FICHA TECNICA

LOTE ÚNICO			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD**	**DESCRIPCIÓN**
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, 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 PREEMPACADO	**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 TIPO BUFETTE	**Servicio**	**La Entidad Contratante proporcionará los ítems necesarios del presente listado, según los requerimientos del servicio a realizar.** • Cubertería. • Cristalería. • Platos rígidos desechables • Servilletas de papel. • Vasos plásticos de 10 onz, paquetes de 50/1. • Cubertería 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) **Servicios conexos:** • Transporte ida y vuelta. • Montaje y desmontaje

Proyectos Estratégicos y Especiales de la Presidencia
PROTOCOLO