

## ANEXO II

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS BÁSICAS

#### **1.-MONTAJE Y DESARME**

El día 16/11/2008, se procederá al armado y montaje de las mesas y sillas.

El desarme será efectuado el 17/11/08, una vez finalizada la jornada

#### **1. COMPOSICIÓN DEL SERVICIO DE REFRIGERIO:**

El servicio de catering objeto de la presente contratación deberá estar compuesto de la siguiente manera:

- PRIMER BREAK - 10:00 hs a 11:30 hs.: Café, te o café con leche, jugo de naranja y agua mineral acompañado de dos (2) medias lunas por persona.
- ALMUERZO – 14:00 hs.: Sándwich en pan pebete de jamón cocido natural, queso, lechuga y tomate, con aderezo individual envuelto en film, acompañado de gaseosa primera marca o agua mineral y postre helado de americana con salsa de frambuesa.
- SEGUNDO BREAK – 16:30 hs. a 17:00 hs.: Café, te o café con leche, jugo de naranja y agua mineral acompañado de mini biscochuelos de vainilla y chocolate.

**Todos los alimentos provistos deberán responder a las exigencias del Código Alimentario Nacional.**

#### **2. SERVICIO DE BEBIDA ADICIONAL:**

La empresa deberá asegurar también el suministro de agua potable durante todo el día de la siguiente manera: una disponibilidad inicial de cinco mil (5.000) botellas de quinientos centímetros cúbicos (500 cm<sup>3</sup>), dispensers distribuidos estratégicamente en el predio de manera de asegurar la correcta provisión de agua durante todo el día (debiéndose proveer los vasos descartables correspondientes).