



Dirección General de Contabilidad Gubernamental
División de Compras y Contrataciones

07 de febrero del 2022.-

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



Dirección General de Contabilidad Gubernamental

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 - Con Beacon - Primavera - Blanco - Ala jardinera - Con plátano maduro y tocineta - Chofan - Lo Mein - Chop Suey <p><u>Viveres con mantequillas 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 - Yautía - Batata 	<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 - Sopas de pollo - Sopas de Pescado - Fabada - Asopao 	<p><u>Ensaladas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mix de lechugas (morada, rúcula, repollo, tomate) - Rusa - Ensalada de pasta - Ensalada de pasta con tuna - Ensalada cesar - Ensalada capresa - Vegetales hervidos - Ensalada de berenjena - Ensalada de granos – - Tipiles - Ensalada de aguacate <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 <p><u>Extras (adicionales):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Batata frita - Yuquita frita
--	--	---



<ul style="list-style-type: none">- Ñame- Mapuey	<p style="text-align: center;"><u>Postes</u></p> <ul style="list-style-type: none">-Dulce de coco-Dulce de coco con piña-Arroz con dulce-Habichuela con dulce	<ul style="list-style-type: none">- Arepitas de maíz o yuca- Plátanos al caldero- Plátano frito verde- Plátano frito maduro- Papas fritas
---	---	---



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 amigables al medio ambiente 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.

Sr. Alejandro Rosario
Auxiliar Administrativo

Sra. Sonia Francisca Thomas
Contadora Administrativa

Sra. Enercida Ventura Mena
Periodista

Sra. María Ventura
Secretaria Ejecutiva

Sr. José Ceara
Abogado II