

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS SERVICIOS.

ALMUERZO	<p>Para cada día debe contemplarse un menú con al menos, las opciones a elegir siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Una (1) opción de arroz/ si es blanco agregar un tipo de grano. b) Una (1) opción de acompañamiento (carne y/o marisco). c) Una (1) opción de ensalada d) Una (1) opción de víveres (entero, hecho puré, suflé, frito, lasagna, pastelón o friturita). e) Una (1) opción de Caldo o consomé. 	<p>Observaciones para la elaboración del menú:</p> <p>Arroz: tres (3) tipos para elegir</p> <p>Acompañamiento: tres (3) tipos a elegir, el pollo tiene que estar todos los días.</p> <p>Ensalada: tres (3) tipos para elegir.</p> <p>Caldo: una vez a la semana.</p> <p>Nota: el servicio estará compuesto de arroz y/o víveres, carne y ensalada. En caso de que sea caldo debe estar acompañado de arroz.</p>
CENA	<p>Para cada día debe contemplarse un menú con al menos, las opciones a elegir siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Un (1) tipos de víveres enteros o puré. b) un (1) acompañamiento. c) Sándwich (acompañado de jugo o refresco de 16 onzas). 	<p>Observaciones para la elaboración del menú:</p> <p>Viveres: Dos (2) tipos para elegir</p> <p>Acompañamiento: tres (3) tipos a elegir.</p>

FRECUENCIA DE DISTRIBUCION POR DIA, DE ALMUERZO Y CENA

ITEMS	ARTICULOS	UNIDAD DE MEDIDA	LUNES-VIERNES	SABADO	DOMINGO	TOTAL SEMANAL	TOTAL FIN DE SEMANA	TOTAL MENSUAL
1	ALMUERZO	RACION	132	35	35	660	70	3,301
2	CENA	RACION	59	35	35	295	70	1,280
TOTAL GENERAL								4,581

NOTA:

1. Los servicios deberán incluir cubiertos (tenedor, cuchillo y cuchara) y servilletas.
2. Las raciones de alimentos deben estar protegidos de la contaminación y calor excesivo durante la distribución.
3. Para las raciones de almuerzos y cenas, las mismas deben ser servidas en platos desechables individuales, según requerimiento, y ser entregadas en buenas condiciones de manera tal que no se derramen ni se mezclen los alimentos dentro del envase o pre-empaque.
4. La hora tope para concluir la entrega final es hasta las 12:00 P.M. en la tanda vespertina y hasta las 6:30 P.M. en la tanda nocturna.
5. Deben de enviar el menú los lunes para que el personal pueda elegir para la semana completa.
6. El servicio será a partir del 23 de octubre del presente año
7. El servicio será durante cuatro semanas, comenzando EL 23 de octubre.

CONDICIONES:

Crédito: 60 días

Degustación: 21 de octubre, a las 10:30 a.m., en el Departamento de Compras

Menú: enviar el menú a ofrecer para el servicio a contratar

Resumen de experiencia: obligatorio (específicamente del servicio a contratar)

Actividad Comercial: debe de estar establecida en el Registro de Proveedor del Estado (RPE)

Productos: De primera calidad

Francis Ramirez Moreno
Analista del Departamento de Compras y Contrataciones