

COMPULSA ABREVIADA N° 18/2014

Pliego de Especificaciones Técnicas

1.- OBJETO: Proveer un servicio de cafetería y refrigerio para 800 personas para las "Jornadas de Formación Institucional en Educación Sexual Integral", a realizarse los días 1, 2 y 3 de Octubre de 2014 en la Ciudad de San Francisco, Provincia de Córdoba.

2.- DESCRIPCION DE RENGLÓN UNICO

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

1.1. **Día 01/10** a las 09.00hs y 16:00hs, **Día 02/10** a las 10.30hs y a las 15.30 hs, y **Día 03/10** 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 800 (ochocientos) asistentes en cada horario.

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

- o Servicio de café, café con leche, té o mate en vaso térmico descartable de 120cc, acompañado de criollitos, mini facturas, masas secas, más agua mineral en botella de 500cc para 30 (Treinta) personas (Autoridades y conferencistas), 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 "lugar a confirmar:

- **Día 01/10** de 9.00hs a 10.30hs y de 16.00 a 16.45hs
- **Día 02/10** de 10.30hs a 11.15hs y de 15.30hs a 16.15hs.
- **Día 03/10** 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,

- 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 17 talleres de trabajo durante los 3 días del evento entre las 9.00hs y las 18.00hs.
- o Provisión y reposición de 6 botellas de agua mineral de 500cc, con 6 copas de vidrio y servilletas en mesa cabecera del Teatro Mayo (Garibaldi N° 40, Ciudad de San Francisco), según:
 - **Día 01/10** de 09.30hs a 12.30hs.
 - **Día 02/10** de 09.15hs a 10.30hs

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

Viviana Monasso
Intendente de Contrataciones y Gestión
Ministerio de Educación

- **Día 03/10** de 14.30hs a 16.30hs.

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

Día 01/10 de 12:30hs a 13.00hs, **Día 02/10** de 13.00hs a 13.30hs y **Día 03/10** de 13.30hs a 14.30hs:

- o Servicio de comidas en bandeja descartable para 800 (ochocientas) personas cada día:

❖ **Día 1**

- ✓ Una empanada de jamón cocido y queso por 80grs o más.
- ✓ Una tarta de calabacín y queso por 80grs o más.
- ✓ Una ensalada de lechuga, zanahoria; remolacha, tomate y huevos, con dados de pollo grillado con salsa de crema especiada por 300grs
- ✓ Un flan por 45grs o más.
- ✓ Una gaseosa primera marca por 500cc.

❖ **Día 2**

- ✓ Un sándwich de bondiola en pan artesanal con queso mendicim por 80grs o más.
- ✓ Una empanada de choclo por 80 grs o más.
- ✓ Una cazuela de fetuchinis con salsa fileto con dados de ternera por 250grs.
- ✓ Un postre gelatina de 45 grs o más.
- ✓ Una gaseosa primera marca por 500cc.

❖ **Día 3**

- ✓ Un sándwich de salame colonia en pan artesanal con crema de queso por 80grs o más.
- ✓ Una empanada de carne vacuna de masa criolla de 85grs. o más.
- ✓ Una cazuela de pollo con colchón de arroz blanco por 250grs.
- ✓ Un palito bombón de crema bañado en chocolate de 60cc o más.
- ✓ Una gaseosa primera marca por 500cc.

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

- o El oferente deberá contemplar la provisión de 5 (cinco) puestos de atención con 2 (dos) personas cada uno como mínimo.
- o ***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 lugar a confirmar.***
- 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.

(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 **30/09/2014** en el SUM de la Esc. Nacional Gral. San Martín, antes de las 12:00hs los 800 bouchers-ticket para cada día del evento diferenciado por color, 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.

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 Monassa
Dirección Gral. de Coordinación y Gestión
Ministerio de Educación