

**MEMORIA DESCRIPTIVA NRO 01/G5/17 – Detalle del Servicio de Ceremonial (Catering) para eventos a desarrollarse en cuartel de la Dirección de Arsenales y unidades dependientes**

1. **Aspectos Generales:**

Se establece la presente Memoria Descriptiva del servicio a brindar para cumplir con diferentes actividades de protocolo que debe afrontar la Dirección de Arsenales y Unidades Dependientes.

2. **Consideraciones generales**

a. El servicio debe constar de:

Clases de menús	Composición	Cantidad por persona
<b><u>Menú Clase A</u></b>		
Recepción	Variedad de tarteletas	3 Un
	Canapés	3 Un
	Empanaditas de copetín	3 Un
Entrada (opciones)	Ananá al glacé con jamón	1 Un
	Jamón crudo y cocido con rusa	2 Un
	Filos de langostino con salsa azafrán	1 Un
	Crepés de espinaca y ricota con culis de tomate	1 Un
Principal (opciones)	Medallón de lomo con salsa bordalesa con guarnición de tímbar de puerros y papas rejillas	2 Un
	Medallón de lomo con salsa mostaza y guarnición de papas	2 Un
	Suprema de pollo con salsa de quesos, salsa de almendras y hojaldre de champignones y calabazas	1 Un
	Peceto relleno con ciruelas	2 Un
Postre (opciones)	Mosaico de frutas fileteadas, helado de crema americana y culis de frambuesa	1 Un
	Almendrado	1 Un
	Tulipa merengada, polo de crema americana	1 Un
	Helado tiramisú	1 Un
<b><u>Menú Clase B</u></b>		
Recepción	Tabla de fiambres y quesos	C/N
	Empanadas de carne, jamón y queso y de roquefort	2 Un
Principal	Asado de ternera	250 Grs
	Pollo asado	250 Grs
	Achuras	250 Grs
	Chorizo bombón	1 Un
	Morcilla bombón	1 Un
	Molleja	1 Un
	Ensalada mixta	1 Un
	Ensalada rusa	1 Un

Postre (opciones)	Ensalada de frutas con helado	1 Un
	Don Pedro	1 Un
	Almendrado con baño de chocolate	1 Un
	Copa de helado	1 Un
<b><u>Menú Clase C</u></b>		
Recepción	Variedad de sándwich de miga	3 Un
	Empanada de jamón y queso, de carne, pollo y de roquefort	3 Un
Principal	Sándwich de lomito	3 Un
	Choripán	1 Un
	Hamburguesa con lechuga, tomate y huevo	1 Un
Postre (opciones)	Ensalada de frutas	1 Un
	Almendrado con baño de chocolate	1 Un
<b><u>Menú Clase D</u></b>		
Recepción	Sanwich de peceto	3 Un
	Sanwichitos triplines	6 Un
	Canapes surtidos	4 Un
	Empanaditas de carne	2 Un
	Pinchos de ciruela y panceta	4 Un
<b><u>Desayuno E</u></b>		
Patrio	Chocolate	1 taza
	Medialuna (de grasa y manteca)	3 Un
	Pastelito	1 Un
Desayuno de trabajo	Café	1 taza
	Leche	½ taza
	Mate cocido (en saquitos)	1taza
	Te (diversos sabores)	1taza
	Jugo de naranja exprimido	2 copas
	Medialunas (de grasa y manteca)	3 Un
	Sándwich de miga	2 Un
<b><u>Menú día Patrio F</u></b>		
Primer plato	Empanada	2 Un
Segundo plato	Locro	1 Porción
Postre	Pastelito	1 Un

b. Bebidas (para todas las opciones de menús excepto desayuno):

- Gaseosa COCA COLA
- Gaseosa SPRITE
- Vino fino tinto MALBEC, CABERNET SAUVIGNON de bodegas LOPEZ
- Vino fino blanco de bodegas LOPEZ
- Champagne extra brut de bodegas LOPEZ
- Agua mineral sin gas
- Agua mineral con gas
- Café (Excepto el menú F)

3. **Otros aspectos:**

- El servicio debe incluir:

- Mantelería completa (mesas y sillas) – Vajilla completa, si fuese necesario con plato de sitio.
- Centros de mesa.
- Cocineros y ayudantes de cocina.
- Personal de mozos y maitre a razón de un mozo cada veinte personas y un maitre cada doscientas personas.
- Personal de limpieza y lavacopas.

#### **4. Requisitos que debe cumplir el servicio:**

- a. En razón de que la Dirección de Arsenales realiza diferentes actividades de protocolo, la cantidad de comensales será solicitada a requerimiento con una anticipación de CUARENTA Y OCHO (48) horas.
- b. Las diferentes oportunidades de realización de eventos serán:
  - 1) Visita de autoridades.
  - 2) Festejos por Días de Armas, Especialidades y/o servicios.
  - 3) Ágape para formaciones especiales.
  - 4) Desayunos de trabajo.
  - 5) Fechas Patrias (desayuno o almuerzo)
  - 6) Despedidas de oficiales y/o suboficiales.

#### **5. Obligaciones**

- El servicio deberá prestarse en el lugar y fecha solicitada.
- Las tareas a realizar se ajustarán a un todo al presupuesto que surja de la presente Memoria Descriptiva.
- El personal debe ser idóneo, responsable y capacitado en cada una de las tareas a realizar de no ser así, la Dirección de Arsenales se reserva el derecho de solicitar al contratista el reemplazo del mismo.
- El personal contratado debe reunir todas las obligaciones de higiene y seguridad en el trabajo según normas vigentes.
- El contratista debe contar con un seguro de responsabilidad para cubrir riesgos de daños a terceros mientras se realizan las tareas.
- El contratista debe cumplir con todas las normas vigentes referidas a seguro de vida, ART, atención médica, aportes previsionales, libretas sanitarias, etc; deslindando de toda responsabilidad al contratante.
- El lugar utilizado deberá permanecer limpio mientras dure el evento y al finalizar el mismo, y libre de restos de comidas o materiales usados.

BOULOGNE SUR MER, 26 de abril de 2017

Dpto Ges Presup
332

Cdt MARTIN MARCELO SQUASSINI  
J Dpto Ges Presup – Subdir Adq – Dir Ars

