

ANEXO CONVOCATORIA

308/2018

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>- CANTIDAD DE COMENSALES: HASTA 80 PERSONAS (SE GARANTIZAN 60 PERSONAS)</p> <p>- LUGAR A REALIZARSE: SALA DE ARTE DE LA FACULTAD</p> <p>- FECHA: 05 DE JULIO DE 2018, HORA 12:30</p> <p>- MENÚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ENTRADA: 1 EMPANADA DE CARNE Y 1 EMPANADA DE JAMON Y QUESO • PRINCIPAL: OPCIONES: <ol style="list-style-type: none"> 1. LOCRO 2. CAZUELA DE POLLO 3. CAZUELA DE VERDURA • BEBIDAS: GASEOSAS Y AGUA MINERAL SIN GAS • POSTRE: EN SHOT (VASO), PUEDE SER TIRAMISÚ, PRESENTAR OPCIONES <ul style="list-style-type: none"> • EL SERVICIO SE DEBERÁ OFRECER INCLUYENDO VAJILLA, MANTELERÍA Y SERVICIO DE MOZOS • MENÚ PARA CELÍACOS Y/O VEGANOS. <p>- SE AVISARÁ CON 48 HORAS DE ANTICIPACIÓN (03/07/2018) LA CANTIDAD TOTAL DE COMENSALES Y LA CANTIDAD DE LOS POSIBLES MENÚS PARA CELÍACOS O VEGANOS</p>	