



Anexo Ficha Técnica

Los oferentes deben presentar para los refrigerios tipo picaderas, un menú con mínimo los siguientes requerimientos:

- Mínimo cinco (05) variedades de refrigerio salados con opciones saludables
- Mínimo dos (02) variedades de opciones de dulces.
- Mínimo cinco (05) variedades de jugos envasados 100% naturales. (Los jugos no pueden ser artificiales, concentrados ni contener altos niveles de azúcar.

Los oferentes deben presentar para los almuerzos tipo Buffet o pre-empacado, un menú con mínimo los siguientes requerimientos:

- Mínimo dos (02) opciones de arroz
- Mínimo dos (02) opciones de carne
- Mínimo dos (02) opciones de ensalada
- Mínimo dos (02) opciones de postre
- Mínimo dos (02) opciones de jugos naturales 100% natural (Los jugos no pueden ser artificiales, concentrados ni contener altos niveles de azúcar.
- Mínimo una (1) opción de pastelón
- Mínimo una (1) opción de lasaña.

Notas:

- Cuando se requiera el montaje de almuerzo tipo buffet es obligatorio que los juegos sean colocados en una estación de líquidos.
- De igual forma, los refrigerios y los almuerzos empacados deben estar en empaques de cartón que sean amigables con el medio ambiente

Estefany De los Santos
Estefany de los Santos
Encargada de Protocolo

