

## **PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS**

### **Servicio de Catering**

- **OBJETO**

El presente tiene por objeto establecer los lineamientos generales para la provisión de alimentos destinada al consumo del personal que presta servicio en las formaciones de trenes de larga distancia.

### **LUGAR DE ENTREGA**

Los alimentos requeridos deberán ser entregados en:

- A. BASE RETIRO.
- B. BASE CÓRDOBA.
- C. BASE TUCUMAN.

### **OBLIGACIONES**

La EMPRESA DE CATERING responderá por la buena calidad de los alimentos a brindar tanto respecto de las condiciones bromatológicas de los mismos como de las condiciones externas de embalaje y provisión, y todo lo requerido para el Servicio. La EMPRESA DE CATERING realizará todas las tareas correctivas que le indique SOFSE.

- **CONDICIONES DE ENTREGA**

El contratista tendrá a su cargo y deberá realizar el transporte de los alimentos hasta el lugar de entrega previsto.

En unidades de transporte que cuenten con refrigeración acorde con la provisión a realizar.

La entrega de los alimentos se realizará en el domicilio indicado, debiendo ser recepcionada por una persona de almacenes y del coche comedor de SOFSE. La EMPRESA DE CATERING no podrá hacer entrega de los alimentos a personas distintas de las mencionadas.

Una vez entregados los alimentos se conformará un remito suscripto por ambas partes en el que se deje constancia de la cantidad y calidad de los mismos.

**BASE RETIRO:**

• **LUGAR Y DÍAS DE ENTREGA**

1. Lugar:  
Estación Retiro – Av. Del Libertador 405 – C.A.B.A.
2. Días:  
Formación Córdoba: Lunes y jueves: 18Hs.  
Formación Tucumán: lunes y viernes: 06.30Hs.

• **CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DEL SERVICIO**

1. **MENÚ COMPLETO**

Los parámetros estándar de cumplimiento serán los siguientes:

- Entradas: 150 - 180 gr.
- Plato Principal: 250 gr. + 250 gr. de guarnición
- Postres: 150 gr.

Se deberá presentar para aprobación de SOFSE, un cronograma de menús, el cual deberá asegurar la no repetición de los mismos, en al menos 8 entregas. A modo de ejemplo se agrega el Anexo 1, asimismo se deberá contemplar la variación del mismo acorde a la época del año

2. **SANDWICHERÍA**

- Sándwich de Milanesa con queso en pan figazza.
- Sándwich de jamón y queso en pan pebete.
- Sándwich de salame y queso en pan pebete.

3. **TARTAS**

- Tarta de verdura x 8 (ocho) porciones, altura mínima 5cm.
- Tarta de jamón cocido y queso x 8 (ocho) porciones, altura mínima 5cm.

• **CANTIDADES:**

Las cantidades por cada entrega, serán definidas por el departamento de Operaciones de SOFSE.

Las mismas serán informadas a la EMPRESA DE CATERING, con al menos 24Hs. de antelación.

La previsión anual estimada, es la siguiente:

- Menú completo: 16.200u.
- Sándwich de Milanesa: 11.850u.
- Sándwich de jamón y queso: 10.800u.
- Sándwich de salame y queso: 2.850u.
- Tarta de verdura: 320u.
- Tarta de jamón cocido y queso: 390u.

## **BASE CÓRDOBA:**

- **LUGAR Y DÍAS DE ENTREGA**

1. Lugar:  
Estación Córdoba Mitre – Boulevard Perón N° 101 – Córdoba Capital.
2. Días:  
Miércoles y Domingos: 13 hs.

- **CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DEL SERVICIO**

1. **MENÚ COMPLETO**

Los parámetros estándar de cumplimiento serán los siguientes:

- Entradas: 150 - 180 gr.
- Plato Principal: 250 gr. + 250 gr. de guarnición
- Postres: 150 gr.

Se deberá presentar para aprobación de SOFSE, un cronograma de menús, el cual deberá asegurar la no repetición de los mismos, en al menos 8 entregas. A modo de ejemplo se agrega el Anexo 1, asimismo se deberá contemplar la variación del mismo acorde a la época del año.

2. **SANDWICHERÍA**

- Sándwich de Milanesa con queso en pan figazza.
- Sándwich de jamón y queso en pan pebete.

- **CANTIDADES:**

Las cantidades por cada entrega, serán definidas por el departamento de Operaciones de SOFSE.

Las mismas serán informadas a la EMPRESA DE CATERING, con al menos 24Hs. de antelación.

La previsión anual estimada, es la siguiente:

- Menú completo: 4.700u.
- Sándwich de Milanesa: 6.300u.
- Sándwich de jamón y queso: 6.650u.

**BASE TUCUMAN:**

- **LUGAR Y DÍAS DE ENTREGA**

1. Lugar:  
Estación Tucumán – Av. Corrientes 1045 – S.M de Tucumán
2. Días:  
Miércoles: 14.30 hs.  
Sábados: 17.30Hs.

- **CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DEL SERVICIO**

1. **MENÚ COMPLETO**

Los parámetros estándar de cumplimiento serán los siguientes:

- Entradas: 150 - 180 gr.
- Plato Principal: 250 gr. + 250 gr. de guarnición
- Postres: 150 gr.

Se deberá presentar para aprobación de SOFSE, un cronograma de menús, el cual deberá asegurar la no repetición de los mismos, en al menos 8 entregas. A modo de

ejemplo se agrega el Anexo 1, asimismo se deberá contemplar la variación del mismo acorde a la época del año.

## 2. SANDWICHERÍA

- Sándwich de Milanesa con queso en pan figazza.
- Sándwich de jamón y queso en pan pebete.
- Sándwich de salame y queso en pan pebete.

- CANTIDADES:

Las cantidades por cada entrega, serán definidas por el departamento de Operaciones de SOFSE.

Las mismas serán informadas a la EMPRESA DE CATERING, con al menos 24Hs. de antelación.

La previsión anual estimada, es la siguiente:

- Menú completo: 11.150u.
- Sándwich de Milanesa: 7.550u.
- Sándwich de jamón y queso: 5.400u.
- Sándwich de salame y queso: 2.150u.