

Fecha: 26-11-2021

Descripción del Bien o Servicio Solicitado

Ítems	Bien o Servicio	Especificaciones Técnicas	Cantidad Solicitada	Presentación de Muestra
1	Servicio de refrigerios.	<p>Reunión staff gerencial</p> <p>Servicio de refrigerios tipo canapé y jugos naturales para 50 personas, con cuatro (4) variedades de bocadillos salados y una (1) opción dulce, como, por ejemplo: Pinchitos de varias carnes, opciones veganas, dátiles rellenos, mini crostinies, mini sándwiches, higos rellenos, quesos fiambres, mini cheesecake, brownies, etc.</p> <p>La combinación de los 5 bocadillos y jugos naturales deben venir en empaques individuales</p> <ul style="list-style-type: none"> - El proveedor debe tener experiencia el servicio de catering empresarial y repostería, además, debe presentar un menú de alta variedad gastronómica. <p>*actividad pautada: mes de enero</p>	1	Si
2	Servicio de refrigerios.	<p>Reunión equipo UAF</p> <p>Servicio de refrigerios y jugos naturales para 100 personas, con cuatro (4) variedades de bocadillos dulces, como, por ejemplo: mini brownies, chocolate blanco, chocolates, negro, bombones, etc.</p> <p>La combinación de los bocadillos debe ir empaques tipo caja.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El proveedor debe tener experiencia el servicio de catering empresarial y repostería, además, debe presentar un menú de alta variedad gastronómica. <p>*actividad pautada: mes de febrero</p>	1	Si

3	Servicio de refrigerios.	<p style="text-align: center;">Reunión staff gerencial</p> <p>Servicio de refrigerios tipo canapé y jugos naturales para 50 personas, con cuatro (4) variedades de bocadillos salados y una (1) opción dulce, como, por ejemplo: Pinchitos de varias carnes, opciones veganas, dátiles rellenos, mini crostinies, mini sándwiches, higos rellenos, quesos fiambres, mini cheesecake, brownies,etc.</p> <p>La combinación de los 5 bocadillos y jugos naturales deben venir en empaques individuales</p> <p>El proveedor debe tener experiencia el servicio de catering empresarial y repostería, además, debe presentar un menú de alta variedad gastronómica.</p> <p>*actividad pautada: mes de febrero</p>	1	Servicio
4	Servicio de refrigerios.	<p style="text-align: center;">Reunión staff gerencial</p> <p>Servicio de refrigerios tipo canapé y jugos naturales para 50 personas, con cuatro (4) variedades de bocadillos salados y una (1) opción dulce, como, por ejemplo: Pinchitos de varias carnes, opciones veganas, dátiles rellenos, mini crostinies, mini sándwiches, higos rellenos, quesos fiambres, mini cheesecake, brownies,etc.</p> <p>La combinación de los 5 bocadillos y jugos naturales deben venir en empaques individuales</p> <p>El proveedor debe tener experiencia el servicio de catering empresarial y repostería, además, debe presentar un menú de alta variedad gastronómica.</p> <p>*actividad pautada: mes de marzo</p>	2	Servicio

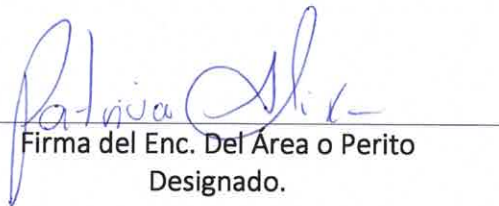
5	Servicio de refrigerios.	<p>Servicio de refrigerios tipo canapé y jugos naturales para 50 personas, con cuatro (4) variedades de bocadillos salados y una (1) opción dulce, como, por ejemplo: Pinchitos de varias carnes, opciones veganas, dátiles rellenos, mini crostinies, mini sándwiches, higos rellenos, quesos fiambres, mini cheesecake, brownies,etc.</p> <p>La combinación de los 5 bocadillos y jugos naturales deben venir en empaques individuales</p> <p>El proveedor debe tener experiencia el servicio de catering empresarial y repostería, además, debe presentar un menú de alta variedad gastronómica.</p> <p>*actividad pautada: mes de abril</p>	1	Si
6	Servicio de refrigerios.	<p>Servicio de refrigerios tipo canapé y jugos naturales para 50 personas, con cuatro (4) variedades de bocadillos salados y una (1) opción dulce, como, por ejemplo: Pinchitos de varias carnes, opciones veganas, dátiles rellenos, mini crostinies, mini sándwiches, higos rellenos, quesos fiambres, mini cheesecake, brownies,etc.</p> <p>La combinación de los 5 bocadillos y jugos naturales deben venir en empaques individuales</p> <p>El proveedor debe tener experiencia el servicio de catering empresarial y repostería, además, debe presentar un menú de alta variedad gastronómica.</p> <p>*actividad pautada: mes de mayo</p>	1	Si
7	Servicio de refrigerios.	<p>Servicio de refrigerios tipo canapé y jugos naturales para 50 personas, con cuatro (4) variedades de bocadillos salados y una (1) opción dulce, como, por ejemplo: Pinchitos de varias carnes, opciones veganas, dátiles rellenos, mini crostinies, mini sándwiches, higos rellenos, quesos, fiambres, mini cheesecake, brownies,etc.</p> <p>La combinación de los 5 bocadillos y jugos naturales deben venir en empaques individuales</p>	1	Si

El proveedor debe tener experiencia el servicio de catering empresarial y repostería, además, debe presentar un menú de alta variedad gastronómica.

*actividad pautada: mes de junio

Comentarios:

- Los alimentos deben estar en perfectas condiciones, frescos y empacados adecuadamente. Las fechas de entrega dependerán del momento en que se requieran los insumos.
- El proveedor debe presentar menú de opciones.
- Los productos ofertados deben provenir de cadenas reconocidas.
- Lugar de entrada: Unidad de Análisis Financiero.
- Las fechas pueden vearar.



Firma del Enc. Del Área o Perito
Designado.