

Ficha Técnica / Especificaciones Técnicas

Bienes requeridos:

Lote I Almuerzos Ejecutivos			
Descripción	Opciones de menú	Cantidad	Unidad de medida
Almuerzos Ejecutivos para 150 personas por 220 días Laborables	<u>Menú 01</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Moro de gandules ➤ Filete de res encebollado ➤ Ensalada verde (aderezo de miel) ➤ Pastelón de berenjena 	33,000	Unidad
	<u>Menú 02</u> <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 		
	<u>Menú 03</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz thai ➤ Pierna de cerdo horneado en su jugo ➤ Ensalada de coleslaw ➤ Lasaña napolitana 		
	<u>Menú 04</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz turco ➤ Pechuga a la Cordon Blue ➤ Lomo de cerdo a las finas hiervas ➤ Ensalada Caprese 		
	<u>Menú 05</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz primaveral ➤ Chillo al Limon ➤ Ensalada de granos ➤ Vegetales hervidos 		

Lote II Almuerzos para todo el Personal			
Descripción	Opciones de menú	Cantidad	Unidad de medida
Almuerzos para 500 personas por 220 días Laborables	<u>Menú 01</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Moro de gandules ➤ Filete de res encebollado ➤ Ensalada verde 	110,000	Unidad
	<u>Menú 02</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz con puerro y tocineta ➤ Filete de cerdo ➤ Pastelón de plátano maduro 		
	<u>Menú 03</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Moro de Guandules ➤ Pollo Horneado ➤ Ensalada Cesar 		
	<u>Menú 04</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz Blanco ➤ Habichuela Guisada ➤ Pechuga a la Cordon Blue ➤ Ensalada Caprese 		
	<u>Menú 05</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz primaveral ➤ Pechuga a la Plancha ➤ Vegetales hervidos 		
	<u>Menú 06</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arroz con maíz ➤ Pollo horneados ➤ Ensalada rusa 		



Lote III Almuerzos (plato del día)			
Descripción	Opciones de menú	Cantidad	Unidad de medida
<p>Almuerzos (plato del día) para 75 personas (militares y Seguridad MIP) por 220 días La entrega se realizara días Laborables, fines de semana y días feriados,</p>	<p>Detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un tipo de arroz ➤ Un tipo de grano ➤ Un tipo de acompañamiento ➤ Un tipo de víveres (hervido hecho puré) ➤ Un tipo de ensalada ➤ Una guarnición 	<p>16,500</p>	<p>Unidad</p>
	<p><u>Menú almuerzo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Moro de habichuela roja ➤ Pollo guisado ➤ Ensalada rusa ➤ Arroz blanco ➤ Habichuela roja guisada ➤ Res guisada ➤ Ensalada verde ➤ Moro de habichuela negra ➤ Pollo horneado ➤ Ensalada de pastas ➤ Arroz blanco ➤ Habichuela negra guisada ➤ Pollo frito ➤ Ensalada hervida ➤ Locrio de cerdo ➤ Habichuela roja ➤ Ensalada verde ➤ Arroz blanco ➤ Habichuela blanca ➤ Carne de cerdo guisada ➤ Arroz con maíz ➤ Cerdo guisado ➤ Ensalada de pastas 		



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. Los almuerzos (ejecutivos /Almuerzos del Personal/Almuerzos plato del día) para militares y seguridad del MIP, deberán ser empacados en envases individuales biodegradables por persona.
3. Para los almuerzos ejecutivos y Almuerzos del personal deben presentar diferentes opciones de menú semanal a elección del MIP.
4. Se realizará una visita técnica sin previo aviso a las instalaciones de los oferentes participantes dentro de sus horarios de servicios; donde se tomará en consideración, los aspectos indicados a continuación:
 - Higiene en la despensa y/o almacén
 - Higiene de la cocina y orden en las estaciones de preparación y empaçado.
 - Uso adecuado del depósito de desechos.
 - Uso de los utensilios de cocina para la preparación de los alimentos
 - Uso de guantes, gorro protector, mascarillas y delantal para el manejo de los alimentos
 - Condición general de limpieza de las instalaciones.
5. Presentación De Muestras Para Degustación.

Los oferentes deberán presentar degustación de acuerdo a los alimentos requeridos por lote de la

- **Lote I Almuerzos Ejecutivos. -**

En chafing dish, para diez (10) 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.



- **Lote II Almuerzo. -**

En chafing dish, para diez (10) 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.

- **Lote III Almuerzos (plato del día). –**

En envases desechables para diez (10) 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.

