ANEXO CONVOCATORIA

122/2025

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	EL HOTEL DEBE REUNIR LAS SIGUIENTES CONDICIONES: • Hotel categorizado 3 estrellas o superior, por la Agencia Córdoba Turismo, ubicado en la Ciudad de Villa Carlos Paz, Provincia de Córdoba. • Deberá contar con una cantidad mínima de 154 (ciento cincuenta y cuatro) plazas. Las mismas no podrán ser en camas cuchetas. • Deberá disponer de 2 (dos) salones con capacidad para 300 personas para ser usados en forma simultánea durante las actividades previstas. Uno de los salones deberá posibilitar el armado de un aula con mesas amplias y sillas (para 120 personas con buena separación entre ellas), donde se realizarán las pruebas académicas de la Instancia Nacional de OAF (tanto la parte teórica como la parte experimental); el otro salón deberá alternar (en varios días sucesivos) entre amoblamiento para realización de conferencias y armado de grupos de trabajo con mesas y sillas para realización de actividades. • Deberá contar con una sala de reuniones para la organización con capacidad para 60 (sesenta) personas. • Deberá contar con una sala de reuniones con capacidad para 100 (cien) personas, para uso de los docentes y	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	estudiantes participantes (tareas de preparación y estudio). • Deberá disponer de una sala con capacidad para 150 (ciento cincuenta) personas para esparcimiento. • Deberá disponer de una terraza para montar uno o dos telescopios durante la noche. • Los salones donde se realicen las conferencias deberán contar con sistemas de sonidos. • Todos los salones deberán estar a disposición en forma simultánea. EL SERVICIO DE GASTRONOMÍA DEBE REUNIR LAS SIGUIENTES CONDICIONES: • El comedor deberá estar en el mismo predio del hotel que se utilizará para el alojamiento de las delegaciones, para evitar desplazamientos y/o cruzar calles con la finalidad de disminuir riesgos de accidentes. • La capacidad del comedor deberá ser de 200 (doscientas) personas. Este salón deberá ser distinto a los solicitados en “condiciones que debe reunir el hotel”. • La comida deberá ser servida en forma simultánea a todos los comensales. • Acorde a las actividades a llevar a cabo, se deberá prever una amplia banda horaria para el servicio gastronómico, tanto al medio día como a la noche, como en la recepción de los participantes que convergen de distintos puntos del país. También durante los almuerzos y cenas los días en que hay actividades en la Facultad de Matemática, Astronomía, Física y Computación de la Universidad Nacional de Córdoba. • Para el día de cierre de la Olimpiada, el ágape de despedida deberá realizarse	

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	en un salón o espacio distinto al utilizado los días anteriores. • Menú: - Desayunos: modalidad buffet. - Almuerzos y cenas deben constar de: entrada, mesa de ensaladas, plato caliente, postre y bebidas (gaseosas de primera marca y agua mineral con gas y sin gas de primera marca; bebida libre desde el comienzo hasta el final de cada comida). - La cena del jueves 30/10/25 se reemplazará con un “ágape de despedida” para 200 personas. El mismo deberá constar de: una recepción con tragos sin alcohol, mesa de fiambres, empanadas calientes (diversos gustos), sandwiches (distintas variedades), diversas patas flambeadas, bebida libre (en las mismas condiciones que el resto de los días, con el agregado de vinos para los adultos) y postre. - Se podrán solicitar menúes para celíacos, vegetarianos o dietas bajo prescripción médica. • El esquema del servicio deberá ser el siguiente: Lunes 27/10/25: Almuerzo y Cena Martes 28/10/25: Desayuno, Almuerzo y Cena Miércoles 29/10/25: Desayuno, Almuerzo y Cena Jueves 30/10/25: Desayuno, Almuerzo y Ágape de despedida Viernes 31/10/25: Desayuno **EL SERVICIO SE DEBERÁ COTIZAR POR UN TOTAL DE 154 PERSONAS**	