



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

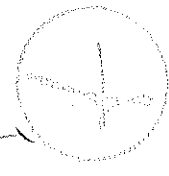
1. Aspectos Generales:

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 durante el presente año.

2. Consideraciones generales

a. El servicio debe constar de:

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



- 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:

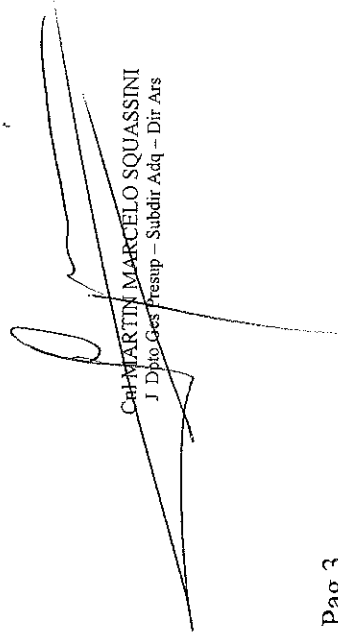
- a. En razón de que la Dirección de Arsenales realiza diferentes actividades de protocolo, la cantidad de comensales será solicitada a requerimiento con una anticipación de CUARENTA Y OCHO (48) horas.
- b. Las diferentes oportunidades de realización de eventos serán:
 - 1) Visita de autoridades.
 - 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.

Dpto Ges Presup		

BOULOGNE SUR MER, 17 de mayo de 2017


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

