

MINISTERIO DE HACIENDA

Dirección General de Contabilidad Gubernamental
División de Compras Y Contrataciones

11 de agosto del 2021 .-

FICHA TÉCNICA

CONSIDERACIONES GENERALES

1. Flexibilidad en la selección individual de los platos según el menú.
2. Alto valor nutricional y en los niveles calóricos.
3. En caso de sándwiches, el menú debe estar acompañado de jugos o refrescos y agregar la opción de guarnición (papas fritas).
4. Llegada a más tardar 11:30 a.m.
5. Todos los ingredientes utilizados para la elaboración de los almuerzos deben ser frescos y de calidad.
6. El oferente deberá presentar por separado un menú saludable diariamente.
7. El oferente deberá presentar un menú con al menos tres (3) combinaciones o platos a elegir diariamente acorde con el menú sugerido.
8. Cantidad adecuada para garantizar las necesidades de nuestro personal



MINISTERIO DE HACIENDA

Dirección General de Contabilidad Gubernamental

Menú Sugerido		
<ul style="list-style-type: none">- Yautía- Batata- Ñame- Mapuey	<ul style="list-style-type: none">- Sopas de pollo- Sopas de Pescado- Fabada- Asopao	<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- Papas fritas

MINISTERIO DE HACIENDA

Dirección General de Contabilidad Gubernamental

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 10 almuerzos pre empacados por día de lunes a viernes y los sábados y domingos para el personal de seguridad de la institución.

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.
- Los almuerzos deben incluir extras o 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.
- El proveedor deberá asegurar la existencia de comida durante el tiempo de expendio de almuerzo.
- El promedio de comensales es de (140) por día de lunes a viernes.



MINISTERIO DE HACIENDA
Dirección General de Contabilidad Gubernamental

Menú Sugerido

Menú Sugerido		
<p><u>Arroces:</u></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><u>Viveres con mantegullas y/o aceite de oliva y cebolla</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Yuca- Plátano maduro o verde- Papas- Guineo- Yautía- Batata- Ñame- Mapuey <p><u>Puré de:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Yuca- Plátano maduro o verde- Papas- Guineo	<p><u>Carnes y pescados:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Filete de res a la parrilla- Bistec encebollado- Ropa vieja- Pechuga a la gordon blue- Fajita de res salteada- Albondigón- Pollo con vegetales- Fajitas de pollo- Pechuga de pollo a la plancha- Chuleta agridulce- Chuleta a la plancha- Cerdo al horno- Cerdo guisado- Cerdo agridulce 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><u>Caldos</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Sancocho de pollo, cerdo, chuleta, longaniza, pecho de res.- Cocido de pata de vaca y cerdo	<p><u>Ensaladas:</u></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- Típile <p><u>Lasaña o pastelones</u></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

