

**COMPULSA ABREVIADA N° 08/2014**

**Pliego de Especificaciones Técnicas**

**1.- OBJETO:** Proveer un servicio de cafetería y refrigerio para 700 personas para las "Jornadas de Formación Institucional en Educación Sexual Integral", a realizarse los días 3, 4 y 5 de Septiembre de 2014 en el Centro Cultural España de la Ciudad de Dean Funes, Provincia de Córdoba.

**2.- DESCRIPCION DE RENGLÓN UNICO**

**ITEM 1: SERVICIO DE CAFETERIA A REALIZARSE EN LOS HORARIOS:**

1.1. **Día 03/09** a las 09.00hs y 16:00hs, **Día 04/09** a las 10.30hs y a las 15.30 hs, y **Día 05/09** a las 10.30hs. y a las 15.00hs.

- o Servicio de café, café con leche, té o mate en vaso térmico de 120cc descartable, acompañado con 2 mini facturas, por la mañana. Café, café con leche, té o mate en vaso térmico de 120cc descartable, acompañado de 2 criollos de 20grs. c/u, por la tarde, todo para 700 (setecientos) asistentes en cada horario.

El oferente deberá contemplar la provisión de 5 (cinco) puestos de atención con 2 (dos) personas cada uno como mínimo según:

- **Día 3** a las 9.00hs y **Día 5** a las 15.00hs, en Polideportivo Municipal "Alberto Sanzano" (calle Córdoba 285), 5 puestos de atención.
- **Día 3** a las 16.00hs, **Día 4** a las 10.30 y 15.30 hs y **Día 5** a las 10.30hs 3 puestos en Polideportivo Municipal y 2 puestos de atención en Escuela Pedro Arias (Calle Córdoba 87).

- o Servicio de café, café con leche, té o mate en vaso térmico descartable de 120cc, acompañado de criollos, mini facturas, masas secas, más agua mineral en botella de 500cc para 30 (Treinta) personas (Autoridades y conferencistas) en la sala de prensa del Centro Cultural España, en los siguientes horarios.

El oferente deberá contemplar la provisión de 1 (un) puesto con 2 (dos) personas para la atención de 30 autoridades y conferencistas en "Sala de prensa del Centro Cultural España" según:

- **Día 3** de 9.00hs a 10.30hs y de 16.00 a 16.45hs
- **Día 4** de 10.30hs a 11.15hs y de 15.30hs a 16.15hs.
- **Día 5** de 10.30hs a 11.15hs y de 15.00hs a 15.45hs.

**NOTA:** El oferente deberá contemplar durante los 3 días del evento, la provisión de galletas para personas celíacas.



Lic. CARLOS D. ZEBALLOS  
Jefe de Área Contrataciones  
Dirección General de Administración  
Ministerio de Educación

Virginia Monassa  
Dirección Gen. de Coordinación y Gestión  
Ministerio de Educación

- o Provisión y reposición de 2 botellas de agua mineral por 500cc, con 2 copas de vidrio y servilletas, en las mesas de disertantes de los 15 talleres de trabajo durante los 3 días del evento entre las 9.00hs y las 18.00hs ubicados según:
  - 1 sala en Centro Comercial (calle España 290)
  - 1 sala en centro Cultural España (calle España 151)
  - 13 salas en Esc. Pedro Arias (calle Córdoba 87).
- o Provisión y reposición de 6 botellas de agua mineral de 500cc, con 6 copas de vidrio y servilletas en mesa cabecera del Centro Cultural España, según:
  - **Día 3** de 09.30hs a 12.30hs.
  - **Día 4** de 09.15hs a 10.30hs
  - **Día 5** de 14.30hs a 16.30hs.

**ITEM 2: SERVICIO DE REFRIGERIO A REALIZARSE EN LOS HORARIOS:**

***Día 03/09*** de 12:30hs a 13.00hs, ***Día 04/09*** de 13.00hs a 13.30hs y ***Día 05/09*** de 13.30hs a 14.30hs:

- o Servicio de comidas en bandeja descartable para 700 (setecientas) personas cada día:
  1. 1/2 sándwich de miga triple pan ingles blanco rectangular de jamón cocido y queso.
  2. Una empanada de carne vacuna de masa criolla de 85grs. ó más.
  3. Una cazuela caliente, en envase térmico descartable de 240cc:
    - ✓ Día 3 cazuela caliente de ñoquis con salsa mixta y queso rallado.
    - ✓ Día 4 cazuela caliente de pollo y arroz
    - ✓ Día 5 cazuela caliente de carne y vegetales.
  4. Postre para el día 3: Un flan de vainilla de 55grs o más, primera marca.  
Postre para el día 4: Un palito bombón de crema bañado en chocolate de 60cc o 56 grs.,  
Postre para el día 5: Una porción de Lemon Pie de 90gr.
  5. Una botella descartable de gaseosa y/o agua mineral de 1º marca por 500 cc.
- o El oferente deberá contemplar la provisión de 5 (cinco) puestos de atención con 2 (dos) personas cada uno como mínimo en el Polideportivo Municipal.
- *El oferente deberá contemplar la provisión de 1 (un) puesto con 2 (dos) personas para la atención del servicio de refrigerio a 30 autoridades y conferencistas en "Sala de prensa del Centro Cultural España".*



Lic. CARLOS D. ZEBALLOS  
Jefe de Área Contrataciones  
Dirección General de Administración  
Ministerio de Educación

Virginia Monassa  
Dirección General de Coordinación y Gestión  
Ministerio de Educación

**NOTA:** El oferente deberá contemplar durante los 3 días del evento, la provisión de 10 menús para personas vegetarianas, celiacas y/o diabéticas.

- o Proveer de dispenser para agua fría-caliente en una cantidad 5 (cinco), con su correspondiente recarga y vasos descartables durante todo el evento. Los mismo deberán estar instalados y funcionando en el horario de las 9.00hs a 18.00hs durante los 3 días del evento ubicados en:

- 3 unidades en Esc. Pedro Arias en lugares a determinar.
- 3 unidades en Polideportivo Municipal en lugares a determinar.

*(Cada unidad deberá contemplar una prolongación eléctrica de un mínimo de 3 mts. más un cesto de basura con bolsa, y una mesa de apoyo para los vasos descartables)*

- o **IMPORTANTE:** El oferente deberá entregar al Ministerio de Educación el día **02/09/2014** en el SUM de la Esc. Pedro Arias, antes de las 12:00hs los 700 bouchers-ticket puntillados en tres sectores (café, refrigerio y café). En talonarios de 100 unidades, en papel de 130grs.

### 3. ASPECTOS TECNICOS COMUNES A TODOS LOS ITEMS.

3.1. Todas las mercaderías a proveer serán de 1º marcas o de elaboración propia detallando:

- a. Marca
- b. Procedencia
- c. Certificado de fabricación
- d. Fecha de elaboración y vencimiento
- e. Certificado de Control Bromatológico Municipal vigente.
- f. Forma de traslado de las mismas
- g. Forma de presentación de las mismas
- h. Seguro de provisión por alimentos en relación a la cantidad de personas.

3.2. Será de responsabilidad exclusiva del oferente los traslados, carga, descarga y el cuidado de la todas las mercadería y elementos a utilizar para la realización del servicio.

3.3. El Oferente deberá proveer de tachos con bolsas para residuos y mantener la limpieza de las instalaciones provocadas por el derrame de los productos consumidos durante todo el evento.

3.4. El oferente deberá contemplar en el servicio, el traslado, carga, descarga, limpieza, montaje, armado y desarmado de todos los ítem anteriormente detallados. Con el personal de servicio uniformado, con cobertura ART, viáticos y alojamiento a cargo.

3



Lic. CARLOS D. ZEBALLOS  
Jefe de Área Contrataciones  
Dirección General de Administración  
Ministerio de Educación

Virginia Monarca  
Dirección de Coordinación y Gestión  
Ministerio de Educación

**4.- MUESTRA:** El oferente deberá presentar una muestra de cada ítem, exactamente igual a la que se solicita, en fecha y hora fijada para la apertura de ofertas en la oficina de área contrataciones, (Santa Rosa 751 3º p.- Córdoba) ante el Arq. Pedro Romero y Maximiliano Mayr personal coordinador contable de SPIyCE Ministerio de Educación de la Provincia, con quien el adjudicatario deberá coordinar todos los aspectos de la presente.

**5.-** El/los día/s previsto/s para la provisión del servicio por parte del adjudicatario, personal dependiente de la Dirección General de Coordinación y Gestión del Ministerio de Educación realizará los controles necesarios para la verificación de la prestación adjudicada.



Lic. CARLOS D. ZEBALLOS  
Jefe de Área Contrataciones  
Dirección General de Administración  
Ministerio de Educación

Virginia Monasso  
Dirección Gen. de Coordinación y Gestión  
Ministerio de Educación