



POLICIA DE LA PROVINCIA
CORDOBA

Dirección de Administración
Dpto. Finanzas
Div. Contrataciones

APERTURA: 16/09/2014

HORA: 09:30

LUGAR: Av. Colón N° 1250 (1° piso – Edificio Central de Policía).

LICITACION PÚBLICA: N° 49/2014

CONCEPTO: “CONTRATACION DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO, DESTINADO A UNIDADES OPERATIVAS, DEPENDENCIAS DEL EDIFICIO CENTRAL DE POLICIA, INSTITUTOS DE FORMACION POLICIAL Y DEPARTAMENTO UNIDAD DE CONTENCION DEL APREHENDIDO DE LA POLICIA DE LA PROVINCIA DE CORDOBA”.

SEÑORES PROVEEDORES:

Solicitamos se sirvan cotizar la provisión que a continuación se detalla, de acuerdo a los Pliegos de Condiciones Generales, Particulares y de Especificaciones Técnicas que se adjuntan:

PRECIO RACION MÁXIMA (COEFICIENTE 1) - A COTIZAR	\$
---	----

COTIZAR EL PRECIO SOLO AQUÍ

Tipo	Subtipo	Cantidad (Mensual)	Coef.	Precio Unitario	Sub Total	Total Semestre
1	Racionamiento Unidades Operativas	1.1 - Almuerzo / Cena	116.000	1,00	\$ -	\$ -
2	Racionamiento Institutos de Formación Policiales	2.1 - Almuerzo / Cena	22.000	1,00	\$ -	\$ -
		2.2 - Desayuno / Merienda	31.200	0,38	\$ -	\$ -
		2.3 - Colaciones / Refrigerios	15.600	0,50	\$ -	\$ -
3	Racionamiento Unidad de Contención al Aprehendido	3.1 - Almuerzo / Cena	22.200	0,80	\$ -	\$ -
		3.2 - Desayuno / Merienda	11.100	0,30	\$ -	\$ -
Total General						\$ -



ANEXO I
PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES

§ 1. Objeto del llamado

El Señor Jefe de Policía de la Provincia de Córdoba llama a licitación pública para la “**CONTRATACION DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO, DESTINADO A UNIDADES OPERATIVAS, DEPENDENCIAS DEL EDIFICIO CENTRAL DE POLICIA, INSTITUTOS DE FORMACION POLICIAL Y DEPARTAMENTO UNIDAD DE CONTENCIÓN DEL APREHENDIDO DE LA POLICIA DE LA PROVINCIA DE CORDOBA**”, según el siguiente detalle:

§ 2. Autoridades

La autoridad competente para adjudicar la presente licitación como así también la autoridad de aplicación de la misma, serán las que correspondan de acuerdo a los índices legales establecidos para cada caso.

§ 3. Régimen legal

3.1 El trámite del presente llamado a licitación se regirá por:

- a) Las presentes Condiciones Generales; las Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas correspondientes y toda otra documentación complementaria producida en la presente licitación.
- b) La Ley N°: 10155/2013 “Régimen de Compras y Contrataciones de la Administración Pública Provincial” y el Decreto Reglamentario N° 305/2014.
- c) Las Normas y Principios Generales del Derecho Administrativo y, subsidiariamente, los del Derecho Privado.
- d) La Ley N° 5350 (T.O. según ley 6658) y sus modificatorias.
- e) La Ley de Administración Financiera N° 9086.
- f) La Ley N° 9331- Compre Córdoba.
- g) Código Alimentario Argentino.
- h) La Ley N° 10155/2013 en su Art. 11° “Facultad de administración de las cuentas especiales”, la Ley N° 7386/86 (Policía de la Provincia – Servicios Policiales) y sus modificatorias y la Ley N° 8560/96 modificada por ley N° 9688/09 (Ley de Tránsito – Artículo 8° Inc. e).

3.2 La sola presentación a la licitación por parte del oferente implica que conoce todo el régimen legal indicado y que lo acepta lisa y llanamente en todas sus partes.

3.3 Todo agregado, modificación, sustitución, alteración, salvedad o cláusula que el oferente consigne en la formulación de su propuesta, será de ningún valor y se tendrá por no escrita, manteniéndose inalterada la regulación normativa tal como resulta determinada por los instrumentos referidos.



§ 4. Domicilio

A todos los efectos legales se considerará domicilio constituido del proponente y eventual adjudicatario en la ciudad de Córdoba, el que figure en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado Provincial. Si el proponente no se encontrara inscripto, deberá constituir domicilio en la ciudad de Córdoba en oportunidad de formular su propuesta.

Asimismo, el proponente deberá constituir un domicilio electrónico para las notificaciones informáticas que prevé el punto 4.3 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

§ 5. Jurisdicción

Las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios competentes en materia Contencioso – Administrativa en la Primera Circunscripción del Poder Judicial de la Provincia de Córdoba (Ley de Mapa Judicial), para resolver cualquier controversia emergente de la presente Licitación, haciendo expresa renuncia al Fuero Federal o cualquier otro de excepción que pudiera corresponder.

§ 6. Adquisición de pliegos

6.1 El valor del pliego de la presente licitación se fija en la suma de **PESOS SETENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS DIECIOCHO CON VEINTISIETE CENTAVOS (\$77.218,27)** los proponentes deberán reponer el correspondiente sellado de ley de acuerdo a lo establecido en los puntos 1.1 y 5.1 del Art. 45 de la Ley Impositiva Provincial N° 10.178, de la siguiente manera:

- a) Por el Pliego de Condiciones Generales deberá abonarse la suma de PESOS OCHENTA Y CINCO (\$85,00);
- b) Por la primera hoja original de la propuesta deberá abonarse la suma de PESOS SIETE (\$ 7,00).

6.2 Los interesados en adquirir los mismos deberán depositar los importes referidos en la cuenta N° 201/3 Superior Gobierno de la Provincia – Ejecución de Presupuesto, habilitada en el Banco de la provincia de Córdoba (Suc. Catedral: calle San Jerónimo esquina Buenos Aires, ciudad de Córdoba), debiendo presentar, **hasta UN (1) día hábil antes de la fecha de apertura**, original de dicha boleta de depósito en la División Contrataciones del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sito en avenida Colón N° 1250, primer piso, de la ciudad de Córdoba, contra la cual se hará entrega de un ejemplar de los respectivos Pliegos de Condiciones Generales, Condiciones Particulares y de Especificaciones Técnicas.

6.3 El interesado, al momento de adquirir el pliego, deberá indicar si lo hace por sí o en nombre de un tercero, en cuyo caso acreditará la representación que invoca.

6.4 Para poder realizar la oferta, el oferente o su representante deberá acreditar la compra del presente pliego, acompañando el correspondiente recibo original (según lo establecido en el inciso 11.3). La empresa oferente deberá ser la misma y bajo la misma forma societaria que la adquirente del pliego, con la salvedad de las Uniones Transitorias de Empresas no constituidas a la fecha, en cuyo caso será necesario que la adquisición del mismo haya sido efectuada por alguna de las empresas que la integrarán.

6.5 La adquisición del pliego sólo otorga derecho a presentar una oferta en las condiciones aquí establecidas, y no da lugar ni derecho a formular reclamo alguno basado en discrepancias de opinión sobre cualquier punto del mismo.



§ 7. Aclaratorias

7.1 A pedido de parte: Por consultas o aclaraciones, los adquirentes deberán dirigirse a la División Contrataciones del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sito en avenida Colón N° 1250, primer piso, de la ciudad de Córdoba, de lunes a viernes de 08:00 a 13:00 horas, hasta CUATRO (4) días hábiles previos al fijado para la presentación de las ofertas, mediante una presentación formal y escrita en la mencionada división. Las respuestas y aclaraciones que se efectúen serán comunicadas por escrito a la totalidad de los adquirentes del presente pliego dentro del plazo de SETENTA Y DOS (72) horas hábiles con posterioridad a la formulación de las mismas, y con una anticipación al acto de apertura no menor a VEINTICUATRO (24) horas.

7.2 De oficio: Asimismo, el servicio administrativo está facultado para efectuar de oficio las aclaraciones que estime pertinentes.

7.3 Efectos: Los pedidos de aclaración y sus respuestas pasarán a formar parte de las Condiciones Generales, Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas, como documentación complementaria y una vez notificadas tendrán plena validez aunque no sean incluidas con la presentación de las ofertas.

§ 8. Forma

8.1 El proponente deberá presentar su oferta en sobre cerrado, lacrado, sin membrete, y con la leyenda **Licitación Pública N° 49/2014, “CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO, DESTINADO A UNIDADES OPERATIVAS, DEPENDENCIAS DEL EDIFICIO CENTRAL DE POLICÍA, INSTITUTOS DE FORMACIÓN POLICIAL Y DEPARTAMENTO UNIDAD DE CONTENCIÓN DEL APREHENDIDO DE LA POLICÍA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA”, Apertura 16 de septiembre del año 2014, a las 09:30 horas.,** con el contenido y en la forma indicada en el presente pliego.

8.2 La documentación debe ser confeccionada utilizando procesador de texto y/o mecanografiada, en idioma español, sin raspaduras ni enmiendas que no se encuentren debidamente salvadas, en original y duplicado, foliado y firmado en todas sus páginas por el proponente o su representante legal debidamente autorizado, con aclaración de las firmas.

IMPORTANTE: TODA LA DOCUMENTACIÓN DEBERÁ SER PRESENTADA EN ORIGINAL Y COPIA CERTIFICADA POR ESCRIBANO PÚBLICO, ENTIDAD BANCARIA O FUNCIONARIO POLICIAL.

8.3 La eventual inclusión en la oferta de prospectos, catálogos comerciales o información publicitaria tendrá efectos meramente ilustrativos. La existencia de datos técnicos en dichos catálogos no relevará al oferente de su obligación de presentar la documentación conforme las exigencias de los presentes Pliegos de Condiciones Generales, Condiciones Particulares y de Especificaciones Técnicas.

§ 9. Lugar y fecha de presentación

El sobre con la propuesta deberá ser presentada en la División Contrataciones del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sito en avenida Colón N° 1250, primer piso, de la Ciudad de Córdoba, hasta la fecha y hora especificada para la iniciación del acto de apertura.



§ 10. Orden de la documentación a presentar

El sobre deberá contener la documentación ordenada de acuerdo con la siguiente nómina:

- 1) Índice general de la presentación (ver inciso 11.1).
- 2) La oferta económica (ver inciso 11.2).
- 3) Recibo original de adquisición del pliego (ver inciso 11.3).
- 4) Presentación de los pliegos adquiridos y las aclaratorias emitidas, suscriptos en todas sus páginas (ver inciso 11.4).
- 5) Documentación legal sobre el oferente y su capacidad jurídica (según el orden estipulado en el inciso 11.5).
- 6) Documentación económica y financiera requerida (según el orden estipulado en el inciso 11.6).
- 7) Declaración jurada de los oferentes (según el orden estipulado en el inciso 11.7).
- 8) Garantía de mantenimiento de oferta (ver inciso 11.8).
- 9) Reposición del Sellado de Ley (ver inciso 11.9).
- 10) Acreditación de los antecedentes comerciales y capacidad técnica del oferente (según el orden estipulado en el inciso 11.10).
- 11) Constancia del Sistema de Gestión de Calidad certificado según NORMAS ISO 9001 y de Buenas Prácticas de Manufactura en Industria de Alimentos. (ver inciso 11.11).

§ 11. Detalle del contenido de las propuestas

Las presentaciones deberán integrarse con la documentación y elementos que a continuación se detallan:

11.1 como índice general de la presentación:

El oferente deberá encabezar su presentación con un índice general de la documentación que de acuerdo con las presentes Condiciones Generales se acompañe, siempre con indicación de los correspondientes números de foja.

11.2 como oferta económica:

Se deberá cotizar únicamente el VALOR DEL COEFICIENTE 1, acorde a lo establecido en el ARTÍCULO 7° - “De las raciones y el Coeficiente”, del Pliego de Condiciones Particulares; en pesos, con un máximo de dos (2) decimales, IVA incluido. Se deberá ajustar la propuesta a las condiciones que en los respectivos Pliegos de Especificaciones Particulares y Técnicas se detallan, haciendo constar dicho valor propuesto, con letras y números, según lo estipulado en el punto 19.1.4 del Decreto Reglamentario N° 305/2014 “Modalidad de presentación de la oferta”.

Todos los impuestos y demás gravámenes deberán incluirse en el precio total de la oferta, como así también todos los cargos en concepto de transporte, seguro y demás costos relacionados con la provisión, hasta la finalización del contrato.

La totalización de la oferta, surgirá en forma automática, de aplicar a las cantidades establecidas, los valores que surjan de los distintos coeficientes según el tipo de ración de que se trate. A continuación se incorpora el cuadro establecido para cotizar:



PRECIO RACION MÁXIMA (COEFICIENTE 1) - A COTIZAR	\$
---	-----------

Tipo	Subtipo	Cantidad (Mensual)	Coef.	Precio Unitario	Sub Total	Total Semestre	
1	Racionamiento Unidades Operativas	1.1 - Almuerzo / Cena	116.000	1,00	\$ -	\$ -	\$ -
2	Racionamiento Institutos de Formación Policiales	2.1 - Almuerzo / Cena	22.000	1,00	\$ -	\$ -	\$ -
		2.2 - Desayuno / Merienda	31.200	0,38	\$ -	\$ -	\$ -
		2.3 - Colaciones / Refrigerios	15.600	0,50	\$ -	\$ -	\$ -
3	Racionamiento Unidad de Contención al Aprehendido	3.1 - Almuerzo / Cena	22.200	0,80	\$ -	\$ -	\$ -
		3.2 - Desayuno / Merienda	11.100	0,30	\$ -	\$ -	\$ -
Total General						\$ -	

Los oferentes se obligarán al mantenimiento de su oferta por el término de treinta (30) días corridos, a contar desde la fecha fijada para el cierre de su presentación, entendiéndose que tal compromiso se prorroga automáticamente cada treinta (30) días, de no mediar manifestación expresa en contrario por parte del oferente, con una antelación no menor a tres (3) días hábiles a la fecha de cada uno de los vencimientos; salvo que se establezca en los pliegos de bases y condiciones o en las condiciones de contratación para el caso particular un plazo diferente. Acorde a lo establecido en el punto 19.1.8 del Decreto Reglamentario N° 305/2014, "Mantenimiento de la oferta".

El oferente deberá mantener la oferta durante el plazo señalado precedentemente, y no podrá desistir de ella antes de transcurrido dicho plazo. En caso de que ello suceda, generará para la oferente responsabilidades que se traducirán en la obligación de indemnizar daños y perjuicios y la pérdida de la garantía de la oferta.

Los precios cotizados por el oferente y que correspondan a cargos que son mensualizados son fijos durante el periodo de contrato podrán estar sujetos a redeterminación y estar alcanzados por el Decreto Reglamentario N° 305/2014 y modificatorias al momento de renovaciones y prórrogas.

A su vez, de acuerdo al Art. N°: 21 del Dec. Reg. N° 305/2014 "Presentación de la oferta", en el supuesto de que los pliegos de bases y condiciones o las condiciones de contratación, no se acompañen con la oferta o no estén firmadas por el proponente, la presentación de ofertas significará la aceptación de todas las estipulaciones de la contratación.



Todo agregado, modificación, sustitución, alteración, salvedad o cláusula referida a la regulación normativa aplicable al procedimiento de contratación que el oferente consigne en la formulación de su oferta, será de ningún valor y se tendrá por no escrita.

11.3 como recibo original de adquisición del pliego

Conjuntamente con la propuesta se deberá adjuntar la copia certificada de la boleta de depósito mencionada en el inciso 6.2 del presente pliego.

11.4 como presentación de los pliegos adquiridos y las aclaratorias emitidas, suscriptas en todas sus páginas.

Los Pliegos de Condiciones Generales, Condiciones Particulares y de Especificaciones Técnicas (con detalle de renglones), deberán ser presentados suscriptas en todas sus páginas por el oferente o su representante legal con facultades para obligarle. Idéntica formalidad se requiere respecto de las aclaratorias de cualquier naturaleza que hubieren sido emitidas.

11.5 como documentación legal sobre el oferente y su capacidad jurídica:

La oferta deberá contener la siguiente documentación legal:

(i) En caso de que el oferente fuese una persona jurídica:

- 1) Contrato Social o Estatuto con sus modificaciones y, cuando corresponda, Actas de Directorio de autorización para presentarse en la presente Licitación Pública y demás documentos relativos a la capacidad jurídica de la sociedad debidamente inscriptos ante la Autoridad de Contralor que en cada caso corresponda, en copia debidamente certificada y, cuando correspondiere, legalizada.
- 2) Documentación social de designación de las autoridades que concurren en representación de la sociedad, en debida forma. En caso de apoderados, original y/o copia autenticada de la documentación que acredite la representación legal del oferente: poder general o especial que otorgue las facultades suficientes para actuar en nombre y representación del mismo a los fines de asumir todas las obligaciones derivadas de la presente Licitación, lo que deberá ser legalizado en caso de haber sido extendido en extraña jurisdicción. La mencionada documentación deberá ser acompañada por la copia certificada del DNI del dador del poder y del apoderado.
- 3) Constitución de domicilio especial en la Ciudad de Córdoba.

(ii) En caso de tratarse de una Unión Transitoria de Empresas (UTE) resultará obligatorio, además de lo consignado en el apartado (i) precedente, la presentación de la siguiente documentación:

- 1) Para Uniones Transitorias de Empresas no constituidas al momento de la presentación de la oferta: Compromiso de Constitución de UTE conforme las disposiciones del Código de Comercio y las exigencias del presente Pliego, suscriptas por los representantes de las mismas, de donde surja expresamente que cada empresa integrante de la Unión será solidariamente responsable por el cumplimiento de las obligaciones emergentes de la presente Licitación; debiendo acompañar asimismo copias certificadas de los instrumentos societarios que autorizan la conformación de la UTE.



Al momento de la adjudicación deberá estar formalmente constituida la Unión, debiendo cumplirse entonces con los requisitos enumerados en el punto siguiente.

- 2) Para Uniones Transitorias de Empresas constituidas al momento de la presentación de la oferta, deberá además cumplimentarse con los siguientes requisitos:
 - (a) copia certificada del instrumento de constitución formal debidamente inscripto ante la autoridad competente;
 - (b) copia certificada de las resoluciones societarias de cada una de las empresas integrantes, de las que surja la voluntad de cada empresa de participar en la presente licitación;
 - (c) Instrumento legal correspondiente donde se establezca expresamente, que todos los integrantes de la UTE son solidaria e ilimitadamente responsables por el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del presente contrato.

(iii) Si se tratase de personas físicas:

- 1) Copia certificada de la primera y segunda hoja del Documento Nacional de Identidad y del cambio de domicilio, si lo hubiere.
- 2) Los requisitos enumerados en los puntos 3) del primer apartado (i) del presente inciso.
- 3) En caso de que la presentación fuese firmada por un representante, deberá acompañarse el poder correspondiente, debidamente certificado y la copia certificada del DNI del dador del poder y del apoderado.

Asimismo, los oferentes deberán presentar:

- Certificado de Inscripción en el Registro Nacional de Establecimientos Productores de Alimentos (R.N.E.) otorgado por el departamento de Bromatología de la Provincia.
- Acta de inspección Higiénico Sanitaria de la planta elaboradora de alimentos, expedida por la Dirección de Habilidadación de Negocios de la Municipalidad de Córdoba, con una antigüedad no mayor a treinta (30) días, en relación a la fecha fijada para la apertura.
- Constancia de la disponibilidad de una planta de elaboración de comidas en funcionamiento, instalada con capacidad operativa y habilitada al momento de la apertura del sobre, la cual deberá estar dentro del ejido municipal de la Ciudad de Córdoba, con descripción de la mencionada planta y sus dimensiones, condiciones de seguridad e higiene conforme a la Legislación vigente en la materia, cantidad y descripción de equipamientos existentes (marmitas, hornos, anafes, capacidad frigorífica, etc.) y cantidad de raciones que se elaboran en la planta al momento de la presentación de la propuesta y destinada a otros servicios. Para el caso del adjudicatario, esta constancia deberá ser renovada en forma trimestral y presentada ante la División Intendencia, dependiente de la Dirección de Logística de la Policía de la Provincia.

Si la planta en cuestión no fuera propiedad de la empresa licitante, deberá adjuntar constancia sobre el tipo de contrato, locación, cesión, etc., con sus recaudos legales pertinentes, su duración, la que no deberá ser inferior a la vigencia del servicio que se quiere contratar.



La constancia de la disponibilidad de una planta de elaboración de comidas en funcionamiento, no podrá tener una antigüedad mayor a 30 días en relación a la fecha fijada para la apertura de las ofertas y deberá ser emitida por el CEPROCOR a favor de una misma persona física y/o jurídica. En dicha constancia el CEPROCOR deberá certificar la capacidad de producción (diaria ó mensual), la que no podrá ser menor a la totalidad de raciones ofertadas (estimadas diaria o mensualmente), a esta capacidad de producción se le deberá restar las ya comprometidas por dicha planta a otros organismos públicos y/o privados. Para el caso particular de la UTE la capacidad disponible certificada se obtendrá mediante la sumatoria de las capacidades de cada una de las integrantes de dicha UTE.

11.6 como documentación económica y financiera:

El oferente deberá acompañar:

- 1) Copia expedida por la Administración Federal de Ingresos Públicos de la Clave Única de Identificación Tributaria (CUIT), suscripta por su titular.
- 2) Certificado Fiscal para Contratar expedido por la Dirección General de Rentas de la Provincia de Córdoba. En su defecto, deberá acompañarse constancia de iniciación del respectivo trámite ante dicha repartición; no obstante lo cual la certificación deberá estar otorgada al tiempo de dictarse la Resolución de Adjudicación.
- 3) Constancia de Inscripción en el R.O.P.Y.C.E. (Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado Provincial) vigente y en el rubro relacionado al objeto de la licitación pública, al tiempo que deberá consignarse el número de inscripción en dicho Registro en las ofertas presentadas. En su defecto, podrá acompañarse constancia de iniciación del respectivo trámite, siendo responsabilidad del oferente tener en su poder la mencionada inscripción al momento de ser comunicada la respectiva adjudicación según lo normado en el punto 7.1.6.1. del Dec. Reg. N° 305/2014 (los requisitos a cumplimentar pueden consultarse en www.compraspublicas.cba.gov.ar), puesto a que deberá contarse con la inscripción definitiva al tiempo de dictarse la Resolución de Adjudicación y asimismo cumplimentando el Art. N°: 29 de la Ley N° 10155/2013.
- 4) Constancia de inscripción en Ingresos Brutos o Convenio Multilateral.
- 5) Copia certificada de la Habilitación Municipal correspondiente a la actividad, de ser fabricante presentar la inscripción en el Registro Industrial de la Nación.
- 6) Balance del último ejercicio cerrado inmediatamente anterior a la fecha de presentación de la oferta, suscripto por contador público nacional con firma certificada por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas. Si se tratara de una Unión Transitoria de Empresas, ya sea constituida o con compromiso de constitución, cada una de las empresas integrantes de la misma deberá presentar en forma independiente su Balance certificado.
- 7) Certificación de la facturación anual, correspondiente a los últimos doce meses anteriores a la presentación de la oferta, firmados por Contador Público e intervenido por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas respectivo, donde conste una facturación anual no inferior a pesos doce millones (\$12.000.000,00), a fin de avalar la capacidad económica de la empresa oferente. En caso de UTE, el volumen de facturación disponible certificada se obtendrá mediante la sumatoria de las certificaciones de cada una de las integrantes de dicha UTE.



- 8) Un patrimonio neto no inferior a pesos cuatro millones quinientos mil (\$4.500.000,00), a fin de avalar la responsabilidad patrimonial del oferente. Dicho patrimonio deberá constar en el balance del último ejercicio anterior a la fecha de apertura y deberá estar firmado por un Contador Público e intervenido por el consejo Profesional de Ciencias Económicas respectivo. En caso de UTE, dicho antecedente se obtendrá mediante la sumatoria de los estados patrimoniales de cada una de las integrantes de dicha UTE.
- 9) Constancia de inscripción ante el Organismo Previsional y de Obras Sociales de la actividad Gastronómica.

11.7 como declaración jurada:

Los oferentes deberán presentar una declaración jurada expresando:

- 1) Que su cuenta corriente bancaria no ha sido cerrada por orden del Banco Central de la República Argentina durante el transcurso del último año, aún si la misma hubiese sido nuevamente habilitada.
- 2) Que no ha sido declarado en quiebra o en concurso preventivo o que, si lo fuere, acredite encontrarse debidamente facultado para participar de la presente licitación.
- 3) Que no pesa sobre él inhabilitación civil, comercial o penal vigente, por sentencia judicial firme basada en autoridad de cosa juzgada. Inclusive, para el caso de tratarse de personas jurídicas, que no haya inhabilitación de las mencionadas que pese sobre las personas físicas que integran sus órganos sociales.
- 4) Que no se es actor o demandado en litigios judiciales cuya contraparte sea algún organismo oficial de la Provincia de Córdoba (administración central, organismos descentralizados, entes autárquicos o sociedades del Estado); debiendo, en caso contrario, declarar las carátulas de cada uno de los autos conjuntamente con los importes dinerarios comprometidos en cada pleito, a los efectos de que la autoridad competente lo considere.

11.8 como garantía de mantenimiento de la oferta:

Los oferentes deberán acompañar a la propuesta una garantía de oferta del 3% (tres por ciento) del valor total de su oferta, por todo el plazo de mantenimiento de la oferta (inciso 11.2), cuyo comprobante deberá presentarse conjuntamente con la propuesta.

Dicha garantía podrá instrumentarse en alguna de las siguientes formas, debiendo estar en todos los casos documentada con certificación de firmas:

- (1) **Depósito en efectivo:** deberán ser efectuados en el Banco de la Provincia de Córdoba – Sucursal San Martín N° 919 (Santa Fé y Dumesnil, Córdoba), mediante comprobantes de depósito, en la Cuenta N° 20.012/07 –Policía de la Provincia de Córdoba – Servicios Policiales – Depósitos en Garantía.
- (2) **Póliza de Seguro de Caución,** emitida a la orden de la POLICÍA DE LA PROVINCIA DE CORDOBA, por una aseguradora habilitada por la Superintendencia de Seguros de la Nación; acompañada por la correspondiente certificación que indique la vigencia de dicha póliza.
- (3) **Con Pagaré de Garantía,** deberá emitirse a la orden de la POLICIA DE LA PROVINCIA DE CORDOBA, sin fecha de vencimiento, a la vista, firmado y certificado EN EL CUERPO DEL DOCUMENTO, por escribano público, entidad bancaria o funcionario policial; la inobservancia de este requisito invalida el PAGARÉ



como elemento constitutivo de la garantía; debiéndose colocar asimismo lugar y fecha de emisión del documento.

El plazo de validez deberá extenderse hasta la adjudicación de la licitación. Esta garantía no será aceptada en caso de que contenga cláusulas condicionantes, restrictivas o limitativas de la responsabilidad que contrae el asegurador, debiendo garantizar lisa y llanamente, el resarcimiento del riesgo asegurado dentro del plazo de quince (15) días hábiles a contar de la comunicación expresa sobre el incumplimiento del oferente.

Esta cláusula será transcripta en las condiciones particulares de la póliza. La compañía aseguradora deberá ser a satisfacción de la licitante, pudiendo este solicitar la sustitución de la misma.

Si se constituye en otra plaza distinta de la local, deberá darse cumplimiento a la obligación contraída en los respectivos documentos en la Ciudad de Córdoba, renunciando desde su presentación al Fuero Federal o cualquier otro de excepción, sometiéndose a la Jurisdicción de los Tribunales en lo Civil y Comercial de Primera Instancia de la Primera Circunscripción Judicial (Ley de Mapa Judicial) del Poder Judicial de la Provincia de Córdoba.

Esta garantía no genera ningún tipo de interés, por lo tanto los oferentes carecerán de derecho y/o acción penal para reclamar y/o demandar al Superior Gobierno de la Provincia de Córdoba por cualquier motivo vinculado a esta garantía cuando sus ofertas fueran rechazadas.

11.9 como reposición del Sellado de Ley.

Reposición del sellado de ley conforme al siguiente detalle:

a) Propuestas exentas.

b) Pliegos PESOS OCHENTA Y CINCO (\$85), más SIETE (\$7) por la primera hoja para actuaciones administrativas.

c) Orden de compra: seis por mil ($6^{0}/_{00}$) del total de la misma.

11.10 como acreditación de los antecedentes comerciales y capacidad técnica del oferente:

El oferente deberá acompañar:

- 1) Antecedentes de prestaciones similares, en organismos nacionales, provinciales, municipalidades, fuerzas de seguridad u otras entidades estatales, donde el oferente haya efectuado la provisión por un mínimo de 2.000 raciones diarias de almuerzos o de cenas por un período no menor a un año dentro de los últimos dos años anteriores a la fecha de apertura. Deberán acreditarse los antecedentes acompañando un certificado de provisión extendido por la autoridad respectiva en donde deberá constar la cantidad de elementos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha o período de la provisión. Para el caso particular de UTE, los antecedentes se obtendrán mediante la sumatoria de los antecedentes de cada una de las integrantes de dicha UTE.
- 2) Se deberá acreditar un mínimo de 100 empleados en relación de dependencia, correspondiente al promedio mensual del último año anterior a la presentación de la oferta. Dicha información se acreditará mediante la presentación del formulario 931 de la AFIP de cada uno de los meses del mencionado período, certificado por un Contador Público Nacional. Para el caso particular de las UTE, dicha acreditación certificada se obtendrá mediante la sumatoria de las acreditaciones de cada una de las integrantes de dicha UTE.



11.11 como Constancia del Sistema de Gestión de Calidad certificado según NORMAS ISO 9001 y de Buenas Prácticas de Manufactura en Industria de Alimentos

Los oferentes deberán presentar:

- a) Constancia de Certificación de Sistema de Gestión de Calidad según NORMAS ISO 9001 de la Planta de Elaboración declarada.
- b) Constancia de Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura en Industria de Alimentos en la Planta de Elaboración. Esta Certificación debe recaer sobre idéntica planta certificada según normas ISO 14201; como asimismo el ente que participó.

§ 12. El acto de apertura

12.1 El Acto de Apertura se realizará el día 16 de septiembre del 2014 a las 09:30 horas, en el Salón VIP del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sita en avenida Colón N° 1250 primer piso, de esta ciudad.

En la fecha y hora precitada se abrirán los sobres en presencia de los funcionarios designados al efecto y los interesados que en representación de las firmas hayan concurrido al Acto de Apertura.

12.2 Si por cualquier causa, las fechas fijadas fuesen declaradas “No Laborables” para la Administración Pública, la presentación de ofertas y/o apertura se realizarán el siguiente día hábil a la misma hora en el mismo lugar.

12.3 La Comisión de Apertura sólo tomará en consideración aquellas propuestas que hubiesen sido presentadas hasta el día y hora fijados en el presente pliego, no pudiendo, pasada dicha hora, admitir nuevas propuestas.

12.4 En el Acto de Apertura no se permitirán interrupciones. Cualquier observación deberá ser efectuada al finalizar el mismo, debiendo constar en el Acta respectiva y serán resueltas por la Comisión de Preadjudicación.

12.5 La Autoridad de Aplicación se encuentra facultada para prorrogar, dando la debida publicidad, las fechas de presentación de ofertas y apertura de las mismas, cuando las circunstancias lo hagan necesario a fin de velar por la mayor cantidad de oferentes y la protección de los intereses del Estado Provincial.

12.6 En cualquier estado del trámite previo a la adjudicación, la autoridad de aplicación se reserva la facultad de dejar sin efecto la licitación, sin que ello dé lugar a indemnización alguna, conforme lo establecido en el Art. N°: 27 inc. A) de la Ley N° 10155/2013.

12.7 Durante los tres (03) días hábiles posteriores a la apertura de los sobres, la contratante pondrá a disposición de los oferentes para su examen, en la División Contrataciones del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sito en avenida Colón N° 1250, primer piso, de esta ciudad, una copia del acta de apertura y los duplicados de todas las ofertas recibidas, los que no podrán retirarse de la oficina ni facilitarse en préstamo bajo ningún concepto. Asimismo dicha acta será publicada en el portal web oficial quedando a disposición para su consulta.

12.8 En caso de que la propuesta económica presente enmiendas, raspaduras y entrelíneas contenidas en dicho texto y las mismas no sean debidamente salvadas o aclaradas en el cuerpo del escrito de la oferta, con constancia expresa y firmada por el oferente y éstas no se adviertan en el Acto de Apertura, el oferente deberá realizarlas dentro de las cuarenta y ocho (48) horas



hábiles siguientes, contadas a partir del día y hora fijados para la apertura de sobres; la inobservancia de lo apuntado conllevará la desestimación de oferta.

§ 13. Sobre las causas de rechazo de las ofertas.

Serán objeto de rechazo las ofertas:

- (a) Condicionadas o que se aparten de las bases de la contratación.
- (b) Que no estén firmadas por el oferente.
- (c) Presentadas por firmas no inscriptas en el Registro Oficial de Proveedores y Contratistas del Estado, salvo las excepciones legales y reglamentarias.
- (d) Formuladas por firmas dadas de baja, suspendidas o inhabilitadas en dicho registro, o inscriptas en rubros que no guarden relación con los elementos o servicios pedidos.
- (e) Que no se acompañe la garantía correspondiente.
- (f) Que no cumpla con las condiciones fijadas en los presentes pliegos.
- (g) Que no presenten la Constancia de Sistema de Gestión de Calidad certificado según NORMAS ISO vigentes.

§ 14. Sobre la Comisión de Apertura y Preadjudicación

14.1 La Comisión de Apertura y Preadjudicación estará integrada por el Sr. Director de Administración, el Sr. Director de Logística, el Sr. Jefe del Departamento Finanzas, el Sr. Jefe de la División Intendencia y el Sr. Jefe de la División Contrataciones, o sus respectivos representantes, y un Contador Público del Departamento Finanzas.

14.2 La Comisión de Apertura y Preadjudicación actuante, evaluará la documentación presentada, así como los informes técnicos u otros, como así también podrá efectuar la verificación de antecedentes y/o documentación pertinente.

A tal fin, podrá solicitar mayor información y/o documentación a los oferentes a efectos de ampliar los elementos de juicio dentro de las pautas fijadas en el presente pliego.

14.3 La negativa o presentación fuera del término que se estipule para la presentación de la información adicional que se requiera, así como el incumplimiento de los requisitos exigidos en el Pliego, implicará que se tenga por no mantenida la oferta.

§ 15. La evaluación de la oferta y el proceso de preadjudicación

15.1 Selección, análisis y evaluación de las propuestas:

La Comisión de Preadjudicación tendrá a su cargo el análisis y evaluación de las propuestas en su conformidad a lo indicado en los Pliegos de Condiciones Generales, Particulares y Especificaciones Técnicas, debiendo expedirse oportunamente sobre su conveniencia, dentro de las que –ajustadas a dichas Condiciones y Especificaciones– resulten ser las ofertas más convenientes a los intereses del Estado Provincial, es decir, el precio más bajo.

En caso de igualdad de precios y condiciones técnicas se solicitará a los respectivos proponentes que por escrito y dentro del término de tres (3) días, formulen una mejora de oferta. Las nuevas propuestas que se presenten, serán abiertas en el lugar, días y hora que la autoridad indique, labrándose el acta respectiva.



No serán consideradas a los efectos de la comparación de ofertas, la bonificación por precio o descuentos que se encuentren sujetos a plazos de pago determinados o a cualquier otra condición, no obstante tendrá plena vigencia para el caso que el pago de la factura se realizare dentro del plazo fijado.

Los errores aritméticos que se presenten en la oferta, serán rectificadas de la siguiente manera:

- a) Si existiere discrepancia entre el precio unitario y el precio total que resulte de multiplicar el precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido. Si el oferente no aceptare la corrección, su oferta será rechazada.
- b) Si existiere una discrepancia entre letras y cifras, prevalecerá el monto expresado en letras. El precio total rectificado de esta manera, será considerado, a continuación como el precio básico de la oferta.

15.2 Facultades de la Comisión:

Es facultad de la Comisión solicitar en cualquier instancia las aclaraciones que estimare pertinentes acerca de las propuestas presentadas, pudiendo pedir la documentación que considere necesaria, así como que se subsanen los defectos formales de que adolezcan las ofertas, sin que ello implique modificar la propuesta original. La Comisión queda facultada asimismo a solicitar informes y/o asesoramiento a entidades y organismos en temas que así lo requieran.

La Comisión aconsejará, en los términos del punto 7.1.5.2. in fine del Decreto Reglamentario N° 305/2014, a la autoridad competente para adjudicar, conforme los parámetros consignados en este punto y en la normativa aplicable, labrando y suscribiendo el Acta respectiva, debidamente fundada.

§ 16. Anuncio de la preadjudicación

16.1 Seleccionada la oferta de acuerdo con la evaluación efectuada por la Comisión, ésta labrará el Acta de Preadjudicación, la que será comunicada a los oferentes y anunciadas durante dos (2) días en el portal web oficial de compras y contrataciones y en el transparente de la División Contrataciones del Departamento Finanzas dependiente de la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia de Córdoba, sito en Avenida Colón N° 1250, primer piso, de esta ciudad.

16.2 En dicho anuncio constarán los defectos de forma y el plazo en que los preadjudicatarios deberán regularizarlos.

16.3 La preadjudicación no crea derecho alguno a favor del preadjudicado, no pudiendo por lo tanto, intimar a la contratante a que contrate con él.

16.4 El informe que la Comisión de Preadjudicación eleve al órgano de adjudicación, no será vinculante, lo que significa que este dictamen no lo obliga a decidir sobre el mismo.

16.5 Impugnaciones:

Los oferentes interesados podrán formular impugnación fundada a la preadjudicación dentro del plazo de DOS (2) días hábiles a contar desde el vencimiento del término fijado para la publicación.

Conjuntamente con la impugnación, el oferente deberá acreditar la constitución de un depósito de garantía del 1% (uno por ciento) del valor de la oferta o del/los renglón(es) impugnados, en efectivo, efectuado en el Banco de la Provincia de Córdoba – Sucursal San Martín N° 919 (Santa



Fé y Dumesnil, Córdoba), en la cuenta 20.012/07 Policía de la Provincia de Córdoba – Servicios Policiales – Depósitos en Garantía.

§ 17. Sobre la adjudicación

17.1 Las adjudicaciones se realizarán por renglón a la(s) oferta(s) que se encuentren ajustadas al pliego y resulte ser la más conveniente a los intereses del Estado provincial, a través del dictado del pertinente acto administrativo emanado de autoridad competente.

17.2 La adjudicación será notificada fehacientemente al oferente cuya propuesta fue seleccionada y contendrá el instrumento legal de adjudicación acompañado de la orden de compra. Asimismo, la adjudicación será publicada en el portal web oficial de compras y contrataciones.

A partir de la notificación de la adjudicación, el adjudicatario tendrá un plazo de cinco (5) días para realizar observaciones por errores que pudiere contener la orden de compra y presentar el pago del sellado que establece la Ley Impositiva de la Provincia de Córdoba, siendo éste de carácter obligatorio para el adjudicatario.

17.3 Al momento de adjudicar la licitación, las cantidades establecidas para cada renglón en los correspondientes pliegos, deben considerarse susceptibles de variación hasta un porcentaje que no podrá exceder del 20% (veinte por ciento) en más o en menos de cada renglón adjudicado, según lo establecido en el Art. 27 inciso c) de la Ley N° 10.155/2013 y en el Art. 13 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

17.4 La demora en pronunciarse sobre la adjudicación, antes de que venza el plazo de mantenimiento de la oferta no habilita a los oferentes para formular ningún reclamo. Transcurrido dicho plazo, se considerará que se ha producido la caducidad de la oferta.

17.5 El órgano adjudicante, se reserva el derecho de no efectuar la adjudicación, sin que por ello incurra en responsabilidad alguna respecto del o de los oferentes afectados por esta decisión y sin tener la obligación de comunicar los motivos de ello. Esta decisión de la contratante no da derecho a la oferente a reclamo de ninguna naturaleza.

17.6 Garantía de cumplimiento del contrato:

Una vez comunicada la adjudicación, los adjudicatarios deberán ofrecer una garantía del 20% (veinte por ciento) del valor total de aquella, en las formas y condiciones previstas en el inciso 11.8 del presente pliego, debiendo cumplimentar para su devolución el total de las prestaciones a su cargo conforme las Condiciones Generales, Particulares y Especificaciones Técnicas que rigen la presente licitación pública (punto 24.1. apartado b) del Decreto Reglamentario N° 305/2014).

La garantía de adjudicación deberá ser presentada dentro de los ocho (8) días hábiles posteriores de notificado de la adjudicación de la licitación. Si dentro del mencionado plazo el adjudicatario no integrare la garantía de cumplimiento, el incumplimiento acarreará la pérdida de la garantía de oferta y podrá rescindirse el contrato, sin perjuicio de las sanciones que le correspondan al adjudicatario que incurra en tal infracción.

17.7 Al momento de la Adjudicación los responsables obligados a efectuar los aportes al Régimen de Trabajadores Autónomos deberán exhibir:

- a) Constancia que acredite la posesión de la Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T.).
- b) Comprobante de pago del último aporte previsional vencido.



El incumplimiento de los requisitos especificados por parte de los trabajadores autónomos, no impedirá la prosecución del trámite licitatorio pertinente; dándose conocimiento de tal situación a la Dirección General Impositiva.

Están excluidos de la presentación de los comprobantes citados en el artículo anterior quienes revisten las siguientes cualidades o características:

- a) Trabajadores en relación de dependencia, en tanto no desarrollen otra actividad simultánea que implique su afiliación obligatoria como trabajador autónomo;
- b) Jubilados que no se encuentren obligados a tributar al Régimen de Trabajadores Autónomos;
- c) Quienes no hubieran optado por su incorporación voluntaria al Régimen de Trabajadores Autónomos.

Asimismo los sujetos citados en el párrafo anterior deberán presentar ante el Agente de Información (El Departamento Finanzas de la Policía de la Provincia de Córdoba) fotocopia del último recibo de sueldo, de haber jubilatorio o en su caso una nota que contendrá los siguientes datos:

- a) Apellido y nombres;
- b) Domicilio;
- c) Número de Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T.), en caso de poseerlo;
- d) Actividad que desarrolla;
- e) Norma o razón por la cual no está obligado a encontrarse inscripto en el Régimen de Trabajadores Autónomos.

La precitada nota será firmada por el titular y contendrá una fórmula por la cual el declarante afirme haberla confeccionado sin omitir ni falsear dato alguno que deba contener y ser fiel expresión de la verdad.

§ 18. Presupuesto oficial

El presupuesto oficial de la presente licitación pública asciende a la suma de **PESOS SETENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS DIECIOCHO MIL DOSCIENTOS SETENTA Y DOS (\$77.218.272)**. La contratante se reserva la facultad de rechazar total o parcialmente las ofertas cuando éstas superen el monto indicado, sin que por ello quepa acción o reclamo alguno por parte de los oferentes.

§ 19. Notificaciones

Las notificaciones serán realizadas en los domicilios constituidos en la ciudad de Córdoba Capital y, a criterio del organismo contratante, las mismas podrán realizarse mediante comunicación informática, las cuales se practicarán en el domicilio electrónico constituido por los interesados. El domicilio electrónico será una cuenta de usuario protegida con contraseña que le permita al proveedor ingresar al portal web oficial o algún otro medio de comunicación que estipule el órgano rector, para la entrega o recepción de las notificaciones electrónicas y de toda otra cuestión que resulte pertinente. El domicilio electrónico, producirá los efectos de domicilio legalmente constituido en el ámbito administrativo.

Las notificaciones electrónicas se considerarán perfeccionadas transcurridos tres (3) días, contados a partir del momento en que se encontraron disponibles, es decir, en condiciones de ser visualizadas en el domicilio electrónico, aún en el caso que el destinatario no haya accedido al mismo para tomar conocimiento.



ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 1° – Objeto de la contratación

El objeto de la presente licitación pública es la “**CONTRATACION DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO, DESTINADO A UNIDADES OPERATIVAS, DEPENDENCIAS DEL EDIFICIO CENTRAL DE POLICIA, INSTITUTOS DE FORMACION POLICIAL Y DEPARTAMENTO UNIDAD DE CONTENCIÓN DEL APREHENDIDO DE LA POLICIA DE LA PROVINCIA DE CORDOBA**”.

La prestación del servicio que se licita comprende:

- a) El suministro de raciones en cocido a la boca, en los establecimientos, cantidades de raciones y de acuerdo con los menús establecidos en el Pliego de Especificaciones Técnicas.
- b) El traslado de las raciones en contenedores térmicos y herméticos que garanticen la aptitud de los alimentos y en vehículos adecuados, destinados exclusivamente a tal fin y autorizados por la Municipalidad de Córdoba.
- c) La provisión de la vajilla de mesa y demás elementos adecuados para el servicio. Esta vajilla estará integrada por: bandejas y cubiertos de acero inoxidable, vasos de plástico aprobados para uso alimentario de fácil práctica de higiene, consomera (que se presentará sobre la bandeja, para preparaciones como locros, potajes, etc.). Recipientes térmicos y otros accesorios para el correcto servicio y distribución de los alimentos, tales como espumaderas, fuentes etc. En la situación de la Unidad de Contención al Aprehendido deberá ser vajilla descartable.
- d) La entrega de las raciones con el grado de cocción adecuado y con una temperatura acorde a la preparación.
Las preparaciones que deban ser servidas calientes, deberán salir de la planta con una temperatura de 65 grados centígrados, excepto en las preparaciones que se detallan en el pliego de Especificaciones Técnicas.
Las preparaciones que deban ser servidas frías deberán salir de la planta de elaboración con una temperatura no superior a 8 grados centígrados.
- e) La Empresa adjudicataria se hará cargo de la provisión a su personal, de todos los artículos de limpieza necesarios para la correcta higiene de los elementos y las instalaciones en las cuales se procesen, distribuyan y/o sirvan las raciones correspondientes.
- f) La dotación del personal adecuado en idoneidad y cantidad para la correcta prestación del servicio.

Artículo 2° – De la facturación y los pagos

El régimen de facturación será por periodos quincenales. La presentación de las facturas se realizará en la División Intendencia de la Policía de la Provincia de Córdoba, a partir del primer día hábil posterior a la finalización del período al que corresponda el servicio facturado.

Las facturas deberán confeccionarse, discriminando la cantidad de raciones efectivamente servidas, objetivo o dependencia a la que se realizó la provisión, precio unitario, según el coeficiente que le corresponda y valor total.

Se deberá facturar por separado, los tipos de raciones servidas (agrupar por igual coeficiente):

La documentación deberá ser presentada de la siguiente manera:



* Duplicados de los Remitos por el servicio prestado y planilla correspondiente al detalle del servicio (Desayuno-Almuerzo-Merienda-Cena según correspondiera) diario. En caso de incumplimiento de lo establecido en este punto será pasible de una multa económica.

* Facturas: original y dos copias (que cumplan con las normativa vigentes de facturación establecida por AFIP).

Las facturas serán conformadas por la Dirección de Logística o la dependencia que esta última designe para tal función, previo la verificación que se efectuará contra los remitos y los Partes Diarios originales presentados por los distintos Establecimientos beneficiarios.

Habiéndose dado cumplimiento a lo anteriormente especificado, una vez conformadas las facturas deberán ser presentadas en el Departamento Finanzas de la Policía de Córdoba, luego de lo cual, no habiendo objeciones sobre su forma y/o contenido, esta última podrá disponer el pago correspondiente, ya sea mediante la emisión de la Orden de Pago pertinente, o a través de cheque librado contra el Fondo Permanente que corresponda. El vencimiento del Pago operará dentro de los sesenta (60) días de conformadas las Facturas.

La adjudicataria deberá poseer cuenta corriente bancaria habilitada en el Banco de Córdoba.

En caso de errores o discrepancias en las facturas o remitos presentados, ya sea en las cantidades o diferencias en la calidad del producto, la documentación será devuelta con las aclaraciones del caso, y se interrumpirán los plazos indicados en el presente artículo hasta su regularización.

El Gobierno de la Provincia de Córdoba, se reserva el derecho de deducir de cada pago los montos que correspondieran como consecuencia de la aplicación de multas a proveedores, por incumplimiento de contrato, como así también de los impuestos vigentes o a crearse que sean a cargo exclusivo del proveedor, durante el tiempo que dure el contrato y cuando el Departamento Finanzas de la Policía de la Provincia de Córdoba deba actuar como agente de retención.

Artículo 3° - Horario de prestación del servicio

La distribución de las raciones deberá hacerse en los nodos de distribución que oportunamente defina la División Intendencia, dependiente de la Dirección de Logística de la Policía de la Provincia.

En los siguientes horarios:

- a. **DESAYUNO** : de 06:30 hs a 07:30 hs
- b. **ALMUERZO** : de 12:30 hs a 13:30 hs.
- c. **MERIENDA** : de 16:30 hs a 17:00 hs.
- d. **CENA** : de 20:30 hs a 22:30 hs.

La División Intendencia, se reserva el derecho de adecuar, cambiar o ajustar nodos de distribución, cantidades de raciones y horarios, con una anticipación de 24 hs; de acuerdo a **las necesidades del SERVICIO**, dejando constancia escrita de ese convenio, en el Libro de Actas correspondiente.

La limpieza de los locales no deberá extenderse en un tiempo mayor a los 45 minutos con posterioridad a la finalización de cada comida.

Artículo 4° Vigencia y duración del contrato-Prórrogas

En función a lo estipulado en el Art. 7.1.6.3 inc. b) y el Art. 10 punto 10.1 acapice 10, se establece que el contrato comenzará a regir inmediatamente de entregada la Orden de Compra y se extenderá hasta que se lleve a cabo la provisión total de las raciones contratadas, las que de



acuerdo a las estimaciones realizadas en el escenario actual ocurriría en el lapso aproximado de DOCE (12) MESES.

El plazo indicado tiene como único objetivo ilustrar a los oferentes, sobre una aproximación de la duración cronológica del servicio, haciendo constar que el mismo podrá acortarse ó extenderse en el tiempo, según la dinámica de los requerimientos institucionales en la materia.

El presente contrato podrá ser prorrogado hasta en una (01) oportunidad, con el mismo precio, plazo, cantidad y demás condiciones establecidas para el contrato original. Cuando la autoridad competente para adjudicar ejerza dicha opción, dará aviso en forma fehaciente al proveedor adjudicatario de la presente licitación, debiendo este último aceptar la opción ó bien rechazarla, en ambos casos mediante comunicación escrita.

Artículo 5° - Transferencia del contrato

El Contratista no podrá transferir el contrato total o parcialmente, tampoco podrá asociarse con otro para la ejecución del Contrato, sin la debida y expresa autorización de la autoridad competente.

Artículo 6° De la calidad y preparación de los alimentos .

- a) Las raciones como los insumos que se utilicen para la preparación de los alimentos, corren por cuenta de la adjudicataria y deberán ser de primera calidad ajustándose en todos los casos a las especificaciones técnicas del Código Alimentario Argentino así como a las de este pliego. Se deberán respetar los condimentos indicados en el listado de menús del Pliego de Especificaciones Técnicas.
- b) El organismo contratante se reserva el derecho de recoger muestras de alimentos, ya sea en materias primas en fase de elaboración o elaboradas, para su análisis, en cualquier momento, pudiendo rechazar, intervenir y/o decomisar, en forma preventiva, parcial o totalmente la partida.
- c) Las firmas adjudicatarias deberán proveer al establecimiento usuario, en el momento de iniciar la prestación del servicio, dos lotes de frascos o bolsas estériles para muestreo de alimentos juntamente con el lacre y/o precintos correspondientes. Dichos elementos deberán ser repuestos por la adjudicataria en forma inmediata, una vez utilizados, o por haber sufrido algún deterioro o por el vencimiento del plazo para su utilización, dejando constancia en el Libro de Actas del establecimiento.
- d) Las firmas adjudicatarias darán libre acceso al personal indicado por la autoridad de aplicación para las inspecciones de los locales habilitados para el almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, como así también los medios de transporte.
- e) Todo daño a la salud producido por raciones provistas, será de absoluta responsabilidad de la firma adjudicataria, ya sea en su aspecto Civil como Penal. En el supuesto caso de producirse un daño a la salud y de no contarse con las muestras de los alimentos sospechosos de haberlo producido, se tendrá en cuenta a todos sus efectos el informe elaborado por los Departamentos de Epidemiología y de Bromatología del Ministerio de Salud de la Provincia de Córdoba (u organismo que lo remplace). Los datos bromatológicos, clínicos y epidemiológicos que se recaben mediante métodos epidemiológicos orientarán si el daño a la salud fue de origen alimentario, y el o los alimentos sospechosos.
- f) Los gastos por atención médica de los afectados en los casos de daños producidos en la salud de los beneficiarios por proveer la adjudicataria alimentos en mal estado o por deficiencia en el servicio, estarán a cargo exclusivo de la adjudicataria, sin perjuicio de las acciones



- administrativas, civiles o penales que corresponda ejercer al organismo contratante y/o particulares afectados.
- g) Las firmas adjudicatarias serán responsables de la prestación del servicio de conformidad a las condiciones y especificaciones técnicas del presente pliego.
 - h) Las firmas adjudicatarias serán responsables de que todas las raciones sean entregadas en condiciones higiénico sanitarias y bromatológicas establecidas en las ordenanzas de la Municipalidad de Córdoba y el Código Alimentario Argentino, en cuanto corresponda.
 - i) Las firmas adjudicatarias serán responsables de que las raciones sean entregadas en condiciones tales que las mismas sean de sabor agradable y presentación adecuada.
 - j) Las firmas adjudicatarias serán responsables de la entrega del total de raciones solicitadas y de la higiene, mantenimiento y reposición de la vajilla que se emplea. Asimismo serán responsables de que el servido de las raciones sea realizado con elementos adecuados al menú.
 - k) Las raciones se ajustarán en un todo a los menús que forman parte del Pliego de Especificaciones Técnicas.
 - l) En caso de que el gramaje para cada alimento fuere inferior se considerará incumplida la totalidad de las raciones del día de la comprobación del hecho aunque dichas raciones hayan sido consumidas por la población asistida.
 - m) Cuando faltare algún ingrediente que implique una disminución en el valor calórico de las raciones se considerará incumplida la totalidad de las raciones del día de la comprobación del hecho aunque dichas raciones hayan sido consumidas.
 - n) Las empresas adjudicatarias deberán presentar un certificado oficial de calidad del agua potable que deberá ser actualizado trimestralmente. El primero de ellos deberá ser presentado dentro del plazo de siete días de la adjudicación.
 - o) Las empresas adjudicatarias deberán contratar durante todo el período que rija la adjudicación, los servicios de control de calidad y excelencia del Ministerio de Ciencia y Tecnología (CEPROCOR), u organismo que la remplace, en un plazo máximo de 15 (quince) días corridos de notificada la orden de compra. Como prueba del cumplimiento de lo especificado deberán enviar a la División Intendencia de la Policía de la Provincia de Córdoba, una copia del contrato correspondiente dentro de las 72 hs. de firmado este.
 - p) Las empresas adjudicatarias deberán poseer certificación NORMAS ISO vigentes.

Artículo 7° De las raciones y el coeficiente

Se establecen coeficientes de precio tomando como base del 100% el precio de ración máxima, según lo cotizado. A partir de la misma se deberán aplicar los diferentes coeficientes de acuerdo a la cantidad / calidad de calorías / nutrientes, que contengan las diferentes tipologías de ración, acorde a lo determinado en Pliego de Especificaciones Técnicas emitido por la División Intendencia.

COEFICIENTES

Tipo		Subtipo	Coeficiente
1	Racionamiento Unidades Operativas y Dependencias del Edificio Central de Policía	1.1 – Almuerzo / Cena	1
2	Racionamiento Institutos de Formación Policial	2.1 – Almuerzo / Cena	1



		2.2 – Desayuno / Merienda	0,38
		2.3 - Colaciones / Refrigerios	0,50
3	Racionamiento Unidad de Contención del Aprehendido	3.1 – Almuerzo / Cena	0,80
		3.2 – Desayuno / Merienda	0,30

Artículo 8° Modificación del menú

Quedará a cargo de la Dirección de Logística de la Policía de Córdoba, (o dependencia que esta designe para tal fin), los cambios de menús de acuerdo a la conveniencia del personal y en ningún caso la sustitución podrá significar una disminución del valor calórico, la calidad o el costo del concepto.

Artículo 9° Personal a cargo de la Firma Adjudicataria

- a) Las firmas adjudicatarias deberán contar con el personal mínimo e indispensable que garantice una correcta prestación del servicio tanto en la planta elaboradora como en los establecimientos beneficiarios, pudiendo la entidad contratante solicitar asesoramiento a los organismos y entidades idóneas en la materia para asegurar este concepto.
- b) Las firmas adjudicatarias tendrán bajo su exclusiva relación de dependencia a todo el personal que afecten al cumplimiento del servicio, debiendo encuadrarse dentro de las normas legales vigentes (forma de contratación, registro de relación laboral ante los organismos de seguridad social, sindical, etc.) dentro del Convenio Colectivo de trabajo de la actividad vigente, respecto de las categorías y de las condiciones de trabajo y dentro de las previsiones de la Ley 19.587 y su decreto reglamentario vigente.
- c) Las firmas adjudicatarias tendrán bajo su exclusivo cargo el pago de todos los sueldos, sueldo anual complementario, aportes previsionales, indemnizaciones, obra social y toda erogación que surja de la relación laboral, conformes a las disposiciones vigentes, y/o las que se incorporen durante la vigencia del contrato.
- d) Las firmas adjudicatarias deberán acreditar ante la División Contrataciones, la vigencia de los seguros obligatorios que cubra a su personal afectado a la contratación.
- e) Deberán presentar cuatrimestralmente ante la Dirección de Logística (o dependencia que ésta designe), certificados de buena salud expedidos por organismo oficial de todo el personal afectado al servicio, especialmente en lo que se refiere a enfermedades infecto-contagiosas, siendo a exclusivo cargo de las empresas los gastos emergentes. Asimismo, deberán presentar los correspondientes **CERTIFICADOS DE ANTECEDENTES**, ya que tendrán a cargo el racionamiento de personal policial.
- f) El organismo contratante se reserva el derecho de realizar en el momento que crea oportuno el control sanitario del personal que presta el servicio licitado en especial aquellos que manipulen alimentos.
- g) Las firmas adjudicatarias deberán en forma obligatoria, e inmediatamente después de notificadas las respectivas ordenes de compra, capacitar a todo su personal afectado al servicio mediante cursos de Manipuladores de Alimentos. Como prueba del cumplimiento de lo indicado en el párrafo anterior, deberán presentar los certificados individuales de capacitación ante la Dirección de Logística (o dependencia que ésta designe).



- h) El personal que preste servicio, deberá llevar uniforme cuyas características mínimas serán las siguientes: gorra o cofia, guardapolvo, delantal de colores claros, zapatos tacos bajos o zapatillas y deberán tener alguna marca, seña, inscripción u otra característica visible que lo diferencie; como así también exhibir la respectiva tarjeta de identificación con foto y el carnet sanitario respectivo, elementos que deberán portar obligadamente.
- i) Las vestimentas y elementos mencionados serán de exclusivo cargo de la empresa adjudicada, así como la higiene de los mismos.
- j) No podrá manipular alimentos personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier dolencia o cualquier enfermedad transmisible por los alimentos hasta su total recuperación debiendo presentar certificado médico oficial que acredite esta última circunstancia.

Artículo 10° Conducción Técnica.

La firma adjudicataria, al iniciar el contrato deberá designar:

- a) Un(a) Licenciado/a en Nutrición con título universitario, debiendo mantener cubierto dicho puesto durante la vigencia del contrato. Este profesional tendrá a su cargo la conducción técnica del servicio, atenderá las relaciones con la Dirección de Logística (o dependencia que ésta designe) y será el nexo coordinador entre la empresa y los profesionales en nutrición de la Policía de la Provincia.
- b) Un(a) Auxiliar Técnico/a en Bromatología o Químico/a Industrial o Licenciado/a en Química o Licenciado/a en Bromatología o Bioquímico/a o Ingeniero/a Químico/a, debiendo mantener cubierto dicho puesto durante la vigencia del contrato. Este profesional tendrá a su cargo los controles referidos a su especialidad para lo cual la empresa le deberá facilitar los materiales y equipos necesarios para un eficiente desempeño.

Artículo 11° Instalaciones, su limpieza e higiene.

- a) La firma adjudicataria adecuará las instalaciones del establecimiento a los efectos de prestar un mejor servicio corriendo los gastos por cuenta de la empresa contratada.
- b) Las mejoras que se incorporen quedarán en el establecimiento favorecido no dando lugar al reclamo en concepto de indemnización o compensación.
- c) La firma adjudicataria dejará los residuos debidamente acondicionados en bolsas de polietileno en los lugares que las autoridades del establecimiento establezcan a tal fin. Es responsabilidad de la firma adjudicataria mantener el aseo y la limpieza de las instalaciones, elementos que se utilicen para la elaboración y servido de las preparaciones e higiene del personal y de los locales utilizados para su distribución, medio de transporte, planta elaboradora como así también la provisión de elementos de limpieza para tal fin.

Artículo 12° - Continuidad del Servicio y Régimen Sancionatorio

12.1 Continuidad de servicio

El adjudicatario, deberá asegurar la continuidad del Servicio en todo momento, ya sea por huelgas de los cuales se adhiera el personal o en cualquier otra causa imprevista que ponga en riesgo la normal provisión del servicio, salvo los casos fortuitos o de fuerza mayor, los que serán evaluados por esta entidad contratante.

Vencido el plazo estipulado para la entrega de la mercadería o prestación del servicio correspondiente sin que la adjudicataria hubiese cumplido con las entregas o servicio a su cargo, o que, habiéndolo hecho, entregare mercaderías o prestare servicios que no se ajusten a las Especificaciones Técnicas, se tendrá por no cumplida la obligación, quedando constituido en



mora de pleno derecho, sin necesidad de interpelación alguna. Esta circunstancia derivara en la aplicación del punto 7.4 del presente artículo.

12.2 Incumplimiento y resolución

Organismo de control: La Policía de la Provincia de Córdoba será el organismo de control de las infracciones e incumplimientos y aplicación de las correspondientes penalidades, debiendo informar de esta situación a la Dirección General de Compras y Contrataciones del Ministerio de Gestión Pública, en los términos del punto 4.1 del Anexo V del Decreto Reglamentario 305/14, a los fines de que aplique las sanciones que correspondan.

12.3 Penalidades: Se podrán aplicar las siguientes penalidades

- a) **Pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato:** por las causales establecidas en el Anexo V punto 2.2 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.
- b) **Multa:** por las causales establecidas en el Anexo V punto 2.3 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.
- c) **Rescisión:** por las causales establecidas en el Anexo V punto 2.4 del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

12.4 Multas por incumplimiento: En los casos en que la parte contratista constituida en mora cumpla espontáneamente con su obligación, o que lo haga luego de ser intimada al efecto por la propia administración contratante, se le aplicará una multa por mora equivalente al UNO POR CIENTO (1 %) del monto total del contrato por cada día corrido de mora. Cuando el monto total de multas aplicadas alcance el DIEZ POR CIENTO (10 %) del monto total del contrato, la contratante quedará nuevamente facultada a rescindir el contrato.

12.5 Otras responsabilidades: El contratista será responsable de los daños y/o perjuicios que por causas imputables a él o a su personal, pudieran sufrir los bienes del patrimonio de la Provincia. También alcanzará la responsabilidad por la desaparición, robo, hurto, daños intencionales y/o accidentales, etc. de objetos y/o servicios de la Administración Contratante y/o su personal. Probada la culpabilidad, el contratista deberá reponer lo desaparecido y/o dañado, o bien reintegrar el importe que al efecto determine la Administración en su carácter de damnificada.

Lo antedicho, solo aplicará en caso de no tratarse de casos fortuitos o de fuerza mayor, debidamente probados por el adjudicatario.

Todo lo estipulado en este Artículo se regirá acorde al Anexo V del Decreto Reglamentario N° 305/2014.

Artículo 13° Penas (que propuestas, deberán ser analizadas por el Área Legal y Técnica de la Autoridad Competente).

Sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por aplicación del Código Penal y de la Ley de Contabilidad y Decretos reglamentarios, por incumplimiento del servicio contratado, se aplicarán a las adjudicatarias las penalidades del decomiso, cuando los productos utilizados no cumplan con las exigencias del Código Alimentario Argentino y de multa conforme se indica a continuación de cada presupuesto.

- a) Por demora superior a los diez (10) minutos hasta (20) veinte minutos del horario establecido para el inicio del servicio en cada turno, se aplicará una multa equivalente al 30% del total de



- las raciones solicitadas para el día en que se produzca la demora en el Establecimiento pertinente.
- b) Por demora superior a los (20) veinte minutos del horario establecido para el inicio del servicio en cada turno, se aplicará una multa equivalente al 50 % del total de las raciones solicitadas para el día que se produzca la demora en el Establecimiento pertinente.
 - c) Por incumplimiento de cada una de las condiciones y obligaciones establecidas en este Pliego de Condiciones Particulares, se aplicará, independientemente por cada hecho, una multa equivalente al 100% del valor total de las raciones servidas en el día del hecho comprobado en el Establecimiento pertinente.
 - d) La presentación de un Acta de Inspección con observaciones sobre el estado higiénico sanitario o edilicio de la planta por parte del personal designado para el control por la Policía de la Provincia de Córdoba, hará pasible a la Empresa de una multa equivalente al 200 % de las raciones solicitadas para el día de la comprobación del hecho.
 - e) En caso de otras infracciones que no estén contempladas en los artículos anteriores, se aplicará a la firma adjudicataria una multa equivalente al 30% del importe total de las raciones solicitadas para el día del hecho comprobado y/o los días en que subsistan los hechos.

Artículo 14° Procedimiento y aplicación de las penalidades

- a) Por las presuntas infracciones previstas en el Pliego de Condiciones particulares, el personal designado por Policía de la Provincia de Córdoba para el contralor, labrará el acta correspondiente, la cual deberá ser firmada por el responsable de la Empresa prestataria designado de acuerdo a lo especificado en artículos anteriores del presente pliego, constatando lugar, fecha y hora.
- b) Dicha firma servirá como notificación a fin que la adjudicataria, presente el descargo en el tiempo perentorio de tres días ante la División Contrataciones de la Policía de la Provincia, en el que obrarán las actuaciones integradas por una copia del acta respectiva autenticada por la autoridad de contralor, y demás antecedentes del caso, las que serán elevadas a la Dirección de Administración de la Policía de la Provincia, para su evaluación técnica.
- c) Vencido el plazo precitado la Dirección de Administración aplicara en caso de corresponder, las penas respectivas, con la participación del Área Legal y Técnica de la Policía. Si correspondiere, se descontará el monto de la multa aplicada, de la próxima facturación o en su defecto de la subsiguiente.
- d) Las constancias en actas labradas, al tiempo de verificarse la infracción serán consideradas como prueba de la responsabilidad de la adjudicataria.

Artículo 15° Inspecciones del Organismo Contratante.

- a) La Autoridad Competente, se reserva el derecho de efectuar las auditorias del control de calidad de las plantas, elaboración, distribución de raciones y servicios prestados con personal designado por la misma y/o recurriendo a servicios de terceros.
- b) Podrán efectuar inspecciones al servicio contratado el personal que determine la Autoridad Competente y a su solicitud podrá intervenir conjuntamente el Dto. Bromatología del Ministerio de Salud de la Provincia de Córdoba (u organismo que lo remplace) y/o la Municipalidad de Córdoba, sin perjuicio de la actuación correspondiente de estos organismos en el ejercicio de facultades que le son propias.
- c) Podrán ser objetos de inspección: la planta elaboradora de alimentos del servicio que se contrata en toda su infraestructura y dependencias, incluyendo las oficinas comerciales en el



horario de actividad de las mismas, como así también los vehículos y demás elementos del transporte de las preparaciones, objeto de la contratación, elaboradas o no por la prestataria del servicio.

- d) Las inspecciones se harán con el fin de constatar la higiene y conservación de las instalaciones e infraestructura, vajilla y equipamiento que utilizan.
- e) Comprobar la capacidad técnica y operativa de la planta elaboradora, teniendo en cuenta la última declaración jurada de la Empresa sobre la cantidad de raciones que se elaboran para otros servicios.
- f) Realizar estricto control de calidad y el estado de los alimentos y condimentos, sea materia prima en proceso de elaboración o elaborados.
- g) Cuando se considere necesario se procederá a la extracción de muestras de materia prima, de productos en fase de elaboración o terminados, dependiendo la forma del muestreo si son alimentos perecederos o no perecederos.
- h) En caso de alimentos considerados no perecederos se procederá a la toma de tres muestras, una considerada original, otra considerada duplicado que quedará en poder de la empresa adjudicataria y la última considerada triplicado, será reservada por el laboratorio interviniente. Tales muestras serán debidamente envasadas, precintadas o lacradas y selladas adoptándose los recaudos necesarios para la inviolabilidad y adhiriendo a cada una de ellas un membrete donde se hará constar: n° de acta, fecha, hora y lugar del procedimiento, naturaleza de la muestra, nombre de la empresa y la firma de los intervinientes. El organismo interviniente podrá disponer el análisis de la muestra original, y comunicará a la entidad contratante y a la adjudicataria el resultado del mismo.

En el supuesto de no estar conforme con dicho resultado la adjudicataria lo manifestará por escrito a la entidad contratante en forma fundada dentro del término preteritorio de dos días de la comunicación del resultado en cuyo caso la entidad contratante notificará a la adjudicataria el lugar, día y hora para efectuar una contra verificación, con el duplicado y triplicado de la muestra en el plazo más breve posible y con la presencia del técnico que la adjudicataria designe, quien deberá acreditar debidamente tal condición ante el organismo encargado del análisis y podrá suscribir el protocolo con el técnico designado por el Organismo contratante a cargo de la pericia.

El resultado del primer análisis se tendrá por válido y se considerará de plena prueba la responsabilidad de la adjudicataria, si en el término preestablecido en el presente apartado no se expresara la disconformidad o habiéndola expresado no compareciere el técnico de la adjudicataria para la contra verificación.

En el acta respectiva que se labrara siempre que se extraigan muestras se individualizará él o los productos muestreados con detalles de su rotulación, etiquetas, atestaciones adheridas, contenido de la unidad, partida y serie de la fabricación, fecha de envase y vencimiento en su caso, condiciones en que estaban conservados y naturaleza del producto en cuestión.

La extracción de muestras se efectuará en presencia del representante de la adjudicataria o del encargado del servicio según la etapa en que se trate, debiéndose dejar constancia expresa de la negativa a presenciar o de su ausencia o imposibilidad de ubicarlo.

En el caso de alimentos perecederos se procederá a la toma de las muestras que se consideren necesarias y en presencia del encargado, representante o empleado de la firma adjudicataria que se encuentre presente en el momento de la toma de la muestra con la normativa procedimental de alimentos no perecederos.

Se dejará constancia en el acta el horario en que se realizará el análisis pertinente no pudiendo superar las cinco horas de tomada las muestras con el fin que pueda concurrir la adjudicataria o el técnico que la misma designe, quien deberá acreditar debidamente tal condición ante el organismo encargado de efectuar el análisis. La falta de presencia de la



adjudicataria o el técnico de la misma, a la hora indicada para el comienzo del análisis, no será obstáculo para la realización del mismo cuyos resultados se tendrá por válido, firme y definitivo.

A los fines de la presente cláusula se define como alimento perecedero aquel que conservado en frío, se modifica en el mismo sus características físico químicas y/o sensoriales y/o su contenido de bacteria. También será considerado como perecedero todo alimento preparado listo para su distribución y consumo.

En todo caso los protocolos analíticos deberán constar con el dictamen o criterio bromatológico del organismo que intervenga en el análisis.

Se considerará como alimento no apto para el consumo toda partida de alimentos calificados como perecederos y que no tengan parámetros microbiológicos estipulados en el Código Alimentario Argentino que contenga:

I-

- a) ENTEROBACTERIAS TOTALES.....MAYOR DE 500 UFC/G
- b) ESCHERICHIA COLI.....PRESENCIA EN 1 GR
- c) SALMONELLA SPP.....PRESENCIA EN 25 GRS.
- d) STAPHILOCOCCUS AUREUS.....PRESENCIA EN 1 GR

II-

En alimentos a base de carne, se considerará además de I

- a) ANAEROBIOS SULFITO REDUCTORESPRESENCIA EN 1 GR

III-

En arroz y flanes se considerará además de I

- a) BACILUS CEREUS.....PRESENCIA EN 1 GR.

Los parámetros indicados anteriormente se tomarán en cuenta, en una sola muestra y la existencia de un solo parámetro, por encima de los valores especificados será tomado como índice de NO-APTITUD.

Artículo 16° - Redeterminación de Precios

En concordancia con el punto 11.2 del Pliego de Condiciones Generales, el adjudicatario podrá solicitar la aplicación del “Régimen de redeterminación de precios por reconocimiento de variación de costos”, según el Anexo I, Art. 6, punto 6.2.4.1.

Dicha medida se podrá solicitar si y solo si, en los momentos de prórroga y deberá consignar al momento de presentar su oferta económica, el siguiente cuadro con las variables de costos a tener en cuenta:

ITEMS	Va	Vb	Vc por cada componente
Costo de Vida Córdoba General			
Insumos			
Remuneración del Personal, Impuestos y Otras Cargas			



Impositivas			
Descartables, Energía eléctrica, Gas, Logística, Seguros, etc			
Gastos Operativos por Traslado: Combustible, Peajes, Alquileres de cochera, etc.			
Otros Gastos Operativos: Telefonía Fija, Celular y Cocheras			
Gastos Operativos Aplicables a Elementos Importados Incluidos en el Servicio			

Siendo:

Va: Valores al mes anterior al de la fecha de presentación de la solicitud de redeterminación.

Vb: Valores al mes anterior al de la fecha de presentación de la oferta original, o los valores al mes anterior al de la fecha de presentación de la última solicitud de redeterminación, según corresponda.

Vc por cada componente: Se calculara según la siguiente formula $(Va - Vb / Vb)$.

A su vez, la solicitud de redeterminación de precios del contrato por reconocimiento de variación de costos, deberá estar acompañada de los elementos que acrediten tal circunstancia y la firma proveedora deberá consignar la fuente de la cual obtuvo los datos establecidos en el cuadro de variables.

El mecanismo de redeterminación de precios por reconocimiento de variación de costos, deberá aplicarse a solicitud de proveedor, cuando la variación total de costos sea mayor al (7%). La Administración deberá efectuar la redeterminación de precios en iguales condiciones en el caso de una disminución de precios mayor al porcentaje indicado.

Si efectuado el análisis de la solicitud de redeterminación presentado por el proveedor, se viera comprometido el interés público, por resultar excesivamente oneroso el cumplimiento de las obligaciones emergentes del contrato, el organismo contratante podrá acordar con el proveedor un porcentaje de redeterminación de precios por variación de costos menor al obtenido de la variación total de costos constatada, o rescindir el contrato por razones de fuerza mayor.



ANEXO III

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A) MENUES CALCULADOS PARA ALMUERZO-CENA, COLACIONES, REFRIGERIOS Y DESAYUNOS-MERIENDAS PARA INSTITUTOS DE FORMACIÓN POLICIAL.

SUGERENCIAS DE MENÚ DE VERANO

1) MILANESA CON ARROZ PRIMAVERA. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

MILANESA

ARTICULO

BIFE (Nalga, bola de lomo, paleta)

150grs

HUEVO

1/8 unid.

AJO, PEREJIL

Cant. Sufic.

PAN RALLADO

20grs

ACEITE

5c.c.

SAL

Cant. Sufic.

ARROZ PRIMAVERA

ARTICULO

ARROZ

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

80grs

HUEVO

¼ unid.

PICKLES

5grs

ARVEJAS

5grs

ACEITE

5c.c.

VINAGRE

2c.c.

FRUTA DE ESTACION

150grs

PAN

60grs

2) EMPANADAS ARABES O CRIOLLAS. POSTRE GELATINA

EMPANADAS CRIOLLAS O ARABES (5 UNIDADES POR PERSONA)

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

CARNE MOLIDA

30grs

CEBOLLA

15grs

ACEITE

5c.c

CONDIMENTOS, ACEITUNAS

Cant.Sufic.

GELATINA

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

POLVO FANTASIA

Cant.Sufic

AGUA

150c.c.



04

3) CARNE MECHADA AL HORNO CON PAPAS DORADAS. FRUTA DE ESTACION, PAN.

CARNE MECHADA
ARTICULO
CARNE
ACELGA O ESPINACA
ZANAHORIA
HUEVO
SAL, CONDIMENTOS

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
150grs
10grs
10grs
1/8 unid.
Cant. Sufic.

PAPAS DORADAS
ARTICULO
PAPAS
ACEITE
SAL, CONDIMENTOS

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
300grs
5 c.c
Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs

4) POLLO AL HORNO CON ARROZ A LA VALENCIANA. FRUTA DE ESTACION, PAN.

POLLO AL HORNO
ARTICULO
POLLO
LIMON, SAL, CONDIMENTOS

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
150grs (Sin contar el hueso)
Cant. Sufic.

ARROZ A LA VALENCIANA
ARTICULO
ARROZ
ARVEJAS
CEBOLLA
QUESO RALLADO
SAL,CONDIMENTOS
ACEITE

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
80grs
20grs
20grs
5grs
Cant. Suficiente.
5c.c

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs

5) CARNE CON SALSA VINAGRETA CON SALPICÓN DE PAPA, ZANAHORIA Y REMOLACHA. FRUTA DE ESTACION, PAN.

CARNE A LA VINAGRETA
ARTICULO
CARNE
HUEVO DURO PICADO
CONDIMENTOS
ACEITE
VINAGRE

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
150grs
1/8 unid.
Cant. Sufic.
5c.c
2c.c

SALPICON DE PAPA, ZANAHORIA Y REMOLACHA
ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
150grs

PAPA



ZANAHORIA	70grs
REMOLACHA	80grs
ACEITE	5c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

6) **SALPICÓN DE CARNE, VERDURAS Y LEGUMBRES. FRUTA DE ESTACION, PAN.**

<u>SALPICÓN</u>	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE EN CUBO	100grs.
PAPAS	100grs.
ZANAHORIA	50grs.
ARVEJAS O LENTEJAS	20grs
TOMATE	30grs.
HUEVO DURO PICADO	¼ unidad.
ACEITE O MAYONESA	5c.c.
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

7) **CARNE FRIA EN ESCABECHE, ENSALADA DE PAPA Y HUEVO DURO. FRUTA DE ESTACION, PAN.**

<u>CARNE EN ESCABECHE</u>	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE	150grs
ZANAHORIA	20grs
CEBOLLA	20grs
PIMIENTO	10grs
ACEITE	5c.c
VINAGRE	5 c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic

<u>ENSALADA DE PAPA Y HUEVO DURO.</u>	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PAPAS	300grs.
HUEVO DURO	1/8 unid.
ACEITE	5 c.c
VINAGRE	2 c.c
SAL, CONDIMENTOS.	Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs



06

8) SALPICÓN DE POLLO Y VERDURAS. FRUTA DE ESTACION.PAN.

SALPICON

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

POLLO HERVIDO EN CUBOS	100grs.
HUEVO DURO	1/8 unid.
PAPAS	150grs.
REMOLACHA	40grs.
ZANAHORIA	50grs.
ARVEJAS	20grs.
TOMATES	40grs.
ACEITE O MAYONESA	5c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

9) MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, REPOLLO Y TOMATES. FRUTA DE ESTACION .PAN.

MILANESA DE POLLO

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

SÚPREMA DE POLLO	150grs
HUEVO	1/8 unid.
AJO, PEREJIL	Cant. Sufic.
PAN RALLADO	20grs
ACEITE	5c.c.
SAL	Cant. Sufic.

ENSALADA

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

ZANAHORIA RALLADA	80grs.
REPOLLO	100grs.
TOMATES	70grs.
ACEITE	5c.c
VINAGRE	2 c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

10) POLLO AL HORNO CON ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y LECHUGA FRUTA DE ESTACION. PAN.

POLLO AL HORNO

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

POLLO	150grs (Sin contar el hueso)
LIMON, SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.

ENSALADA

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA



CEBOLLA 20grs.
LECHUGA 80grs.
TOMATE 100grs.
ACEITE 5c.c
VINAGRE 2 c.c
SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

11) BIFES CON CEBOLLA Y PIMIENTOS CON PURE DE PAPAS. FRUTA DE ESTACION, PAN.

BIFES CON CEBOLLA Y PIMIENTOS

ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
BIFES (NALGA O BOLA DE LOMO) 150grs.
CEBOLLA 40grs.
PIMIENTO 20grs.
ACEITE 5c.c
SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.

PURE DE PAPAS

ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
PAPAS 300grs
LECHE 30c.c
ACEITE 10grs
SAL, CONDIMENTOS Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

12) CARNE FRIA FETEADA Y MAYONESA CON ENSALADA DE PAPAS Y HUEVO DURO. FRUTA DE ESTACION. PAN.

CARNE FRIA CON MAYONESA

ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
CARNE FRIA 150grs
MAYONESA 10grs
SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.

ENSALADA DE PAPA Y HUEVO DURO.

ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
PAPAS 300grs.
HUEVO DURO 1/8 unid.
ACEITE 5 c.c
VINAGRE 2 c.c
SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs



13) ARROZ FRIO Y SALCHICHAS TROZADAS.(ARROZ,SALCHICHAS
CORTADAS, TOMATES,ACEITUNAS,HUEVO DURO). FRUTA DE
ESTACION, PAN.

ARROZ FRIO CON SALCHICHAS

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
ARROZ	80grs
SALCHICHAS	60grs
TOMATES	50grs
ACEITUNAS	20grs
HUEVO DURO	¼ UNID.
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

14) CARNE A LA PORTUGUESA, CON PAPAS Y BATATAS AL HORNO.
FRUTA DE ESTACION, PAN.

CARNE A LA PORTUGUESA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE	150grs
CEBOLLA	40grs
TOMATES	30grs
PIMIENTO	20grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

SUGERENCIAS DE MENUES DE INVIERNO

1) RAVIOLES (RICOTTA) CON CARNE CUBETEADA ESTOFADA. FRUTA
DE ESTACION, PAN.

RAVIOLES

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
RAVIOLES	160grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
QUESO RALLADO	5grs.

SALSA BOLOGÑESA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE CUBETEADA	80grs
TOMATE	50grs.
CEBOLLA	20grs.
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs



2) CARNE AL HORNO CON PURE DE PAPAS. FRUTA DE ESTACION, PAN.

CARNE AL HORNO

ARTICULO
CARNE
SAL, CONDIMENTOS
ACEITE

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

150grs
Cant.Sufic.
5grs.

PURE DE PAPAS

ARTICULO
PAPAS
LECHE
ACEITE
SAL, CONDIMENTOS

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

300grs
30c.c
10grs
Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs

3) BUSECA. FRUTA DE ESTACION, PAN.

BUSECA
ARTICULO
MONDONGO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

100grs

CEBOLLA
TOMATES
ZANAHORIA
CHORIZO COLORADO
POROTOS
ZAPALLO
QUESO RALLADO
CONDIMENTOS, SAL

20grd
40grs
20grs
40grs.
30grs
50grs
5grs.
Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs

4) MILANESA CON PAPAS FRITAS .FRUTA DE ESTACION, PAN.

MILANESA

ARTICULO
BIFE (Nalga, bola de lomo, paleta)
HUEVO
AJO, PEREJIL
PAN RALLADO
ACEITE
SAL

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

150grs
1/8 unid.
Cant. Sufic.
20grs
5c.c.
Cant. Sufic.

PAPAS FRITAS

ARTICULO
PAPAS EN BASTONES
ACEITE
SAL. CONDIMENTOS

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

300grs.
15c.c.
Cant.Suficient.

San Juan
Cria. Tec. Sup. SOMA
Jefe División



FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

5) LOCRO. FRUTA DE ESTACION, PAN.

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
LOCRO	
CARNE CUBETEADA	80grs
MAIZ BLANCO	40grs
POROTOS	20grs
CHORIZO COLORADO	20grs
CEBOLLA VERDE	10grs
MONDONGO	30grs
TOMATES	20grs
ZAPALLO	50grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

6) POLLO AL HORNO CON ARROZ A LA VALENCIANA. FRUTA DE ESTACION, PAN.

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
POLLO AL HORNO	
POLLO	150grs (Sin contar el hueso)
LIMON, SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
ARROZ A LA VALENCIANA	
ARROZ	80grs
ARVEJAS	20grs
CEBOLLA	20grs
QUESO RALLADO	5grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
ACEITE	5c.c

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

7) EMPANADAS CRIOLLAS O ARABES. FRUTA DE ESTACION.

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
EMPANADAS CRIOLLAS O ARABES (5 UNIDADES POR PERSONA)	
CARNE MOLIDA	30grs
CEBOLLA	15grs
ACEITE	5c.c
CONDIMENTOS, ACEITUNAS	Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs.

8) FIDEOS CON CARNE ESTOFADA. FRUTA DE ESTACION .PAN.

FIDEOS CON SALSA ESTOFADA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
FIDEOS TALLARINES	
CARNE	80grs
TOMATES	150grs
CEBOLLA	40grs
SAL, CONDIMENTOS	20grs
ACEITE	Cant.Sufic.
QUESO RALLADO	5c.c.
	5grs.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

9) CARNE A LA CACEROLA CON PURE MIXTO. FRUTA DE ESTACION,
PAN.

CARNE A LA CACEROLA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE	150grs
CEBOLLA	30grs
ZANAHORIA	20grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
ACEITE	5c.c.

PURE MIXTO

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PAPAS	200grs
CALABAZA	100grs
ACEITE	10c.c.
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

10) BIFES A LA CRIOLLA. FRUTA DE ESTACION, PAN.

BIFES A LA CRIOLLA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE	150grs.
CEBOLLA	20grs
PAPAS	300grs.
TOMATES	40grs
PIMIENTO	10grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs



12

11) CAZUELA DE LENTEJAS Y ARROZ. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

CAZUELA DE LENTEJAS Y ARROZ

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE CUBETEADA	100grs
CHORIZO COLORADO	20grs
LENTEJAS	40grs
ARROZ	40grs
CEBOLLA	20grs
TOMATES	40grs
SAL, CONDIMENTOS,	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

12) POLLO A LA PORTUGUESA CON ARROZ A LA MANTECA. FRUTA DE ESTACION .PAN.

POLLO A LA PORTUGUESA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
POLLO	150grs (sin hueso)
CEBOLLA	20grs
PIMIENTO	10grs
TOMATES	40grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic

ARROZ A LA MANTECA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
ARROZ	80grs
MANTECA	10grs
SAL	Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

13) MILANESA CON PAPAS Y BATATAS AL HORNO. FRUTA DE ESTACION, PAN.

MILANESAS DE POLLO

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
SUPREMA DE POLLO	150grs
HUEVO	1/8 unid.
AJO, PEREJIL	Cant. Sufic.
PAN RALLADO	20grs
ACEITE	5c.c.
SAL	Cant. Sufic.

PAPAS Y BATATAS AL HORNO

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PAPAS	150grs
BATAS	150grs
ACEITE	10c.c



13

SAL, CONDIMENTOS Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

14) LOCRO. FRUTA DE ESTACION, PAN

LOCRO

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE CUBETEADA	80grs
MAIZ BLANCO	40grs
POROTOS	20grs
CHORIZO COLORADO	20grs
CEBOLLA VERDE	10grs
MONDONGO	30grs
TOMATES	20grs
ZAPALLO	50grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

DESAYUNOS-MERIENDAS

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
LECHE	150/200cc
CACAO	Cant. Sufic.
TE	Cant. Sufic.
YERBA MATE	Cant. Sufic.
ALFAJÓN DE FRUTA O DULCE DE LECHE O	60 a 80 grs (2Unidades)
FACTURAS O PAN CRIOLLO	60 a 80 grs (2Unidades)

COLACIONES/REFRIGERIOS

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PEBETÓN DE JAMON Y QUESO	UNA UNIDAD
PORCIÓN DE PIONONO Y JUGO CEPITA	UNA UNIDAD
PORCIÓN DE BIZCOCHUELO Y AGUA SABORIZADA	UNA PORCIÓN
YOGURT VS. SABORES	UN VASO

Com. Scanferla
CNO 1630 de 16/09/2014



74

B) MENÚES CALCULADOS PARA ALMUERZO—CENA, PARA
UNIDADES OPERATIVAS-DEPENDENCIAS DEL EDIFICIO
CENTRAL DE POLICIA

SUGERENCIAS DE MENÚ DE VERANO

1) MILANESA CON ARROZ PRIMAVERA. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

MILANESA

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

BIFE (Nalga, bola de lomo, paleta)	150grs
HUEVO	1/8 unid.
AJO, PEREJIL	Cant. Sufic.
PAN RALLADO	20grs
ACEITE	5c.c.
SAL	Cant. Sufic.

ARROZ PRIMAVERA

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

ARROZ	80grs
HUEVO	¼ unid.
PICKLES	5grs
ARVEJAS	5grs
ACEITE	5c.c.
VINAGRE	2c.c

FRUTA DE ESTACION

150grs

PAN

60grs

2) EMPANADAS ARABES O CRIOLLAS. POSTRE GELATINA

EMPANADAS CRIOLLAS O ARABES (5 UNIDADES POR PERSONA)

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

CARNE MOLIDA	30grs
CEBOLLA	15grs
ACEITE	5c.c
CONDIMENTOS, ACEITUNAS	Cant.Sufic.

GELATINA

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

POLVO FANTASIA	Cant.Sufic
AGUA	150c.c.



15

3) CARNE MECHADA AL HORNO CON PAPAS DORADAS. FRUTA DE ESTACION, PAN.

CARNE MECHADA

ARTICULO

CARNE
ACELGA O ESPINACA
ZANAHORIA
HUEVO
SAL, CONDIMENTOS

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

150grs
10grs
10grs
1/8 unid.
Cant. Sufic.

PAPAS DORADAS

ARTICULO

PAPAS
ACEITE
SAL, CONDIMENTOS

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

300grs
5 c.c
Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs

4) POLLO AL HORNO CON ARROZ A LA VALENCIANA. FRUTA DE ESTACION. PAN.

POLLO AL HORNO

ARTICULO

POLLO
LIMON, SAL, CONDIMENTOS

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

150grs (Sin contar el hueso)
Cant. Sufic.

ARROZ A LA VALENCIANA

ARTICULO

ARROZ
ARVEJAS
CEBOLLA
QUESO RALLADO
SAL, CONDIMENTOS
ACEITE

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

80grs
20grs
20grs
5grs
Cant. Suficiente.
5c.c

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs

5) CARNE CON SALSA VINAGRETA CON SALPICÓN DE PAPA, ZANAHORIA Y REMOLACHA. FRUTA DE ESTACION, PAN.

CARNE A LA VINAGRETA

ARTICULO

CARNE
HUEVO DURO PICADO
CONDIMENTOS
ACEITE
VINAGRE

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

150grs
1/8 unid.
Cant. Sufic.
5c.c
2c.c

SALPICON DE PAPA, ZANAHORIA Y REMOLACHA

ARTICULO

PAPA

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

150grs



16

ZANAHORIA	70grs
REMOLACHA	80grs
ACEITE	5c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

6) SALPICÓN DE CARNE, VERDURAS Y LEGUMBRES. FRUTA DE ESTACION, PAN.

<u>SALPICÓN</u> <u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE EN CUBO	100grs.
PAPAS	100grs.
ZANAHORIA	50grs.
ARVEJAS O LENTEJAS	20grs
TOMATE	30grs.
HUEVO DURO PICADO	¼ unidad.
ACEITE O MAYONESA	5c.c.
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

7) CARNE FRIA EN ESCABECHE, ENSALADA DE PAPA Y HUEVO DURO. FRUTA DE ESTACION, PAN.

<u>CARNE EN ESCABECHE</u> <u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE	150grs
ZANAHORIA	20grs
CEBOLLA	20grs
PIMIENTO	10grs
ACEITE	5c.c
VINAGRE	5 c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic

ENSALADA DE PAPA Y HUEVO DURO.

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PAPAS	300grs.
HUEVO DURO	1/8 unid.
ACEITE	5 c.c
VINAGRE	2 c.c
SAL, CONDIMENTOS.	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs



17

8) SALPICÓN DE POLLO Y VERDURAS. FRUTA DE ESTACION.PAN.

<u>SALPICON</u>	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
POLLO HERVIDO EN CUBOS	100grs.
HUEVO DURO	1/8 unid.
PAPAS	150grs.
REMOLACHA	40grs.
ZANAHORIA	50grs.
ARVEJAS	20grs.
TOMATES	40grs.
ACEITE O MAYONESA	5c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

9) MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, REPOLLO Y TOMATES. FRUTA DE ESTACION .PAN.

<u>MILANESA DE POLLO</u>	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
SUPREMA DE POLLO	150grs
HUEVO	1/8 unid.
AJO, PEREJIL	Cant. Sufic.
PAN RALLADO	20grs
ACEITE	5c.c.
SAL	Cant. Sufic.

<u>ENSALADA</u>	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
ZANAHORIA RALLADA	80grs.
REPOLLO	100grs.
TOMATES	70grs.
ACEITE	5c.c
VINAGRE	2 c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

10) POLLO AL HORNO CON ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y LECHUGA FRUTA DE ESTACION. PAN.

<u>POLLO AL HORNO</u>	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
POLLO	150grs (Sin contar el hueso)
LIMON, SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.



<u>ENSALADA</u>	
<u>ARTICULO</u>	
CEBOLLA	20grs.
LECHUGA	80grs.
TOMATE	100grs.
ACEITE	5c.c
VINAGRE	2 c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

<u>11) BIFES CON CEBOLLA Y PIMIENTOS CON PURE DE PAPAS. FRUTA DE ESTACION, PAN.</u>	
<u>BIFES CON CEBOLLA Y PIMIENTOS</u>	
<u>ARTICULO</u>	
BIFES (NALGA O BOLA DE LOMO)	150grs.
CEBOLLA	40grs.
PIMIENTO	20grs.
ACEITE	5c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
PURE DE PAPAS	
<u>ARTICULO</u>	
PAPAS	300grs
LECHE	30c.c
ACEITE	10grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

<u>12) CARNE FRIA FETEADA Y MAYONESA CON ENSALADA DE PAPAS Y HUEVO DURO. FRUTA DE ESTACION. PAN.</u>	
<u>CARNE FRIA CON MAYONESA</u>	
<u>ARTICULO</u>	
CARNE FRIA	150grs
MAYONESA	10grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
ENSALADA DE PAPA Y HUEVO DURO.	
<u>ARTICULO</u>	
PAPAS	300grs.
HUEVO DURO	1/8 unid.
ACEITE	5 c.c
VINAGRE	2 c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs



13) ARROZ FRIO Y SALCHICHAS TROZADAS.(ARROZ,SALCHICHAS
CORTADAS, TOMATES,ACEITUNAS,HUEVO DURO). FRUTA DE
ESTACION, PAN.

ARROZ FRIO CON SALCHICHAS

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
ARROZ	80grs
SALCHICHAS	60grs
TOMATES	50grs
ACEITUNAS	20grs
HUEVO DURO	¼ UNID.
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

14) CARNE A LA PORTUGUESA, CON PAPAS Y BATATAS AL HORNO.
FRUTA DE ESTACION, PAN.

CARNE A LA PORTUGUESA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE	150grs
CEBOLLA	40grs
TOMATES	30grs
PIMIENTO	20grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

SUGERENCIAS DE MENUS DE INVIERNO

1) RAVIOLES (RICOTTA) CON CARNE CUBETEADA
ESTOFADA. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

RAVIOLES

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
RAVIOLES	160grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
QUESO RALLADO	5grs.

SALSA BOLOGÑESA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE CUBETEADA	80grs
TOMATE	50grs.
CEBOLLA	20grs.
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

70

2) CARNE AL HORNO CON PURE DE PAPAS. FRUTA DE ESTACION, PAN.

CARNE AL HORNO
ARTICULO
CARNE
SAL, CONDIMENTOS
ACEITE

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
150grs
Cant.Sufic.
5grs.

PURE DE PAPAS
ARTICULO
PAPAS
LECHE
ACEITE
SAL, CONDIMENTOS

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
300grs
30c.c
10grs
Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs

3) BUSECA. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

BUSECA
ARTICULO
MONDONGO
CEBOLLA
TOMATES
ZANAHORIA
CHORIZO COLORADO
POROTOS
ZAPALLO
QUESO RALLADO
CONDIMENTOS, SAL

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
100grs
20grd
40grs
20grs
40grs.
30grs
50grs
5grs.
Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs

4) MILANESA CON PAPAS FRITAS .FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

MILANESA
ARTICULO
BIFE (Nalga, bola de lomo, paleta)
HUEVO
AJO, PEREJIL
PAN RALLADO
ACEITE
SAL

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
150grs
1/8 unid.
Cant. Sufic.
20grs
5c.c.
Cant. Sufic.

PAPAS FRITAS
ARTICULO
PAPAS EN BASTONES
ACEITE

PESO NETO CRUDO POR PERSONA
300grs.
15c.c.



SAL. CONDIMENTOS Cant.Suficient.
FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

5) LOCRO. FRUTA DE ESTACION, PAN.

LOCRO
ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
CARNE CUBETEADA 80grs
MAIZ BLANCO 40grs
POROTOS 20grs
CHORIZO COLORADO 20grs
CEBOLLA VERDE 10grs
MONDONGO 30grs
TOMATES 20grs
ZAPALLO 50grs
SAL, CONDIMENTOS Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

6) POLLO AL HORNO CON ARROZ A LA VALENCIANA. FRUTA DE ESTACION, PAN.

POLLO AL HORNO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
ARTICULO
POLLO 150grs (Sin contar el hueso)
LIMON, SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.

ARROZ A LA VALENCIANA PESO NETO CRUDO POR PERSONA
ARTICULO
ARROZ 80grs
ARVEJAS 20grs
CEBOLLA 20grs
QUESO RALLADO 5grs
SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.
ACEITE 5c.c

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

7) EMPANADAS CRIOLLAS O ARABES. FRUTA DE ESTACION.

EMPANADAS CRIOLLAS O ARABES (5 UNIDADES POR PERSONA)
ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
CARNE MOLIDA 30grs
CEBOLLA 15grs
ACEITE 5c.c
CONDIMENTOS, ACEITUNAS Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs.

Sonia Pomije
TEC SUP GESTIÓN FINANCIERA
POLICIA DE LA PROVINCIA



8) FIDEOS CON CARNE ESTOFADA. FRUTA DE ESTACION
.PAN.

FIDEOS CON SALSA ESTOFADA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
FIDEOS TALLARINES	80grs
CARNE	150grs
TOMATES	40grs
CEBOLLA	20grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
ACEITE	5c.c.
QUESO RALLADO	5grs.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

9) CARNE A LA CACEROLA CON PURE MIXTO. FRUTA DE
ESTACIÓN, PAN.

CARNE A LA CACEROLA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE	150grs
CEBOLLA	30grs
ZANAHORIA	20grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
ACEITE	5c.c.

PURE MIXTO

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PAPAS	200grs
CALABAZA	100grs
ACEITE	10c.c.
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

10) BIFES A LA CRIOLLA. FRUTA DE ESTACION, PAN.

BIFES A LA CRIOLLA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE	150grs.
CEBOLLA	20grs
PAPAS	300grs.
TOMATES	40grs
PIMIENTO	10grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs



11) CAZUELA DE LENTEJAS Y ARROZ. FRUTA DE ESTACIÓN,
PAN.

CAZUELA DE LENTEJAS Y ARROZ

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE CUBETEADA	100grs
CHORIZO COLORADO	20grs
LENTEJAS	40grs
ARROZ	40grs
CEBOLLA	20grs
TOMATES	40grs
SAL, CONDIMENTOS,	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

12) POLLO A LA PORTUGUESA CON ARROZ A LA MANTECA.
FRUTA DE ESTACION .PAN.

POLLO A LA PORTUGUESA

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
POLLO	150grs (sin hueso)
CEBOLLA	20grs
PIMIENTO	10grs
TOMATES	40grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic
ARROZ A LA MANTECA	

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
ARROZ	80grs
MANTECA	10grs
SAL	Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

13) MILANESA CON PAPAS Y BATATAS AL HORNO. FRUTA DE
ESTACION, PAN.

MILANESAS DE POLLO

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
SUPREMA DE POLLO	150grs
HUEVO	1/8 unid.
AJO, PEREJIL	Cant. Sufic.
PAN RALLADO	20grs
ACEITE	5c.c.
SAL	Cant. Sufic.

PAPAS Y BATATAS AL HORNO

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PAPAS	150grs
BATAS	150grs



24

ACEITE	10c.c
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

14) LOCRO. FRUTA DE ESTACION, PAN

<u>LOCRO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
ARTICULO	
CARNE CUBETEADA	80grs
MAIZ BLANCO	40grs
POROTOS	20grs
CHORIZO COLORADO	20grs
CEBOLLA VERDE	10grs
MONDONGO	30grs
TOMATES	20grs
ZAPALLO	50grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

Samuel...
2014.09.16



25

C) UNIDADES DE CONTENCIÓN DEL APREHENDIDO

SUGERENCIAS DE MENÚES

1) MILANESAS CON ARROZ BLANCO. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

MILANESA	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
BIFE (Nalga, bola de lomo, paleta)	120grs
HUEVO	1/8 Unidad
AJO, PEREJIL	Cant. Sufic.
PAN RALLADO	12 grs
ACEITE	5 cc
SAL	Cant. Sufic.

ARROZ BLANCO	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
ARROZ	80 grs
ACEITE	5 cc
SAL, CONDIMENTOS	Cant Sufic.

FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

2) CARNE AL HORNO CON PAPAS DORADAS, FRUTA DE ESTACIÓN,

Scanferla

PAN	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE	120grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.

PAPAS DORADAS	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PAPAS	300grs
ACEITE	5 cc
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

3) POLLO AL HORNO CON PURE DE PAPAS. FRUTA DE ESTACIÓN,

Scanferla

PAN	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
POLLO	120 grs (Sin contar el hueso)
LIMÓN, SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.

PURE DE PAPAS	
<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PAPAS	250grs
ACEITE	10 cc
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION	150grs
-------------------	--------



PAN

60grs

4) HAMBURGUESAS DE CARNE VACUNA, ARROZ A LA VALENCIANA. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN

HAMBURGUESA

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

CARNE MOLIDA

120grs

CEBOLLA

20grs

ZANAHORIA

10grs

SAL, CONDIMENTOS

Cant. Sufic.

ARROZ A LA VALENCIANA

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

ARROZ

80grs

ARVEJAS

20grs

CEBOLLA

20grs

QUESO RALLADO

5grs

SAL, CONDIMENTOS

Cant. Sufic.

ACEITE

5c.c

FRUTA DE ESTACION

150grs

PAN

60grs

5) ESTOFADO DE VERDURAS Y LEGUMBRES. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

ESTOFADO

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

CARNE EN CUBO

80grs

PAPAS

100grs

ZANAHORIAS

50grs

ARVEJAS O LETEJAS

20grs

TOMATES

30grs

CEBOLLA

20grs

ACEITE

5cc

SAL, CONDIMENTOS

Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION

150grs

PAN

60grs

6) SALPICON DE POLLO Y VERDURAS. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

SALPICON

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

POLLO

100grs

HUEVO DURO

1/8 Unidad

PAPAS

150grs

REMOLACHAS

40grs

ZANAHORIAS

50grs

ARVEJAS

20grs

TOMATES

40 grs

ACEITE O MAYONESA

5cc



SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

7) CARNE FRÍA FILETEADA Y MAYONESA CON ENSALADA DE
PAPAS Y HUEVO DURO. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN

CARNE
ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
CARNE 120grs
MAYONESA 10grs
SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.

ENSALADA
ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
PAPA 250grs
HUEVO DURO 1/8 Unidad
ACEITE 5 cc
VINAGRE 2cc
SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

8) CARNE A LA PORTUGUESA, CON PAPAS AL HORNO. FRUTA DE
ESTACIÓN, PAN.

CARNE A LA PORTUGUESA
ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
CARNE 120grs
CEBOLLA 40grs
TOMATES 20grs
PIMENTO 20grs
SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.

PAPAS AL HORNO
ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
PAPAS 250 grs
ACEITE 10 cc
SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

9) RAVIOLES A LA BOLOGNESA. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

RAVIOLES
ARTICULO PESO NETO CRUDO POR PERSONA
RAVIOLES 125grs
SAL, CONDIMENTOS Cant. Sufic.
QUESO RALLADO 5grs
SALSA BOLOGNESA

Son Oculares
Cada Item con su respectiva descripción

78

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE EN CUBOS	80grs
TOMATE	50grs
CEBOLLA	20grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

10) BUSECA. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

<u>BUSECA</u> <u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
MONDONGO	80grs
CEBOLLA	20grd
TOMATES	40grs
ZANAHORIA	20grs
CHORIZO COLORADO	40grs.
POROTOS	30grs
ZAPALLO	50grs
QUESO RALLADO	5grs.
CONDIMENTOS, SAL	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

11) LOCRO. FRUTA DE ESTACION, PAN

<u>LOCRO</u> <u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CARNE CUBETEADA	80grs
MAIZ BLANCO	40grs
POROTOS	20grs
CHORIZO COLORADO	20grs
CEBOLLA VERDE	10grs
MONDONGO	30grs
TOMATES	20grs
ZAPALLO	50grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

12) FIDEOS CON CARNE ESTOFADA. FRUTA DE ESTACION .PAN.

<u>FIDEOS CON SALSA ESTOFADA</u> <u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
FIDEOS TALLARINES	80grs
CARNE	80grs
TOMATES	40grs
CEBOLLA	20grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.

29

ACEITE 10c.c.
FRUTA DE ESTACION 150grs
PAN 60grs

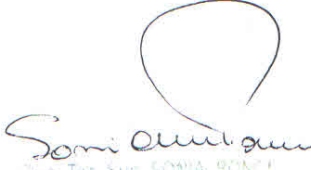
1) PAN DE CARNE CON PURE MIXTO. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PAN DE CARNE	
CARNE MOLIDA	120grs
CEBOLLA	20grs
ZANAHORIA	20grs
PAN RALLADO	10grs
HUEVO	1/8 Unidad
ACEITE	5cc
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic.

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
PURE MIXTO	
PAPA	200grs
CALABAZA	50grs
ACEITE	15cc
SAL, CONDIMENTOS	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs

2) CAZUELA DE LENTEJAS Y ARROZ. FRUTA DE ESTACIÓN, PAN.

<u>ARTICULO</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
CAZUELA DE LENTEJAS Y ARROZ	
CARNE CUBETEADA	80grs
MONDONGO	20grs
LENTEJAS	50grs
ARROZ	50grs
CEBOLLA	20grs
TOMATES	40grs
SAL, CONDIMENTOS,	Cant.Sufic.
FRUTA DE ESTACION	150grs
PAN	60grs


Sonia Román
Dpto. Finanzas