



PROCURADURIA GENERAL DE LA REPUBLICA

OFERTA ECONÓMICA

21 de Marzo del 2022

nombre del oferente: WATERLUX ENTERPRISES SRL

Item No.	Descripción del Bien, Servicio u Obra	Unidad de medida ¹	Cantidad ²	Precio Unitario	ITBIS	Precio Unitario Final
1	Servicio de catering para la rendición de cuentas correspondiente al año 2021 a celebrarse en el auditorio de la Suprema Corte según requerimiento No.022-1517	UNIDAD	1	RD\$ 340,000	RD \$ 61,200	RD\$ 401,200
	DURACION: Inmediato luego de recibir la orden de compra CONDICIONES DE PAGO: 15 días luego de haber recibido conforme y facturado el servicio					
VALOR TOTAL DE LA OFERTA: RD\$ 401,200 Valor total de la oferta en letras: CUATROCIENTOS UN MIL DOCIENTOS PESOS CON 00/100.....						

MARIA DEL CARMEN BONARELLI en calidad de REPRESENTANTE debidamente autorizado para actuar en nombre y representación de.

Firma

¹ Si aplica.² Si aplica.

/UR.02.2011

DISTRIBUCIÓN Y COPIAS
Original 1 - Expediente de Compras
Copia 1 - Agregar Destino

MENU (PICADERA BENDEJEADA)

Estación líquida AGUA , JUGO, LECHE y CAFÉ (250 personas)

- PASTELITOS TRUFADOS RELLENOS DE QUESO DE CABRA
250 und
- VOULEVANES DE SALMON CON ALCAPARRITAS ESPAÑOLAS
250 und
- MINI QUICHE LORRAINE CON TOCINETA CROCANTE
250 und
- MINI PINCHOS DE LUPITAS DE MOZZARELLA CON TOMATICOS
CHERRIES Y TOQUE DE ALBAHACA Y OLIVA
250 und
- MINI SANDWICHITOS RELLENOS DE CREAM CHEESE Y PUERRO
250 und
- CUADRITOS DE PECAN PIE
250 und



21 de marzo del 2022

PROCURADURIA GENERAL DE LA REPUBLICA**OFERTA TECNICA – METODOLOGIA TECNICO OPERATIVA****Señores****Procuraduría General de la Republica**

Nuestro proceso es el siguiente:

El proceso comienza con la selección y compra de la materia prima a ser utilizada, 24 horas antes del Servicio, garantizando así su frescura. Una vez en almacén, se limpia, cataloga y se almacena teniendo en cuenta las necesidades de refrigeración o no de cada producto. Para la elaboración de ensaladas y preparaciones frías, así como los vegetales, el producto es lavado y desinfectado con una mezcla de cloro y yodo en el pantry o cocina fría, en el caso de los productos congelados, se introducen 12 horas antes en la cámara de descongelación. Tanto las carnes, los pollos y pescados se trabajan en la carnicería 2 horas antes de su preparación.

Todos los menús son preparados por nuestro chef corporativo quien cuenta con estudios de nutrición para poder realizar la propuesta más balanceada posible para sus colaboradores.

Una vez toda la materia prima está preparada y seleccionada se procede a su cocinado con el tiempo pertinente para la preparación de cada platillo, una vez elaborados los platillos, se colocan en bandejas de acero inoxidable y se introducen en el carro caliente de transporte; se procede al transporte a las instalaciones del cliente, en un ambiente de temperatura controlada, hasta su montaje en el buffet o plato desechable, como sea requerido.

Comenzando el trabajo desde la 1 am cada día, para de esta forma garantizar la entrega en las instalaciones de nuestros clientes a partir de las 6.00 am cada día.



Todo el personal va uniformado acorde a la función que realizan, siendo en cocina mandil blanco, cubre cabello, mascarilla, guantes, y calzado cerrado. El personal de servicio al cliente utilizan blusón azul, pantalón negro, mascarilla y cubre cabello.

Contamos con 650 metros cuadrados de cocina dividida en sus correspondientes áreas (Cocina caliente, pantry o cocina fría, almacén seco, 2 cuartos fríos, 2 congeladores, pastelería, carnicería, almacén de químicos, lavandería, almacén de material, área de lavado y área de despacho)

Toda el agua utilizada en nuestras instalaciones (desde lavamanos, área de empleados, área de lavado, fregaderos, área de descongelación...) es tratada mediante sistema de Osmosis inversa, acompañado de un refuerzo de sistema de clorificador mediante cloro granulado en la cisterna, clorificador por goteo en línea directo en tuberías y sistema de quemado de bacterias y microorganismos mediante sistema de bomba de ozono en cisterna, lo que garantiza un agua totalmente potable. Todas las áreas tienen agua fría y agua caliente. Toda el agua desechada pasa por su correcto tratamiento de aguas residuales propia de nuestra compañía.

Todas las áreas han sido edificadas separándolas correctamente para evitar contaminación cruzada y con su correspondiente temperatura específica para cada preparación. Todas las paredes están forradas de FRP, material de alta calidad especial para cocinas industriales. Todo el piso está forrado en Quarry Tile, el mejor material no poroso y antideslizante del mercado para cocinas industriales. Todas las juntas del suelo están cubiertas de un derretido especial para evitar totalmente la entrada de agua en las juntas, evitando así agua estancada.

Contamos con equipos de última generación y tecnología de punta. Todos en acero inoxidable y en óptimas condiciones. Contamos con una capacidad de producción superior a las 20,000 raciones diarias por turno:

- 5 Sartenes volteables con capacidad de producción de 10 sacos de arroz por hora
 - 3 Marmitas industriales de 500 litros
 - 2 Horno inducción vapor de 60 bandejas
 - 2 Hornos inducción vapor de 30 bandejas
 - 1 Plancha de acero inoxidable de 2 metros
 - 4 Freidoras industriales de 50 galones
 - 1 Marmita de presión de 150 litros
 - 1 Mesa fría de almacenamiento de productos de pastelería
 - 1 Congelador de 12 metros cuadrados para almacenamiento de pescados y mariscos
 - 1 Congelador de 14 metros cuadrados para almacenamiento de carnes crudas
 - 1 Cuarto frío de 14 metros cuadrados para el pantry
 - 1 Cuarto frío de 40 metros cuadrados para el almacenamiento de los vegetales
 - 1 Peladora de papa industrial con capacidad de 8 sacos por hora
 - 4 Volcanes de producción masiva
 - Parrilla, plancha, estufas, multi porcionadores, rebanadoras, moledoras entre otros
- Contamos con extractores de grasa, olores y aire que proporcionan buena ventilación

Contamos con más de 3500 bandejas de acero inoxidable para Chaffing dish. Más de 150 Chaffing dish para eventos, Dispensadores de jugo, de café, de cereales, Ollas expositoras para el mantenimiento de sopas y cremas...cuchillos cebolleros, hachas de carnicería, cuchillos de deshuese, puntillas, peladores, mandolinas, multi porcionadores, todo tipo de material de servir, vajillas completas para más de 2000 personas, mesas, mantelería sillas, neveras móviles...



Como flotilla vehicular contamos con 7 vehículos de transporte totalmente higienizados y preparados con calentadores en los furgones con aislamiento térmico para el transporte de los alimentos en optimas condiciones hasta su destino

Contamos con planta eléctrica con una capacidad para abastecernos de energía sin problema alguno.

Contamos con carros de control de temperatura y humedad para garantizar el perfecto estado de la comida desde el origen a la entrega a nuestros clientes.

MARIA DEL CARMEN BONARELLI en calidad de representante debidamente autorizado para actuar en nombre y representación de WATERLUX ENTERPRISES SRL.

Firma 

