

FICHA TECNICA ALMUERZOS Y REFRIGERIOS:

1,000 Servicios de Almuerzos

Deben incluir p/p:

- Un arroz
- Una carne
- Un pastelón
- Una ensalada
- Un jugo natural
- Hielo y servilletas

Nota 1: el almuerzo debe estar servido en chefendi, bien presentado y ser entregado en la hora y fecha que se le indique al proveedor y despachar para la cantidad de personas que se le especifique.

1,200 SERVICIOS DE PICADERA

Debe incluir p/p:

- 3 variedades de salada
- 1 variedad dulce
- Jugo natural
- Hielo y servilleta

Nota 2: la picadera tiene que estar servida en bandejas individuales, bien presentadas y ser entregada en la hora y fecha que se le indique al proveedor y despachar para la cantidad de personas que se le especifique.

Nota 3: los almuerzos y picaderas deben ser entregadas por el suplidor adjudicado asumiendo este el costo de transporte.

Nota 4: los proveedores participantes deben presentar las diferentes opciones de menú que estarían ofreciendo en cada despacho (debiendo el proveedor adjudicado variar el menú en cada entrega tanto en el almuerzo como en la picadera).

Nota 5: los interesados deben presentar una degustación de los principales platos que nos están ofertando.

Nota 6: Certificación o carta de trabajos de naturaleza similar en otras instituciones.



Melissa J. García