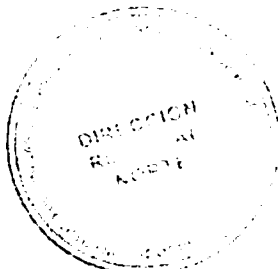


Especificaciones Técnicas

Servicio de Buffet Refrigerio y catering para 30 personas (Manejo de Estrés Laboral y Factores de riesgos Psicosociales) que incluye:

**Arroz amarillo
Res al vino
Ensalada festallegro
Casabe
Agua
Incluye
Platos
Porta platos
Cubiertos
Porta cubiertos
Servilletas
Porta Servilletas
Calentadores
Chefin
Neverita
Centro de mesa
Transporte**


Licda. Eriverlina Brea
analista Regional Norte



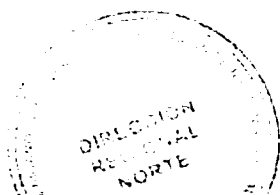
Especificaciones Técnicas

Servicio de Buffet Refrigerio y catering para 50 personas (Encuentro empresarial entre IDOPPRIL y Gerentes de las ARS Santiago) que incluye:

Arroz jardinero
Pagarás al romero y ajo
Pechuga en salsa bechamel
Pernil en salsa de hongos
Pastelón de plátanos maduros
Ensalada festallegro
Casabe
Platos
Porta Platos
Cubiertos
Porta cubiertos
Servilletas
Porta servilletas
Calentadores
Chefin
Neveritas
Bambalinas
Centro de mesa
Transporte
Mesas redondas
Manteles azules Royal
Sillas jardineras
Centro de cactus
Camareros
Fardos de agua
Refrescos
Hielo
Transporte



Licda. Eriverlina Brea
analista Regional Norte



Especificaciones Técnicas

Servicio de Buffet refrigerio y catering para 50 personas (Formalización del Acuerdo Interinstitucional entre IDOPPRIL y EDENORTE) que incluye:

Mesas rentagulares
Bambalinas Marfil
Bambalina Azul
Bambalinas Cremas
Silla Tiffany
Centros de mesas
Copas para agua
Copas para Coctel
Matas de ambientación
Camareros
Transporte
Pinchitos de cheddar
Ensalada de pollo/casabe
Mini croissant relleno
Manzana
Cóctel de frutas y frutas picadas
Agua
Envases individuales.


Licda. Eriverlina Brea
Analista Regional Norte

