

FICHA TÉCNICA DE CATERING

1. ALMUERZOS

Servicio de catering ejecutivo diario de lunes a viernes para 22 personas, incluyendo bebida, en el cual contengan los siguientes productos:

Proteínas variadas

Pollo Horneado, guisado, a la plancha, al limón o frito

Cerdo Asado, horneado, en salsa BBQ

Res Guisada, mechada, bistec encebollado

Pavo Horneado o en salsa

Pescado Empanizado, al coco, al ajillo, a la plancha

2. ARROZ VARIADO

Blanco

primavera

Con vegetales

Con maíz

Arroz oriental

Locrios de Pollo, cerdo o costillitas

Moro de habichuela roja

Moro de habichuela negra

3. GRANOS

Habichuelas rojas, negra y blancas

Gandules

4. ENSALADAS

Verde Lechuga, tomate, pepino

Rusa, Papa, zanahoria, huevo

Vegetales, Tayota, Zanahoria, brócolis



5. PASTELONES

Plátano Maduro
Yuca
Papa
Berenjena
Berenjena y Plátano Maduro

6. BEBIDAS

Jugos de Frutas variadas
Agua

7. CONDICIONES DE ENTREGA

Las condiciones de entrega de los almuerzos deben ser pre-empacados y recibidos en la institución requirente, a su vez con anticipación y en algunas ocasiones especiales en coordinación entre el gabinete y el proveedor se realizará tipo buffet.

8. MODO DE EVALUACION OFERTA TECNICA

Se realizará una degustación como muestra de la calidad, presentación y el sabor del producto ofertado en la cual participarán 5 personas. **(Esencial para el criterio de la evaluación). (60 PTOS)**

Se requiere mínimo 5 años de experiencia en la actividad económica del servicio solicitado. **(10 PTOS)**

El oferente debe tener localidad cerca del establecimiento principal del Gabinete de Política Social **(no mayor a 4 Km)**, dicho establecimiento está ubicado en la Av. Leopoldo Navarro # 61, Sector Don Bosco. **(30 PTOS)**

Requerimos alimentos de buena calidad y ajustados a las normas de sanidad que Conlleve el manejo de los alimentos. Es imprescindible tener **licencia de permiso sanitario**.



