



A FUEGO LENTO
catering

OFERTA TÉCNICA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
I	<p>Servicio de Catering para (10) Personas en 19 Reuniones (Enero- Diciembre 2023)</p> <p>Especificaciones de Refrigerio</p> <p>OPCIÓN I Bocadillos Salados al menos Cinco (5) Variedades, Dos o Tres para Cada Uno.</p> <ul style="list-style-type: none">- Wraps de Pollo César- Canapés de Genoa- Embutidos- Palitos- Pan Pita <p>Frutas Tropicales, al menos Cinco (5) Variedades, picadas en trocitos, listos para servir.</p> <ul style="list-style-type: none">- Piña- Uvas verdes sin Semillas- Manzana- Melón- Sandia- Jugos de Frutas Naturales Sin Azúcar Añadidas- Jugo de Naranja <p>OPCIÓN II Bocadillos Salados al menos Cinco (5) Variedades, Dos o Tres para Cada Uno.</p>	UD	1





A FUEGO LENTO
catering

	<ul style="list-style-type: none">- Sandwichitos Capresse- Tarticos de Crema- Pinchitos de Pollo o Queso- Frutos Secos- Pan Pita- Dip de Pollo + Palitos <p>Frutas Tropicales, al menos Cinco (5) Variedades, picadas en trocitos, listos para servir.</p> <ul style="list-style-type: none">- Fresas- Uvas verdes sin semillas- Lechosa- Melón- Kiwi- Jugos de Frutas Naturales Sin Azúcar Añadidas- Jugo de Melón <p>OPCIÓN III</p> <p>Bocadillos Salados al menos Cinco (5) Variedades, Dos o Tres para Cada Uno.</p> <ul style="list-style-type: none">- Sandwichitos Jamón y Queso- Aceitunas- Casabitos Artesanales- Frutos Secos- Tartaletas Rellenas- Grissines <p>Frutas Tropicales, al menos Cinco (5) Variedades, Picadas en Trocitos, listos para servir</p> <ul style="list-style-type: none">- Piña- Uvas verdes sin Semillas		
--	---	--	--





A FUEGO LENTO
catering

- Lechosa
- Manzana
- Kiwi
- Jugos de Frutas Naturales sin Azúcar Añadidas
- Jugo de Fruit Punch

LOS BOCADILLOS DEBE SER SERVIDOS EN BANDEJAS

Las frutas deben ser servidas en vasitos o cualquier otro envase que sea idóneo para la actividad. Los jugos en galones.

NOTAS Y RECOMENDACIONES:

Respecto a los alimentos, se requiere que el proveedor suministre al menos cinco (5) variedades de frutas tropicales, las cuales deben proporcionarse en trocitos listas para servir. Los jugos naturales de frutas sin azúcar añadida, variedad de bocadillos salados, se resalta que el proveedor no tiene que suplir la cristalería a utilizarse, ni ningún otro artículo de alquiler para servir los alimentos. Recomendamos que en cada reunión sean servidos alimentos distintos a la sesión anterior.

Considerar el costo del transporte en el presupuesto a ofertar.





A FUEGO LENTO
catering

	<p><i>Las sesiones ordinarias se celebrarán de manera regular una vez al mes y las sesiones extraordinaria atendiendo a las necesidades institucionales.</i></p> <p><i>Esta contratación se para un total de doce (12) reuniones ordinarias y siete (7) extraordinaria para un total general de 19 reuniones.</i></p> <p><i>Para las sesiones extraordinarias pueden usar las mismos menús que para las ordinarias.</i></p>		
--	--	--	--

LA PRESENTE OFERTA TIENE UNA VALIDEZ DE 40 DÍAS HABLES, A PARTIR DE LA FECHA LIMITE FIJADA PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES.

