

## Servicio de Viandas Corporativas

### 1. Características del servicio

Los platos se elaboran en nuestra cocina y se entregan al cliente listos para su consumo en contenedores aptos para microondas, incluyendo cubiertos descartables, servilletas de papel, pan, aderezos (Si corresponde) y sal adicional.

Garantizamos una óptima entrega diaria, bajo el compromiso de colaborar en el desempeño de las tareas de sus colaboradores sin interrupciones, según el horario y el diagrama previamente coordinado.

Utilizamos materias primas de primera calidad, respetando las buenas practicas de manipulación de alimentos



## 2. Menú

---

### 2.1. Plato Principal

Ponemos a su disposición 5 variantes diarias.

Los platos detallados son a modo de ejemplo.

#### 2.1.1. Opciones standard

Pastel de carne y papa o batata.  
Lasagna de carne, verdura y ricotta  
Bifes a la criolla  
Spaguettis a la Bolognesa  
Pollo con papas al horno  
Pan de carne con pure de zapallo  
Sorrentinos de jamón y ricota con salsa portuguesa  
Milanesitas de ternera con croquetas de arroz  
Risotto amarillo con fungi y pollo  
Tempura de vegetales y pollo

#### 2.1.2. Opciones Bajas Calorías

Tarta de la huerta  
Wok de pollo y verduras  
Milanesas de berenjena con arroz  
Sorrentinos rellenos con muzzarella y parmesano con salsa filetto  
Milanesas de soja con papas cube  
Crepes de acelga y ricotta con salsa caprese  
Lasagna de vegetales con salsa filetto  
Tortilla de vegetales  
Ensalada tibia (Variedad de verdes, zanahoria, repollo colorado, tomate, arroz lonjas de carne de ternera caliente y variedad de semillas).

#### 2.1.3. Ensaladas

Pueden elegir hasta 8 ingredientes, entre los siguiente:

Lechuga  
Rúcula  
Tomate  
Zanahoria

# Luciernaga

SABOR A HECHO EN CASA - CATERING

Cebolla  
Chauchas  
Remolacha  
Papa  
Huevo Duro  
Jamón cocido  
Queso timpo  
Queso muzzarella  
Queso pategras  
Queso azul  
Champignones  
Pollo  
Arroz

## 2.1.4. Menú super light

Ensalada de frutas y yogurt descremado

## 2.1.5. Sandwiches y empanadas

Sandwich de Milanesa, lechuga y tomate en pan árabe  
Sandwich de jamón, queso y tomate en pebete.  
Sandwich de pollo, rúcula y queso crema en pan negro  
3 empanadas a elección (Carne, Jamón y queso, queso y cebolla)

## 2.2. Postre

### 2.2.1. Opciones standard

Gelatina varios sabores  
Postrecitos tipo royal distintos sabores



## 2.2.1. Opciones elaboradas

Budín de pan con dulce de leche  
Flan casero  
Arroz con leche  
Postre vigilante (Queso y dulce)  
Panqueques rellenos de dulce de leche  
Manzanas asadas acarameladas  
Tiramisú  
Ensalada de frutas



## 3. Precio

---

3.1. El valor de la vianda consistente en plato principal + postre standard es de \$ 50.-

3.2. El valor de la vianda consistente en plato principal + postre elaborado es de \$ 57.-

Consulte por opciones de bebida.

Los precios no incluyen el IVA

## 4. Condiciones

---

Los menús se definen semanalmente. El día jueves Luciérnaga envía la propuesta.

La misma contendrá las opciones de plato principal y las opciones de postre.

El día viernes el cliente envía una grilla con los siguientes datos: Nombre del empleado, plato principal, postre y bebida elegidos por día (La grilla será suministrada por Luciérnaga con formato Excell)

Se abona por semana adelantada.



Si algún empleado un día no almuerza, el cliente notifica a Luciérnaga antes de las 10 de la mañana. Las viandas canceladas antes de ese horario no se entregan y se descuentan de la facturación de la semana siguiente.

## **5. Feedback con los comensales**

---

A efectos de conocer el grado de satisfacción de los empleados respecto del servicio del comedor, Luciérnaga realiza las siguientes acciones:

### **5.1. Quejas y sugerencias**

Habilitamos una dirección de mail y un buzón de Quejas y Sugerencias para que cada empleado de nuestro cliente pueda canalizar sus inquietudes.

### **5.2. Lista negra de platos**

Los comensales podrán indicar los platos que no les gustaron. Todos aquellos que obtengan repetidos votos negativos, serán eliminados del menú.

## **6. Bonificaciones para clientes**

---

Nuestros clientes de Viandas y Comedores de empresas acceden a un descuento del 15% en el catering de cualquier evento corporativo, tal como Fiesta de Fin de Año, Team Building, Family Day, Presentación de producto, etc.. Este descuento se hace extensivo a todos los empleados de la empresa para cualquier festejo social o familiar.