



**SECCIÓN DE PROTOCOLO**  
Atenciones protocolares para reuniones  
ordinarias y extraordinarias

**Versión: 1**  
**Fecha: 24/3/2021**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA**

Servicio de Catering

**1.0 DATOS GENERALES**

**Nombre del Producto:**

Servicios para actividades de la sección de protocolo abril – septiembre 2021

**Código SAP**

N/A

**1.1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

**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 de forma ordinaria los servicios de almuerzos empacados en platos desechables para el personal que labora los fines de semana; al igual que para las reuniones extraordinarias, reuniones almuerzo de la gerencia general, actividades internas departamentales, actividades institucionales, entre otras

**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
- Shots de milky way
- 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.

*Felicias.F.*

**Requerimientos:**

- Los servicios de buffet deberán llegar en chefandish con sus mecheros
- Los servicios plateados deberán llegar servidos en la cristalería previamente seleccionada y a las temperaturas indicadas
- Los servicios del día deberán ser empaquetados 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 café
- Manteles Blancos
- Manteles Cremas
- Manteles colores y diseños variados
- Topes bordados
- Topes fruncidos
- Topes colores y diseños variados

### 1.3. REQUISITOS PARA LAS EMPRESAS SELECCIONADAS:

- Flexibilidad en los horarios y tiempos de solicitud de servicio
- Deberá 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)



dias.F. -

