

	SECCIÓN DE PROTOCOLO Atenciones protocolares para sesiones ordinarias y extraordinarias del CNSS	Versión: 1 Fecha: 13/09/2022
	TÉRMINOS DE REFERENCIA	Servicio de Catering
1.0 DATOS GENERALES		
<u>Nombre del Producto:</u> Servicios de catering para actividades Protocolares del CNSS		Código POA 2.3.9.5.01
1.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Solicitud de empresa de catering para atenciones protocolares en las sesiones ordinarias y extraordinarias del CNSS, por un periodo de seis meses (octubre 2022 a marzo 2023). Tipo 1. Bocadillos, canapés y Postres: Se solicita de forma ordinaria los servicios de bocadillos y canapés para las sesiones ordinarias del pleno del Consejo Nacional de Seguridad Social, quince (15) reuniones programadas para el próximo semestre del año de forma ordinaria; al igual que para las reuniones extraordinarias, reuniones de la gerencia general, actividades internas departamentales, actividades institucionales, entre otras Tipo 2. Almuerzos: Se solicita los servicios de almuerzos empacados o tipo buffet para las reuniones extraordinarias, reuniones almuerzo de la gerencia general, actividades internas departamentales, actividades institucionales o a requerimiento de la institución. Tipo 3. Alquileres: Son solicitados los alquileres de cristalería, cubertería y mantelería para actividades dentro o fuera de la institución		
1.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Tipo 1: Bocadillos, canapés y postres: Contratación de servicio de bocadillos, canapés y/o postres, la cantidad de personas y los bocadillos elegidos dependerán de la actividad. Requerimientos: - Las piezas de bocadillos deben llegar servidas individualmente en los envases, vasos o cucharas de aperitivos desechables o en cerámica Ejemplo de Bocadillos a Ofrecer (referencia): - Wraps de Pollo - Parfait de Frutas - Sándwiches de queso crema, puerro y tocineta - Jugo de sandía, natural, sin azúcar Tipo 2: Almuerzos: Contratación de servicio de almuerzo, la cantidad de personas y las opciones elegidas dependerán de la actividad. Requerimientos: - Los servicios de buffet deberán llegar en chefandish con sus mecheros		

F87

- Los servicios plateados deberán llegar servidos en la cristalería previamente seleccionada y a las temperaturas indicadas
- Los servicios del día deberán ser empacados en estuches sostenibles, empaques individuales con su cubertería
- Las opciones deberán incluir: una guarnición o tipo de arroz, una carne o marisco, una ensalada y un pastelón.

Ejemplo de Almuerzo a Ofrecer (referencia):

- Arroz con puerro, tocineta y plátano maduro
- Filete de res a la pimienta verde
- Ensalada de pastas
- Pastelón de plátano maduro
- Jugos naturales sin azúcar

Tipo 3: Alquileres (referencia):

Contratación de servicio de alquileres para los servicios de bufets y bocadillos

Alquileres:

- Copas de Agua
- Copas de Vino Blanco
- Copas de Vino tinto
- Copas Flautas
- Vasos Ball
- Platos de Buffet
- Platos Base
- Platos de Postre
- Soperas
- Tazas de Café
- Tazas de Té
- Cuchillos de ensalada
- Cuchillos de carne
- Cuchillos de pescado
- Cuchillos de buffet
- Tenedor de Ensalada
- Tenedor de Buffet
- Tenedor de Pescado
- Tenedor de postre
- Cuchara de postre
- Cuchara sopera
- Cuchara de té o cafe
- Manteles Blancos
- Manteles Cremas
- Manteles colores y diseños variados
- Topes bordados
- Topes fruncidos
- Topes colores y diseños variados

TST

1.3. REQUISITOS PARA LAS EMPRESAS SELECCIONADAS:

- Flexibilidad en los horarios y tiempos de solicitud de servicio.
- Puntualidad en los horarios establecidos para las entregas.

- Preparar un sistema para degustación previa al evento, al personal organizador y personal de la gerencia del CNSS con los alimentos y platos que se usaran en el evento.
- Todo el personal que manipule los alimentos deberá tener: guantes, gorros higiénicos para el cabello, mascarillas, delantales, entre otros.
- Deberá incluir transporte, montaje y personal de apoyo para cada una de las actividades.
- No se aceptamos subcontratación de servicios de alimentos y bebidas por parte del suplidor contratado.
- Imprescindible presentar fotografías de las instalaciones físicas del proveedor.
- Imprescindible presentar certificación de salud pública.
- Deberá estar consiente que las necesidades pueden variar de acuerdo a las características del evento ene agenda.
- Personal físico en las actividades (según la necesidad).
- Todas las entregas deberán ser aprobadas vía correo electrónico con anterioridad.
- El contratante estará en la facultad de prescindir del contrato después de notificadas tres (3) faltas vía correo electrónico al suplidor.

Felidia S.F. -
13/9/2022

