



Ministerio de Hacienda
Dirección General de Contabilidad Gubernamental
"Año de la Innovación y la Competitividad"



31 de mayo de 2019.-

FICHA TÉCNICA

CONSIDERACIONES GENERALES

- Flexibilidad en la selección individual de los platos según el menú.
- Alto valor nutricional y en los niveles calóricos.
- Recipientes reutilizables y que puedan ser utilizados en microondas.
- En caso de sándwiches, el menú debe estar acompañado de jugos o refrescos y agregar la opción de guarnición (papas fritas).
- Llegada a más tardar 11:45 a.m.
- Todos los ingredientes utilizados para la elaboración de los almuerzos deben ser frescos y de calidad.

Menú Sugerido

<p>Arroces:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con Puerro - Con Pollo - Con Vegetales - Moro de Habichuelas (Negras o Rojas) - Moro de Gandules con/sin Coco - Con maíz - Blanco - A la jardinera - Con plátano maduro y tocineta <p>Viveres con mantequillas y/o aceite de oliva y cebolla</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yuca - Plátano maduro o verde - Papas - Guineo - Yautía - Batata - Ñame - Mapuey <p>Puré de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yuca - Plátano maduro o verde - Papas - Guineo - Yautía - Batata - Ñame - Mapuey 	<p>Carnes y pescados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filete de res a la parrilla - Bistec encebollado - Ropa vieja - Pechuga a la cordon blue - Fajita de res salteada - Albondigón - Pollo con vegetales - Fajitas de pollo - Pechuga de pollo a la plancha - Chuleta agri dulce - Chuleta a la plancha - Cerdo al horno - Cerdo guisado - Cerdo agri dulce con piña - Mero a la plancha - Mero empanizado en salsa criolla - Pescado guisado con coco - Pescado frito - Chicharrón de pollo - Milanesa de pollo - Bacalao con vegetales <p>Caldos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sancocho de pollo, cerdo, chuleta, longaniza, pecho de res. - Cocido de pata de vaca y cerdo - Sopas de pollo - Sopas de Pescado 	<p>Ensaladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mix de lechugas (morada, rucula, repollo, tomate) - Rusa - Ensalada de pasta - Ensalada de pasta con tuna - Ensalada cesar - Ensalada capresa - Vegetales hervidos - Ensalada de berenjena - Ensalada de granos - Tipile <p>Lasaña o pastelones</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pastelón de plátano maduro con queso - Pastelón de plátano maduro con pollo - Pastelón de plátano maduro con carne de res - Pastelón de pasta y carne de res - Pastelón de berenjenas con plátano maduro - Pastelón de berenjenas con queso mozzarella - Pastelón de yuca con queso gratinado - Pastelón de papas con Pollo - Pastelón de papas con Res - Lasaña de ricota y espinaca - Canelones rellenos de carne de res <p>Postres (Todos los viernes)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flan de Leche - Arroz con Leche - Dulce de coco con piña
---	--	--





Ministerio de Hacienda
Dirección General de Contabilidad Gubernamental
"Año de la Innovación y la Competitividad"

		<ul style="list-style-type: none">- Variedades de Cupcake con glaseado de suspiro.- Bizcocho con mermelada de guayaba. <p>Extras (adicionales):</p> <ul style="list-style-type: none">- Batata frita- Yuquita frita- Arepitas de maíz o yuca- Plátanos al caldero- Plátano frito verde- Plátano frito maduro
--	--	---

Nota: Los gastos de utensilios y transporte deben ser incluidos en el monto unitario por almuerzo, no de forma separada.

LOTE 1 (Almuerzos Pre Empacados)

- Los volúmenes especificados son de referencia como tope máximo, pues los servicios serán ofrecidos a requerimiento.
- Promedio de 110 almuerzos pre empacados por día de lunes a viernes.

LOTE 2 (Almuerzo Buffet)

- El proveedor se compromete a llevar los almuerzos en chafing dish y colocarlo en el comedor habilitado para los fines.
- Los mismos deberán traer todos sus utensilios y material necesario para su distribución y conservación.
- Postre sencillo y variado todos los viernes, conforme al Menú preestablecido.
- Los almuerzos deben incluir adicionales.
- La calidad de la comida debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para la salud del personal, por lo que no se debe utilizar ningún tipo de preservativo o químico, de los que generalmente se utilizan con el objetivo de aumentar el rendimiento de los alimentos. Para esto se realizarán pruebas aleatorias químicas.
- Almuerzos Buffet para un promedio de 32 personas por día, de lunes a viernes.
- El proveedor deberá asegurar la existencia de comida durante el tiempo de expendio de almuerzo.


Lic. Wandy Hierro Núñez
Encargado Administrativo y Financiero

