



OFERTA TÉCNICA





A FUEGO LENTO
catering

OFERTA TÉCNICA CONFORME A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA SUMINISTRADOS

- MENÚ VARIADO QUE INCLUYA OPCIÓN VEGETARIANA (EL MISMO DEBE SER SUMINISTRADO CON UNA SEMANA DE ANTICIPACION)

LAS VARIEDADES MINIMAS CONTENIDAS EN EL MENU SEMANAL SE INCLUIRAN:

- DOS ARROCES, POR EJEMPLO: ARROZ BLANCO Y MORO DE GUANDULES, ARROZ CON MAIZ, AROZ CHINO, ETC...
- TRES (3) COMBINACIONES DE CARNE Y SUS MÉTODOS DE PREPARACIÓN, POR EJEMPLO: PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, RES GUISADA Y CERDO AL HORNO
- UNA PASTA QUE PODRÍA SER EN ENSALADA
- DOS (2) GRANOS DE LEGUMINOSAS: HABICHUELA ROJA, BLANCA O NEGRA, GUANDULES U OTROS.
- DOS (2) ENSALADAS, POR EJEMPLO, VERDE, HERVIDA O DE PASTA.
- UN (1) ALIMENTO BAJO EN GRASA Y CARBOHIDRATOS, EJEMPLO, COLES Y TUBÉRCULOS CON YAUTÍA, ÑAME Y GUINEOS.
- LA CALIDAD DEL SERVICIO DEBE DE SER IGUAL A LA MUESTRA PRESENTADA Y MANTENERSE DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.
- DISPONIBILIDAD DE HORARIO VARIABLE, ES DECIR A LA HORA QUE SE SOLICITE CADA DIA.
- ENTREGA (IN SITU) EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL IDENTIFICADO DEL CONSEJO.
- CERCANIA FISICA AL DOMICILIO DE LA ENTIDAD CONTRATANTE.
- **EL MENU DEBE COMPRENDER:**
- PLATOS DE ENTRADA, INCLUYENDO SOPAS Y CREMAS VARIADAS.
- ENSALADA CON VARIEDADES Y VERDURAS FRESCAS, EMBUTIDOS, ACEITUNAS Y/O QUESOS.
- PLATO FUERTE: PASTAS, CARNES O PESCADOS EN PREPARACION GOURMET.
- BAJO EN SAL Y GRASA. NO VEGETALES CRUDOS.

EL PLAZO DE VALIDEZ DE LA OFERTA SERA DE 90 DIAS HABILES.

Feetima Jantana.

