

## **FICHA TECNICA ALMUERZOS Y REFRIGERIOS**

### **500 SERVICIO DE ALMUERZOS**

#### **DEBEN INCLUIR P/P**

- Un arroz
- Un pastelón
- Una carne
- Una ensalada
- Un jugo natural
- Hielo y servilletas

**Nota 1:** el almuerzo tiene que estar servido en chefendi , bien presentado y ser entregado en la hora y fecha que se le indique al proveedor y despachar para la cantidad de personas que se le especifique

### **600 SERVICIOS DE PICADERA**

#### **DEBEN INCLUIR P/P**

- 3 Variedades salada
- 1 Variedad dulce
- Jugo natural
- Hielo y servilleta

**Nota 2:** La picadera tiene que estar servida en bandejas individuales, bien presentada y ser entregado en la hora y fecha que se le indique al proveedor y despachar para la cantidad de personas que se le especifique.

**NOTA 3: LOS ALMUERZOS Y LAS PICADERA DEBEN SER ENTREGADAS POR EL SUPLIDOR ADJUDICADO ASUMIENDO ESTE EL COSTO DEL TRANSPORTE**

**NOTA 4: LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES DEBEN PRESENTAR LAS DIFERENTES OPCIONES DE MENU QUE ESTARIAN OFRECIENDO EN CADA DESPACHO (DEBIENDO EL PROVEEDOR ADJUDICADO VARIAR EL MENU EN CADA ENTREGA TANTO EN EL ALMUERZO COMO EN LA PICADERA).**

