

FICHA TECNICA

LOTE ÚNICO			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	DESCRIPCIÓN ¹
1	REFRIGERIOS/ DESAYUNOS EMPLATADOS/ TIPO BUFFET	Unidad (por servicio o comensal)	Menú disponible (6-7 opciones por servicio o comensal): Opciones para Desayunos: • Huevos (omelette, revueltos, revueltos con vegetales, etc.). • Queso Blanco a la Plancha. • Salami a la plancha. • Jamón a la plancha. • Salchichas (de desayuno, italiana, etc). • Pancakes con syrop y/o mermeladas. • Croissants (naturales y rellenos; minis y tamaño regular; sabores variados). Opciones para Refrigerios: • Mini quiches variados (vegetales, pollo, cebolla caramelizada, etc). • Sándwichitos variados (pasta de jamón y queso, pasta de chorizo, pasta de puerro, pepino, etc). • Croissants rellenos (jamón y queso, queso gouda, cream cheese, cream cheese y guayaba, etc.). • Empanaditas (de trigo y masa de catibía; rellenas de pollo, carne mechada, vegetales, etc.) • Pastelitos (pollo, res, 4 quesos, queso crema y puerro, etc.). • Mini kibbes. • Croquetas. • Bolitas de Queso (gouda, queso manchego, etc.). • Mini Wraps (de dip de pollo, capresse, de jamón y queso, etc.). • Pinchitos (de pollo, de res, capresse, etc.). Opciones para Tablas de entremeses fríos: • (quesos curados y semi curados, queso colby y/o colby jack, queso gouda holandés, queso cheddar importado,

¹ Las descripciones propuestas son ejemplos de bienes y servicios mínimos requeridos, y podrán ser ampliados conforme a la oferta de cada oferente. La Entidad contratante tendrá la libertad de seleccionar, de entre las opciones disponibles, los bienes a requerir para una u otra actividad, manteniéndose el monto consumible para todos ellos en base a los montos ofertados.

			rollos, etc), jamón de pavo, jamón serrano, salami genoa, aceitunas sin semilla y rellenas, casabe tostado, grissinis, etc). Opciones de postres o dulces (de acuerdo al tipo y hora del evento): • Bizcochitos (vainilla, chocolate, chispas de chocolate, maíz, guineo, etc.). • Galletas (avena, vainilla, chispas de chocolate, etc.). • Shots de tres leches. • Shots de mousse de chinola. • Mini Brownies. • Mini Blondies. • Frutas frescas de temporada.
2	REFRIGERIOS PREEMPACADOS	Servicios	Menú disponible (5-6 opciones por servicio preempacado): Opciones para Refrigerios: • Mini quiches variados (vegetales, pollo, cebolla caramelizada, etc). • Sándwichitos variados (pasta de jamón y queso, pasta de chorizo, pasta de puerro, pepino, etc). • Croissants rellenos (jamón y queso, queso gouda, cream cheese, cream cheese y guayaba, etc.). • Empanaditas (de trigo y masa de catibía; rellenas de pollo, carne mechada, vegetales, etc.) • Pastelitos (pollo, res, 4 quesos, queso crema y puerro, etc.). • Mini kibbes. • Croquetas. • Bolitas de Queso (gouda, queso manchego, etc.). • Mini Wraps (de dip de pollo, capresse, de jamón y queso, etc.). • Pinchitos (de pollo, de res, capresse, etc.).
3	ALMUERZO EMPLATADO/TIPO BUFFET	Servicios	Menú disponible (2 opciones de cada tipo de alimento por servicio o comensal): Opciones de Arroces: • Moro (negro, ojo, guandules, etc.). • Arroz primaveral. • Arroz con maíz. • Arroz con puerro y hongos. • Arroz con bacon y cebolla.

			• Arroz blanco y una opción de granos guisados (guandules, guandules con coco, habichuelas blancas/rojas/negras/ lentejas). Opción de Proteína: • Carne de res (a la plancha o braseada - mignon, al vino, etc.). • Carne de Pollo (a la plancha, cordon bleu, etc). • Cerdo (lomo, filete y/o pierna -al horno, a la plancha, braseado, etc.). • Chivo (guisado, braseado, etc). • Pavo (a la plancha, braseado, al horno, etc.). • Mariscos y pescados (salmón, chillo, mero, pulpo, camarones, langostinos, etc.). Ensaladas y guarniciones: • Ensalada verde (con frutas y/o frutos secos y/o quesos). • Ensalada hervida (zanahoria, broccoli, tayota, coliflor, vainitas con escabeche de cebolla). • Vegetales al grill u horneados (berenjena, cebolla, pimientos morrones, maíz, papas, etc.). • Ensalada de aguacate (con escabeche). • Ensalada de pasta. • Ensalada griega. • Fritos de plátano maduro. • Casabe tostado con hierbas. • Pan buffet o campesino tostado. • Grissinis y/o galletas.
4	ALMUERZO PREEMPACAD O	Servicios	Menú disponible (1 opción de arroz, 1 opción de proteína, 1 opción de ensalada y 1 opción de guarnición, a seleccionar del menú ofertado, por servicio preempacado): Opciones de Arroces: • Moro (negro, ojo, guandules, etc.). • Arroz primaveral. • Arroz con maíz. • Arroz con puerro y hongos. • Arroz con bacon y cebolla. • Arroz blanco y una opción de granos guisados (guandules, guandules con coco, habichuelas blancas/rojas/negras/ lentejas). Opción de Proteína:

			• Carne de res (a la plancha o braseada -mignon, al vino, etc.). • Carne de Pollo (a la plancha, cordon bleu, etc). • Cerdo (lomo, filete y/o pierna -al horno, a la plancha, braseado, etc.). • Chivo (guisado, braseado, etc). • Pavo (a la plancha, braseado, al horno, etc.). • Mariscos y pescados (salmón, chillo, mero, pulpo, camarones, langostinos, etc.). Ensaladas y guarniciones: • Ensalada verde (con frutas y/o frutos secos y/o quesos). • Ensalada hervida (zanahoria, broccoli, tayota, coliflor, vainitas con escabeche de cebolla). • Vegetales al grill u horneados (berenjena, cebolla, pimientos morrones, maíz, papas, etc.). • Ensalada de aguacate (con escabeche). • Ensalada de pasta. • Ensalada griega. • Fritos de plátano maduro. • Casabe tostado con hierbas. • Pan buffet o campesino tostado. • Grissinis y/o galletas.
5	ESTACIÓN LÍQUIDA PERMANENTE TIPO BUFFET	Estaciones	Cada Servicio deberá contener la totalidad de las opciones dispuestas en el presente listado, a menos que sea requerido lo contrario): Opciones de Bebidas calientes: • Chocolate (caliente) • Leche (caliente) • Café, azúcar de dieta • Te (varios sabores) Opciones de Bebidas frías: • Agua embotellada (16-20oz). • Bebidas carbonatadas embotelladas (12-16oz) (refrescos varios, regulares y sin azúcar). • Hielo (Nevera)
6	SERVICIOS DE INSUMOS	Servicio	La Entidad Contratante proporcionará los ítems necesarios, según los requerimientos del servicio a realizar. Montaje:

			• Cubtería. • Cristalería. • Platos rígidos desechables • Servilletas de papel. • Vasos plásticos de 10 onz, paquetes de 50/1. • Cubtería desechable 3/1 (tenedor, cuchillo y cuchara). • Chafing Dish para los alimentos. • Utensilios para servir la comida (espátulas, cucharones, tijeras para cortar, cuchillos, pinzas, etc) • latas de combustible (Similar al Sterno Wick Chafinf Fuel).
7	SERVICIOS CONEXOS	Servicio	La Entidad Contratante proporcionará los ítems necesarios del presente listado, según los requerimientos del servicio a realizar. Servicios conexos: • Transporte ida y vuelta. • Montaje y desmontaje