



Adjudicatario: *DIQUINT de Raúl A. Zaccardi*
EMILIO LAMARCA 1933/35/37
BUENOS AIRES
CP: 1407 CAPITAL
Tel: (011) 4639-2008

Fax: (011) 4567-6546

La presente contratación se rige por las normas contenidas la Ley N°2095, de Compras y Contrataciones y en su Decreto Reglamentario N°0008-VP-2008.

Lugar de entrega y/o prestación del servicio: Perú 130 P.B.

Condiciones de Pago: Diez (10) días

Plazo de entrega : Ver Nota 6

Fecha de emisión de la OC: Miércoles, 22 de Julio de 2009

Fecha de vencimiento de la OC: Jueves, 22 de Julio de 2010

Facturación: Al momento de facturar deberá presentarse:

- a.- Factura original.
- b.- Fotocopia debidamente autenticada del comprobante correspondiente al último vencimiento del Impuesto sobre los Ingresos Brutos. Podrá ser autenticada por un funcionario autorizado (con originales a la vista) de la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- c.- Fotocopia del Certificado de Inscripción ante la A.F.I.P. / D.G.I.

En los casos que corresponda se retendrá sobre el importe total de la factura el porcentaje indicado en el Decreto 706/07 en concepto de pago a cuenta del impuesto sobre los Ingresos Brutos.

Lugar de presentación de la factura: Dirección General de Despacho Administrativo - Mesa de Entradas - Of. 1.5

El monto total adjudicado asciende a pesos: \$1.114,90 (un mil ciento catorce con 0,9.)

De acuerdo a la propuesta presentada el 21/05/2009 que fuera aceptada por Resolución Nro..... del día..... sírvase proveer lo siguiente:

Renglón

Artículo: **SERVICIO DE CATERING - BRUNCH MEDIA MAÑANA - MEDIA TARDE** El servicio incluye la provisión de bocados dulces y salados, bebidas, café, té, hielo, etc.

1

Descripción: **Ejemplo de cantidades para 100 personas en relación a 10 bocados por persona.**

Salados: 700 sandwiches triples especiales.

Bocados Europeos: 300 brownies, rogelitos de dulce de leche, frolas y facturas vienesas.

Bebidas:

12 aguas con gas

24 aguas sin gas

60 litros de gaseosas

04 bolsas de hielo

Provisión de bebidas no alcohólicas

Agua con y sin gas (El Cántaro)

Gaseosas (línea Coca Cola o Pepsi Cola)

Hielo Septiembre o Glaciar

Cantidad de personas estimadas para este servicio tres mil (3,000).

Precio por persona \$26,90

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 26,900	\$ 26,900



Renglón

2

Artículo: SERVICIO DE CATERING - VINO DE HONOR Vino de honor o vernissage

Descripción:

Ejemplo de cantidades para 100 personas.
 Saladitos: 300 Canapés de Pavita, jamón, palmitos y espárragos.
 5 centros de quesos con 100 panes artesanales.
 Bebidas: 24 agua mineral con gas.
 12 agua mineral sin gas.
 06 botellas de vino blanco
 Benjamín Nieto Senetiner,
 Trapiche Origen,
 Callia, Arboles o Norton.
 24 Botellas de vino tinto
 Benjamín Nieto Senetiner,
 Trapiche Origen,
 Callia, Arboles o Norton.
 04 bolsas de hielo.

Provisión de bebidas no alcohólicas
 Agua con y sin gas (El Cántaro)
 Hielo (Septiembre o Glaciar)

Cantidad de personas estimadas para este servicio un mil (1.000).
 Precio por Persona \$26,00.-

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 26,000	\$ 26,000

Renglón

3

Artículo: SERVICIO DE CATERING - LUNCH SIMPLE

Descripción:

Ejemplo de cantidades para 100 personas en relación a 13 bocados por persona.
 Salados: 100 Chips de pavita y tomate o ananá.
 200 Locatellis de pavita.
 100 Chips fiambres varios.
 200 Pletzalaj de pastrón y
 tomate.
 200 Triples.
 100 Baeguels de jamón
 serrano y queso.
 100 Amapolas de lomito y
 tomate.
 Dulce: 100 bocados europeos, 100 masas finas y 100 petit fours.
 Bebida: 24 agua con gas.
 12 agua sin gas.
 60 litros de gaseosas.
 04 bolsas de hielo.
 Provisión de bebidas no alcohólicas
 Jugos naturales (Septiembre)
 Agua con y sin gas (El Cántaro)
 Gaseosas (línea Coca Cola o Pepsi Cola).
 Hielo (Septiembre o Glaciar).

Cantidad de personas estimadas para este servicio dos mil (2.000).
 Precio por Persona \$37,80.-

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 37,800	\$ 37,800



Renglón

4

Artículo: **SERVICIO DE CATERING - LUNCH ESPECIAL**

Descripción: **Ejemplo de cantidades para 100 personas en relación a 13 bocados por persona y mesa buffet.**

Salados: 200 Sandwiches triples especiales.

300 Locatellis de pavita.

300 Fosforos de jamón y queso.

200 Tarteletas

Mesa con: Paté con tostadas, una pavita, un lechón, quesos y panes saborizados.

Dulces: 300 bocados europeos, masas finas y secas.

Bebidas: 24 agua con gas.

12 agua sin gas.

60 litros de gaseosas.

04 bolsas de hielo.

Provisión de bebidas no alcoholicas

Jugos naturales (Septiembre)

Agua con y sin gas (El Cántaro)

Gaseosas (línea Coca Cola o Pepsi Cola)

Hielo (Septiembre o Glaciár)

Cantidad de personas estimadas para este servicio un mil (1.000).

Precio por Persona \$51,30.-

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 51,300	\$ 51,300



Renglón

5

Artículo: **SERVICIO DE CATERING - LUNCH CLASE A** El servicio se realizará con mesas presentadas según las características de la recepción con entradas, mesas decoradas saladas y dulce, postre, helado.

Descripción: **Para 100 personas:**

**Bocados fríos: 5 bocados por persona Canapés tipo cocktail de caviar, camarones y palmitos.
 Tarteletas americanas de camarones y palmitos.**

Amapolas de lomito suizo y tomate.

Pletzalaj con jamón serrano y tomate o pastrón y pepino.

Baeguels de salmón ahumado, queso filadelfia y ciboulette.

Bocados calientes: 10 bocados por persona empanaditos de copetín de jamón y queso, carne y pollo.

Ciruela con panceta

Salchichas en camisas (con salsas).

Rollos de espinaca.

Empanadas árabes.

Fosforitos de queso.

Fajitas de carne, pollo y verduras.

Fuente de quesos con dips de ciboulettes y queso crema.

Mesa:

Pata de jamón crudo (para 100 personas).

Chanco con pinche (para 100 personas).

Pavita con panecillos saborizados, panes de campo, grisines, tostys y salsas (para 100 personas).

Finas lajas y Espejos (para 100 personas).

Quesos: Parmesano, fontina, gouda, blue, boconccinos saborizados, dips de ciboulette, dips de salmón.

Panificados: Panecillos saborizados, panes de campo, grisines, tostys.

Cazuelas: para 100 personas Fricassé de pollo, lomo, cerdo o cordero.

Puesto de sandwiches de lomito para 100 personas.

Helados con salsas para 100 personas.

Puesto de infusiones calientes: (café, té, variedad de té saborizados, canela, crema).

Dulces: 3 bocados por persona

Brownie, crumble de manzana, chesse cake de limón y chocolate, florentinos, petit fours, masas finas, masas secas.

Bebidas: 24 agua mineral con gas.

12 agua mineral sin gas.

06 botellas de vino blanco Benjamín Nieto Senetiner o Trapiche Origen o Callias o Árboles.

04 bolsas de hielo.

Provisión de bebidas no alcoholicas

Agua con y sin gas (El Cántaro)

Hielo (Septiembre o Glaciar)

Personal:

1 Maitre

4 Mozos

2 Camareras

2 Ayudantes de cocina

Varios:

Vajilla

Cristalería

Mantelería

Adornos florales de las mesas principales.

Cantidad de personas estimadas para este servicio un mil (1.000).

Precio por Persona \$124,00.-

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 124,000	\$ 124,000



Renglón

6

Artículo: **SERVICIO DE CATERING - CENA DE HONOR** El servicio incluye recepción, primer plato, plato principal, postres y dulces, variedad de panificación, bebidas, personal para atención, mantelería, vajilla y de

Descripción: **Recepción:**

Bocados fríos: 5 bocados por persona.
Canapés tipo cocktail (caviar, langostinos, palmitos, camarones, etc.)
Tarteletas americanas de langostinos y palmitos
Rolls de salmón con rúcula.

Bocados calientes: 5 bocados por persona
Bollos de espinaca al parmesano
Locatellis de jamón y queso
Kniyes de papa y queso
Bocados de masa filo con queso y sésamo
Bocados de masa filo de vegetales y amapolas
Mini soufflé de berenjenas, zucchini, queso y puerros
Lasmayin
Bruschetas de jamón serrano y tomate seco, queso parmesano y champignon y de ave y juliana de hortalizas.

Primer Plato:

Primera opción:

Alforjas de masa filo
Triángulos de masa filo con sésamo o caramelos de masa filo con amapolas.
Acompañados con tricolor de hortalizas.

Seguna opción:

Crespelines (2 por persona rellenos con espinaca y ricota o calabaza co almendras, queso y puerros, mousse de salmón, champignones, pollo, ricota y nuez, caprese, muzarella y jamón).

Salsas: Crema ciboulette, crema rosada, cuatro quesos, crema de puerros, crema al champagne, crema de espinacas.

Segundo Plato:

Pollo tournée relleno con jamón, queso, juliana de hortalizas y finas hierbas.
Lomo al champignon o a la pimienta.

Guarniciones: Papas noisette, papas risolette, verdes, papas a la suiza, mil hojas de papa, mil hojas de batata, strudel de hortalizas, batatitas glaceadas al champagne, budín de calabaza, budín de espinaca, atadistos de hortalizas, arroz pilaf, papines, crocante de queso.

Variedad de panificados: 5 panecillos artesanales individuales por persona (negros, francés, etc) panes de campo, trenzas, grisines y tostys.

Postres:

Helados con salsa a elección (frutos del bosque, frutilla, menta, chocolate)
Brownie con helado crocante y salsa a elección.
Volcán de chocolate blanco o negro o de dulce de leche con helado y salsa de frutos del bosque o inglesa.

Infusiones Calientes: Café con crema, canela, chocolate, té y té saborizados.

3 bocados europeos por persona (crumble de manzana, brownie con nueces, chesse cake de limón y chocolate, florentinos).

Bebidas:

1 jugos de frutillas
2 jugos de pomelos
5 jugos de naranjas
48 Agua mineral con gas
48 Agua mineral sin gas
60 Lts. De gaseosas
10 Lts. De gaseosas lighth
8 hielo
12 vino blanco Nieto Senetiner
36 vino tinto Nieto Senetiner
18 champagne para birndis Nieto Senetiner extra brut

Provisión de bebidas no alcoholicas:

Jugos naturales (Septiembre)
Agua con y sin gas (El Cántaro)
Gaseosas (línea Coca Cola o Pepsi Cola)
Hielo (Septiembre o Glaciar)

Incluye: Mantelería, cristalería, vajilla y adornos florales. Personal: 6 mozos, 1 maitre, 1 cheff, 2 ayudantes, 2 camareras.

Cantidad de personas esimadas para este servicio cuatrocientas (400)
Precio por Persona \$157,00.-

Marca:

Observaciones:



Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 157,000	\$ 157,000

Renglón

7

Artículo: **ALQUILER DE MANTELERIA de raso blanco de 3 m de longitud.**

Descripción: **Cantidad de manteles a alquilar trescientos (300).
 Precio por mantel: \$10,00.-**

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 10,000	\$ 10,000

Renglón

8

Artículo: **ALQUILER DE VAJILLA PARA EVENTO Vajilla y cristalería para eventos (cenas)**

Descripción: **Características:
 Plato de Entrada- Plato Principal- Plato de Sitio- Plato de Pan- Tenedores de Comida- Tenedores de Plato Principal- Cuchillos de Comida- Cuchillos de Plato Principal- Cuchara de Postre- Saleros- Ceniceros- Copas de Vino- Copas de Agua- Copas de Champagne-Vaso de Trago Corto.**

Servicio de flete: \$100,00.-

**Cantidad de personas estimadas para este servicio un mil (1.000).
 Precio por Persona \$13,00.-**

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 13,000	\$ 13,000

Renglón

9

Artículo: **ALQUILER DE MESA Rectangular o redonda**

Descripción: **Redondas de 1,50 m \$ 15,00
 Redondas de 1,20 m. \$ 12,00
 Rectangular de 2,20 m. \$ 15,00
 Rectangular de 0,70 x 0,70 m. \$ 12,00**

Servicio de Flete \$ 100,00

Cantidad de mesas a alquilar doscientas (200).

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 15,000	\$ 15,000



Renglón

10

Artículo: **SERVICIO DE CATERING Almuerzos o cenas**

Descripción: **Primer Plato: Torre soufflé de calabaza, espinaca y ricota o crocante de queso o brote de alfalfa con salsa de curry.**

Segundo Plato: Lomo relleno de espinaca y panceta o sobre rosti de papas o soufflé de tomate seco con salsa de finas hierbas.

Postre: Mousse de chocolate o Helado de americana con salsa de frutos rojos y menta.

Panificados: Panecillos, galletas escalibadas, panes saborizados.

Alquiler de vajilla, cristalería y mantelería.

Bebidas: Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, tónica, agua mineral con gas y sin gas.

**Provisión de bebidas no alcoholicas
 Agua con y sin gas (El Cántaro)
 Hielo (Septiembre o Glaciar)**

**Cantidad de personas estimadas para este servicio cuarenta (40)
 Precio por Persona \$ 175,00.-**

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 175,000	\$ 175,000

Renglón

11

Artículo: **SERVICIO DE CATERING Almuerzos o Cenas**

Descripción: **Servicio solicitado entre 6 y 24 horas de anticipación.**

Primer Plato: Torre soufflé de calabaza, espinaca y ricota o crocante de queso o brote de alfalfa con salsa de curry.

Segundo Plato: Lomo relleno de espinaca y panceta o sobre rosti de papas o soufflé de tomate seco con salsa de finas hierbas.

Postre: Mousse de chocolate o Helado de americana con salsa de frutos rojos y menta.

Panificados: Panecillos, galletas escalibadas, panes saborizados.

Alquiler de vajilla, cristalería y mantelería.

Bebidas: Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Tónica, agua mineral con y sin gas.

**Provisión de bebidas no alcoholicas
 Agua con o sin gas (El Cántaro)**

**Cantidad de personas estimadas para este servicio veinte (20)
 Precio por Persona \$ 180,00.-**

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 180,000	\$ 180,000



Renglón

12

Artículo: **SERVICIO DE CATERING - BRUNCH MEDIA MAÑANA - MEDIA TARDE** El servicio incluye la provisión de bocados dulces y salados, bebidas, café, té, hielo, etc.

Descripción: **Servicio solicitado entre 6 y 24 horas de anticipación.**

Ejemplo de cantidades para 100 personas en relación a 10 bocados por persona.
Salados: 700 sandwiches triples
Bocados Dulces: 300 brownies, rogelitos de dulce de leche, frolas y facturas vienesas.
Bebidas: 12 aguas con gas
 24 aguas sin gas
 60 litros de gaseosa
 4 bolsas de hielo

Provisión de bebidas no alcohólicas
Agua con o sin gas (El Cántaro)
Gaseosas (línea Coca Cola o Pepsi Cola)
Hielo (Septiembre o Glaciar)

Cantidad de personas esimadas para este servicio seiscientas (600)
Precio por Persona \$ 30,00.-

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 30,000	\$ 30,000

Renglón

13

Artículo: **SERVICIO DE CATERING - VINO DE HONOR**

Descripción: **Servicio solicitado entre 6 y 24 horas de anticipación.**

Vino de Honor o Vernissage:
Ejemplo de cantidades para 100 personas

Saladitos: 300 Canapés de Pavita, jamón, palmitos y espárragos.
5 Centros de quesos con 100 panes artesanales.
Bebidas:
 24 agua mineral con gas
 12 agua mineral sin gas
 6 botellas de vino blanco Benjamín Nieto Senetiner, Trapiche Origen, Callia, Arboles o Norton.
 24 botellas de vino tinto Benjamín Nieto Senetiner, Trapiche Origen, Callia, Arboles o Norton.
 4 bolsas de hielo.

Provisión de bebidas no alcohólicas
Agua con o sin gas (El Cántaro)
Hielo (Septiembre o Glaciar)

Cantidad de personas estimadas para este servicio seiscientas (600)
Precio por Persona \$ 31,90.-

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 31,900	\$ 31,900



Renglón

14

Artículo: **SERVICIO DE CATERING - LUNCH SIMPLE**

Descripción: **Servicio solicitado entre 6 y 24 horas de anticipación.**

Ejemplo de cantidades para 100 personas en relación a 13 bocados por persona.

Salados:

100 chips de pavita y tomate o ananá

200 locatelli de pavita

100 chips fiambres varios

200 pelzalaj de pastrón y tomate.

200 triples

100 baeguels de jamón serrano y queso

100 amapolas de lomito y tomate

Dulces: 100 bocados europeos, 100 masas finas y 100 petit fours.

Bebidas:

24 agua con gas

12 agua sin gas

60 litros de gaseosa

4 bolsas de hielo

Provisión de bebidas no alcohólicas

Aguas con y sin gas (El Cántaro)

Gaseosas (línea Coca Cola o Pepsi Cola)

Hielo (Septiembre o Glaciar)

Cantidad de personas esimadas para este servicio seiscientas (600)

Precio por Persona \$ 39,00.-

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 39,000	\$ 39,000

Renglón

15

Artículo: **SERVICIO DE CATERING - LUNCH ESPECIAL**

Descripción: **Servicio solicitado entre 6 y 24 horas de anticipación.**

Ejemplo de cantidades para 100 personas en relación a 13 bocados por persona.

Salados:

200 sanwiches triples especiales

300 locatellis de pavita

300 fosforos de jamón y queso

200 tarteletas

Mesas con: Paté con tostadas, una pavita, un lechón, quesos y panes saborizados.

Dulces: 300 bocados europeos, masas finas y secas.

Bebidas:

24 agua con gas

12 agua sin gas

60 litros de gaseosa

4 bolsa de hielo

Provisión de bebidas no alcohólicas

Agua con o sin gas (El Cántaro)

Gaseosas (línea Coca Cola o Pepsi Cola)

Hielo (Septiembre o Glaciar)

Cantidad de personas estimadas para este servicio seiscientos (600)

Precio por Persona \$ 58,00.-

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 58,000	\$ 58,000



Renglón

16

Artículo: **SERVICIO DE CATERING - LUNCH CLASE A** El servicio se realizará con mesas presentadas según las características de la recepción con entradas, mesas decoradas saladas y dulce, postre, helado, podrá inclu

Descripción: **Servicio solicitado entre 6 y 24 horas de anticipación**

Bocados fríos: 7 bocados por persona
 Canapés tipo cocktail de caviar, camarones y palmitos.
 Tarteletas americanas de camarones y palmitos.
 Amapolas de lomito suizo y tomate
 Pletzalaj con jamon serrano y tomate o pastrón y pepino
 Baeguels de salmón ahumado, queso filadelfia y ciboulette.

Bocados calientes: 13 bocados por persona
 Empanaditas copetín de jamón y queso, carne y pollo.
 Ciruela con panceta
 Salchichas en camisas (con salsas)
 Rollos de espinaca
 Empanadas árabes
 Fosforitos de queso
 Fajitas de carne, pollo, verdura.
 Fuentes de quesos con dips de ciboulettes y queso crema.

Mesa:
 Pata de jamón crudo (para de 100 personas)
 Chanco con pinche (para 100 personas)
 Pavita con panecillos saborizados, panes de campo, grisines, tostys y salsas (para 100 personas)

Finas Lajas y Espejos (para 100 personas)
 Quesos: parmesano, fontina, gouda, blue, boconccinos saborizados, dips de ciboulette, dips de salmón.

Panificados: Panecillos saborizados, panes de campo, grisines, tostys.

Cazuelas: para 100 personas Fricassé de pollo, lomo y cerdo o cordero.

Puesto de sandwiches de lomito para 100 personas.

Puesto de infusiones calientes: (café, té, variedad de té saborizados, canela, crema).

Dulces: 3 bocados por persona: Brownie
 Crumble de manzana
 Cheese cake de limón y chocolate
 Florentinos
 Petit Fours
 Masas Finas
 Masas Secas

Bebidas:
 24 agua mineral con gas
 12 agua mineral sin gas
 6 botellas de vino blanco Benjamín Nieto Senetiner o Trapiche Origen o Callias o Árboles
 24 botellas de vino tinto Benjamín Nieto Senetiner o Trapiche Origen o Callias o Árboles
 4 bolsas de hielo

Provisión de bebidas no alcoholicas
 Agua con y sin gas (El Cántaro)
 Hielo (Septiembre o Glaciar)

Personal
 1 Maitre
 4 Mozos
 2 Camareras
 2 Ayudantes de cocina

Varios:
 Vajilla
 Cristalería
 Mantelería
 Adornos Florales de las mesas principales.

Cantidad de personas estimadas para este servicio seiscientas (600)
Precio por Persona \$ 140,00.-

Marca:

Observaciones:

Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
1	\$ 140,000	\$ 140,000



Nota N° 1.- DURACIÓN DEL SERVICIO:

La duración del servicio será de doce (12) meses.

La cantidad de personas son estimativas, abonándose en cada servicio la cantidad de personas efectivamente solicitadas por la Dirección General de Compras y Contrataciones.

Nota N° 2.- FECHA DE INICIO DEL SERVICIO: 15 de julio de 2009

Nota N° 3.- La Dirección Genral de Protocolo y Ceremonial será la responsable de emitir la conformidad definitiva por servicio efectivamente realizado.

Nota N° 4.- Corresponderá al proveedor la determinación del maridaje óptimo de cepas según el caso de los platos elegidos.

Nota N° 5.- Los vinos tintos serán cosechas 2007, con paso de seis meses por madera.

Nota N° 6.- La entrega de la mercadería se coordinara con la Dirección General de Compras y Contrataciones.

Nota N° 7.- Se deja hecha la previsión de facultad de opción a prórroga en los términos del artículo 117 III de la Ley 2095 de la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Nota N° 8.- La Cocontratante deberá presentar dentro de los cinco días de recibida la presente una garantía de cumplimiento de Contrato.

RECIBÍ conforme un duplicado de la presente Orden de Compra.

.....
Fecha, Firma, Aclaración y Sello de la Empresa

Consultas al TelFax: 4338-3209/3207 Conmutador:4338-3000 int 4077-3830