

**POLICIA DE LA PROVINCIA
CORDOBA**

**Licitación Pública N° 50/2015.
Apertura: 08 de octubre de 2015
Hora: 09:30.
Lugar: Av. Colón 1250 (1° Piso Edif. Central)**

**DIR. ADMINISTRACIÓN
DPTO. FINANZAS
DIV. CONTRATACIONES**

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

POLLO A LA PORTUGUESA

ARTICULO

POLLO
CEBOLLA
PIMIENTO
TOMATES
SAL, CONDIMENTOS
ARROZ A LA MANTECA

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

150grs (sin hueso)
20grs
10grs
40grs
Cant.Sufic

ARTICULO

ARROZ
MANTECA
SAL

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

80grs
10grs
Cant. Sufic.

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs

13) MILANESA CON PAPAS Y BATATAS AL HORNO. MADALENAS, PAN.

MILANESAS DE POLLO

ARTICULO

SUPREMA DE POLLO
HUEVO
AJO, PEREJIL
PAN RALLADO
ACEITE
SAL

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

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

PAPAS Y BATATAS AL HORNO

ARTICULO

PAPAS
BATAS
ACEITE
SAL, CONDIMENTOS

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

150grs
150grs
10c.c.
Cant.Sufic.

MADALENAS
PAN

1 unidad 35 grs
60grs

14) LOCRO. FRUTA DE ESTACION, PAN

LOCRO

ARTICULO

CARNE CUBETEADA
MAIZ BLANCO
POROTOS
CHORIZO COLORADO
CEBOLLA VERDE

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

80grs
40grs
20grs
20grs
10grs

MONDONGO
TOMATES
ZAPALLO
SAL, CONDIMENTOS

30grs
20grs
50grs
Cant.Sufic.

FRUTA DE ESTACION
PAN

150grs
60grs

DESAYUNOS-MERIENDAS

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

LECHE
CACAO
TE
YERBA MATE
MALTA
AZUCAR O EDULCORANTE
ALFAJOR DE FRUTA O DULCE DE LECHE O
FACTURAS O PAN CRIOLLO

150/200cc
Cant. Sufic.
Cant. Sufic.
Cant. Sufic.
Cant. Sufic.
Cant. Sufic.
60 a 80 grs (2Unidades)
60 a 80 grs (2Unidades)

COLACIONES/REFRIGERIOS

ARTICULO

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

PEBETON DE JAMON Y QUESO
PORCIÓN DE PIONONO Y JUGO CEPITA
BARRA DE CEREAL Y AGUA SABORIZADA
YOGURT VS. SABORES
LECHE CHOCOLATADA

UNA UNIDAD
UNA UNIDAD
UNA PORCIÓN
UN VASO
UNA CAJA POR 200 c.c

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

B) MENUES CALCULADO ALMUERZO-CENA, UNIDADES
OPERATIVAS DEPENDENCIAS DEL EDIFICIO CENTRAL DE
POLICIA..

SUGERENCIAS DE MENÚS DE VERANO

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

MILANESA

ARTICULO

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

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

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

CEA/PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Folios 1 y 2 de 2

Dir. de Contratación
Folios 1 y 2 de 2

	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) BIFE DE POLLO AL LIMON CON PANACHE DE VERDURA. POSTRE GELATINA

BIFE DE POLLO		
ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA	
BIFE (Pollo)	150grs	
PAPA	80 grs.	
ZANAHORIA	50 grs	
CALABAZIN	50 grs.	
ZAPALLITO	30 grs.	
CHOCLO	5 grs.	
ACEITE	5c.c.	
VINAGRE	2 c.c.	
SAL	Cant. Sufic.	

GELATINA		
ARTICULO	PESO NETO CRUDO POR PERSONA	
POLVO FANTASIA	Cant.Sufic	
AGUA	150c.c.	



Dr. Ayala, Carlos E. LUISA CARPENTIER
Fiscal de la División de Contratación



Div. de Contratación
Fiscal de la División de Contratación

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

3) POLLO AL HORNO CON ENSALADA MULTICOLOR FRUTA DE ESTACIÓN. PAN.

POLLO AL HORNO
ARTICULO
POLLO
LIMON, SAL, CONDIMENTOS.

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

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

ENSALADA MULTICOLOR
ARTICULO
TOMATE
ZANAHORIA
REMOLACHA
SAL, CONDIMENTOS
ACEITE

PESO NETO CRUDO POR PERSONA

60 grs
50grs
40grs
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

Of. Ases. Leg. y Ases. Jurídico
Policía Provincial de Córdoba

Cdn. [Firma]

SALPICON DE PAPA, ZANAHORIA Y REMOLACHA

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

7) CARNE FRIA EN ESCABECHE, ENSALADA DE LENTEJAS A LA VINAGRETA. DURAZNO AL NATURAL, PAN.

<u>CARNE EN ESCABECHE</u>	<u>PESO NETO CRUDO POR PERSONA</u>
<u>ARTICULO</u>	
CARNE	150grs
LENTEJAS	115grs
PEREJIL	5grs
ACEITE	10 c.c.
VINAGRE	5c.c
CEBOLLA	10 grs
PIMIENTO ROJO	5 grs
SAL, CONDIMENTOS	Cant. Sufic
DURAZNO AL NATURAL	150 grs
PAN	60grs

DE ANTE MANO
Firma Proveedor

GRUPO EMPRESARIAL
FIRMA PROVEEDOR