



ANEXO CONVOCATORIA

28/2019

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>Los servicios de Desayuno: Se compondrán de al menos 3 (tres) variedades de tortas y/o tartas dulces, medialunas y masas de tipo seca y fina, café, te, y leche, jugos frutales y sándwiches de miga.</p> <p>Los servicios de Lunch y Ágapes: Deberán incluir como mínimo bebidas no alcohólicas – gaseosas de primera línea, jugos frutales, agua con o sin gas. Tres (3) variedades de tortas y/o tartas dulces, medialunas y masas de tipo seca y fina, sandwiches de miga, buffet froid, con opción a mini cazuelas de mariscos, pollo y/o lomo.</p> <p>Los servicios de Almuerzo y Cena: Se compondrán de (1) una entrada, plato principal – lomo, pollo o pasta con guarnición -, postre, café con delicatessen, bebidas no alcohólicas – gaseosa de primera línea, jugos frutales y agua con o sin gas.</p> <p>Otros servicios: bombones por kilo, masas secas por kilo y rosas de pascuas.</p> <p>- Para casos particulares en los que se requiera bebidas alcohólicas, el brindis deberá celebrarse con vino espumante de marca reconocida y, vinos de bodegas de primera línea.</p> <p>- Todos los servicios deberán incluir mantelería, cubre sillas, vajillas, servicio de 2 (dos) mozos - cuando el servicio contratado, sea equivalente a un número no mayor a 20 (veinte) personas - un ayudante de cocina y arreglos florales frescos.</p> <p>En adicional y de acuerdo a la cantidad de personas para los que se preste el servicio se deberá incluir, 1 (un) mozo cada 8 (ocho) personas.</p> <p>Se deberá cotizar por comensal, para cada tipo de servicio requerido y hasta la suma de \$ 750.000,00.- (PESOS SETECIENTOS CINCUENTA MIL).</p> <p>Importante: Las ofertas deberán detallar los tipos de platos, como así también, la marca de las bebidas a fin de poder comparar la calidad de los servicios propuestos</p>	

Firma del Responsable de Contrataciones