

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.