

LOTE 3

MODELO DE FICHA TECNICA POR PRODUCTO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO:	BUFETT ALMUERZO Y SERVICIOS
FOTOGRAFIA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO
<ol style="list-style-type: none"> 1. CERDO ASADO EN LONJAS CON UNA SALSA(CON AGRIO DE NARANJA, TIPO WASAKAKA) 2. POLLO ASADO 3. ARROZ NAVIDEÑO 4. MORO DE GANDULES 5. YUCA ENCEBOLLADA 6. PANTELES EN HOJAS 7. PLATANOS MADUROS AL CALDERO 8. PASTELON DE BERENGENA CON PLATANO MADURO 9. ENSALADA VERDE(ADEREZO SERVIDO APARTE) 10. PANECILLOS, CASABE 11. POSTRE: BIZCOCHO NAVIDENO(CON FRTOS SECOS) 	<p>ARROCES,DOS CARNES,PASTELES EN HOJAS PASTELON,ENSALADAS,POSTRES</p> <p>**REQUERIMIENTO/EXIGENCIA: DEGUSTACION PARA DIEZ (10) PERSONAS</p> <p><u>OBLIGATORIO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • IMAGENES DEL LUGAR DE PREPARACION Y MANIPULACION ALIMENTOS (SE HARA UNA VISITA PARA INSPECCIONAR EL LUGAR) • MANEJO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS (HIGIENE, CONSERVACION, TRASLADO DE ALIMENTOS EN ENVASES ISOTERMICOS(CAMBRO), COLOCACION EN CHAFING DISHES
CANTIDAD DE PRODUCCION	460 PERSONAS
OTRAS CARACTERISTICAS	EL SUPLIDOR DEBE INCLUIR EL PERSONAL QUE VA A SERVIR LA COMIDA LOS ALIMENTOS Y SU STAND CORRESPONDIENTE

