuada ejecución del servicio conforme al Pliego de Prescripciones Técnicas, Pliego de Cláusulas Administrativas y resto de documentos con fuerza contractual.
- La empresa deberá dotar de un ordenador y de dos teléfonos móviles a la cocina para que el personal de la misma pueda realizar los pedidos y llamadas necesarias, quedando prohibido el uso del teléfono del Centro para esa actividad. El personal de cocina podrá hacer los pedidos vía telefónica, o a través de ordenador.
- La empresa adjudicataria deberá tener permanentemente en el Centro 50 litros de agua mineral que se usarán, únicamente, como reserva de emergencia por un posible corte del suministro del Servicio Municipal de Aguas, o por algún posible tratamiento médico de los internos

4.- ESPECIFICACIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La prestación del servicio de alimentación se efectuará según las necesidades del Centro, y en coordinación con las directrices del Director/a del mismo /Responsable del contrato.

Es tarea del adjudicatario, en coordinación con lo establecido en la prescripción primera, sobre objeto del contrato, la planificación, organización y coordinación del servicio desde el punto de vista de la dirección del personal propio, la gestión de las compras y de la cocina y la realización de los menús, así como la limpieza y mantenimiento de las instalaciones, utensilios y maquinaria de cocina de acuerdo con lo dispuesto en este Pliego y sus Anexos.

Las especificaciones para la prestación del servicio son las siguientes:

- El adjudicatario quedará encargado de realizar todas las compras necesarias, su almacenamiento, conservación y atención a proveedores, dotando el almacén y las cámaras con los productos necesarios en cantidad suficiente atendiendo a la programación de menús, siendo el adjudicatario el propietario de éstos, y será el encargado de gestionar el stock de almacén y cámaras, manteniendo el orden necesario de acuerdo con la fecha de caducidad de las mercancías, garantizando en todo momento la calidad de las mismas, así como sus condiciones higiénicas.
- El adjudicatario elaborará las comidas en las instalaciones del Centro.
- El adjudicatario servirá la comida a los comensales en los distintos comedores del Centro en las horas establecidas por la Dirección del Centro, que, en un principio, serán las siguientes:

DESAYUNO	DE LUNES A VIERNES	SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
PISO 1º	08:30 H.	10:00 H.
PISOS 2º, 3º y 4º	09:00 H.	10:30 H.
MÓD. TERAPÉUTICO	08:45 H.	10:15 H.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

COMIDA	DE LUNES A VIERNES	SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
PISO 1º	13:00 H.	13:30 H.
PISOS 2º, 3º y 4º	13:30 H.	14:00 H.
MÓD. TERAPÉUTICO	13:15 H.	14:00 H.

MERIENDA	DE LUNES A VIERNES	SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
PISO 1º	17:00 H.	17:00 H.
PISOS 2º, 3º y 4º	17:30 H.	17:30 H.
MÓD. TERAPÉUTICO	17:15 H.	17:45 H.

CENA	DE LUNES A VIERNES	SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
PISO 1º	20:15 H.	20:15 H.
PISOS 2º, 3º y 4º	20:45 H.	21:00 H. / 20:45 H.
MÓD. TERAPÉUTICO	20:30 H.	20:30 H.

- El adjudicatario quedará encargado de poner y retirar las mesas en los comedores; de servir la comida en los mismos y de recoger la vajilla, menaje y cubertería así como servilletas y manteles sucios despejando totalmente los comedores.
- El adjudicatario está obligado a la limpieza, al lavado y desinfección de cubertería, de batería y menaje, de vajilla, de cocina, de comedores, de almacenes, de cámaras y demás instalaciones y locales empleados para la prestación del servicio, aportando para ello el material y productos de limpieza necesarios sin que en ningún caso se trate de materiales o productos abrasivos que dañen las instalaciones o sus elementos. Así, la empresa adjudicataria deberá ejecutar el servicio con la observancia de la legislación específica vigente, y en todo caso:
 1. Deberá colaborar con los planes de recogida de residuos que se realicen en las diferentes dependencias.
 2. Respetar las ordenanzas municipales y demás normativa que pueda dictar el Ayuntamiento en materia de libramiento y recogida de residuos.
 3. Utilizar productos, materiales y procedimientos que, dentro de las posibilidades del mercado, garanticen el respeto al medio ambiente (uso de productos reciclables y no contaminantes, uso de procedimientos que minimicen la generación de residuos, etc.). En los trabajos de este contrato se promoverá el ahorro de recursos naturales (luz, agua, etc.)
- Asimismo, el adjudicatario se ocupará de la recogida y traslado de manteles en bolsas al office de lavandería del Centro.

5. RÉGIMEN DE MENÚS DEL CENTRO

El precio de las tartas o pasteles para la celebración de las fiestas de cumpleaños de los internos y las internas, así como los “bollos preñaos” también destinados a los internos y las internas y que se reparten en las meriendas de las días de las fiestas locales de Martes de Campo y San Mateo, se entenderán incluidos en el precio unitario del menú. El

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

precio del desayuno, comida y cena de los menús especiales de los Anexos III, IV y V del PPT será el mismo que el del desayuno comida y cena de los menús de verano e invierno.

La empresa adjudicataria deberá elaborar los **menús de Verano (Anexo I) e Invierno (Anexo II)**, para los usuarios del Centro de Responsabilidad Penal de Menores "Casa Juvenil de Sograndio":

- A los jóvenes alojados en el Centro, que harán uso del desayuno, comida merienda y cena, salvo que estén de permiso, y al personal del mismo que por Convenio Colectivo tiene derecho a hacer uso de la comida o la cena, en función del turno de trabajo que desempeñen.
- En base a los datos obrantes en esta Administración, la media ponderada de facturación en los últimos 12 meses es de 22 menús completos para los internos, y 23 comidas y 8 cenas para el personal adscrito al Centro.

Asimismo, el servicio de alimentación incluirá el suministro de tartas o pasteles para la celebración de las fiestas de cumpleaños de los internos y el de "bollos preñaos" para los internos, a degustar durante la merienda, con motivo de las fiestas locales de "Martes de Campo" y "San Mateo" (se sustituirá por empanada en caso de los internos de religión musulmana).

Habrán **menús especiales**, que se relacionan en el **Anexo III**, en las festividades de Martes de Carnaval ("Martes de Antroxu"), Martes de Campo (Fiesta Local de Oviedo), "Nuestra Señora de Covadonga" (Día de Asturias) el 8 de septiembre, "San Mateo" (Fiesta Local de Oviedo) el 21 de septiembre, "Cena de Nochebuena" el 24 de diciembre, "Comida de Navidad" el 25 de diciembre, "Cena de Nochevieja" el 31 de diciembre, "Comida de Año Nuevo" el 1 de enero, "Desayuno del día de Reyes" y "Comida del día de Reyes" el 6 de enero.

Se celebrarán comidas con ocasión de **jornadas temáticas (Anexo IV)**, que tendrán lugar durante un día de los meses de junio ("Fiesta de Verano") y diciembre ("Fiesta de Navidad"), así como otra en primavera ("Fiesta de Primavera") y en otoño ("Fiesta de la Seronda"), en fechas que se determinarán con la suficiente antelación para ser preparadas con tiempo. A estas comidas acuden comensales relacionados con la Institución, oscilando la cifra de los mismos entre los 120 y los 150 (incluidos internos y personal).

Con motivo de la celebración del **Ramadán** por parte de los internos de religión musulmana, se les ofrecerán los menús especiales, tanto por su contenido, como por las horas de desayuno y cena. Al final del Ramadán habrá una cena especial en la que se incluirá cordero. Todo ello se recoge en el **Anexo V**.

Para la elaboración de los menús se tendrán en cuenta las **cantidades y calidades** que se especifican en el **Anexo VII**, así como los **gramos mínimos por ración** que se especifican en el **Anexo VIII**, de los ingredientes principales.

Los diferentes menús podrán ser modificados por la Dirección del Centro siempre y cuando el coste de los nuevos menús en el total del ciclo semanal no supere el coste de los previstos en los Anexos de este Pliego y no altere el equilibrio de la dieta recogida en los mismos.

Los menús previstos en los Anexos de este Pliego podrán ser cambiados de día a petición del Centro, previa notificación al adjudicatario.

El menú diario habrá de ir acompañado de agua potable. En la elaboración de los menús se utilizará siempre aceite de oliva.

Para las ensaladas el adjudicatario suministrará aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal para su aliño en cocina; y en el comedor aceite de oliva virgen extra, de acuerdo con la

normativa establecida por el Real Decreto 895/2013, de 15 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva, además vinagre y sal para que el usuario pueda aliñarlas a su gusto.

Estarán incluidos en el coste del menú los productos especiales para las distintas dietas que pudieran surgir (alimento sin gluten, leches alternativas por intolerancia a la lactosa, leche desnatada...).

Todos los productos ofertados deberán estar descritos en el Código Alimentario Español y presentar las calidades extra o primera.

Las patatas que se usarán en el Centro serán frescas, es decir, no se autoriza el uso de patata refrigerada ni congelada.

La tortilla de patata se elaborará en las cocinas del Centro, no autorizándose tortillas de patata refrigeradas ni congeladas.

Los días festivos la tarta que se servirá de postre será congelada y racionada.

El día de cumpleaños de los internos, y en las Jornadas Temáticas, se servirá como postre de la comida tarta a todos los comensales. El tipo de tarta será, congelada o fresca, y racionada o no, según criterio de la Dirección del Centro, y elegida entre las variedades San Marcos, Charlota, Arándanos, Fresa, Turrón, Almendra, Manzana, etc.

La Dirección del Centro podrá establecer un número no determinado de dietas especiales (blandas, obesidad, problemas endocrinos, razones religiosas, etc.), sin que ello suponga variación en el precio del menú. Asimismo, habrá variante para los internos de origen árabe que, por razones de religión, no pueden comer carne de cerdo, derivados del cerdo ni platos cocinados con derivados del cerdo.

Cuando las temperaturas sean muy bajas, y a criterio de la Dirección del Centro, tal como se especifica en el Anexo II, se deberá servir un caldo a la hora del recreo (entre las 11:30 y las 12:00 horas) para los internos y el personal de atención directa.

Siguiendo las indicaciones de los educadores, el personal de cocina deberá dejar preparados los bocadillos para los internos que trabajen o tengan una actividad fuera del Centro al día siguiente, así como los ingredientes necesarios para servir a estos internos el desayuno.

En caso de desplazamientos lejanos de internos para la realización de gestiones, y que por tal causa no puedan comer en el Centro, se preparará una bolsa, tanto para el interno como para el personal educativo acompañante, compuesto, por persona, por un par de bocadillos consistentes (pechuga de pollo, carne guisada, tortilla de patata, etc.), 200 cc. de agua mineral y dos piezas de fruta.

6. HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El horario mínimo que debe cubrir la empresa adjudicataria es el siguiente:

- Días laborables: de 07:00 a 22:30 horas.
- Sábados, domingos y festivos: de 08:00 a 22:30 horas.

No obstante, los horarios serán fijados por la Dirección del Centro, pudiendo sufrir las modificaciones derivadas de necesidades en el mismo. Estos cambios en ningún caso alterarán el número total de horas de prestación del servicio.

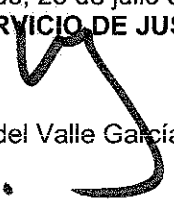
7.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Las obligaciones del adjudicatario, además de las indicadas en este PPT, vienen definidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares porque se rige el contrato.

Oviedo, 23 de julio de 2018

LA JEFA DEL SERVICIO DE JUSTICIA DEL MENOR

Fdo. María del Valle García Moreno



ANEXO I: MENÚS VERANO

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de Justicia

MENÚS VERANO (1 DE MAYO – 30 DE SEPTIEMBRE)

1ª SEMANA DESAYUNO (VERANO)						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Cereal de chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Cereal de chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Croisant o donuts Pan con mantequilla y mermelada
1ª SEMANA COMIDA (VERANO)						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Ensaladilla rusa	Huevos rellenos	Patatas con pulpo	Lentejas estofadas	Paella de carne	Macarrones con bonito y tomate
Segundo	Medallones de merluza en salsa con guarnición de verduras	Albóndigas en salsa con ensalada completa	Ternera guisada con guisantes y champiñones	Tortilla de patata con ensalada completa	Lenguaado rebozado con guarnición	Jamón asado con patatas fritas
Postre	Fruta	Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Helado	Helado
1ª SEMANA MERIENDA (VERANO)						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Merienda	Bocadillo de crema de cacao	Bocadillo de atún con tomate o mayonesa	Bocadillo de jamón	Bocadillo de jamón York	Bocadillo de chorizo	Fruta y lácteos
1ª SEMANA CENA (VERANO)						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Ensalada mixta	Sopa de verduras	Ensalada mixta	Sopa de fideos	Revuelto de champiñones	Sopa de gallina
						Ensalada mixta

ANEXO I: MENÚS VERANO

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de Justicia

Segundo	Huevos con patatas fritas	Sándwich completo	Lengüado rebozado con patatas	Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas	Filete de ternera con patata panadera	Pizza de carbonara o margarita	Salchichas con patatas fritas
Postre	Arroz con leche	Fruta	Yogur natural	Fruta	Yogur de sabores	Natillas	Flan de huevo o vainilla

MENÚS VERANO (1 DE MAYO – 30 DE SEPTIEMBRE)

2ª SEMANA DESAYUNO (VERANO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Cereal de chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Cereal de chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Croisant o donuts Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Napolitana o mufi Pan con mantequilla y mermelada
2ª SEMANA COMIDA (VERANO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Ensalada de garbanzos	Ensalada de pasta	Ensalada de arroz	Ensaladilla rusa	Lentejas estofadas	Tortilla de jamón York y queso	Patatas con carne
Segundo	Huevos fritos con patatas fritas	Pechuga de pollo rebozada con puré de patata	Parrocha con ensalada completa	Chuleta de cerdo con guarnición de verduras	Pollo al limón con guarnición de verduras	Caldereta de cordero con pimientos asados	Bacalao en salsa verde
Postre	Fruta	Yogur natural	Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Helado	Helado
2ª SEMANA MERIENDA (VERANO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Merienda	Bocadillo de crema de cacao	Bocadillo de queso y dulce de membrillo	Bocadillo de pavo	Bocadillo de paté de atún	Bocadillo de lomo	Fruta o lácteos	Fruta o lácteos

ANEXO I: MENÚS VERANO

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de Justicia

2ª SEMANA CENA (VERANO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Ensalada mixta	Sopa de fideos	Ensalada mixta	Revuelto de champiñones	Sopa de arroz	Crema de verduras	Ensalada de la casa
Segundo	Filete de ternera con ensalada completa	Tortilla de patata	Sándwich completo	Filete de lenguado rebozado con guarnición de verduras	Frituras variadas con ensalada completa	Hamburguesa completa	Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas
Postre	Arroz con leche	Fruta	Yogur natural	Fruta	Yogur de sabores	Natillas	Flan de huevo o vainilla

MENÚS VERANO (1 DE MAYO – 30 DE SEPTIEMBRE)							
3ª SEMANA DESAYUNO (VERANO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Cereal de chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Cereal de chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Croissant o donuts Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Napolitana o mují Pan con mantequilla y mermelada
3ª SEMANA COMIDA (VERANO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Ensalada mixta	Garbanzos con bacalao	Patatas con carne	Ensalada mixta	Arroz con verduras	Macarrones con bonito y tomate	Ensaladilla rusa
Segundo	Ternera guisada con guisantes y champiñones	Pollo asado con patatas al horno	Merluza a la romana con guarnición de verduras	Chuleta de cerdo con patatas fritas	Tortilla de bacalao con ensalada completa	Parrocha con ensalada completa	Filete de ternera con patatas fritas
Postre	Fruta	Yogur natural	Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Helado	Helado
3ª SEMANA MERIENDA (VERANO)							

3- Anexo I.- Menús verano

ANEXO I: MENÚS VERANO

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de Justicia

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Merienda	Bocadillo de crema de cacao	Bocadillo de atún con tomate o mayonesa	Bocadillo de jamón	Bocadillo de jamón York	Bocadillo de chorizo	Bocadillo de crema de cacao	Fruta o lácteos
3ª SEMANA CENA (VERANO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Ensalada de arroz	Ensalada Mixta	Crema de verduras	Ensalada de pasta	Sopa juliana	Sopa de fideos	Huevos rellenos
Segundo	Tortilla de patata	Salchichas con patatas fritas	Pizza de carbonara o margarita	Lengüado en salsa verde	Pechuga de pollo rebozada con puré de patata	Sándwich completo	Lomo asado con patatas fritas
Postre	Arroz con leche	Fruta	Yogur natural	Fruta	Yogur de sabores	Natillas	Flan de huevo o vainilla

MENÚS VERANO (1 DE MAYO – 30 DE SEPTIEMBRE)

4ª SEMANA DESAYUNO (VERANO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Cereal de chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Cereal de chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Croisant o donuts Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao y azúcar Vaso de zumo Napolitana o mují Pan con mantequilla y mermelada
4ª SEMANA COMIDA (VERANO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Patatas con pulpo	Ensaladilla rusa	Marmitako de bonito	Ensalada de garbanzos	Lentejas estofadas	Ensalada de pasta	Fabes con gallina
Segundo	Albóndigas en salsa	Pollo al limón con patatas fritas	Filete de ternera con puré de patata	Huevos fritos con bacon y patatas fritas	Parrocha con ensalada completa	Conejo guisado con champiñones	Costilla asada con guarnición y patatas

4- Anexo I- Menús verano

ANEXO II: MENÚS INVIERNO

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de Justicia

MENÚS INVIERNO (1 DE OCTUBRE - 30 DE ABRIL)

1ª SEMANA DESAYUNO (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Cereal con chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Cereal con chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Croissant o donuts Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Napolitana o mují Pan con mantequilla y mermelada
MEDIODÍA (EN DÍAS CON TEMPERATURAS BAJAS)							
Mediodía	LUNES Caldo	MARTES Caldo	MIÉRCOLES Caldo	JUEVES Caldo	VIERNES Caldo	SÁBADO -	DOMINGO -
1ª SEMANA COMIDA (INVIERNO)							
Primero	LUNES Sopa de pescado	MARTES Paella de carne	MIÉRCOLES Garbanzos estofados	JUEVES Lentejas estofadas	VIERNES Menestra de verdura	SÁBADO Canelones	DOMINGO Fabada asturiana
Segundo	Ternera guisada con guisantes y champiñones	Pulpo a la gallega	Pollo asado con patatas fritas	Albóndigas en salsa con pimientos asados	Huevos con patatas fritas	Merluza a la romana con mahonesa	Ternera asada con guisantes
Postre	Fruta	Yogur natural	Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Tarta	Tarta
1ª SEMANA MERIENDA (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Merienda	Bocadillo de crema de cacao	Bocadillo de atún con tomate o mayonesa	Bocadillo de jamón	Bocadillo de jamón York	Bocadillo de chorizo	Chocolate con churros	Sándwich de jamón y queso
1ª SEMANA CENA (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Ensalada Mixta	Sopa de gallina	Crema de verdura	Arroz con verduras	Revuelto de champiñones	Sopa de estrellas	Revuelto de atún

1 - Anexo II- Menús invierno

ANEXO II: MENÚS INVIERNO

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de Justicia

Segundo	Pechugas de pollo rebozadas con patatas fritas	Sandwich mixto completo	Filete de ternera con ensalada completa	Filete de lenguado rebozado con guarnición de verduras	Rotí de pavo con puré de patata	Pizza de carbonara o margarita	Salchichas con patatas fritas
Postre	Yogur de sabor	Fruta	Flan de vainilla o huevo	Fruta	Arroz con leche	Natillas	Fruta

MENÚS INVIERNO (1 DE OCTUBRE - 30 DE ABRIL)

2ª SEMANA DESAYUNO (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Cereal con chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Cereal con chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Croissant o donuts Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Napolitana o muji Pan con mantequilla y mermelada
MEDIODÍA (EN DÍAS CON TEMPERATURAS BAJAS)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Mediodía	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	-	-
2ª SEMANA COMIDA (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Sopa de cocido	Patatas a la riojana	Arroz con bonito y tomate	Fideuá marinera	Macarrones boloñesa	Lentejas estofadas	Pote asturiano
Segundo	Cocido de garbanzos	Cordero guisado con verduras	Tortilla de patata con ensalada completa	Pollo al limón con guarnición de verduras	Medallones de merluza al horno con ensalada completa	Escalopines de ternera al cabrales con patatas fritas	Parrocha con ensalada completa
Postre	Fruta	Yogur natural	Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Tarta	Tarta
2ª SEMANA MERIENDA (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Merienda	Bocadillo de crema de cacao	Bocadillo de queso y dulce de membrillo	Bocadillo de pavo	Bocadillo de paté de atún	Bocadillo de lomo	Fruta o lácteos / Chocolate con churros	Fruta o lácteos

2- Anexo II- Menús invierno

ANEXO II: MENÚS INVIERNO

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de Justicia

2ª SEMANA CENA (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Arroz con verduras	Crema de guisantes	Revuelto de champiñones	Sopa de pasta	Crema de verduras	Crema de champiñones	Ensalada mixta
Segundo	Merluza a la romana con mahonesa	Sándwich completo	Filete de lenguado con guarnición de verduras	Costilla asada con patatas fritas	Tortilla de patata con ensalada completa	Hamburguesa completa	Filete de ternera con patata panadera
Postre	Yogur de sabor	Fruta	Flan de vainilla o huevo	Fruta	Arroz con leche	Natillas	Fruta

3ª SEMANA DESAYUNO (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Cereal con chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Cereal con chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Croisant o donuts Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Napolitana o mujif Pan con mantequilla y mermelada
MEDIODÍA (EN DÍAS CON TEMPERATURAS BAJAS)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Mediodía	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	-	-
3ª SEMANA COMIDA (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Marmitako de bonito	Garbanzos guisados	Fabes pintes	lentejas estofadas	Menestra de verduras	Canelones	Sopa de marisco
Segundo	Muslos de pavo con pimientos asados	Pollo al horno con ensalada completa	Pulpo a la gallega	Lomo asado con patatas al horno	Tortilla de patata con ensalada completa	Merluza a la romana con mayonesa	Ternera guisada con patatas fritas
Postre	Fruta	Yogur natural	Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Tarta	Tarta

3- Anexo II- Menús invierno

ANEXO II: MENÚS INVIERNO

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de Justicia

3ª SEMANA MERIENDA (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Merienda	Bocadillo de crema de cacao	Bocadillo de atún con tomate o mayonesa	Bocadillo de jamón	Bocadillo de jamón York	Bocadillo de chorizo	Chocolate con churros	Sándwich de jamón y queso
3ª SEMANA CENA (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Primero	Sopa de verduras	Arroz con verduras	Sopa de ave	Revuelto de champiñones	Sopa de fideos	Revuelto de atún	Ensalada Mixta
Segundo	Huevos con jamón y patatas fritas	Frituras variadas con ensalada completa	Pizza de carbonara o margarita	Filete de lenguado rebozado con ensalada completa	San Jacobos con patatas fritas	Salchichas con patatas fritas	Huevos con pisto y patata panadera
Postre	Yogur de sabor	Fruta	Flan de vainilla o nuevo	Fruta	Arroz con leche	Natillas	Fruta

MENÚS INVIERNO (1 DE OCTUBRE - 30 DE ABRIL)							
4ª SEMANA DESAYUNO (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Desayuno	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Cereal con chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Cereal con chocolate Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Galletas Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Croisant o donuts Pan con mantequilla y mermelada	Leche con cacao Vaso de zumo Napolitana o muji Pan con mantequilla y mermelada
MEDIODÍA (EN DÍAS CON TEMPERATURAS BAJAS)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Mediodía	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	-	-
4ª SEMANA COMIDA (INVIERNO)							
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO

4- Anexo II- Menús invierno

ANEXO II: MENÚS INVIERNO

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de Justicia

Primero	Patatas con potarros	Pote asturiano	Fréjoles con patata	Arroz a la cubana	Lasaña	Sopa de pescado	Lentejas
Segundo	Ternera guisada con ensalada completa	Tortilla de patata con ensalada completa	Medallones de merluza al horno con guarnición	Pollo asado con judías verdes	Parrocha con ensalada completa	Cordero guisado con patatas panadera	Filete de ternera con patatas fritas
Postre	Fruta	Yogur natural	Fruta	Yogur de sabores	Fruta	Tarta	Tarta
4ª SEMANA MERIENDA (INVIERNO)							
4ª SEMANA CENA (INVIERNO)							
Merienda	Bocadillo de crema de cacao	Bocadillo de queso y dulce de membrillo	Bocadillo de pavo	Bocadillo de paté de atún	Bocadillo de lomo	Fruta o lácteos / Chocolate con churros	Fruta o lácteos
Primero	Arroz con verduras	Sopa de ajo	Revuelto de atún	Ensalada mixta	Sopa de pasta	Revuelto de champiñones	Sopa de pasta
Segundo	Lenguado rebozado con ensalada completa	Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas	Hamburguesa completa	Salchichas con patatas fritas	Huevos con patatas fritas	Costillas con patatas fritas	Sándwich completo
Postre	Yogur de sabor	Fruta	Flan de vainilla o huevo	Fruta	Arroz con leche	Natillas	Fruta

ANEXO III: MENÚS ESPECIALES

COMIDA DEL DÍA DE MARTES DE ANTROXU

Pote de antroxu
Escalopines de ternera con patatas o pulpo a la gallega
Picatostes o frixuelos
Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

COMIDA DEL DÍA DE MARTES DE CAMPO (FESTIVIDAD DE OVIEDO)

Entremeses fríos y calientes
Cordero guisado con patatas fritas o Pitu caleya con patatas fritas
Tarta especial con helado
Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

COMIDA DEL DÍA DE NUESTRA SEÑORA DE COVADONGA (8 DE SEPTIEMBRE)

Fabada asturiana
Merluza a la sidra o bonito en rollo
Tarta de manzana o Arroz con leche
Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

COMIDA DEL DÍA DE SAN MATEO (FESTIVIDAD DE OVIEDO – 21 DE SEPTIEMBRE)

Paella de marisco
Ternera asada con patatinas y pimientos
Tarta de almendra con helado
Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

CENA DE NOCHEBUENA (24 DE DICIEMBRE)

Aperitivos de Ibéricos
Langostinos (6 unidades por comensal)
Sopa de marisco
Cordero al horno con ensalada y patatinas
Turrónes y postres navideños
Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

COMIDA DE NAVIDAD (25 DE DICIEMBRE)

Entremeses fríos y calientes
Sopa de marisco
Merluza a la cazuela con ensalada y patatas fritas
Turrone y postres navideños
Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

CENA DE NOCHEVIEJA (FIN DE AÑO - 31 DE DICIEMBRE)

Aperitivos de Ibéricos
Langostinos (6 unidades por comensal)
Sopa de marisco
Cachopo de ternera con ensalada y patatas fritas
Turrone y postres navideños
Uvas
Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

COMIDA DE AÑO NUEVO (1 DE ENERO)

Entremeses fríos y calientes
Sopa de marisco
Conejo en salsa con ensalada y patatas fritas
Turrone y postres navideños
Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

DESAYUNO DEL DÍA DE REYES (6 DE ENERO)

Chocolate a la taza
Roscón de Reyes
Revoltijo

COMIDA DEL DÍA DE REYES (6 DE ENERO)

Paella de marisco
Escalopines de ternera con salsa y patatas fritas
Turrone y postres navideños
Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

ANEXO IV: MENÚS DE COMIDAS EN JORNADAS TEMÁTICAS

FIESTA DE PRIMAVERA

Picoteo con huevos cocidos, mejillones en escabeche, aceitunas deshuesadas, patatas fritas de bolsa, pan y refrescos de primeras marcas (al mediodía)

Entremeses fríos y calientes

Arroz con carne y verduras

Pastelitos y helados

Café y Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

FIESTA DE VERANO

Picoteo con huevos cocidos, mejillones en escabeche, aceitunas deshuesadas, patatas fritas de bolsa, pan y refrescos de primeras marcas (al mediodía)

Entremeses fríos y calientes

Arroz con pitu caleya

Pastelitos y helados

Café y Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

FIESTA DE LA SERONDA

Amagüestu de castañas y sidra dulce (al mediodía)

Entremeses fríos y calientes

Paella setera con conejo

Pastelitos

Café y Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

FIESTA DE NAVIDAD

Picoteo con huevos cocidos, mejillones en escabeche, aceitunas deshuesadas, patatas fritas de bolsa, pan y refrescos de primeras marcas (al mediodía)

Entremeses fríos y calientes

Fabada asturiana

Arroz con leche

Pastelitos

Café y Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón)

ANEXO V: MENÚS PARA INTERNOS ÁRABES EN EL MES DEL RAMADÁN

DESAYUNOS

Leche, cacao instantáneo soluble, cereales solubles, pan, galletas, cereales, mermelada, fruta, chocolate, sándwichs, tortillas variadas, frutos secos y dátiles.

CENAS

Tendrán a su disposición la misma cena que los demás internos, además del segundo plato que hubiera en la comida del día (que se lo habrán guardado para que lo tomen en la cena), y el postre.

CENA DE FINALIZACIÓN DEL RAMADÁN (PARA TODOS LOS INTERNOS)

Sopa de pescado
Cordero al horno con ensalada y patatas fritas
Helado

ANEXO VI: UTENSILIOS Y MAQUINARIA DE COCINA

COCINA PRINCIPAL

- UNA COCINA-HORNO DE GAS FAGOR
- DOS FREIDORAS MOVILFRIT
- UNA NEVERA EUROFRED
- UNA CAFETERA
- UN LAVAVAJILLAS FAGOR
- UN MICROONDAS ORBEGOZO
- UNA PELADORA DE PATATAS SAMMIC
- UN EXPRIMIDOR BRAUN
- UN EXTRACTOR DE HUMOS
- DOS NEVERAS INDUSTRIALES INFRESCO
- UN ARCÓN CONGELADOR EDESA
- UNA BÁSCULA ANALÓGICA MOBBA
- UNA MINI BÁSCULA DIGITAL BEURER
- UNA BATIDORA INDUSTRIAL ROBOT COUPE
- UN CORTAFIAMBRES INDUSTRIAL IDEA
- DOS MOSQUITERAS

COCINA DEL MÓDULO TERAPÉUTICO

- MICROONDAS MOULINEX OPTIGRIL
- VITROCERÁMICA BALAY
- FRIGORÍFICO FAGOR ELEGANCE
- CAFETERA BRAVICOR BONOMAT

COCINA DEL PISO 4º

- CONJUNTO HORNO Y VITROCERÁMICA FAGOR ELEGANCE
- FRIGORÍFICO CARREFOUR HOME

ANEXO VII: CANTIDADES Y CALIDADES

PRIMEROS PLATOS

1.- ARROZ A LA CUBANA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Arroz redondo	6 Kg.
Tomate frito de bote	4 Kg.
Huevos	100 ud.
Plátano frito	50 ud.
Aceite para freir huevos	1,8 litros
Sal	

2.- ARROZ CON VERDURAS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Arroz	6 Kg.
Pimiento rojo y verde fresco	1 Kg.
Aceite de oliva	400 ml.
Menestra de verduras congelada	5 Kg.
Tomate entero de bote	1,25 Kg. peso escurrido
Caldo	7,5 litros
Vino blanco	
Ajo	125 gr.
Colorante	
Sal	

3.- CANELONES

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Carne picada de ternera	4,25 Kg.
Carne picada de cerdo	4,25 Kg.
Panceta	1,75 Kg.
Placas de canelones de pasta	200 ud.
Cebolla fresca	1,5 Kg.
Aceite de oliva	500 ml.
Salsa bechamel	7,5 litros
Tomate triturado de lata	1,5 Kg.
Tomate frito de lata	1 Kg.
Queso rallado	
Mantequilla	
Ajo	150 gr.

4.- CREMA DE CALABACÍN

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Aceite de oliva	250 ml.
Calabacín fresco	7,5 Kg.
Zanahoria fresca	1 Kg.
Patata	2,5 Kg.
Puerro fresco	500 gr.
Cebolla fresca	500 gr.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Nata fresca 1 litro
Sal

5.- CREMA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Aceite de oliva	250 ml.
Champiñón fresco	5 Kg.
Champiñón congelado	5 Kg.
Patata	4 Kg.
Puerro fresco	500 gr.
Cebolla fresca	1 Kg.
Nata fresca	1 litro
Sal	

6.- CREMA DE GUISANTES

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Aceite de oliva	250 ml.
Guisante fino congelado	8 Kg.
Verdura para sopa congelada	3,25 Kg.
Patata	3 Kg.
Puerro fresco	500 gr.
Cebolla fresca	1 Kg.
Nata fresca	1 litro
Sal	

7.- CREMA DE VERDURAS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Aceite de oliva	250 ml.
Verdura para sopa congelada sin patata	3,50 Kg.
Calabacín	3 Kg.
Acelga fresca	2,5 Kg.
Zanahoria fresca	1 Kg.
Patata	3 Kg.
Puerro fresco	500 gr.
Cebolla fresca	500 gr.
Nata fresca	1 litro
Sal	

8.- ENSALADA DE ARROZ

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Arroz tres delicias congelado	6 Kg.
Tomate de ensalada	1,5 Kg.
Patata	2,5 Kg.
Cebolleta	1 Kg.
Aceitunas sin hueso	1 Kg. peso escurrido
Palitos de cangrejo	1,50 Kg.
Huevos	24 ud.
Salsa rosa	2,5 l.
Sal	

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

9.- ENSALADA DE GARBANZOS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Garbanzos	5,35 Kg.
Lechuga lavada y troceada	750 gr.
Tomate de ensalada	1,5 Kg.
Cebolleta	1 Kg.
Pimiento verde	750 gr.
Aceitunas sin hueso	1,5 Kg. peso escurrido
Atún	2 kg. peso escurrido
Huevo cocido	24 ud.
Vinagreta	3 l.
Sal	

10.- ENSALADA DE LA CASA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Lechuga lavada y troceada	750 gr.
Tomate de ensalada	1,5 Kg.
Patata	3 Kg.
Sardinillas en aceite	2 Kg. peso escurrido
Judía verde congelada	2 Kg.
Aceitunas sin hueso	500 gr. peso escurrido
Huevos	24 ud.
Zanahoria rallada lata	1 Kg. peso escurrido
Vinagreta	3 l.
Sal	

11.- ENSALADA DE PASTA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Espirales de color	3 Kg.
Jamón York	1,50 Kg.
Queso de barra	1,50 Kg.
Lechuga lavada y troceada	2 Kg.
Tomate fresco	2,5 Kg.
Piña en su jugo	1,5 Kg. peso escurrido
Aceitunas sin hueso	1,5 Kg. peso escurrido
Maíz dulce	1,5 Kg. peso escurrido
Salsa rosa	2,5 l.
Sal	

12.- ENSALADA MIXTA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Lechuga lavada y troceada	2,25 Kg
Tomate de ensalada	1,5 Kg.
Patata	3 Kg.
Cebolleta	1 Kg.
Aceitunas sin hueso	500 gr. peso escurrido
Bonito en aceite	2 kg. peso escurrido
Huevos	30 ud.

3- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Zanahoria rallada lata 1 Kg. peso escurrido
Vinagreta 3 l.
Sal

13.- ENSALADILLA RUSA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Ensaladilla congelada	10 Kg.
Bonito en aceite	2 Kg. peso escurrido
Huevos	25 ud.
Pimiento morrón	750 gr. peso escurrido
Aceitunas sin hueso	750 gr. peso escurrido
Cebolla	150 gr.
Espárragos enteros de lata	750 gr. peso escurrido
Mahonesa	1,75 Kg.
Sal	

14.- FABADA ASTURIANA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Fabes de granja	5,35 Kg.
Lacón con hueso	2 Kg.
Panceta	1,50 kg
Chorizo	2 kg
Morcilla asturiana	2 kg.
Cebolla fresca	500 gr.
Ajo	75 gr.
Aceite de oliva	250 ml.
Vino blanco	
Azafrán	2 gr.
Pimentón	
Sal	

15.- FABES CON GALLINA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Fabes de granja	5,35 Kg.
Fondo de verduras	2,5 Kg.
Aceite de oliva	300 ml.
Gallina limpia y troceada	4 Kg.
Adobo para carnes	500 ml.
Vino blanco	250 ml.
Azafrán	2 gr.
Perejil fresco	
Sal	

16.- FABES PINTES

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Fabes pintas	5,35 Kg.
Fondo de verduras	2,5 Kg.
Aceite de oliva	250 ml.
Codillo de jamón	7 ud.
Pimentón	
Sal	

4- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

17.- FIDEUÁ MARINERA

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Fideo perla	3,75 Kg.
Fumet de pescado	7,5 litros
Colas de langostino peladas	1,5 Kg.
Mejillones sin cáscara	1 Kg.
Almejas	2 Kg.
Colas de rape	2 Kg.
Aceite de oliva	350 ml.
Ajo	10 gr.
Cebolla	1 Kg.
Pimiento rojo y verde	1,5 Kg.
Tomate entero pelado de lata	1,5 Kg. peso escurrido

18.- FRÉJOLE CON PATATA

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Judías verdes congeladas	11,5 Kg.
Patata	3 Kg.
Fondo de verduras	3 Kg.
Aceite de oliva	500 ml.
Tomate triturado	1,5 Kg.
Codillo de jamón	7 ud.

19.- GARBANZOS CON BACALAO

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Garbanzos	5,35 Kg.
Fondo de verduras	1,5 Kg.
Espinacas congeladas	2 Kg.
Lomo de bacalao al punto de sal	4 Kg. sin glaseo
Tomate triturado	1,5 Kg.
Pimientos del piquillo	750 gr.
Aceite de oliva	400 ml.
Vino blanco	100 ml.
Huevos	12 ud.
Vinagreta	3 l.
Sal	

20.- GARBANZOS ESTOFADOS

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Garbanzos	5,35 Kg.
Fondo de verduras	2 Kg.
Patatas	4 Kg.
Codillo de jamón	7 ud.
Vino blanco	100 ml.
Ajo	100 gr.
Aceite de oliva	400 ml.

5- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta. 33006. Oviedo.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Vino blanco	100 ml.
Pimentón	
Sal	

21.- HUEVOS RELLENOS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Huevos	100 ud.
Jamón york	2,50 Kg.
Cebolla	300 gr.
Bechamel	8 litros
Queso rallado	2 Kg.
Sal	

22.- LASAÑA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Carne picada de ternera	4,25 Kg.
Carne picada de cerdo	4,25 Kg.
Panceta	2 Kg.
Láminas de lasaña de pasta	200 ud.
Cebolla fresca	1,5 Kg.
Aceite de oliva	500 ml.
Salsa bechamel	7,5 litros
Tomate triturado de lata	1,5 Kg.
Tomate frito de lata	1 Kg.
Queso rallado	
Mantequilla	
Ajo	150 gr.

23.- LENTEJAS ESTOFADAS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Lentejas	5,35 Kg.
Patata	4 Kg.
Fondo de verduras	2 Kg.
Aceite de oliva	400 ml.
Codillo de jamón	7 ud.
Vino blanco	200 ml.
Ajo	100 gr.
Pimentón	
Sal	

24.- MACARRONES CON BONITO Y TOMATE

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Macarrón o similar	5,15 Kg.
Bonito en aceite	2 Kg. peso escurrido
Aceite de oliva	250 ml.
Fondo de verduras	1,5 Kg.
Tomate triturado de lata	5 Kg.
Tomate frito de lata	10 Kg.
Pimentón	

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Sal

25.- MACARRONES BOLOÑESA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Macarrón o similar	5,15 Kg.
Carne de ternera	4 Kg.
Aceite de oliva	300 ml.
Vino blanco	150 ml.
Fondo de verduras	1,5 Kg.
Tomate triturado de lata	5 Kg.
Tomate frito de lata	10 Kg.
Pimentón	
Sal	

26.- MARMITAKO DE BONITO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Patata	10 Kg.
Lomos de atún al vacío congelado	4,5 Kg.
Fondo de verduras	2 Kg.
Tomate entero pelado en lata	1 Kg. peso escurrido
Pimiento del piquillo en lata	500 gr. peso escurrido
Aceite de oliva	400 ml.

27.- MENESTRA DE VERDURAS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Menestra Congelada	6,5 Kg.
Judía verde congelada	2,5 Kg.
Patata	3Kg.
Aceite de oliva	400 ml.
Codillo de jamón	7 ud.
Fondo de verduras	1,5 Kg.
Tomate triturado o entero en lata	1,25 Kg. peso escurrido
Vino blanco	150 ml.
Colorante	
Sal	

28.- PAELLA DE CARNE

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Costilla de cerdo	5,5 Kg.
Adobo para carnes	150 ml.
Arroz	5,35 Kg.
Pimiento rojo y verde	1 Kg.
Tomate entero de bote	1,25 Kg. peso escurrido
Caldo	11 litros
Aceite de oliva	400 ml.
Ajo	100 gr.

7- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Pimentón
Sal

29.- PATATAS A LA RIOJANA

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Patata	10 Kg.
Chorizo	3 Kg.
Fondo de verduras	2 Kg.
Aceite de oliva	400 ml.
Tomate entero de lata	1 Kg. peso escurrido
Vino blanco	100 ml.
Ajo	100 gr.
Pimentón	
Sal	

30.- PATATAS CON CARNE

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Patata	9 Kg.
Costilla de cerdo	5 Kg.
Guisantes finos congelados	1,25 Kg.
Fondo de verduras	2 Kg.
Tomate entero de bote	1 Kg. peso escurrido
Vino blanco	100 ml.
Aceite de oliva	400 ml.
Ajo	100 gr.
Pimentón	
Sal	

31.- PATATAS CON POTARROS

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Potarro limpio y troceado	7 Kg.
Patata	10 Kg.
Guisante finos congelados	1,25 Kg.
Fondo de verduras	2 Kg.
Tomate entero de lata	1 Kg. peso escurrido
Aceite de oliva	400 ml.
Ajo	100 gr.
Pimentón	
Perejil fresco	
Sal	

32.- PATATAS CON PULPO

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Pulpo congelado	15Kg.
Patata	10 Kg.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Fondo de verduras	1,5 Kg.
Aceite de oliva	400 ml.
Ajo	100 gr.
Pimentón	
Sal	

33.- POTE ASTURIANO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Berza fresca	3,5 Kg. sin tuco (11 manojos)
Fabes de granja	1,75 Kg.
Patata	5 Kg.
Chorizo	2,50 kg.
Morcilla	2,50 kg.
Panceta salada	3 kg
Lacón o paletilla salada	2 kg
Aceite de oliva	200 ml.
Ajo	75 gr.
Cebolla fresca	750 gr.
Pimentón	
Sal	

34.- REVUELTO DE ATÚN

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Huevo pasteurizado	10 litros
Atún en aceite	2,5 Kg. peso escurrido
Cebolla fresca	1 Kg.
Aceite de oliva	150 ml.
Aceite para cuajar las tortillas	
Sal	

35.- REVUELTO DE CHAMPIÑONES

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Huevo pasteurizado	10 litros
Champiñones de bote	4 Kg. peso escurrido
Cebolla fresca	1 Kg.
Aceite de oliva	150 ml.
Aceite para cuajar las tortillas	
Sal	

36.- SOPA DE AJO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Caldo	15 litros
Pan	750 gr.
Aceite de oliva	400 ml.
Ajo	100 gr.
Tomate frito de lata	300 gr.
Huevo pasteurizado	500 ml.
Pimentón	

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Sal

37.- SOPA DE ARROZ

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Caldo	15 litros
Arroz	1 Kg.
Aceite de oliva	250 ml.
Ajo	100 gr.
Pimentón	
Sal	

38.- SOPA DE COCIDO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Caldo de cocido	15 litros
Pasta	1,25 Kg.
Colorante	
Sal	

39.- SOPA DE PASTA (fideos, ave, gallina, estrellas...)

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Caldo	15 litros
Pasta	2,5 Kg.
Colorante	
Concentrado de caldo	
Sal	

40.- SOPA DE MARISCO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Filete de merluza sin piel congelada	2,5 Kg. sin glaseo
Colas de gamba peladas congeladas	1 Kg. sin glaseo
Mejillones sin cáscara congelados	500 gr.
Almejas congeladas	1 Kg.
Fumet	12,5 litros
Pan	500 gr.
Cebolla fresca	1 Kg.
Ajo	100 gr.
Aceite de oliva	250 ml.
Tomate entero de bote	500 gr. peso escurrido
Colorante	
Guindilla	
Pimentón	
Vino blanco	100 ml.
Perejil fresco	

10- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

Sal

41.- SOPA DE PESCADO**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Filete de merluza sin piel congelada	4 Kg. sin glaseo
Fumet	12,5 litros
Pan	500 gr.
Cebolla fresca	1 Kg.
Ajo	75 gr.
Aceite de oliva	250 ml.
Tomate entero de bote	500 gr. peso escurrido
Colorante	
Guindilla	
Pimentón	
Vino blanco	100 ml.
Perejil fresco	
Sal	

42.- SOPA DE VERDURAS**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Caldo	12,5 litros
Ensaladilla congelada	6 Kg.
Patata	1 Kg.
Pasta tiburón	500 gr.
Tomate frito de lata	500 gr.
Aceite de oliva	150 ml.
Ajo	50 gr.
Pimentón	
Sal	

43.- SOPA JULIANA**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Caldo	15 litros
Verdura para sopa sin patata congelada	4 Kg.
Fideos	1 Kg.
Tomate frito de lata	500 gr.
Aceite de oliva	150 ml.
Ajo	50 gr.
Pimentón	
Sal	

44.- TORTILLA DE JAMÓN Y QUESO

11- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Jamón York	2,5 Kg.
Queso de barra	2,5 Kg.
Cebolla	1 Kg.
Huevo pasteurizado	8 litros
Aceite de oliva	150 ml.

SEGUNDOS PLATOS

1.-ALBÓNDIGAS EN SALSA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Albóndigas frescas	9,50 Kg.
Guisantes finos congelados	1,5 Kg.
Fondo de verduras	2,5 Kg.
Aceite de oliva	600 ml.
Tomate triturado de lata	750 gr.
Vino blanco	400 ml.
Pimentón	
Sal	

2.-BACALAO EN SALSA VERDE

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Bacalao al punto de sal congelado	13 Kg. (sin glaseo)
Aceite de oliva	400 ml.
Harina	200 gr.
Ajo	100 gr.
Cebolla fresca	1,5 Kg.
Vino blanco	100 ml.
Vino fino	150 ml.
Tallos de espárragos	1,75 Kg. peso escurrido
Guisantes finos congelados	1,75 Kg.
Perejil fresco	
Sal	

3.-CALDERETA DE CORDERO CON PIMIENTOS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Paletilla de cordero racionada	14 Kg.
Adobo para carnes	200 ml.
Aceite de oliva	250 ml.
Fondo de verduras	2 Kg.
Tomate entero lata	750 gr. peso escurrido
Vino blanco	150 ml.
Pimentón	12,5 gr.
Pimientos del piquillo	1 Kg.
Cóñac	
Sal	

12- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

4.-CHULETA DE CERDO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Chuleta de cabecera de lomo	50 ud. de 175 gr.
Adobo para carnes	200 ml.
Aceite de oliva para freír	2 litros
Ajo	100 gr.
Sal	

5.-CONEJO GUIADO CON CHAMPIÑONES

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Conejo	13 Kg.
Adobo para carnes	200 ml.
Champiñón entero congelado	4 Kg.
Fondo de verduras	2 Kg.
Aceite de oliva	300 ml.
Sal	

6.-CORDERO GUIADO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Paletilla de cordero racionada	15 Kg.
Adobo para carnes	200 ml.
Tomate entero de lata	750 gr. peso escurrido
Fondo de verduras	2 Kg.
Aceite de oliva	250 ml.
Vino blanco	150 ml.
Pimentón	12,5 gr.
Cañac	
Sal	

7.-COSTILLA ASADA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Costilla de cerdo racionada	23 Kg.
Adobo para carnes	350 ml.
Aceite de oliva	100 ml.
Vino blanco	250 ml.
Sal	

8.-ESCALOPE DE POLLO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Filetes de pollo	14 Kg.
Huevo pasteurizado	4 litros
Harina	1,5 Kg.
Pan rallado	1,5 Kg.
Ajo	200 gr.
Pimienta	
Perejil fresco	
Aceite de oliva para freír	2 litros

13- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

Sal

9.-ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Escalopines de ternera	12 Kg.
Aceite de oliva	400 ml.
Cebolla	2 Kg.
Pimiento rojo y verde	1,5 Kg.
Vino blanco	250 ml.
Ajo	150 gr.
Perejil fresco	
Sal	

10.-FILETE DE TERNERA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Filetes de ternera	12 Kg.
Ajo	200 gr.
Aceite de oliva para freír	2 litros
Sal	

11.-FRITURAS VARIADAS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Croquetas	4 Kg.
Rabas de calamar	3 Kg.
Gambas orly	2 Kg.
Minipanadillas	3 Kg.
Palitos de merluza	3 Kg.
Aceite de oliva para freír	2 litros

12.-HAMBURGUESA COMPLETA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Hamburguesas de ternera	50 unidades de 180 gr.
Pan de hamburguesa grande	50 unidades
Queso Cheddar en lonchas	50 unidades
Lechuga lavada y troceada	750 gr.
Tomate de ensalada	1,5 Kg.
Cebolla	1,5 Kg.
Pepinillos agri dulces	100 unidades
Ketchup (en sobre unidosis)	100 unidades
Mostaza (en sobre unidosis)	50 unidades
Mayonesa (en sobre unidosis)	50 unidades
Sal	

13.-HUEVOS FRITOS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Huevos	100 unidades
Aceite de oliva para freír	1,8 litros
Sal	

14.-JAMÓN ASADO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
---------------------	------------------------------------

14- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Jamón deshuesado y en red	13 Kg.
Fondo de verduras	4,5 Kg.
Aceite de oliva	500 ml.
Vino blanco	400 ml.
Cañac	
Sal	

15.-LENGUADO REBOZADO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Lenguado	13 Kg.
Harina	1,5 Kg.
Huevo pasteurizado	4 litros
Aceite para freír	2 litros
Ajo	200 gr.
Sal	

16.-LOMO ASADO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Cinta de lomo fresco	12 Kg.
Aceite de oliva	500 ml.
Fondo de verduras	4 Kg.
Vino blanco	400 ml.
Cañac	100 ml.
Sal	

17.-MEDALLONES DE MERLUZA AL HORNO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Medallones de merluza	13 Kg.
Patata	7 Kg.
Ajo	250 gr.
Cebolla fresca	2 Kg.
Vino blanco	250 ml.
Vino fino	150 ml.
Aceite de oliva	400 ml.
Perejil fresco	
Sal	

18.-MEDALLONES DE MERLUZA EN SALSA VERDE

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Medallones de merluza	13 Kg.
Aceite de oliva	400 ml.
Patata	7 Kg.
Harina	200 gr.
Ajo	100 gr.

15- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Cebolla fresca	1,5 Kg.
Vino blanco	100 ml.
Vino fino	150 ml.
Tallos de espárragos	1,75 Kg. peso escurrido
Guisantes finos congelados	1,75 Kg.
Perejil fresco	
Sal	

19.-MEDALLONES DE MERLUZA A LA MARINERA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Medallones de merluza	13 Kg.
Almeja congelada	12 Kg.
Gamba pelada	54 Kg.
Fumet de pescado	10 l.
Aceite de oliva	400 ml.
Harina	200 gr.
Ajo	100 gr.
Cebolla fresca	1,5 Kg.
Vino blanco	250 ml.
Perejil fresco	
Sal	

20.-MERLUZA A LA ROMANA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Filete de merluza	13 Kg.
Harina	1,5 Kg.
Huevo pasteurizado	4 litros
Ajo	200 gr.
Aceite de oliva para freír	2 litros
Sal	

21.-MUSLOS DE PAVO GUISADOS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Muslos de pavo racionados	17 Kg.
Adobo para carnes	300 ml.
Fondo de verduras	3 Kg.
Tomate entero de bote	750 gr.
Aceite de oliva	600 ml.
Vino blanco	300 ml.
Sal	

22.-PARROCHA FRITA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Parrocha	12 Kg.

16- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

Harina	1,5 Kg.
Aceite de oliva para freír	2 litros
Sal	

23.-PECHUGA DE POLLO REBOZADA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Pechuga de pollo	13 Kg.
Harina	1,5 Kg.
Huevo pasteurizado	4 litros
Ajo	200 gr.
Perejil fresco	
Aceite de oliva para freír	2 litros
Sal	

24.-PIZZA DE CARNE CARBONARA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Bases de pizza congeladas	6,25 Kg.
Carne picada	4 Kg.
Tomate triturado	3 Kg.
Queso mozzarella	1,50 kg
Orégano	
Aceite de oliva	300 ml.
Cebolla	1 Kg.
Pimientos	1 Kg.
Ajo	200 gr.
Sal	

25.-PIZZA DE ATÚN MARGARITA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Bases de pizza congeladas	6,25 Kg.
Atún en lata	3 Kg peso escurrido
Orégano	
Queso mozzarella	1,50 kg
Aceite de oliva	300 ml.
Tomate triturado	2,5 Kg.
Aceitunas negras deshuesadas	1,50 Kg.
Cebolla	1 Kg.
Ajo	200 gr.
Sal	

26.-POLLO AL HORNO – ASADO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Muslos de pollo	18 Kg.
Adobo para carnes	300 ml.
Cebolla	1,5 Kg.
Harina	200 gr.
Aceite de oliva	250 ml.
Coñac	150 ml.
Vino blanco	250 ml.

Sal

27.-POLLO AL LIMÓN

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Muslos de pollo	18 Kg.
Adobo para carnes	300 ml.
Cebolla	1,5 Kg.
Harina	200 gr.
Limón	1 Kg.
Aceite de oliva	250 ml.
Cañac	150 ml.
Vino blanco	250 ml.
Sal	

28.-ROTÍ DE PAVO ASADO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Rotí de pechuga de pavo fresco	12 Kg.
Aceite de oliva	400 ml.
Fondo de verduras	3,5 Kg.
Vino blanco	350 ml.
Cañac	100 ml.
Sal	

29.-SALCHICHAS DE POLLO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Salchichas de pollo	12 Kg.
Vino blanco	250 ml.
Aceite de oliva	175 ml.

30.-SAN JACOBOS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
San Jacobos de jamón y queso	100 ud. de 150 gr.

31.-SÁNDWICH COMPLETO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Pan de sándwich grande	150 rebanadas
Jamón York 11x11	2,50 Kg.
Queso de barra	3,50 Kg.
Mantequilla	1 Kg.
Huevos cocidos	50 ud.
Lechuga	1,50 kg.
Mayonesa	1 Kg.
Tomate fresco de ensalada	1,5 Kg.
Cebolla	1,5 Kg.
Sal	

32.-TERNERA ASADA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
---------------------	------------------------------------

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Ternera de 1ª	14 Kg.
Fondo de verduras	4 Kg.
Aceite de oliva	350 ml.
Vino blanco	400 ml.
Cañac	150 ml.
Ajos	150 gr.
Sal	

33.-TERNERA GUISADA

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Ternera de 1ª	14 Kg.
Adobo para carnes	350 gr.
Fondo de verduras	4 Kg.
Aceite de oliva	400 ml.
Vino blanco	400 ml.
Cañac	150 ml.
Tomate entero de lata	1,25 Kg.
Guisantes finos congelados	1,75 Kg.
Sal	

34.-TORTILLA DE BACALAO

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Migas de bacalao saladas	8 Kg.
Cebolla	2 Kg.
Huevo pasteurizado	7 litros
Aceite de oliva	400 ml.
Aceite para cuajar las tortillas	
Sal	

35.-TORTILLA DE PATATA

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Patata frita	15 Kg.
Cebolla	2 Kg.
Huevo pasteurizado	7 litros
Aceite para freír patata y cebolla	
Sal	

GUARNICIONES

1.-ENSALADA COMPLETA

Ingredientes

Lechuga lavada y troceada
Cebolla fresca
Tomate de ensalada fresco
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre
Sal

Cantidad para 50 comensales

4 Kg.
2 kg.
4 Kg.
300 ml.
150 ml.

2.-GUARNICIÓN DE VERDURAS

Ingredientes

Patata
Verduras congelada
Aceite de oliva

Cantidad para 50 comensales

2 Kg.
4 Kg.
250 ml.

3.-PIMIENTO ASADO

Ingredientes

Pimiento
Aceite de oliva
Ajo

Cantidad para 50 comensales

10 Kg.
200 ml.
50 gr.

4.-PISTO

Ingredientes

Aceite de oliva
Cebolla
Ajo
Calabacín fresco
Pimiento rojo fresco
Pimiento verde fresco
Tomate entero de lata
Tomate frito de lata

Cantidad para 50 comensales

300 ml.
3 Kg.
25 gr.
2 Kg.
1 kg.
1 kg.
3 kg. peso escurrido
1,5 Kg.

Pimentón
Sal

5.-PATATAS AL HORNO**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Patata pelada

12 Kg.

Aceite de oliva

500 ml.

Adobo de ajo y especias

Sal

6.-PATATAS FRITAS**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Patata pelada

12 Kg.

Aceite de oliva

1 litro

Sal

7.-PATATAS PANADERA**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Patata pelada

12 Kg.

Aceite de oliva

1 litro

Sal

8.-PURÉ DE PATATA**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Puré de patata en escamas

2,50 Kg.

Leche

7 litros

Mantequilla

150 gr.

Sal

9.-VERDURAS SALTEADAS**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Verduras variadas

10 Kg.

Patata

2 Kg.

Aceite de oliva

300 ml.

Ajo

100 gr.

Pimentón

20 gr.

Sal

FONDOS

1.-ADOBOS PARA CARNES

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Vino blanco	250 ml.
Coñac	50 ml.
Ajo	50 ml.
Perejil fresco	
Especias	
Sal	

2.-CALDO (FONDO BÁSICO PARA SOPA)

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Gallina (pesada)	1 ud.
Codillo de jamón	1 ud.
Huesos de ternera	500 gr.
Fondo de verduras	2,5 Kg.
Vino blanco	250 ml.
Caldo concentrado	25 gr.

3.-FONDO DE VERDURAS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Cebolla fresca	2 Kg.
Pimiento rojo y verde fresco	1,5 Kg.
Zanahoria fresca	1 Kg.
Puerro fresco	1 manojo
Apio fresco	½ manojo
Ajo	25 gr.

4.-FUMET (CALDO DE PESCADO)

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Cabezas de rape	2,5 Kg.

22- Anexo VII- Cantidades y calidades

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Puerro fresco	1 manojo
Apio verde fresco	½ manojo
Cebolla fresca	500 gr.
Vino	250 ml.
Perejil fresco	

5.-REBOZADOS PARA CARNES O PESCADOS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Huevo pasteurizado	1,75 l.
Harina	500 gr.
Ajo	100 gr.
Perejil fresco	

SALSAS

1.-BECHAMEL

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Harina	500 gr.
Mantequilla	500 gr.
Leche	6 litros
Sal	
Pimienta	
Nuez moscada	

2.-GALLEGA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Aceite de oliva virgen	300 ml.
Cebolla	1,5 Kg.
Pimentón	10 gr.
Guisantes finos congelados	1,25 Kg.

3.-MARINERA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Aceite de oliva	250 ml.
Harina	125 gr.
Ajo	100 gr.
Cebolla fresca	300 gr.
Vino blanco	250 ml.
Vino fino	125 ml.
Fumet	5 litros
Perejil fresco	

4.-ROSA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
--------------	-----------------------------

23- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Mayonesa	4 Kg.
Ketchup	200 gr.
Zumo de naranja natural	500 gr.

5.-TOMATE

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Aceite de oliva	400 ml.
Cebolla	1 Kg.
Pimiento rojo y verde fresco	1 Kg.
Tomate triturado de lata	4 Kg. peso escurrido
Tomate frito de lata	1 Kg.
Ajo	25 gr.
Vino blanco	100 ml.
Pimentón	

COMIDAS ESPECIALES (recetarios no incluidos anteriormente)

APERITIVOS DE IBÉRICOS

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Jamón ibérico	2 Kg.
Salchichón ibérico	1,5 Kg.
Chorizo ibérico	2 Kg.
Lomo de caña curado	1,5 Kg.
Queso manchego	2 Kg.

ARROZ CON LECHE CASERO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Leche	10 litros
Arroz	1 Kg.
Mantequilla	100 gr.
Nata líquida	150 ml.
Azúcar	750 gr.
Canela en rama	1,5 ramas
Limonas	2 ud.
Anís	100 ml.
Sal	

ARROZ CON PITU CALEYA

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Arroz	6 Kg.
Pollo de corral limpio y troceado	8 Kg.
Adobo para carnes	175 ml.
Pimiento rojo y verde fresco	2 Kg.
Tomate entero de lata	2 Kg. peso escurrido
Ajos	175 gr.

24- Anexo VII- Cantidades y calidades

C/ Eduardo Herrera "Herrerita" s/n, 2ª planta.33006.Oviedo.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Aceite de oliva	650 ml.
Vino blanco	175 ml.
Caldo	12,5 litros
Azafrán	2 gr.
Sal	

BONITO EN ROLLO

Ingredientes

Bonito fresco sin piel ni espina
Huevos
Jamón serrano
Cebolla fresca
Pimiento morrón escurrido
Ajo
Leche
Miga de pan
Perejil fresco
Pan rallado
Sal

Cantidad para 50 comensales

5 Kg.
18 unidades
200 gr.
500 gr.
500 gr.
25 gr.
100 ml.
150 gr.

CACHOPO DE TERNERA

Ingredientes

Filetes de Ternera Asturiana
Lonchas de jamón serrano
Lonchas de queso
Pan rallado
Harina
Huevo pasteurizado
Sal

Cantidad para 50 comensales

100 filetes de 100 gr.
50
50

ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES

Ingredientes

Empanada de bonito
Croquetas
Rabas de calamar
Gambas orly
Miniempanadillas
Palitos de merluza
Aceite para freír
Jamón Serrano
Queso
Pan

Cantidad para 50 comensales

2,5 litros
3 Kg.
2 Kg.
1 Kg.
2 Kg.
2 Kg.
2 Kg.
2 Kg.
2 Kg.

FRIXUELOS

Ingredientes

Leche
Huevos
Harina
Azúcar

Cantidad para 50 comensales

2,5 litros
18 unidades
375 gr.
300 gr.

Sal

MERLUZA A LA SIDRA**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Merluza fresca de mínimo 2 Kg.	10 Kg en rodajas
Patata	3,5 Kg.
Aceite de oliva	400 ml.
Harina	200 gr.
Ajo	150 gr.
Cebolla fresca	400 gr.
Sidra natural	500 ml.
Fumet	7,5 litros
Perejil fresco	
Sal	

PAELLA DE MARISCO**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Arroz	6 Kg.
Colas de langostinos peladas	1,75 Kg.
Mejillones sin cáscara	1,75 Kg.
Nécoras congeladas	1,75 Kg.
Almejas	1,75 Kg.
Pimiento rojo y verde fresco	1,75 Kg.
Guisantes finos congelados	2 Kg.
Tomate entero de lata	2 Kg. peso escurrido
Ajos	175 gr.
Aceite de oliva	650 ml.
Pimientos del piquillo	1,75 Kg.
Vino blanco	200 ml.
Fumet	12,5 litros
Azafrán	2 gr.
Sal	

PAELLA SETERA CON CONEJO**Ingredientes****Cantidad para 50 comensales**

Arroz	6 Kg.
Conejo limpio y troceado	6 Kg.
Setas cultivadas	2 kg.
Adobo para carnes	175 ml.
Pimiento rojo y verde fresco	2 Kg.
Cebolla	500 gr.
Ajos	175 gr.
Aceite de oliva	650 ml.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Vino blanco	175 ml.
Caldo	12,5 litros
Azafrán	2 gr.
Sal	

PICATOSTES

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Pan para picatostes	4 Kg. (8 barras de ½)
Leche	5 litros
Huevo pasteurizado	2,25 litros
Azúcar	650 gr.
Canela en rama y en polvo	
Aceite para freír	

PITU DE CALEYA GUISADO

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Pollo de corral limpio y troceado	12,5 Kg.
Adobo para carnes	200 ml.
Fondo de verduras	2 Kg.
Ajo	100 gr.
Aceite de oliva	250 ml.
Cañac	100 ml.
Vino blanco	150 ml.
Patata	2,5 Kg.
Pimiento del piquillo en tiras	1 Kg.
Perejil	
Sal	

POTE DE ANTROXU

Ingredientes	Cantidad para 50 comensales
Berza fresca	3,5 Kg. sin tuco (11 manojos)
Fabes de granja	1,5 Kg.
Patata	11 Kg.
Chorizo	2 Kg.
Morcilla	2 kg.
Panceta salada	2 Kg.
Lacón o paletilla salada	2 Kg.
Chosco de Tineo	2 Kg.
Aceite de oliva	200 ml.
Ajo	25 gr.
Cebolla fresca	750 gr.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Pimentón
Sal

PULPO A LA GALLEGA

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Pulpo congelado

15 Kg.

Patata

5 Kg.

Aceite de oliva

250 ml.

Pimentón

Sal

ROSCÓN DE REYES

Ingredientes

Cantidad para 50 comensales

Roscón de confitería troceado

6,5 Kg.

ANEXO VIII: GRAMOS MÍNIMOS POR RACIÓN**PRODUCTO** **GRAMOS POR RACIÓN****PRIMEROS PLATOS**

Macarrones	103 gr.
Patatas	200 gr.
Fabes pintas	107 gr.
Fabes blancas tipo Granja	107 gr.
Arroz	120 gr.
Verdura	230 gr.
Fideos	55 gr.
Espaguetis	105 gr.
Judías verdes	230 gr.
Lentejas	107 gr.
Menestra	178 gr.
Garbanzos	107 gr.
Lechuga	40 gr.
Carne de guisar	280 gr.
Chorizo	40 gr.
Morcilla	40 gr.
Lacón	50 gr.
Tocino	50 gr.

SEGUNDOS PLATOS

Muslo de pollo	360 gr.
Filete de pollo	280 gr.
Merluza, Bacalao, Parrocha	260 gr.
Paletilla de cordero	300 gr.
Conejo	260 gr.
Potarro	140 gr.
Jamoncitos de pavo	340 gr.
Frituras variadas	210 gr.
Filete de cerdo	240 gr.
Filete de ternera	240 gr.
Jamón York	50 gr.
Queso	70 gr.
Chorizo	70 gr.
Lomo	240 gr.
Albóndigas	190 gr.
Filete de jamón	227 gr.
Estofado de jamón	210 gr.
Hamburguesa	180 gr.
Huevos	2 ud.
Croquetas	100 gr.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Dirección General de
Justicia

Calamares	100 gr.
Empanadillas	100 gr.

<u>PAN</u>	GRAMOS POR RACIÓN
Pan	200 gr.

<u>HUEVOS</u>	
Huevos de calibre "L"	2 por comensal

<u>POSTRES</u>	
Yogur natural o de sabores	125 gr.
Flan de vainilla o huevo	125 gr.
Arroz con leche	125 gr.
Natillas	125 gr.
Fruta con piel o hueso	200 gr. (calibradas)
Fruta sin piel (fresa, fresón, cereza)	150 gr. (calibradas)

La fruta variará a elección del Centro, siendo de temporada (según calendario de frutas de la OCU).

<u>DESAYUNOS</u>	
Mantequilla	Unidosis
Mermelada	Unidosis
Galletas (tipo María o Tostada)	10 ud.
Bollería	100 gr.
Zumo	250 cc.
Cacao en polvo instantáneo	Sobre individual de 18 gr.
Cereales de chocolate para el desayuno	70 gr.
Azúcar (unidosis)	10 gr.
Pan	200 gr.
Café superior mezcla envasado al vacío y molido	sc
Café descafeinado instantáneo	Sobre individual 2 gr.
Cereales instantáneos para la leche (Eko)	10 gr.

<u>INFUSIONES</u>	
Tila	Bolsita individual
Manzanilla	Bolsita individual

<u>LECHE</u>	
Leche semidesnatada (desayuno, comida y cena)	300 cc.

<u>ACEITE Y GRASAS</u>	
Mayonesa	Unidosis

AZÚCAR Y SUCEDÁNEOS

Sacarina	2 sobres unidosis
Azúcar unidosis	10 gr.

TURRONES Y POSTRES NAVIDEÑOS

Se compone cada ración de cuatro porciones de turrón de gustos variados (almendra jijona, almendra alicante, chocolate y yema tostada), 25 gramos cada variedad, 1 mazapán, 1 almendra imperial y 1 polvorón. Sin azúcar para diabéticos. Aptos para celíacos.

REFRESCOS

Refrescos de primeras marcas (cola, naranja y limón): 250 cc. de cada gusto por comensal.

ANEXO IX MODELO CONSENTIMIENTO



Primer apellido	Segundo apellido	Nombre	
N.I.F./N.I.E./N.I.E.7 Certificado Comunitario/Pasaporte	Fecha nacimiento	Nombre padre/madre	
Nacionalidad	País nacimiento	Provincia nacimiento	Población nacimiento
Actividad Profesional			

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil, introducido por la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, la persona firmante da su consentimiento para que la Administración del Principado de Asturias consulte la inexistencia de antecedentes penales por delitos sexuales al Registro Central de Delinquentes Sexuales a través de la Plataforma de Intermediación de Datos del Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas.

Firma,

En a de de