



---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

Renglón

**1**

Elemento: **SERVICIO DE CATERING - BRUNCH MEDIA MAÑANA - MEDIA TARDE**

Tipo: **El servicio incluye la provisión de bocados dulces y salados, bebidas, café, té, hielo, etc.**

Características: **Ejemplo de cantidades para cien (100) personas en relación a catorce (14) bocados por personas.  
Bocados fríos, salados y dulces.**

**Bocados Salados fríos:**

**Sandwiches simples de pan blanco: de jamón cocido natural y queso tybo.**

**Sandwiches triples de pan blanco: de jamón cocido natural y queso tybo.**

**Sandwiches triples de pan blanco especiales: de jamón cocido natural palmitos, ananá, morrón y atún.**

**Sandwiches triples de pan negro: de jamón crudo y queso tybo.**

**Sandwiches triples de pan negro especiales: jamón crudo, pavita, palmitos, ananá, morrón y atún**

**Sandwiches triples vegetarianos: de queso, lechuga, tomate, morrón, ananá.**

**Bocados para celíacos (con productos autorizados por la Asociación Celíaca Argentina).**

**Bocados Dulces:**

**Bocados dulces: bocados europeos (cuadrados de crumble de manzanas, cheese cake de limón y chocolate y brissé de cerezas); brownies; rogelitos de dulce de leche ; mini facturas; medialunas de manteca y de grasa; petit fours; florentinos (crocantes de almendra y miel bañados en chocolates).**

**Budines europeos : de vainilla, limón, con almendras, añado en chocolate y marmolado**

**Bocados dulces para celíacos (con productos autorizados por la Asociación Celíaca Argentina).**

**Provisión de Bebidas no alcohólicas**

**Cantidades:**

**Veinticuatro (24) aguas con gas (650cc) "El Cantaro" o "Morgade".**

**Treinta y seis (36) aguas sin gas (650cc) "El Cantaro" o "Morgade."**

**Cincuenta (50) litros de gaseosas (línea pepsi cola o coca cola).**

**Treinta (30) litros de gaseosas (línea pepsi cola o coca cola lighth).**

**Cuatro (4) litros de jugo de pomelo natural (línea Septiembre).**

**Dieciseis (16) litros de jugo de naranja natural (línea Septiembre).**

**Seis (06 ) bolsas de hielo (Frescubo o similar).**



---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

Café-Té

**Mozos: Uno (1) por cada quince (15) personas**

**Los precios estimativos son por persona.**

**En este servicio no se incluyen los mozos dentro del presupuesto**

**Cantidad de Personas estimadas para este servicio seis mil (6.000) personas.**

**Código 9044725**

Cantidad:

Presentación:

---



**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

Renglón

**2**

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

Tipo: El servicio se realizará con mesas presentadas según las características de la recepción con entradas, mesas decoradas saladas y dulce, postre, helado, podrá incluir bebidas

Características: El servicio incluye sandwiches triples, simples, bocados salados (calientes y fríos) y dulces. Ejemplo de cantidades para cien ( 100) personas en relación a dieciocho (18) bocados por persona (catorce (14) bocados salados fríos y calientes y cuatro (4) bocados dulces.

**Bocados Salados fríos:**

Chips de pavita y tomate o pavita y ananá.  
Locatellis de pavita.  
Chips de fiambres varios.  
Africanos de lomo canadiense y tomate.  
Pletzalaj de pastrón y pepino.  
Pletzalaj de jamón cocido natural y tomate.  
Pletzalaj de lomo canadiense y palmitos.  
Sandwiches simples de jamón cocido natural y queso.  
Sandwiches triples de jamón cocido natural y queso.  
Sandwiches triples de pan negro especiales de jamón crudo, ananá, morrón y atún.

Sandwiches triples vegetarianos: queso, lechuga, tomate, morrón y ananá.

Baguels de jamón serrano y queso.  
Amapolas de lomito y tomate.  
Pan con nuez con royal de espinacas  
Morenitos con sésamo capresse  
Pan con chips de chocolate con zanahorias glaceadas  
Baguels con zucchini y queso filadelfia  
Baguels con berenjenas y queso  
Pan de naranjas con queso Filadelfia y Ciboulette  
Pan de nuez con lomito al pimentón  
Pan de chips de chocolate rellenos de lomito suizo y tomate,  
Pan de zanahorias rellenos con pollo al curry y ananá.

**Bocados celíacos pancitos con productos autorizados por la Asociación Celíaca Argentina): rellenos con jamón natural, jamón crudo, lomito, queso (apto para celíacos).**

**Bocados Salados Calientes:**

Bollos de espinacas salteadas y queso parmesano.  
Kniyes de papa y cebolla.  
Locatellis de jamón y queso.  
Bocados de masa fila rellenos con queso.  
Empanaditas de copetín (carne).  
Souflé de queso y huevo.  
Lasmayín de carne y verduras.



**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

Bruschettas de jamón serrano y tomate seco.  
Bruschettas de queso y champignones.  
Bruschettas de queso cheddar y panceta.  
Bruschettas de ave y queso.  
Bruschettas con humitas del cheff.  
Mini Soufflé de calabaza, de espinacas, de jamón y queso y de zucchini.

**Bocados Dulces:**

Bocados europeos: brownies (cuadrados de crumble de manzanas, cheese cake de limón y chocolate y brissé de cerezas); rogelitos de dulce de leche, crumble de manzanas, cheese cake de limón y chocolate, tiramisú cake, brisse de frutas y florentinos (crocante de almendras, miel, bañados en chocolate).

Bocados dulces para celíacos ( con productos autorizados por la Asociación Celíaca Argentina).

En el caso de incluir bebidas, las mismas deben ser las siguientes:

Veinticuatro (24) agua con gas (650cc) "El Cantaro" o "Morgade".  
Treinta y seis (36) agua sin gas (650cc)"El Cantaro" o "Morgade".  
Cincuenta (50) litros de gaseosas (línea pepsi cola o línea coca cola).  
Treinta (30) litros de gaseosas lighth (línea pepsi cola o línea coca cola).  
Dieciséis (16) litros de jugo de naranja natural (línea "Septiembre").  
Seis (06) bolsas de hielo (Frescubo o similar).

En este servicio no se incluyen los mozos dentro del presupuesto  
Cantidad de personas estimadas para este servicio trece mil (13.000).  
Los precios estimativos son por persona.

Corresponde un (1) mozo cada diez (10) personas.

Código:9044730

Cantidad:

Presentación:



---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

Renglón

**3**

Elemento: **SERVICIO DE CATERING - LUNCH CLASE A**

Tipo: **El servicio se realizará con mesas presentadas según las características de la recepción con entradas, mesas decoradas saladas y dulce, postre, helado, podrá incluir bebidas**

Características: **Características:  
Para cien (100) personas.**

**Bocados salados frios:  
Diez (10) bocados por persona**

**Canapés tipo cocktail de caviar, salmón, camarones, palmitos, mousse de salmón, mousse de jamón cocido natural y roquefort con praline, centolla y trucha ahumada.**

**Medallón de caviar, salmón, mousse de centolla, camarones, mousse de salmón, philadelphia con queso azul y praliné de nueces, centolla y trucha ahumada.**

**Tarteletas americanas de camarones y palmitos.  
Scons con mousse de salmón, con jabalí y tomate seco, con ciervo, con trucha ahumada.  
Pan de semilla con lomo especiado con mostaza y tomate.  
Pistachos de salmón ahumado en hojaldre con salsas de mango.  
Shots de ceviche de camarones.  
Mosaicos de foie con crumberries.  
Aspas crocantes con paté de roquefort.  
Crostitenes de queso brie, chutney de pera.  
Muffins de queso y hierbas.  
Pufs de cantimpalo y queso.  
Crostitini de soja con tomate, chutney y albahaca.  
Baegels de salmón ahumado, queso philadelphia y ciboulette.  
Baegels de berenjenas con suave vinagreta.  
Baegels de zucchini y queso Filadelfia.  
Mini soufflé de vegetales.  
Brochette capresse.  
Olivas maceradas, tomatitos cherrys confitados.  
Bruschettas de salmón rosado ahumado con salsa de eneldo.  
Rolls de berenjenas, con salsa y ricota.  
Sandwiches abiertos de salmón rosado ahumado.  
Chips de frutas.**

**Bocados calientes  
Doce (12) bocados por persona.**

**Pequeño fatay y ternera macerada.  
Fosforitos de queso.  
Fino bocadito de masa fila relleno de queso fymbo y semillas de sésamo.  
Fajitas de carne, pollo y verduras.**



---

**Pliego****Licitación Pública****Nro: 008/17**

---

Brochette de langostinos empanados con crocante de almendras y salsa teryaki.  
Vieyras rockefeller con toque de lima.  
Bohíos de espinaca al parmesano.  
Bruschettas con jamón serrano y queso cheddar.  
Bruschettas zanahorias caramelizadas.  
Bruschettas con cebollas salteadas.  
Bruschettas con girgolas y queso brie.

**Mesa imperial: Diez (10) lajas o vitrofusión con:**

Jamón serrano de España.  
Lomo ahumado con toque de hierbas.  
Lomo de ternera marinado.  
Pastrón natural.  
Arrolladitos de ternera con frutos rojos.  
Rolls de ave con vegetales.  
Rolls de lomito.  
Mix de ceviche de pescados y carne.  
Terrina de ave con finas hierbas.  
Terrina de salmón.  
Fiambres europeos

Acompañados con panecillos saborizados, panes de campo, grisines, tostys, galletas escalibadas y salsas (para cien 100 personas).

**Variedad de quesos totalmente ornamentados:**

Textura de quesos.  
Crocante de parmesano.  
Camembert.  
Mousseline de gruyere.  
Terrine de parmesano.  
Masas de quesos con semillas.  
Queso artesanal de cabra  
Fontina.  
Gouda.  
Blue.  
Boconccinos saborizados.  
Dips de ciboulette y queso philadelphia.  
Dips de salmón y queso philadelphia.

Acompañados con panecillos saborizados, panes de campo, grisines, tostys, pan para celíacos y salsas de diferentes tipos.

**Cazuelas: para cien (100) personas Fricassé de pollo, lomo, cerdo o cordero.**

**Islas para cien (100) personas de:**

Gran bagueuete casera con lomo grillé, bondiola caramelizada.  
Pan relleno de zucchini y vinagreta con aceto  
Pan relleno con berenjenas y queso Filadelfia  
Sanwiches para celíacos.



---

**Pliego****Licitación Pública****Nro: 008/17**

---

Postre helado con diferentes salsas.

Opción 1:

Copa Platinum: Zócalo de brownie, salsa tres leches, mousse de chocolate, helado de americana y salsa de frutos rojos.

Opción 2:

Copa Montblanc: Zócalo de biscuit, merengue, crema de zambayón, crema chantilly y chocolate.

Helados para celíacos de crema americana con diferentes salsas, americana y frutos del bosque. Mixturas de frutas secas.

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

Dulces: 5 bocados por persona.

Brownie, crumblé de manzana, cheese cake de limón y chocolate, florentinos, petit fours, masas finas, tarteletas de chocolate, tarteletas de sambayón, panal de abejas con frutops rojos, mouseline de dulce de leche granizado, espejo de pistachio, soufflé de limón, petit muffins bañados, trifles de chocolate, menta y limón, petit cocktail de naranjas y pomelo.

Bocados dulces para celíacos.

Bebidas:

Cuatro (4) litros de jugo de pomelo, "Septiembre" o similar.

Dieciséis (16) litros de jugo de naranja, "Septiembre" o similar.

Treinta y seis (36) agua mineral con gas (650 cc.), "El Cantaro" o similar.

Veinticuatro (24) agua mineral sin gas (650 cc.), "El Cantaro" o similar.

Treinta y seis (36) botellas (750 cc.) de vino tinto Nieto Senetiner Malbec, Trumpeter o similar.

Doce (12) botellas de vino blanco (750 cc.) Nieto Senetiner, Trumpeter o similar.

Treinta (30) botellas (750 cc.) de champagne Nieto Senetiner, Trumpeter o similar.

Ocho (8) bolsas de hielo (Frescubo o Similar)

En este servicio se incluye el siguiente personal :

Un (1) Maitre

Diez (10) Mozos

Dos (2) Camareras

Un (1) Cheff

Dos (2) Ayudantes de cocina

En este servicio se incluye:

Vajilla especial

Cristalería especial

Mantelería especial

Adornos florales de las mesas principales: un (1) jarrón muy importante y cuatro (4) gotas.

Los precios estimados son por persona.

Cantidad de personas estimadas para este servicio, aproximadamente tres mil doscientas doce (3212.-).

Código: 0944728



---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

Cantidad:

Presentación:

---





---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

Renglón

**4**

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

Tipo: **El servicio incluye sandwiches, chips, tarteleas y otros bocados salados y dulces, bebidas, hielo, ect.**

Características: **El servicio incluye sándwiches, chips, tarteleas y otros bocados salados y dulces, bebidas, hielo, etc.**

**Características:**

**Ejemplo de cantidades para cien (100) personas en relación a dieciocho (18) bocados por persona.**

**Catorce (14) bocados salados y cuatro (4) bocados dulces) y mesa buffet.**

**Bocados Salados fríos:**

**Canapés tipo cocktail de caviar, salmón, camarones, palmitos, mousse de salmón, mousse de jamón y roquefort con praliné.**

**Tarteleas americanas de langostinos y palmitos.**

**Chips de pavita y tomate o pavita y ananá.**

**Locatelli de pavita.**

**Chips de fiambres varios.**

**Africanos de lomo canadiense y tomate.**

**Pletzalaj de pastrón y pepino y de jamón crudo y queso.**

**Sandwiches simples de jamón cocido natural y queso tybo.**

**Sandwiches triples de jamón cocido natural y queso.**

**Sandwiches triples de pan negro especiales (de jamón cocido natural palmitos, ananá, morrón y atún).**

**Sandwiches triples vegetarianos (queso, lechuga, tomate, morrón y ananá).**

**Baeguels de jamón serrano y queso.**

**Amapolas de lomito y tomate.**

**Pan con nuez con royal de espinacas.**

**Morenitos con sésamo capresse.**

**Pan con chips de chocolate con zanahorias glaceadas.**

**Baeguels de jamón serrano y queso tybo.**

**Baeguels con berenjenas y queso.**

**Baeguels con zucchini y queso Filadelfia.**

**Pan de naranjas con queso Filadelfia y ciboulette.**

**Pan de nuez con lomito al pimentón.**

**Pan de chips de chocolate rellenos de lomito suizo y tomate.**

**Pan de zanahorias relleno de pollo al curry y ananá.**

**Bocados celíacos pancitos ( con productos autorizados por la Asociación Celíaca Argentina) rellenos con jamón natural, jamón crudo, lomito, queso (aptos para celíacos)**

**Bocados Salados calientes:**



---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

Bollos de espinacas salteadas y queso parmesano.  
Kniyes de papas y cebollas.  
Locatelli de jamón y queso.  
Bocados de masa fila rellenos con queso.  
Empanaditas de copetín (carne).  
Souflé de queso y huevo  
Lasmayin de carne y de verduras.  
Bruschettas de jamón serrano y tomate seco, de queso y champiñones, de queso cheddar y panceta, de ave y queso, con humitas del chef.  
Mini Souffle de calabaza, de espinacas, de jamón y queso y de zucchini.

Diez (10) Centros presentados sobre lajas con:  
Jamón serrano.  
Lomo canadiense.  
Lomo suizo.  
Pastrón natural.

Variedad de quesos; acompañados con panes saborizados, panes de campo y tostadas.

Dulces:

Cuatrocientos (400) bocados europeos, petit fours o masas finas.  
Trescientos cincuenta (350) bocados dulces y cincuenta (50) bocados dulces para celíacos.

Bebidas:

Cantidades:

Treinta y seis (36) aguas con gas (650 cc.), "El Cantaro" o "Morgade".  
Veinticuatro (24) aguas con gas (650 cc.), "El Cantaro" o "Morgade"..  
Cincuenta (50) litros de gaseosa (línea pepsi cola o coca cola).  
Treinta (30) litros gaseosas light (línea pepsi cola o coca cola).  
Seis (6) bolsas de hielo, "Frescubo" o similar.

Treinta (30) champagne de 750 cc., Trumpeter (extra brut), o similar.

En este servicio no se incluyen los mozos.  
Los precios estimados son por persona.  
Cantidad de personas estimadas para este servicio, aproximadamente, ocho mil ochocientos siete (8.807).  
Corresponde un (1) mozo cada quince (15) personas.

Código: 9044729

Cantidad:

Presentación:

---



**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

Renglón

**5**

Elemento: **ALQUILER DE MANTELERIA**

Tipo: **de raso blanco de 3 m de longitud.**

Características: **Cantidad de manteles a alquilar trescientos (300),  
Redondos. Se estima un (1) cada diez (10) personas  
Cantidad de manteles a alquilar**

**Renglón 1: seiscientos (600).**

**Renglón 2: mil trescientos (1300).**

**Renglón 3: trescientos veintidos (322).**

**Renglón 4: ochocientos ochenta y uno (881).**

Cantidad:

Presentación:

Renglón

**6**

Elemento: **ALQUILER DE VAJILLA PARA EVENTO**

Tipo: **Vajilla y cristalería para eventos (cenas)**

Características: **Cantidad de personas estimadas para este servicio un mil (1.000).  
Cantidad de personas estimadas para este servicio Vajilla y cristalería especiales para eventos  
Cantidad de personas estimadas para el alquiler de vajilla, treinta y un mil diecinueve (31.019).  
La vajilla está compuesta por, vasos trago largo, vasos trago corto, copas de (agua, vino blanco, vino  
tinto, champagne), plato de postre, plato grande, fuentes ovales, fuentes rectangulares, tazas de café,  
platos de tazas de café, tazas de té, platos de tazas de té, cubiertos, bandejas de mozo, variedad de  
vitrofundición, cubertería completa, cuchillos de entrada, de plato, cuchara de postre, tenedor de entrada, de  
mesa, de postre, elementos para enfriar, barras de tragos rodantes y champagneras, balde frapes, balde  
hielero, elementos para calentar, hornos eléctricos chicos, medianos y grandes.**

**Código: 9044625**

Cantidad:

Presentación:



---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

Renglón

**7**

Elemento: **ALQUILER DE MESA**

Tipo: **Rectangular o redonda**

Características: **Cantidad de mesas a alquilar estimadas tres mil ciento tres (3103.-).**

**Mesa rectangular: 2,20 x 0,70**

**Mesa redonda: 1,2 mts, 1,5 mts y 1,8 mts. De diámetro.**

**Código: 90446612**

Cantidad:

Presentación:

---

Renglón

**8**

Elemento: **VINO**

Tipo: **Según Art Nº 1111, y 1123 al 1128 del Código Alimentario Argentino (C.A.A.)**

Características: **Totalizan: mil novecientos cincuenta (1950) botellas de vino tinto y vino blanco, de 750 cc.**

**Cantidad estimada de botellas de vino tinto un mil quinientos sesenta (1.560).**

**Cantidad estimada de botellas de vino blanco trescientos noventa (390).**

**Marcas: Nieto Senetier o Trumpeter o calidad equivalente.**

**Código: 9017164**

Cantidad:

Presentación:

---



---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

Renglón

**9**

Elemento: **CHAMPAGNE**

Tipo: **Según Artículo 1125 - (Res. 1389, 14.12.81) del Código Alimenticio Argentino**

Características: **Cantidad estimada de botellas de champagne tres mil seiscientos seis (3606)**

**Renglón 3: novecientos sesenta y cuatro (964)**

**Renglón 4: dos mil seiscientos cuarenta y dos (2642)**

**Marcas Nieto Senetier o Trumpeter o calidad equivalente.**

**Código: 9039529**

Cantidad:

Presentación:

---

Renglón

**10**

Elemento: **SERVICIO DE CATERING - AMPLIACION DE SERVICIO**

Tipo: **MOZOS**

Características: **Mozos para eventos de lunes a viernes y los días sábados hasta las 13 horas.**

**Cantidad en relación a los servicios de catering.**

**Renglón 1: Un (1) mozo cada quince (15) personas, totalizan cuatrocientos (400) mozos.**

**Renglón 2: Un (1) mozo cada diez (10) personas, totalizan mil trescientos (1300) mozos.**

**Renglónn 3: Un (1) mozo cada diez (10) personas, totalizan trescientos veinte y dos (322).**

**Renglón 4: Un (1) mozo cada quince (15) personas, totalizan quinientos ochenta y ocho (588) mozos.**

**Estimativo de mozos por los servicios detallados en cada renglón, de acuerdo a la cantidad de personas, dos mil seiscientos diez (2.610) mozos.**

Cantidad:

Presentación:

---



---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

Renglón

**11**

Elemento: **ARREGLO FLORAL**

Tipo: **PARA MESA, TIPO GOTA O CAMI**

Características: **Gotas importantes con flores naturales.**  
**Gotas de 80 cm de altura con cortaderas,sauce eléctrico, flores lilium o azucenas con gerberas o similar**

Cantidad:

Presentación:

---

Renglón

**12**

Elemento: **ARREGLO FLORAL**

Tipo: **CENTROS BAJOS**

Características: **Para mesa.**  
**Para directorio grande con flores naturales.**

**Centros bajos de 30 x 80 cm con rosas, lisianthus o flores de estación**

Cantidad:

Presentación:

---



---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

Renglón

**13**

Elemento: **ARREGLO FLORAL**

Tipo: **CENTRO BAJOS**

Características: **Para mesa.**  
**Para Directorio chico con flores naturales.**

**Centros bajos de 20 x 40 cm con rosas, lisianthus o flores de estación**

Cantidad:

Presentación:

---

Renglón

**14**

Elemento: **ARREGLO FLORAL**

Tipo: **PARA BUFFET**

Características: **Para mesa.**  
**Jarrones importantes con flores naturales.**

**Arreglo floral de gran volumen, 25c de diámetro x 80 cm de altura.30**

Cantidad:

Presentación:

---



---

**Pliego**

**Licitación Pública**

**Nro: 008/17**

---

**NOTAS**

---

La presente Contratación rige por la Ley N° 2095 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con sus modificatorias y el Decreto Reglamentario N° 08/VP/08 y su modificatorio, encuadrada en los artículos 31 y 40.

- 1.-Los oferentes deberán indicar las marcas de las bebidas sin alcohol y alcohólicas y también el contenido en centímetros cúbicos de las mismas. La no mención será motivo de desestimación de la oferta.
- 2.-Corresponderá al proveedor la determinación del maridaje óptimo de cepas según los platos elegidos.
- 3.-Los vinos tintos deberán ser cosechas 2014, con paso de seis meses por madera. Calidad tipo Bodegas Nieto Senetiner y Bodegas Trumpeter.
- 4.-Los vinos blancos deberán ser cosecha 2014, Bodegas Nieto Senetiner y Bodegas Trumpeter.
- 5.-Champagne Extra Brut: Método de fermentación en tanque (charmat). Tipo Bodegas Nieto Senetiner y Bodegas Trumpeter, deberán indicar los centímetros cúbicos de lo ofertado.
- 6.- La entrega de la mercadería se coordinará con la Dirección General de Compras y Contrataciones.
- 7.- La Legislatura podrá solicitar a los oferentes si fuera necesario visitar la planta elaboradora.
- 8.-La Legislatura podrá solicitar una degustación de algunos de los renglones a cotizar.