

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.</p> <p>Para cada uno de los días se contempla la provisión de:</p> <ul style="list-style-type: none">20 unidades de Jugo de naranja Cepita o superior, 1 Lts.40 unidades de Botellas de gaseosa línea Pepsi o superior, 2.25Lts30 unidades de Agua mineral sin gas Eco de los Andes o superior, 2Lts.10 unidades de bolsas de 5 kg Hielo tipo rolito. <p>Especificaciones comunes a todos los Renglones:</p> <p>La prestación del servicio deberá ser acompañada por:</p> <ul style="list-style-type: none">Cristalería para todos los comensales: platos y vasos6 manteles (4 mts x 1.5 mts)6 mesas (4 mts) <p>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.</p> <p>Personal solicitado: 3 mozos por día.</p>	