

## ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS SERVICIOS.

<b>ALMUERZO</b>	<p>Para cada día debe contemplarse un menú con al menos, las opciones a elegir siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Una (1) opción de arroz/ si es blanco agregar un tipo de grano.</li> <li>b) Una (1) opción de acompañamiento (carne y/o marisco).</li> <li>c) Una (1) opción de ensalada</li> <li>d) Una (1) opción de víveres (entero, hecho puré, suflé, frito, lasagna, pastelón o friturita).</li> <li>e) Una (1) opción de Caldo o consomé.</li> </ul>	<p><b>Observaciones para la elaboración del menú:</b></p> <p><b>Arroz:</b> tres (3) tipos para elegir</p> <p><b>Acompañamiento:</b> tres (3) tipos a elegir, el pollo tiene que estar todos los días.</p> <p><b>Ensalada:</b> tres (3) tipos para elegir.</p> <p><b>Caldo:</b> una vez a la semana.</p> <p><b>Nota:</b> el servicio estará compuesto de arroz y/o víveres, carne y ensalada. En caso de que sea caldo debe estar acompañado de arroz.</p>
<b>CENA</b>	<p>Para cada día debe contemplarse un menú con al menos, las opciones a elegir siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Un (1) tipos de víveres enteros o puré.</li> <li>b) un (1) acompañamiento.</li> <li>c) Sándwich (acompañado de jugo o refresco de 16 onzas).</li> </ul>	<p><b>Observaciones para la elaboración del menú:</b></p> <p><b>Viveres:</b> Dos (2) tipos para elegir</p> <p><b>Acompañamiento:</b> 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	157	34	34	785	68	3,412
2	CENA	RACION	71	33	33	355	66	1,684
<b>TOTAL GENERAL</b>								<b>5,096</b>

**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 03 de febrero del presente año
7. El servicio será durante seis meses, comenzando EL 09 de Marzo.

**CONDICIONES:**

**Crédito:** 60 días

**Degustación:** 25 de febrero, a las 11:00 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



**Analista del Departamento de Compras y Contrataciones**