

ANEXO B – COTIZACIONES

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
CAFETERÍA		
Café 220cc		\$
Café 330cc		\$
Café con leche 330cc	Opción: con leche parcialmente descremada	\$
Te 330cc		\$
Te con Leche 330cc	Opción: con leche parcialmente descremada	\$
Mate Cocido 330cc		\$
chocolatada de 1lt en envase tetra-brick		\$
PASTELERIA		
Media luna de manteca o grasa	Por unidad	\$
Porción de torta	1/8 de torta. Tipo bizcochuelo, ricota, manzana, chocolate, o similar.	\$
Churros	Por unidad	\$
Alfajores Simples	Por unidad. Blanco, negro o frutal	\$
Alfajores Triples	Por unidad. Blanco o negro	\$
Porción de tostadas con queso blanco	Tostadas de pan francés. Porción de 6 tostadas y 30 grs. aprox. de queso.	\$
BEBIDAS		
		\$
Agua Mineral	Botella de 600cc	\$



Gaseosa en lata	Lata de 250 cc. Bebidas colas, limonada. Primera marca (Tipo Coca Cola o Pepsi) Regular y/o sin azúcar	\$
Gaseosa en botella	Botella de 600 CC. Bebidas colas, limonada, naranja. Primera marca (Tipo Coca Cola o Pepsi) Regular y/o sin azúcar	\$
Jugo en envase tetra-brick	Envase de 230 cc. Variedad de sabores. Regular y/o sin azúcar	\$
Aguas saborizadas 600cc	Botellas de 600 cc. Variedad de sabores. Regular y/o sin azúcar.	\$
PRODUCTOS DE KIOSCO		
Yogurt con cereales	1 pote de yogurt entero o descremado con cereales(170g)	\$
Yogurt con frutas	1 pote de yogurt entero o descremado con frutas (170g)	\$
Frutas	De primera calidad, higienizadas, enteras o en ensaladas, crudas o cocidas al horno o en compota. Debe haber siempre 2 o mas variedades de frutas de estación, enteras y crudas.	\$
Snacks saludables	Barra de cereal, porción de cereales, frutos secos, etc.	\$
Snacks sin gluten	Papas fritas, bocaditos de arroz, frutos secos, etc.	\$
Golosinas sin gluten	Alfajores de arroz, galletitas, chocolates, caramelos, etc.	\$
Barras de cereal	Barras de cereales mix originales, 23g	\$
Alfajores		\$
Turrone		\$
Pochoclos	De maíz azucarados y sin endulzante	\$
Vaso 330cc de chocolatada	Leche parcialmente descremada con opción de chocolate tipo nesquik o sola	\$
Vaso 330cc de chocolatada con cereales	Leche parcialmente descremada con opción de chocolate tipo nesquik o sola. Con cereales	\$

SANDWICHES

Baguette de jamón y queso	Pan Baguette (aprox. de 15 cm) con jamón cocido y queso tipo Tybo, con al menos 2 fetas. Natural o tostado. Con aderezos	\$
Baguette de jamón crudo y queso	Pan Baguette (aprox. de 15 cm) con jamón crudo y queso tipo Tybo, con al menos 2 fetas. Natural o tostado. Con aderezos	\$
Sándwich de milanesa con lechuga y tomate	Pan Francés, con milanesa de nalga, bola de lomo o cuadrada 150 grs. Tres rodajas de tomate y una hoja de lechuga. Con aderezos	\$

MINUTAS

Hamburguesa simple	Hamburguesa 80 grs. aprox de carne picada con pan de hamburguesa. Con aderezos	\$
Hamburguesa completa	Hamburguesa 80 grs aprox de carne picada con pan de hamburguesa, queso tipo cheddar o tybo, dos rodajas de tomate y hoja de lechuga. Con aderezos	\$
Pancho chico	Salchicha tipo Viena chica, con pan de pancho corto. Con aderezos.	\$
Súper Pancho	Salchicha tipo Viena larga, con pan de pancho largo. Con aderezos	\$
Empanadas (rotiseras)	Empanadas al horno. Variedades: Jamón y Queso, Carne Suave, Pollo, Verdura, Humita. Relleno levemente salteadas con cebolla y condimentos. Peso aprox. 150 grs c/u	\$



Pizzeta individual	Masa pre horneada estilo a la piedra y esponjosa de aprox. 15 cm. Con salsa de tomate, queso mozzarella 100 grs. Y orégano	\$
Tortilla de papas	Porción de 200 a 250 grs con papa cortada en cubos, cebolla levemente salteada, huevos y condimentos.	\$
Tortilla de verdura	Porción de 200 a 250 grs con verdura tipo acelga, cebolla levemente salteada, huevos y condimentos.	\$
Tarta individual de verduras	Tarta individual horneada de 15 cm de diámetro aprox. Con una sola tapa. Variedades: zapallito, calabaza, acelga, berenjenas. Levemente salteadas con cebolla y condimentos.	\$
Tarta individual Jamón y Queso	Tarta individual horneada de 15 cm de diámetro aprox. Con una sola tapa. Con Jamón cocido y queso tipo mozzarella	\$
MENÚ GENERAL		
CARNES ROJAS		
Milanesas de carne de vaca	Milanesa de nalga, bola de lomo o cuadrada o similar. Porciones de 150 gr. Fritas o al horno. Con guarnición (*)	\$
Milanesas de cerdo	Milanesa de nalga de cerdo o similar. Porciones de 150 gr. Fritas o al horno. Con guarnición (*)	\$
Churrasco	Porción de 150 grs sin hueso, de carne vacuna tipo cuadril, picaña o paleta, o similar. A la plancha. Con guarnición (*)	\$
CARNES BLANCAS		



Milanesas de pollo	Milanesa de pollo. Porciones de 150 gr. Fritas o al horno. Con guarnición (*)	\$
Pollo al horno	Porción de 200 grs, pollo o pavita; pata, muslo o pechuga. Con guarnición (*)	\$
Filete	Filete de pescado merluza, pejerrey o similar, de 200 grs, frito o al horno. Sólo o en milanesa. Con guarnición (*)	\$
PASTAS		
Pasta seca	110 grs de pastas secas con variedad de salsas. (filetto, salsa blanca, salsa rosa o similar)	\$
Pasta rellena	90 grs de pastas rellenas con variedad de salsas. (filetto, salsa blanca, salsa rosa o similar)	\$
GUISADOS		
Guisados	Porción de 200 grs de guiso de legumbres con arroz (lentejas, garbanzos o similar), con verduras y condimentos.	\$
(*) GUARNICIONES o ACOMPAÑAMIENTOS DE PLATOS PRINCIPALES. CARNES ROJAS O BLANCAS		
Puré de papas	1 taza de papa hervida pisada, con manteca y condimentos.	
Papas fritas	1 taza de papas cortadas en bastón, fritas. Con condimentos	
Puré de calabaza	1 taza de calabaza hervida pisada, con manteca y condimentos	
Arroz blanco	1 taza de arroz hervido condimentado	



Arroz amarillo	1 taza de arroz hervido condimentado	
Verduras grilladas	Porción de 100 grs de verduras grilladas (al menos 3 variedades): endivias, tomates, zucchini, morrones, berenjena, cebolla, zanahoria, hongos (setas) portobello, calabaza, papa, etc. Con condimentos	
Verduras Hervidas	Porción de 100 grs de verduras hervidas (al menos 3 variedades): endivias, tomates, zucchini, morrones, berenjena, cebolla, zanahoria, hongos (setas) portobello, calabaza, papa, apio, choclo, etc. Con condimentos	
Ensaladas	Ensaladas a elección de 100 grs (con al menos 3 variedades): Vegetales (tomate, zanahoria, remolacha, choclo, papas, etc), hojas verdes (lechuga, rúcula, apio, espinaca cruda, cebolla etc) legumbres, arroz, proteínas (huevo, pollo, jamón cocido, jamón crudo, queso, atún, etc), frutos secos, Etc.	
MENU ESTUDIANTIL		\$
PASTAS	Todos los platos deben ser acompañados, pan, agua y una fruta	
SANDWICHES	Todos los platos deben ser acompañados, pan, agua y una fruta	
GUISADOS	Todos los platos deben ser acompañados, pan, agua y una fruta	
CARNES ROJAS O BLANCAS	con Guarnición, pan y Agua	
ENSALADAS Y OTROS PLATOS/PORCIONES		
Cuatro variedades diarias	Ensaladas a elección de 250 grs con cuatro ingredientes a elección: variedad de vegetales (tomate, zanahoria, remolacha, choclo, papas, etc), hojas verdes (lechuga, rúcula, apio, espinaca	\$

	cruda, cebolla etc) legumbres, arroz, proteínas (huevo, pollo, jamón cocido, jamón crudo, queso, atún, etc), frutos secos, o similares.	
Arroz Pilaf	155 grs de arroz grano redondo, manteca, cebolla salteada, condimentos	\$
Papas fritas	200 grs de papas cortadas en bastón, fritas. Con condimentos	\$
Verduras grilladas	Porción de 200 grs de verduras grilladas (al menos 3 variedades): endivias, tomates, zucchini, morrones, berenjena, cebolla, zanahoria, hongos (setas) portobello, calabaza, papa, etc. Con condimentos	\$
Verduras Hervidas	Porción de 200 grs de verduras hervidas (al menos 3 variedades): endivias, tomates, zucchini, morrones, berenjena, cebolla, zanahoria, hongos (setas) portobello, calabaza, papa, apio, choclo, etc. Con condimentos	\$
POSTRES		
Frutas de la estación	De primera calidad, higienizadas, enteras o en ensaladas; crudas, o cocidas al horno o en compota. Debe haber siempre dos o más variedades de frutas de estación, enteras y crudas.	\$
Gelatina	Porción de 120 grs. de gelatina variedad de sabores.	\$
Budín de Pan	Porción de 150 grs. de budín de pan con o sin pasas de uva.	\$
Flan casero	Porción de 150 grs. de flan casero	\$



**UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE MORENO**

SUMATORIA DE PRECIOS TOTAL: \$

Nota: indicar la participación del costo de la mano de obra en su estructura de costos. _____%