



Lugar: SRS Valdesia

Nombre Genérico:

**ALMUERZOS PARA 40 PERSONAS**

Descripción :

**Almuerzo : 05/10/2021**

• **Opciones**

- Arroz con vegetales
- Pechuga a la cordon bleu
- Ensalada mixta
- Pastelón de berenjena
- Pan de Buffet
- Postre

• **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

• **Empaque**

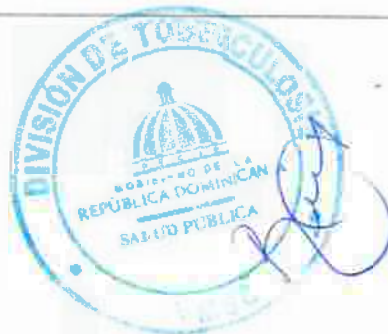
- Moldes o Contenedores Tipo Buffet

• **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)

**Condiciones del servicio:**

- Los alimentos deberán ser llevados por parte de la empresa contratada, hasta el lugar indicado por el interventor, de acuerdo con el horario establecido para la entrega de los alimentos, de acuerdo al número de usuarios
- Los alimentos deben ser tipo buffet de acuerdo con las especificaciones técnicas. La empresa proporcionara, plato, servilleta y/o cubiertos, higienizados.
- La empresa de servicios de alimentación contratada para el suministro, se encargará en sus instalaciones y con su dotación y personal, de la preparación y empaque de los alimentos requeridos.
- Se deberá asegurar que los alimentos fríos y calientes tengan la temperatura de servida adecuada (frío menor o igual a 6°C y caliente mayor o igual a 65 C°).
- Los termos, canastillas y demás recipientes que el contratista utiliza para el transporte y entrega de la alimentación, deberán estar en perfectas condiciones higiénicas sanitarias
- La materia prima será de primera calidad





Lugar: SRS Valdesia

Nombre Genérico:

**REFRIGERIO PARA 40 PERSONAS**

Descripción :

Refrigerio: 05/10/2021

- **Opciones**
  - Pastelitos
  - Mini wraps de queso y jamón
  - Brocheta de queso y uva
  - Quipe frío
  - Café, cremora
  
- **Bebidas**
  - Agua embotellada
  - Jugo de frutas
  
- **Empaque**
  - Moldes o Contenedores Tipo Buffet
  
- **Características especiales**
  - Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)

**Condiciones del servicio:**

- Los alimentos deberán ser llevados por parte de la empresa contratada, hasta el lugar indicado por el interventor, de acuerdo con el horario establecido para la entrega de los alimentos, de acuerdo al número de usuarios
- Los alimentos deben ser empacados de acuerdo con las especificaciones técnicas. Entregar servilleta y/o cubiertos desechables, debidamente empacados.
- La empresa de servicios de alimentación contratada para el suministro, se encargará en sus instalaciones y con su dotación y personal, de la preparación y empaque de los alimentos requeridos.
- Se deberá asegurar que los alimentos fríos y calientes tengan la temperatura de servida adecuada (frío menor o igual a 6°C y caliente mayor o igual a 65°C).
- Los termos, canastillas y demás recipientes que el contratista utiliza para el transporte y entrega de la alimentación, deberán estar en perfectas condiciones higiénicas sanitarias
- La materia prima será de primera calidad





Lugar: SRS Norcentral

Nombre Genérico:

**ALMUERZOS PARA 25 PERSONAS**

Descripción :

**Almuerzo : 06/10/2021**

- **Opciones**

- Arroz primaveral
- Pechuga a la plancha y vegetales
- Ensalada mixta
- Pastelón de plátano maduro
- Postre

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Moldes o Contenedores Tipo Buffet

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)





Lugar: SRS Norecentral

Nombre Genérico:

**REFRIGERIO PARA 25 PERSONAS**

Descripción :

Refrigerio : 06/10/2021

- **Opciones**

- Canapés de pan integral, jamón de pago y queso
- Brocheta de frutas
- Quipe frío
- Café, cremora

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Empacado de manera individual

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)

**Condiciones del servicio:**

- Los alimentos deberán ser llevados por parte de la empresa contratada, hasta el lugar indicado por el interventor, de acuerdo con el horario establecido para la entrega de los alimentos, de acuerdo al número de usuarios
- Los alimentos deben ser empacados de acuerdo con las especificaciones técnicas. Entregar servilleta y/o cubiertos desechables, debidamente empacados.
- La empresa de servicios de alimentación contratada para el suministro, se encargará en sus instalaciones y con su dotación y personal, de la preparación y empaque de los alimentos requeridos.
- Se deberá asegurar que los alimentos fríos y calientes tengan la temperatura de servida adecuada (frío menor o igual a 6°C y caliente mayor o igual a 65°C).
- Los termos, canastillas y demás recipientes que el contratista utiliza para el transporte y entrega de la alimentación, deberán estar en perfectas condiciones higiénicas sanitarias
- La materia prima será de primera calidad



Lugar: SRS Nordeste

Nombre Genérico:

**ALMUERZOS PARA 21 PERSONAS**

Descripción :

**Almuerzo: 12/10/2021**

- **Opciones**

- Moro de guandules
- Pechuga a la cordon bleu
- Carne de res
- Ensalada mixta
- Pastelón de yuca
- Postre

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Moldes o Contenedores Tipo Buffet

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)





Lugar: SRS Nordeste

Nombre Genérico:

**REFRIGERIO PARA 21 PERSONAS**

Descripción :

Refrigerio: 12/10/2021

- **Opciones**

- Mini pan pita relleno de vegetales y queso
- Pinchos fríos de capresa
- Croquetas de pollo
- Café, cremora

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Empacado de manera individual

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)



Lugar: SRS Enriquillo

Nombre Genérico:

**ALMUERZOS PARA 21 PERSONAS**

Descripción :

**Almuerzo: 13/10/2021**

- **Opciones**

- Arroz primaveral
- Pechuga a la plancha con vegetales
- Filete de res con pimientos y cebolla
- Ensalada capresa
- Lasaña de pollo
- Postre

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Moldes o Contenedores Tipo Buffet

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)





Lugar: SRS Enriquillo

Nombre Genérico:

**REFRIGERIO PARA 21 PERSONAS**

Descripción :

Refrigerio : 13 /10/2021

- **Opciones**

- Mini sándwich queso gouda, jamon y lechuga
- Empanadita de queso crema y puerro
- Mini muffing de guineo
- Café, cremora

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Empacado de manera individual

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)





Lugar: SRS Este

Nombre Genérico:

**ALMUERZOS PARA 25 PERSONAS**

Descripción :

**Almuerzo : 14/10/2021**

- **Opciones**

- Arroz con tocineta
- Pechuga rellenas de vegetales en salsa bechamel
- Fallitas de cerdo en salsa stroganoff
- Ensalada rusa
- Lasaña de res
- Postre

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Moldes o Contenedores Tipo Buffet

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)





Lugar: SRS Este

Nombre Genérico:

**REFRIGERIO PARA 25 PERSONAS**

Descripción :

Refrigerio : 14/10/2021

- **Opciones**

- Pastelitos de queso
- Croquetas de pollo
- Mini pan pita de jamón y queso
- Mini brownie
- Café, cremora

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Empacado de manera individual

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)





Lugar: SRS El Valle

Nombre Genérico:

**ALMUERZOS PARA 19 PERSONAS**

Descripción :

**Almuerzo: 15/10/2021**

- **Opciones**

- Arroz con vegetales
- Pollo al ajillo
- Ensalada mixta
- Pastelón de berenjena
- Postre

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Moldes o Contenedores Tipo Buffet

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)



Lugar: SRS El Valle

Nombre Genérico:

**REFRIGERIO PARA 19 PERSONAS**

Descripción :

Refrigerio : 15/10/2021

- **Opciones**

- Brocheta de queso y uva
- Mini wraps de jamón de pavo, queso, aderezo y vegetales
- Strudells
- Café, cremora

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Empacado de manera individual

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)



Lugar: SRS Cibao Occidental

Nombre Genérico:

**ALMUERZOS PARA 21 PERSONAS**

Descripción :

**Almuerzo: 19/10/2021**

- **Opciones**

- Moro de guandules
- Bistec encebollado
- Ensalada al vapor
- Pan al ajillo
- Pastelón de plátano maduro relleno de res y queso
- Postre

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Moldes o Contenedores Tipo Buffet

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)



Lugar: SRS Cibao Occidental

Nombre Genérico:

**REFRIGERIO PARA 21 PERSONAS**

Descripción :

Refrigerio: 19/10/2021

- **Opciones**

- Pinchos fríos de capresa
- Mini pan pita relleno de vegetales y queso
- Croquetas de pollo
- Café, cremora

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Empacado de manera individual

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)



Lugar: SRS Cibao Central

Nombre Genérico:

**ALMUERZOS PARA 19 PERSONAS**

Descripción :

**Almuerzo: 20/10/2021**

- **Opciones**

- Arroz con puerro
- Fajitas de pollo con vegetales
- Ensalada verde
- Pan al ajillo
- Berenjena a la parmesana
- Postre

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Moldes o Contenedores Tipo Buffet

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)



Lugar: SRS Cibao Central

Nombre Genérico:

**REFRIGERIO PARA 19 PERSONAS**

Descripción :

Refrigerio : 20/10/2021

- **Opciones**

- Brocheta de queso y uva
- Quipe frio
- Sándwich frio variado
- Café, cremora

- **Bebidas**

- Agua embotellada
- Jugo de frutas

- **Empaque**

- Empacado de manera individual

- **Características especiales**

- Aromas (los olores de los alimentos deben ser lo más imperceptibles posible)

