

# ANEXO CONVOCATORIA

## 193/2023

### RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>Día 1 - 11/09/2023 - 10 a 10:30 horas - Desayuno para 40 comensales.  Día 1 - 11/09/2023 - 15 horas - Coffee break para una máximo de hasta 200 comensales.  Día 2 - 12/09/2023 - 8.30 horas - Desayuno para una máximo de hasta 200 comensales.  Cada servicio para el máximo de hasta 200 comensales consistirá en:  Café, té, mate cocido, tes especiales, leche, azúcar y edulcorante (todos en saquitos)  7 Kg Masas secas  200 Medialunas de manteca  200 Medialunas de grasa  El servicio para 40 comensales consistirá en:  Café, te, mate cocido, tes especiales, leche, azúcar y edulcorante (todos en saquitos)  40 medialunas de manteca  40 medialunas de grasa.  Especificaciones comunes a todos los Renglones:  La prestación del servicio deberá ser acompañada por:  Cristalería para todos los comensales: platos y vasos  6 manteles (4 mts x 1.5 mts)  6 mesas (4 mts)  El servicio deberá incluir: personal de servicio, vajilla reciclable, cristalería, mantelería y fletes. Es decir, todos aquellos utensilios de cocina que sean necesarios para el correcto funcionamiento del servicio de comida y refresco, de acuerdo a lo ofertado.  Personal solicitado: 3 mozos por día.</p>	
2	<p>Día 1 - 11/09/2023 11.30 horas - Almuerzo para una máximo de hasta 200 comensales.  Día 2 - 12/09/2023 13.30 horas - Almuerzo para una máximo de hasta 200 comensales.  Cada servicio para el máximo de hasta 200 comensales consistirá en:  600 Sandwiches de miga triples tradicionales (Huevo, lechuga, tomate, aceitunas, morrones, cocido y queso)  400 Empanadas criollas (Carne, bondiola braseada, pollo, verdura y calabaza, capresse)  200 Fosforitos de jamón cocido y queso  Especificaciones comunes a todos los Renglones:  La prestación del servicio deberá ser acompañada por:  Cristalería para todos los comensales: platos y vasos  6 manteles (4 mts x 1.5 mts)  6 mesas (4 mts)  El servicio deberá incluir: personal de servicio, vajilla reciclable, cristalería, mantelería y fletes. Es decir, todos aquellos utensilios de cocina que sean necesarios para el correcto funcionamiento del servicio de comida y refresco, de acuerdo a lo ofertado.  Personal solicitado: 3 mozos por día.</p>	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
3	<p>Se servirán en el transcurso de todo el evento.            Para cada uno de los días se contempla la provisión de:                20 unidades de Jugo de naranja Cepita o superior, 1 Lts.                40 unidades de Botellas de gaseosa línea Pepsi o superior,            2.25Lts                30 unidades de Agua mineral sin gas Eco de los Andes o superior, 2Lts.                10 unidades de bolsas de 5 kg Hielo tipo rolito.            Especificaciones comunes a todos los Renglones:            La prestación del servicio deberá ser acompañada por:                Cristalería para todos los comensales: platos y vasos                6 manteles (4 mts x 1.5 mts)                6 mesas (4 mts)            El servicio deberá incluir: personal de servicio, vajilla reciclable, cristalería, mantelería y fletes. Es decir, todos aquellos utensilios de cocina que sean necesarios para el correcto funcionamiento del servicio de comida y refresco, de acuerdo a lo ofertado.            Personal solicitado: 3 mozos por día.</p>	