

Dirección Administrativa		Especificaciones Técnicas		
Departamento de Compras y Contrataciones				
DATOS TÉCNICOS				OBSERVACIONES
DESCRIPCIÓN	UNIDAD	REQUERIDO		
Servicio de Alimentos, Almuerzo para el Personal General				
Especificaciones Técnicas :				
Menú Almuerzo				
1-	Proteinas		Pollo Horneado, Pechuga a la Plancha, Carne de res, Carne de res Encebollado, Fajita de Res con Vegetales, Pechuga a la Cordon Blue, Fajita de Pollo con vegetales	Preempacado en plato biodegradable Selección Semanal
1.1-	Cárbhidratos		Arroz Turco, Moro de Guandules, arroz Primavera, Arroz con Maiz, Arroz Blanco, Arroz con Puerro y Tocineta, Guandules Guisado, Moro de Habichuela Rojas, Moro de Habichuela Negra, Habichuela roja Guisada, Habichuela negra Guisada, Habichuela Blanca Guisada, Mangu de Platano, Mangu de Guineito, Mangu de Yautia, Pure de Papa	Preempacado en plato biodegradable Selección Semanal
1.2-	Guarniciones	-	Pastelon de Platano Maduro, Vegetales Hervido, Ensalada Verde, Ensalada Rusa (aderezo natural)	Preempacado en plato biodegradable Selección Semanal
2.-	Condiciones Adicionales			
2.1-	Cantidad de Personas:	-	575 personas	4600
2.4-	Almuerzo empacado en desechable:	-	si	
NOTA: 1- EL OFERENTE DEBE ENVIAR UNA SELECCION DE MENU SEMANAL 2- DEBE PRESENTAR MENU DIARIO 3- EMPAQUE INDIVIDUAL 4- LA ENTREGA DEBE SER COORDINADA CON LA INSTITUCIÓN CONFORME A LA PLANIFICACIÓN				
A COMPLETAR POR EL ÁREA REQUERENTE: FECHA: <u>24/2/2024</u> FIRMA Y SELLO: <u>[Firma]</u>				