

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	<p>Contratación de Servicio de Catering</p> <p>1. Servicios de Picaderas</p> <p>El servicio de catering incluirá la preparación y entrega de una variedad de opciones de picaderas, postres y una estación liquididad.</p> <p>Picaderas frías y calientes: Una selección variada de bocados, elaborados con ingredientes fresco y de alta calidad. Las opciones incluyen:</p> <p>Opciones Saladas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolitas de queso • Cativías de res • Croissant de jamón y queso • Croquetas de chorizo y queso manchego • Croquetas de jamón • Croquetas de pollo • Empanaditas de jamón y queso • Mini pastelitos de queso y trufas • Mini pinchitos de queso, aceitunas y jamón serrano • Mini pinchos caprese • Mini pita de pollo • Mini sándwiches de: <ul style="list-style-type: none"> ○ Queso crema y tocineta ○ Queso provolone y jamón serrano ○ Queso trufado • Montaditos de: <ul style="list-style-type: none"> ○ Jamón glaseado y queso brie ○ Jamón serrano • Pastelitos de pollo y queso • Pinchito caprese y genoa • Pinchito de pollo y plátano maduro • Pizzitas 	1



- **Quiche de:**
 - Cebolla
 - Chorizo y queso de cabra
 - Tomate cherry y albahaca
 - Lorraine
- Quipe
- Sándwiches pequeños de:
 - Jamón y queso
 - Pollo
 - Pasta de pollo
- Shot de hummus con pita chips
- Shot de variedad de quesos (manchego, gouda envejecido, cabra, brie)
- Bocaditos de serrano, mozzarella y pesto

2. Postres

Se incluirán opciones de postres, tales como:

- Cheesecake de dulce de leche
- Deditos de novia rellenos de guayaba
- Delicias de chocolate
- Mini brownies
- Mini cupcakes de:
 - Red velvet
 - Zanahoria
- Mini mousse de:
 - Chinola
 - Chocolate
- Mini shots de tres leches
- Palmeritas
- Pie de limón
- Shot de majarete
- Shot de pistacho
- Tartaletas de chinola

3. Estación Líquida

Una estación completamente equipada para ofrecer una variedad de bebidas calientes y frías, incluyendo:

- Leche, Café, Chocolate, te frío y caliente y refrescos



	<ul style="list-style-type: none">• Dos (2) variedades de jugos naturales elaborados con frutas de la temporada.	
--	--	--

Condiciones Generales del Servicio de Catering

1. Higiene y Calidad en la Preparación de Alimentos:

La higiene en las instalaciones y en la preparación de los alimentos es un requisito esencial. Para validar este requerimiento, la Unidad Ejecutora ECO5RD se reserva el derecho de realizar una o más visitas a las instalaciones de los oferentes durante el proceso de selección y contratación

2. Solicitud y Cancelación del Servicio:

ECO5RD deberá solicitar el servicio con un mínimo de 24 a 48 horas de anticipación antes de la actividad para garantizar la preparación y entrega adecuada. En caso de necesitar cancelar el servicio, deberá hacerlo con al menos 24 a 48 horas de anticipación para evitar penalidades o cargos adicionales dependiendo la magnitud de la solicitud.

3. Lugar de Entrega:

El oferente adjudicado deberá realizar la entrega de los alimentos en el lugar indicado por ECO5RD. La Unidad Ejecutora podrá modificar los domicilios de entrega con previo aviso, y el oferente deberá cumplir con estas modificaciones sin afectar la calidad ni el tiempo de entrega.

4. Temperatura de los Alimentos:

Es responsabilidad del oferente garantizar que los alimentos sean entregados a la temperatura adecuada, según el tipo de producto: Alimentos cocidos: Temperatura mínima de 141 °F. Alimentos refrigerados: Temperatura máxima de 40 °F. El incumplimiento de este criterio será motivo de rechazo del servicio.



5. Montaje y Desbarace:

El oferente deberá contar con personal capacitado para el montaje de los alimentos en el lugar indicado y para el desbarace posterior, asegurando que el área quede en óptimas condiciones.

6. Precios y Costos:

Las ofertas presentadas deben incluir todos los costos necesarios para brindar el servicio requerido, como transporte, utensilios, empaques y montaje.

7. Utensilios y Empaques:

El oferente deberá proporcionar utensilios adecuados para servir los alimentos en todos los servicios. Si los alimentos son empacados, el empaque deberá ser biodegradable. Los alimentos podrán ser solicitados empaquetados o presentados en bandejas, según los requerimientos específicos de ECO5RD.

8. Evaluación de la Propuesta:

La propuesta de servicio será evaluada considerando la calidad nutricional y la variedad del menú, tomando en cuenta los siguientes aspectos:

Variedad del menú presentado: Textura, cocción, aroma, sabor, temperatura y presentación de los alimentos.

9. Estación Líquida:

El oferente deberá garantizar la disponibilidad de una estación líquida en los eventos que lo requieran, equipada con todos los insumos necesarios. Esta estación podrá incluir opciones como agua, café, refrescos o jugos, según el requerimiento específico del momento.

10. Fecha, Cantidad y Hora de Entrega:

La cantidad, fecha y hora de entrega de los alimentos serán las establecidas previamente en la adquisición del servicio, conforme a la solicitud específica de ECO5RD.

