

**MEMORIA DESCRIPTIVA NRO 001/18 – Detalle del Servicio de Ceremonial (Catering) para eventos a desarrollarse en el Batallon de Arsenales 602 “ Cnl Angel Monasterio”**

**1. Aspectos Generales:**

Se establece la presente Memoria Descriptiva del servicio para cumplir con diferentes actividades de protocolo que debe afrontar el Batallón de Arsenales 602.

**2. Consideraciones generales**

- a. El servicio debe constar para el Relevo del Jefe del Batallón de Arsenales 602 ( para 250 personas):

**BOCADITOS FRIOS**

- TABLA DE QUESOS
- TABLA DE FIAMBRES VARIOS
- SANDWICH DE MIGA JAMON Y QUESO Y JAMON CRUDO Y QUESO (70% Y 30% RESPECTIVAMENTE)
- CANAPES DE CAPRESE
- PINCHES DE CIRUELA ENVUELTOS EN PANCETA
- CHIPS (JAMON Y QUESO)
- CHIPS (POLLO CON TOMATE Y MAYONESA)

**BOCADITOS CALIENTES**

- BROCHETTE DE LOMO Y VERDURAS VARIAS
- CONOS DE RABAS
- DEDITOS DE ESPINACA CON QUESO
- EMPANADITAS ESTILO COPETIN DE CARNE PICADA A CUCHILLO
- EMPANADITAS ESTILO COPETIN DE POLLO
- EMPANADITAS ESTILO COPETIN DE CAPRESE
- PIZZETA DE MUZZARELA CON ACEITUNA Y OREGANO
- DOS PATAS DE PERNIL DE CERDO Y DOS DE TERNERA FLAMEADAS CON PANES FIGAZA Y SALSAS VARIAS Y ADEREZOS VARIOS
- CASUELA DE RAVIOLES CON SALSA CUATRO QUESOS Y SALSA ROJA (VARIADOS)

**PARA RECEPCION DE AUTORIDADES ESPECIALES Y FINALIZACION DEL EVENTO**

- MASAS SECAS y MASAS FINAS CON CAFÉ (con azucar y edulcorantes)

## **POSTRE:**

- COPA HELADA DE CREMA AMERICANA CON FRUTOS ROJOS Y SALSA DE FRUTILLA CON UNA OBLEA DE VAINILLA
- UNO (01) TORTA CON DIBUJO SEGÚN MUESTRA DE LA UNIDAD. (INGREDIENTES: BIZCOCHUELO DE VAINILLA, RELLENO DE CREMA Y DURAZNOS CON TROZOS DE NUECES, CUBIERTO CON MASA PAN COLOR AZUL ELECTRICO (COORDINAR COLOR), TODOS LOS LADOS DEL BIZCOCHUELO CON ALMENDRAS TRITURADAS EN BASE DE DULCE DE LECHE REPOSTERO.)

## **BEBIDAS:**

- GASEOSA MARCA COCA COLA 2.25LTS
- GASEOSA MARCA SPRITE 2.25 LTS
- VINO TINTO ALMA MORA TIPO MALBEC 750 CC
- CERVEZA BOTELLA 1,5LTS MARCA QUILMES
- CHAMPAGNE CHANDON EXTRA BRUT BOTELLA 750 CC
- AGUA MINERAL BOTELLA 1,5LTS

## **EL SERVICIO DEBE INCLUIR**

- Vajilla: se presenta doble juego vajilla de porcelana blanca, plato de sitio & cubiertos de acero, platos de postre y cubierto de postre. Vasos de café descartables para la cafetería
- Cristalería: Cristalería de jarras, copas de vino, gaseosa y champagne.-
- Personal: Incluye Coordinador previo al Evento, Jefe de Cocina y Ayudantes, 2 Maître (Patio y Quincho de Oficiales), (20) Mozos y Camareras. Todo el personal con indumentaria adecuada. Horario de Ingreso de todo el personal sin excepción, deberá ser el mismo para su correspondiente control a coordinar con el adquirente.
- Elementos de cocina: Hornos suficientes para la cantidad de alimentos, y carros de pata de pernil, freezers para conservar la bebida fría y elementos indispensables.
- Blancos: Mantelería para la mesa de los comensales, recepción y mesas de apoyo. Servilletas de copetín (presentar muestra). Caminos para cada mesa de color azul eléctrico.
- Centro de Mesa Florales. (presentar muestras a la unidad requeriente para su elección final)
- Hielo & recipientes para enfriar.-
- Panecillos Artesanales para acompañar las patas de pernil.-
- Mesas acordes al evento de acuerdo a calidad y cantidad.

**TODOS LOS PRODUCTOS SEAN DE LA NATURALEZA QUE SEAN, DEBEN SER DE PRIMERA CALIDAD.**

**LA BEBIDA QUE NO SEA CONSUMIDA AL FINALIZAR EL EVENTO SE DEJARA EN LA UNIDAD REQUIRIENTE.**

2-3  


## OTROS:

- Se debe realizar una muestra para CINCO (5) personas, luego de la adjudicación del servicio a fin de coordinar detalles del menú y arreglos florales junto con la mantelería.  
Fecha a coordinar con la unidad requeriente.

### 4. Obligaciones del adjudicatario:

- El servicio deberá prestarse en el lugar y fecha solicitada por el B Ars 602 en oportunidad durante el mes de DICIEMBRE
- 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, se reservará el derecho de solicitar al contratista el reemplazo del mismo.
- El contratista debe contar con un seguro de responsabilidad para cubrir riesgos de daños a terceros mientras se realizan las tareas previas, durante y al finalizar el evento.
- 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, de enero de 2018



1ra. Srta. Silvana MALDONADO SOSA  
Administración - B Ars 602.