ANEXO CONVOCATORIA

146/2017

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	**EL SERVICIO A CONTRATAR COMPRENDERA:** • Empanadas tipo copetín varios gustos (carne, jamón y queso, pollo, verdura, capresse, etc). Opcional tipo canasta. • Sándwich de miga de varios gustos (jamón y queso, roquefort, aceitunas) • Cazuelas (por lo menos dos opciones por cada día), pan de aceite y pan negro integral. • Postre (opcional tortas o postres en vasos –shots-) • Agua mineral con y sin gas, gaseosas primera marca y hielo. • El servicio debe incluir provisión de vajilla, mantelería para lunch y materiales descartables; servicio de mozos para distribución de empanadas, sándwiches, cazuelas y postre. Servir bebidas en mesas y provisión de hielo. • Opción de menú para celíacos. **Horarios de los servicios:**	

H.L.F.

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	**Día 26 y 27 de mayo de 2017 a las 13:00 horas.** **Lugar: Aula de ingresantes planta alta.** **Se garantiza una concurrencia mínima de 80 personas por dia de prestación del servicio.** **La cantidad aproximada de asistentes se le comunicará al oferente el día 26 de mayo de 2017 a las 9 horas.**	

✓

H.L.F.