

Ficha Técnica / Especificaciones Técnicas

Almuerzos Ejecutivos			
Descripción	Opciones de menú	Cantidad	Unidad de medida
Almuerzos Ejecutivos para 80 personas por 30 días	Menú 01 <ul style="list-style-type: none"> ➤ Moro de gandules ➤ Filete de res encebollado ➤ Ensalada verde (aderezo de miel) ➤ Pastelón de berenjena ➤ Dulce de coco horneado 	2400	Unidad
	Menú 02 <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz con puerro y tocineta ➤ Filete de cerdo en salsa de ciruela ➤ Pastelón de plátano maduro ➤ Ensalada de 3 lechugas ➤ Dulce de coco tierno 		
	Menú 03 <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz thai ➤ Pierna de cerdo horneado en su jugo ➤ Ensalada de coleslaw ➤ Lasaña napolitana ➤ Cuadritos de limón 		
	Menú 04 <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz turco ➤ Pechuga a la Cordon Bleu ➤ Lomo de cerdo a las finas hiervas ➤ Ensalada Caprese ➤ Dulce coco horneado 		
	Menú 05 <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz primaveral ➤ Filete Mignon en salsa de champiñones ➤ Ensalada de granos ➤ Vegetales hervidos ➤ Dulce de leche cortado 		
	Menú 06 <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz con maíz ➤ Vegetales al grill 		

	<ul style="list-style-type: none">➤ Pollo horneados➤ Ensalada rusa➤ Plátano al caldero con piña		
--	---	--	--

1. Los alimentos presentados por los oferentes para la degustación, así como también los entregados para consumo por quienes resulten adjudicatarios, deberán ser entregados de manera adecuada y en óptimas condiciones, por esto deben garantizar que los alimentos estén a la temperatura adecuada y óptimos para el consumo, según el tipo de que se trate, debidamente empacados para evitar derrames o desorden en su interior (pues la presentación es parte esencial al momento de ingerir alimentos). Si es posible, utilizar envases biodegradables que contribuyan a la disminución de la contaminación ambiental.

2. Presentación De Muestras Para Degustación.

Los oferentes deberán presentar degustación de acuerdo a los alimentos requeridos

Almuerzos Ejecutivos. -

En chafing dish, para cinco (5) personas elegidas por el MIP, quienes valorarán los alimentos degustados tomando en cuenta el nivel de cocción, los sabores (que no esté salado, muy dulce, desabrido), la textura y la presentación.

Atentamente,



Fátima Santana
Encargada de Eventos

FS/js.

