San Juan, 14 de octubre del 2026

NOTA ACLARATORIA LICITACION PUBLICA N° 19/2026

Dirección de Deportes en la Comunidad

ITEM 59: SERVICIO DE ALOJAMIENTO

PENSIÓN COMPLETA CON SERVICIOS ADICIONALES

DOCUMENTACION CON MAYOR DETALLE

Especificaciones de los requerimientos para alojamiento y comidas en hotel Mar del Plata.

• Contratación de hotel 2 estrellas superior o 3 estrellas con plaza para 415 personas en la Ciudad de Mar del Plata a no más de 200 metros del Palacio de los Deportes por 5 noches con pensión completa, desde el 02 de noviembre hasta el 07 noviembre 2026 (entrando desde las 8:00hs. y saliendo el último día a las 15:00hs. inclusive).

Alojar el total de la delegación en no más de 2 hoteles. Es requisito para este ítem la disponibilidad de camas por (cuestiones de protocolo), se deben obviar camas cuchetas, teniendo en cuenta que la cama matrimonial sea destinada a un solo pasajero.

El o los hoteles deben contar con rampa de acceso para las personas con discapacidad como así también los ascensores aptos para sillas de ruedas, espacios en las habitaciones y pisos anti deslizantes en los baños.

Las habitaciones deben ser de no más de 4 personas con espacios amplios y con disponibilidad para discapacitados. El o los hoteles deben ser ocupados por la delegación de San Juan hasta completar, teniendo en cuenta que no se pueden separar integrantes del mismo equipo. **Importante**: si la habitación es triple y es necesario que vayan 2 pasajeros se convierte en doble automáticamente, siempre pensando en no separar equipos ni delegación.

El o los hoteles deben tener un espacio para cartelería y porfolios de información de **Juegos Nacionales Juveniles Evita** que será confeccionado por los equipos, un espacio para reuniones con capacidad para 100 personas, una sala para atención médica de la delegación, con disponibilidad de una cama y una camilla y también de un lugar con servicio de internet para personal de prensa.

El o los hoteles deben contar con heladeras en el lugar para conservar todos los alimentos refrigerados y que no pierdan la cadena de frío. (yogurt, fiambres, etc.)

- Servicio de lavado de indumentaria de deportistas, en el hotel, por un total de 300 prendas (a lavar en distintos días).

- Con cochera para 2 movilidades de más de 2,80 metros de altura cada una, de la secretaría de deporte por 5 noches del 2 al 7 de noviembre (entrando el dia 2 de noviembre a las 10 hs y saliendo el 7 de noviembre a las 10 hs.)

Alimentación servida en el hotel:

Alimentación para una delegación de 415 personas en el hotel que se hospedan, incluyendo: almuerzo y cena del primer día, desayuno, almuerzo y cena de los 4 días siguientes, desayuno y almuerzo en el hotel del último día y merienda por 5 días. Todos deberán ser ofrecidos en el hotel donde se alojan **a excepción** de los equipos que por fixture no puedan regresar a la hora del almuerzo, en este caso el proveedor debe armar las viandas las cuales se indicará la cantidad el día anterior en el horario de cena. El o los hoteles deben contar con heladeras en el lugar para conservar todos los alimentos refrigerados y que no pierdan la cadena de frío. (yogurt, fiambres, etc.)

Desayunos:

- 415 desayunos servidos en el hotel por día, durante 5 días, sentados, con mesas con mantel, vajilla de vidrio o porcelana y cubiertos de acero inoxidable. TOTAL 2075

Deberá contener leche, café, té, chocolate, medialunas, tostadas, manteca, dulce, mermeladas, frutas, yogurt, cereales, ensalada de frutas, fiambres (jamón y queso) y jugos todo de primera calidad.

Tener en cuenta personas celíacas y otras patologías que serán informadas previamente. Dichas viandas deberán estar correctamente identificadas. El menú debe ser variado sin repetir.

Los desayunos deben ser igual en todos los hoteles y completos todos los días.

Almuerzos

- 415 almuerzos por 6 días, sentados en el hotel de residencia o viandas en los casos que lo requieran **(contemplar una porción acorde y abundante ya que los deportistas están en competencia)** TOTAL 2490

La comida será caliente, con un mozo cada 10 personas.

Deberán contar con mesas con mantel y sillas; la vajilla debe ser de loza o vidrio (plato), vaso (vidrio), cubiertos de acero inoxidable

Día 1: Entrada: 2 empanadas de carne
Plato Principal: Arroz amarillo con pata muslo de Pollo
Postre: 2 bochas de helado
Día 2: Entrada: 2 porciones de tarta de verduras
Plato principal: Lasaña con salsa boloñesa con opción salsa blanca y queso.
Postre: Ensalada de frutas
Día 3: Entrada: 2 porciones de pizzas
Plato principal**:** 2 Canelones jamón y queso y 2 de verdura con salsa roja opción salsa blanca.
Postre: Flan con caramelo
Día 4: Entrada: Ensalada de ave (pollo, papa, zanahoria, huevo y mayonesa)
Plato principal: Budín o pan de carne con ensalada de tomate y lechuga
Postre: ensalada de Frutas
Día5: Entrada: 2 empanadas de carne
Plato principal: Pastel de papas con ensalada de tomate y lechuga

Postre: Gelatina con frutas

Día 6: Entrada: 2 empanadas de jamón y queso

Plato principal: Carne al horno con papas

Postre: 2 bochas de helado

Contemplar por día en cada almuerzo una bebida gaseosa o agua saborizada de 1250cc de primera calidad cada 3 personas con disponibilidad de gaseosas light.

Tener en cuenta personas celíacas, diabéticos, vegetarianos, veganos y otras patologías que serán informadas previamente. Dichas viandas deberán estar correctamente identificadas. Deberán tener en cuenta las dietas especiales por prescripción médica o por malestares estomacales que se generen durante las competencias. Serán informados el día anterior. El menú debe ser variado sin repetir.

Viandas:

En bandejas individuales debidamente empaquetadas y conservadas con cubiertos y servilletas, todas con gaseosas individuales o agua saborizada (teniendo en cuenta disponibilidad de gaseosas light) de 500cc y una fruta de postre. Considerar conservadora para traslado y mantenimiento de temperatura de las comidas caliente

Día 1: Entrada: 2 empanadas de carne

Plato Principal: Arroz amarillo con pata muslo de Pollo

Postre: ensalada de frutas

Día 2: Entrada: 2 porciones de tarta de verduras

Plato principal: Lasaña con salsa boloñesa con opción salsa blanca y queso.

Postre: flan con caramelo

Día 3: Entrada: 2 porciones de pizzas

Plato principal**:** 2 Canelones jamón y queso y 2 de verdura con salsa roja opción salsa blanca.

Postre: 1 fruta (banana, manzana o naranja)

Día 4: Entrada: Ensalada de ave (pollo, papa, zanahoria, huevo y mayonesa)

Plato principal: Budín o pan de carne con ensalada de tomate y lechuga

Postre: 1 alfajor triple de primera marca

Día5: Entrada: 2 empanadas de jamón y queso

Plato principal: Pastel de papas con ensalada de tomate y lechuga

Postre: Gelatina

Día 6: Entrada: 2 porciones de pizzas

Plato principal: Carne al horno con papas

Tener en cuenta personas celíacas, vegetarianos, veganos y otras patologías que serán informadas previamente. Dichas viandas deberán estar correctamente identificadas. El menú debe ser variado sin repetir. Deberán tener en cuenta las dietas especiales por prescripción médica o por malestares estomacales que se generen durante las competencias

Meriendas

- 415 meriendas por día por 5 días. Se deberán entregar en el comedor del hotel, en bolsitas individuales para cada deportista (el empaquetado y entrega corresponde al proveedor). TOTAL 2075

Día 1: 1 pebete de jamón y queso de 30cm con 2 sobres de aderezos mayonesa y savora, 1 barra de cereal, 1 agua saborizada de primera calidad por 500 cc, en bandejita debidamente embolsados con papel film en forma individual para cada deportista.

Día 2: 1 barra de cereal, 1 alfajor triple primera calidad tipo rasta, 1 banana, 1 agua saborizada por 500cc de primera calidad, en bandejita debidamente embolsados con papel film en forma individual para cada deportista.

Día 3: 1 paquete de galletas dulces de primera calidad, 1 fruta (naranja o manzana), 1 paquete de galletas saladix, 1 agua saborizada por 500cc de primera calidad en bandejita debidamente embolsados con papel film en forma individual para cada deportista.

Día 4: 1 pebete de jamón y queso de 30cm con 2 sobres de aderezos mayonesa y savora, 1 paquete de gomitas, 1 agua saborizada por 500cc de primera calidad, en bandejita debidamente embolsados con papel film en forma individual para cada deportista

Día 5: 1 barra de cereal, 1 alfajor triple de primera calidad tipo rasta, 1 paquete de galletas dulces de primera calidad, 1 agua saborizada por 500cc de primera calidad en bandejita debidamente embolsados con papel film en forma individual para cada deportista.

Se deberán entregar en el comedor del hotel, en bolsitas individuales para cada deportista (el empaquetado y entrega corresponde al proveedor)

Cena

- 415 cenas por día, durante 5 días, sentados en el hotel de residencia. TOTAL 2075

  La comida será caliente, con un mozo cada 10 personas.

  Deberán contar con mesas con mantel y sillas; la vajilla debe ser de loza o vidrio (plato), vaso (vidrio), cubiertos de acero inoxidable

Día 1: Entrada: Ensalada de ave (pollo, papa, zanahoria, huevo y mayonesa)
Plato principal: Carne al horno con papas y ensalada (tomate y lechuga)
Postre: Ensalada de frutas
Día 2: Entrada: 2 empanadas de jamón y queso
Plato principal: Milanesa de ternera con papas fritas
Postre: Flan con caramelo
Día 3: Entrada: 2 porciones de pizza
Plato principal: Costeleta de ternera con puré de papas y ensaladas (tomate y lechuga)
Postre: 2 panqueques con dulce de leche
Día 4: Entrada: 2 porciones de pizza
Plato principal: Milanesa napolitana con rusa / ensaladas
Postre: 2 bochas de helado
Día 5: Entrada: 2 porciones de tarta de verduras

Plato principal: Pata muslo de Pollo al horno con papas y ensaladas

Postre: Ensalada de frutas con helado

Contemplar por día en cada cena una bebida gaseosa o agua saborizada de 1250cc de primera calidad cada 3 personas con disponibilidad de gaseosas light.

Tener en cuenta personas celíacas, vegetarianos, veganos y otras patologías que serán informadas previamente. Dichas viandas deberán estar correctamente identificadas. El menú debe ser variado sin repetir. Deberán tener en cuenta las dietas especiales por prescripción médica o por malestares estomacales que se generen durante las competencias

C.P.N. MARIA EUGENIA GINER
JEFE DE COMPRAS
MINISTERIO DE TURISMO, CULTURA Y DEPORTES