



ANEXO CONVOCATORIA

6/2016

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>SERVICIO DE ALMUERZOS (DIAS 21, 22 Y 23/11/2016) Y CENAS (20, 21 Y 22/11/2016) CON SALON INCLUIDO PARA APROXIMADAMENTE 800 PERSONAS. INCLUYE MESA, SILLAS, VAJILLAS (PLATO, VASO Y CUBIERTOS) . SERVICIO DE MOZOS. SANITARIOS C/LIMPIEZA PERIODICA. COMIDAS CALIENTES - CENAS DIA 20, 21 Y 22/11 - ALMUERZOS DIAS 21, 22 Y 23/11 ENTRADAS ALMUERZOS: DIA 21: MAYONESA DE AVES (mín 150 grs) 2 fetas de queso tipo TYBO (mín 50 grs.) DIA 22: ARROZ PRIMAVERA (mín 100 grs. - arroz, arvejas, zanahoria y mayonesa) c/ 2 fetas MATAMBRE ARROLLADO (mín 60 grs.) DIA 23: FIAMBRE SURTIDO (2 fetas de queso - mín 30 grs., 2 fetas jamón natural - 30 grs. , 2 fetas de lomito - 30 grs.) c/ENSALADA RUSA (mín 120 grs.) MENU ALMUERZOS: DIA 21/11 TALLARINES (mín 200) C/SALSA BOLOGNESA (mín 70 grs. carne). ENSALADA DE FRUTAS (mín 200 grs.) DIA 22/11: RAVIOLES DE VERDURAS (mín 24 unidades) C/SALSA DE POLLO (mín 70 grs.pollo desmenuzado) ENSALADA DE FRUTAS (mín 200 grs.) DIA 23/11: ARROZ (mín 100 grs.) C/POLLO (mín 1/4 pollo). ENSALADA DE FRUTAS (mín 200 grs.) ENTRADAS CENAS: DIA 20: 2 EMPANADAS DE POLLO DIA 21: 2 EMPANADAS DE CARNE DIA 22: 2 EMPANADAS DE JAMON Y QUESO MENU CENAS: DIA 20/11 : PIZZAS (2 porciones tipo standar) - FLAN (mín 100 grs) c/DULCE DE LECHE (mín 20 grs.) DIA 21/11: MILANESA DE POLLO (mín 250 grs.) C/ENSALADA (mín 150 grs.) FRUTA CITRICA (mín 200</p>	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>grs.) DIA 22/11: MILANESA DE TERNERA (mín. 250 grs.) C/PURE (200 grs.) FRUTA CITRICA (mín 200 grs.) PANES: (2 miñones mín 50 grs. p/persona p/comida) BEBIDAS: GASEOSAS, AGUA MINERAL Y AGUA SABORIZADA (500 cc 1 p/persona p/comida) Presentar antecedentes en eventos similares realizados en salón ofrecido. Presentar Habilitación para servicio de catering - Bromatología Municipal</p>	
2	<p>MERIENDA LUNES 21 Y 22/11 PACKS TRANSPORTABLE CONSTITUIDO POR AGUA MINERAL (500 cc.), ALFAJOR (triple), PEBETE (jamón y queso) y 1 BANANA PRESENTAR MUESTRA Presentar Habilitación Servicio de catering de Bromatología Municipal</p>	
3	<p>VIANDA VIAJERA DIA 23/11 PACKS TRANSPORTABLE CONSTITUIDO POR AGUA MINERAL (500 cc) , ALFAJOR (triple), SANDWICH DE MILANESA (250 grs. milanesa de ternera, mayonesa) y BANANA PRESENTAR MUESTRA Presentar Habilitación Municipal Bromatológica para servicio de Catering</p>	