

Ficha técnica

Dando cumplimiento de las disposiciones del artículo 6 del decreto núm. 617-22, mediante el cual se declara de interés nacional a promoción de las compras públicas sostenibles e inclusivas, entre el medio ambiente y recursos naturales.

El catering sostenible es un enfoque que se busca equilibrar la experiencia Culinaria con la reducción del impacto ambiental, busca general al menor impacto en todos los aspectos.

Almuerzo buffet para 200 personas, con el siguiente menú:

- Moro de guandules
- Guineítos hervidos
- Pechuga salteada con vegetales
- pastelón de berenjenas, queso parmesano y carne de res
- Vegetales al vapor
- Bistec encebollado
- Panes frescos
- Postre (Flan/Shots de tres leches)
- Agua y refrescos.

En vista a las políticas de **COMPRAS VERDES** se requiere que los materiales a utilizar sean biodegradables.

LOGISTICA

5- Camareros

1-Estación de Servicios

Considerar:

- Que la dirección para el suministro de los servicios en el campo Deportivo del Km. 17 de la carretera de la costa en la ciénega, Bahoruco en la provincia Barahona, Rep.Dom el 22 de noviembre del 2023.
- Hora del evento: 12:30 Pm.
- Se debe ser puntal en la entrega.
- Productos frescos y temperatura adecuada.
- Calidad e higiene en la manipulación de los alimentos.
- Es imprescindible la presentación al día de certificaciones DGII/TSS.
- Es imprescindible la presentación del RPE actualizado.
- El comprobante gubernamental para fines de pago debe presentarse en original (firmado y sellado)



Gladislao Lora

Director Minería Artesanal

