

## PROPUESTA TECNICA

Somos una empresa dedicada a ofrecer servicios de alimentación con los más altos estándares de calidad, con el compromiso de cubrir todas las necesidades de nuestros clientes en cuanto a distribución y abastecimientos de productos alimenticios.

Innovamos cada día en nuestros menús, utilizando productos de calidad, contamos con un personal altamente calificado y comprometido en brindar un servicio con criterio profesionales, para así, satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

La calidad de nuestra comida cumple con las normas de seguridad establecidas para la salud del personal, por lo que no se utiliza ningún tipo de preservativo o químico, de los que generalmente se utilizan con el objetivo de aumentar el rendimiento de los alimentos.

Contamos con una Vasta experiencia en manejo de grandes cantidades, nuestra metodología se basa en el compromiso que sentimos hacia nuestros clientes, haciendo de nuestra empresa la solución a sus necesidades. Nuestro objetivo se basa en dar un servicio donde se conjugue el sabor, la higiene, la responsabilidad, la puntualidad y la calidad.

**DESCRIPCIÓN:****Lugar: CONSEJO NACIONAL PARA EL CAMBIO CLIMATICO****Fecha: de manera inmediata A definir con la entidad contratante****Hora: a definir****OPCIONES PARA LA ELABORCION DE MENUS EMPRESARIAL A DOMICILIO SEMANALES SUMINISTRADOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE**

- Dos arroces, por ejemplo: Arroz blanco, Moro de Guandules, arroz con maíz, arroz chino.
- 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, ejemplo habichuela (roja, blanca o negra), guandules u otros granos.
- 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.

**OPCIONES PARA LA ELABORCION DE MENU EJECUTIVO SEMANALES SUMINISTRADOS POR LA ENTIDAD CONTRATANTE**

- Platos de entrada, incluyendo sopas y cremas variadas
- Ensaladas con variedades de verduras frescas
- embutidos, aceitunas y/o quesos.
- Plato fuerte: pastas, carnes o pescados en preparación gourmet. \* Bajo en sal y grasa. No vegetales crudos.

CNCCMDL-DAF-CM-2024-0001

**Recomendaciones a considerar:**

Disponibilidad de horario variable, es decir a la hora que se solicite cada día. Entrega “in situ” exclusivamente por personal identificado del Consejo.

En nuestra propuesta podrán encontrar un menú con 6 variedades donde el comensal podrá hacer su selección.

**CONDICIONES DE LA CONTRATACION:**

La cantidad de almuerzo a contratar es de 2,940 servicios menú empresarial y 90 servicios ejecutivos los mismos serán distribuidos diariamente cantidad máxima menú empresarial sesenta (60) raciones y una (1) ración de menú ejecutivo, dichas cantidades pudieran variar a requerimiento de la entidad contratante. Los mismos serán distribuidos por periodo de 3 meses.

Tipo de empaque a utilizar: la institución contratante entregará los envases a utilizar en la entrega de almuerzos diarios, de acuerdo con las cantidades de almuerzos requeridos. La entidad contratante llevará un control de los envases a fin de determinar con exactitud las cantidades en nuestro poder. Es nuestro compromiso y deber recoger los envases el día anterior a la presentación de los servicios para así poder realizar la higienización y descontaminación necesarias.

Contamos con una flotilla Vehicular de 18 Unidades equipadas para el transporte de alimentos

