



Pliego de Especificaciones Técnicas

Artículo 1.- OBJETO DEL LLAMADO: Contratación de servicio de CATERING bajo la modalidad de Orden de Compra Abierta, por un plazo de CINCO (5) meses, para la DEFENSORÍA DEL PÚBLICO DE SERVICIOS DE COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL.

| REGLON | CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
|--------|----------|---------------------------------------------|
| 1 | 1 | Coffe Break para 60 personas- |
| 2 | 3 | Coffe Break para 120 personas- |
| 3 | 4 | Coffe Break para 80 personas- - |
| 4 | 3 | Coffe Break para 120 personas - |
| 5 | 7 | Servicio de Sandwich Bar para 25 personas - |
| 6 | 6 | Servicio de asado para 20 personas - |
| 7 | 2 | Lunch para 120 personas - |

Artículo 2.-

Renglón Nº 1 : Coffe Break para 60 personas-
Cantidad máxima a requerir del servicio: una (1)

//**Muffin:** 3 variedades: Vainilla - Frutos del bosque - Chips chocolate o propuesta similar que contenga por lo menos uno de los tres gustos.

Cuadrados dulces: 4 variedades: Brownies - Apple Crumble - Coco & dulce de leche - Limón & chocolate o propuesta similar que contenga por lo menos dos de los cuatro gustos.

Otros: **Scones – Alfajorcitos de maicena**

Deberá presentar muestra al momento de la apertura de ofertas

// Infusiones & bebidas:

Agua mineral - Jugo de naranja

Café – Variedad de Tés – Mate cocido- Leche

//Servicios incluidos

Vajilla & Cristalería - Mantelería para mesas de presentación

1 Mozo y/o camarera - Traslado.



Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden de Servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten.

Renglón Nº 2 : Coffe Break para 120 personas-
Cantidad máxima a requerir del servicio: tres (3)

//**Muffin:** 3 variedades : Vainilla - Frutos del bosque - Chips chocolate o propuesta similar que contenga por lo menos uno de los tres gustos

Cuadrados dulces: 4 variedades: Brownies - Apple Crumble - Coco & dulce de leche - Limón & chocolate o propuesta similar que contenga por lo menos dos de los cuatro gustos

Otros: **Scones – Alfajorcitos de maicena**

Deberá presentar muestra al momento de la apertura de ofertas

// Infusiones & bebidas:

Agua mineral - Jugo de naranja

Café – Variedad de Tés – Mate cocido- Leche

//Servicios incluidos

Vajilla & Cristalería - Mantelería para mesas de presentación

1 Mozo y/o camarera - Traslado.

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden de Servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten.

Renglón Nº 3 : Coffe Break para 80 personas-
Cantidad máxima a requerir del servicio: cuatro (4)

//**Muffin:** 3 variedades : Vainilla - Frutos del bosque - Chips chocolate o propuesta similar que contenga por lo menos uno de los tres gustos.

Cuadrados dulces: 4 variedades: Brownies - Apple Crumble - Coco & dulce de leche - Limón & chocolate o propuesta similar que contenga por lo menos dos de los cuatro gustos

Otros: **Scones – Alfajorcitos de maicena**

Deberá presentar muestra al momento de la apertura de ofertas

// Infusiones & bebidas:

Agua mineral - Jugo de naranja

Café – Variedad de Tés – Mate cocido- Leche

//Servicios incluidos

Vajilla & Cristalería - Mantelería para mesas de presentación

1 Mozo y/o camarera - Traslado.



Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden de Servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten.

Renglón N° 4 : Coffe Break para 120 personas-
Cantidad máxima a requerir del servicio: tres (3)

//**Cuadrados dulces:** 4 variedades- Brownies - Apple Crumble - Coco & dulce de leche - Limón & chocolate o propuesta similar que contenga por lo menos dos de los cuatro gustos

Deberá presentar muestra al momento de la apertura de ofertas

// Infusiones & bebidas:

Agua mineral - Jugo de naranja -

Café – Variedad de Tés – Mate cocido- Leche

// Servicios incluidos:

Vajilla térmica descartable - Mantelería para mesas de presentación

1 Mozo y/o camarera - Traslado.

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden de Servicio correspondiente que el 5% del total de menú sea libre de gluten.

Renglón N° 5 Servicio de Sándwich Bar para 25 personas
Cantidad máxima a requerir del servicio: siete(7)

//Sándwiches: **Chorizo, colita de cuadril de ternera & bondiola de cerdo**

Salsas varias, lechuga, tomate & aros de cebolla.

//Postres: Copa mousse de chocolate con copón de crema batida o similar.

//Bebidas:

Agua mineral - Jugo de naranja

Gaseosas de primera línea: cola y lima limón (reducida en calorías y común).

// Servicios incluidos:

Vajilla & Cristalería - Mantelería para mesas de presentación

1 Parrillero - 1 Mozo y/o camarera. Traslados .

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden de Servicio correspondiente que el 10% del total de menú sea sustituido por Menú Saludable y/o adaptado para celíacos, vegetarianos y/o diabéticos



Renglón N° 6 Servicio de asado para 20 personas

Cantidad máxima a requerir del servicio: seis(6)

//Ronda de **achuras** 3 variedades: : Chorizo bombón, Morcilla bombón, Chinchulines
Ronda de **carnes** de ternera 3 cortes + pollo: Asado, Vacío, Matambre, Pollo macerado al limón.
Ensaladas 3 opciones servidas a la mesa (las mismas se reponen constantemente): podrán ser: Clásica mixta, Zanahoria rallada, granos de choclo & huevo duro, Tomates, juliana de cebollas & orégano fresco, de papa al natural y huevo duro, ensalada rusa.-
Otros: Salsas criolla - Pan - Aderezos varios para ensaladas

//Postre: una opción, podrá ser: Copa helada de americana en salsa de frutos del bosque & merengue triturado o Pirámide de americana + frutas de estación + salsa de frutilla & merengue triturado o Flan casero con dulce de leche & crocante de caramelo.

// Bebidas:

Agua mineral con y sin gas -

Gaseosas de primera marca: cola y lima limón (reducida en calorías y común) - Vino tipo Los Árboles de Navarro Correas o similar. tinto varietal: cabernet 250 cc por persona. Vino blanco varietal: 250cc por persona

//Servicios incluidos:

Vajilla & Cristalería - Mantelería

Carbón, Hielo & enfriado de bebidas - Panes artesanales

Personal completo: 1 Mozo y/o camarera - 1 Parrillero

Traslado dentro de capital federal o a 50 Km. de CABA.

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden de Servicio correspondiente que el 10% del total de menú sea sustituido por Menú Saludable y/o adaptado para celíacos, vegetarianos y/o diabéticos

Renglón N° 7: Lunch para 120 personas-

Cantidad máxima a requerir del servicio: dos (2):

//Finger Food fríos y Calientes:

Brusquetas: 5 variedades : Paté de ave & ciboulette - Pasta de roquefort & nuez - Jamón crudo, rúcula, queso crema & tomates secos - Mousse de berenjenas escabechadas.

Pinchos: 3 variedades : Pollo con cebollas & morrones asados - Palmitos envueltos en jamón con salsa golf - Tomate cherry, muzzarella & vinagreta de albahaca.

Empanaditas: 3 variedades : Carne - Pollo - Jamón & queso.

Artesanales: 7 variedades: Mini tortillitas de papa a la española - Saborizados de atún - Pancitos e pollo & ananá - Negritos de peceto & tomate - Mini focaccias de mozzarella, rúcula & tomates secos - Canastitas de vegetales - Bollitos de papa & sésamo.

Cazuelitas: 4 variedades. Cesar Salad - Capresse - Waldor - Escabeche de pollo.



// Finger Food dulces :4 variedades- Mini rogelitos criollos - Mini tarteletas frutales (frutilla, ananá, durazno) - Mini lemon pie - Mini Brownie con dulce & merengue o propuesta similar que contenga por lo menos dos de los cuatro gustos.

// Bebidas:

Agua mineral con y sin gas -
Jugos de naranja y pomelo -
Gaseosas de primera línea reducida en calorías y común (cola y lima limón)

// Servicios incluidos:

Vajilla & Cristalería - Mantelería para mesas de presentación y apoyo
Hielo & enfriado de bebidas Horno eléctrico
Personal completo: 3 Mozos y/o camareras - 1 Cocinero
Traslado en camión refrigerado dentro de capital federal o a 50 Km. de CABA.

Se podrá solicitar en el momento de realizar la orden de Servicio correspondiente que el 10% del total de menú sea sustituido por Menú Saludable y/o adaptado para celíacos, vegetarianos y/o diabéticos

Artículo 3.- VIGENCIA DE LA ORDEN DE COMPRA Y PLAZOS DE ENTREGA: La Orden de Compra tendrá una vigencia de CINCO(5) meses, contados a partir de la suscripción de la misma. Las Solicitudes de Provisión se emitirán con una frecuencia aproximada quincenal, con al menos CINCO (5) días hábiles de anticipación a la fecha en que se requieran los servicios, informando fechas y horarios.

La no emisión de solicitudes de provisión durante el lapso de vigencia del contrato, o la emisión de dichas solicitudes por una cantidad inferior a la establecida como máxima en la orden de compra, no generará ninguna responsabilidad para la DEFENSORIA DEL PUBLICO DE SERVICIOS DE COMUNICACION AUDIOVISUAL y no dará lugar a reclamo ni indemnización alguna a favor de los adjudicatarios.

ARTÍCULO 4: FORMA Y PLAZO DE PAGO: Se realizarán pagos parciales, a contra entrega de factura por cada Solicitud de Provisión. El plazo de pago es dentro de los QUINCE (15) días de conformada la factura.