

ANEXO 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PROCESO No. 043-00-L-CATAM-GRUVE-2022

FICHA TECNICA (ANEXO 1)				
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	GRAMAJE		VALOR UNITARIO
	<u>ALMUERZO FRIO</u>			
1	ENSALADA CON PECHUGA A LA PROVENZAL	100	GR	
	MIX DE LECHUGA CRESPA, RUCULA Y RADICHIO	40	GR	
	QUESO PARMESANO	15	GR	
	CROTONES	30	GR	
	CHERRYS	7	UN	
	ADEREZO CESAR	30	GR	
2	ENSALADA CON PECHUGA AL CHIMICHURRY	100	GR	
	MIX DE LECHUGAS	40	GR	
	HUEVO DURO	1/2	UN	
	TOMATE CHERY	4	UN	
	HABICHUELA EN BASTONES	30	GR	
	ACEITUNAS NEGRAS	3	GR	
	QUESO CAMPESINO DESGRANADO	20	GR	
	ADEREZO CREMOSO CON CEBOLLIN	30	GR	
3	ENSALADA CON PECHUGA AL ROMERO	100	GR	
	MIX RUCULA Y ESPINACAS	50	GR	
	GAJOS DE NARANJA	40	GR	
	TOMATE CHERRY	7	UN	
	RABANO	30	GR	
	ZANAHORIA	30	GR	
	ADEREZO CITRICO	30	GR	
4	ENSALADA DE PECHUGA AL AJILLO	100	GR	
	MIX DE LECHUGA VERDE Y MORADA	40	GR	
	QUINOA	20	GR	
	CEBOLLA BLANCA	20	GR	
	COHOMBRO	20	GR	
	MAIZ	20	GR	
	PIMENTON	20	GR	
	ADEREZO DE CILANTRO	30	GR	
5	ENSALADA CON PECHUGA A LA PAPRIKA	100	GR	
	LECHUGA BATAVIA	40	GR	
	MANGO CUBOS	40	GR	
	CEBOLLA ROJA	20	GR	
	CILANTRO	5	GR	
	TOMATE EN GAJOS	30	GR	
	PIMENTON	10	GR	
	ADEREZO ESTILO COCTEL DE CAMARONES	30	GR	
6	ENSALADA PECHUGA AL CURRY	100	GR	
	LECHUGA VERDE CRESPA Y ESCAROLLA	40	GR	

	ZANAHORIA BASTONES FINOS	20	GR	
	REPOLLO BLANCO	30	GR	
	REPOLLO MORADO	20	GR	
	CIRUELAS PASAS	20	GR	
	NUEZ DE BRASIL	5	GR	
	CILANTRO EN HOJAS	5	GR	
	ADEREZO DE YOGURTH GRIEGO	30	GR	
7	ENSALADA DE POLLO Y PERA			
	PECHUGA GRILLE	100	GR	
	QUESO AZUL	20	GR	
	TOMATE EN CUBOS	50	GR	
	PERA IMPORTADA	50	GR	
	NUEZ DE BRASIL	20	GR	
	MIX DE LECHUGAS	50	GR	
	BALSAMICO	10	GR	
	OLIVA	20	GR	
	SAL	1	GR	
	PIMIENTA	0,5	GR	
	TIRAS DE POLLO, QUESO AZUL, CUBOS DE TOMATE FRESCO, PERA Y NUEZ CARAMELIZADA SOBRE UNA MEZCLA DE LECHUGAS. ACOMPAÑADA CON VINAGRETA BALSÁMICA.	200	GR	
8	ENSALADA DE POLLO Y JAMON			
	PECHUGA GRILLE EN SLICE	100	GR	
	JAMON PULLMAN EN JULIANAS	30	GR	
	ACEITUNAS NEGRAS	20	GR	
	ESPAGARRAGOS	30	GR	
	CHAMPIÑONES FRESCOS	20	GR	
	QUESO BOCCONCINO	30	GR	
	HUEVO	1	GR	
	QUESO AZUL	20	GR	
	MIX DE LECHUGAS	50	GR	
	CROTONES	30	GR	
	BALSAMICO	10	GR	
	OLIVA	20	GR	
	SAL	1 200	GR	
	CORTES DE POLLO Y JAMÓN, ACEITUNAS NEGRAS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑONES, BOCCONCINO, HUEVO, QUESO AZUL SOBRE UNA MEZCLA DE LECHUGAS Y FOCACCIA CROCANTE. ACOMPAÑADA DE VINAGRETA BALSÁMICA	200	GR	
9	ENSALADA CESAR CON POLLO			
	PECHUGA GRILLE SLICE	100	GR	
	ADEREZO CESAR	30	GR	
	QUESO PARMESANO	20	GR	
	LECHUGA ROMANA	50	GR	
	CROTONES	30	GR	
	LECHUGA ROMANA CON ADEREZO CÉSAR Y ANCHOAS, ACOMPAÑADA CON CRUTONES, QUESO Y CROCANTE DE PARMESANO.	200	GR	
10	ENSALADA CESAR CON SALMON			

	SALMON AHUMADO	80	GR	
	ADEREZO CESAR	30	GR	
	QUESO PARMESANO	20	GR	
	LECHUGA ROMANA	50	GR	
	CROTONES	30	GR	
	LECHUGA ROMANA CON ADEREZO CÉSAR Y ANCHOAS, ACOMPAÑADA CON CRUTONES, QUESO Y CROCANTE DE PARMESANO.	200	GR	
11	ENSALADA POLLO Y TOCINETA			
	PECHUGA GRILLE EN SLICE	100	GR	
	TOCINETA ASADA	20	GR	
	AGUACATE	50	GR	
	TOMATES SECOS HOMEMADE	30	GR	
	HUEVOS	1	GR	
	QUESO HOLANDES	30	GR	
	MAIZ DULCE	20	GR	
	CEBOLLA MORADA	20	GR	
	TOMATE FRESCOS	30	GR	
	MIX DE LECHUGAS	50	GR	
	MIEL	10	GR	
	MOSTAZA	20	GR	
	CORTES POLLO, TOCINETA, AGUACATE, TOMATES SECOS, HUEVO, QUESO CHEDDAR, MAÍZ, CEBOLLA MORADA Y TOMATE FRESCO SOBRE UNA MEZCLA DE LECHUGAS, ACOMPAÑADA DE VINAGRETA MIEL MOSTAZA	200	GR	
	ALMUERZO CALIENTES			
1	LOMO DE RES MEDALLON	100		
	SALSA VINO TINTO	30		
	PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA	90		
	ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS	30		
	CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS	30		
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ. CON TAPA	1	EA	
2	TILAPIA A LA PLANCHA	100		
	SALSA DE CURRY AMARILLO	30		
	ARROZ CONFETI	90		
	BASTONES DE ZANAHORIA AL VAPOR	20		
	ESPINACAS AL AJILLO	20		
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ. CON TAPA	1	EA	
3	PECHUGA DE POLLO GRILLADA	100		
	SALSA DE CONCASSE CON ACEITUNAS NEGRAS	40		
	PURE DE PAPA CRIOLLA	90		
	CALABACIN AMARILLO ROSTIZADO	30		
	PIMENTON ROJO ROSTIZADO EN TRIANGULOS	30		
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ. CON TAPA	1	EA	
4	LOMO DE CERDO AL CHIMICHURRY	100		
	SALSA OPORTO	40		
	CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO	90		
	HABICHUELAS SALTADAS	60		
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ. CON TAPA	1 EA	EA	

5	LOMO DE RES	100		
	SALSA BORDOLESA	40		
	ARROZ BLANCO	90		
	TOMATE CASCO POR MITAD	20	GR	
	BROCOLLI SALTEADO	20	GR	
	ARVEJAS	20	GR	
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ. CON TAPA	1	EA	
6	PECHUGA DE POLLO	100	GR	
	SALSA AURORA	70	GR	
	PASTA PENNE CON PARMESANO	90	GR	
	VEGETALES SALTEADOS (PIMENTON ROJO, CALABACIN AMARILLO Y VERDE)	60	GR	
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ. CON TAPA	1	EA	
7	BERENJENAS POR MITAD MEDIANAS	60	GR	
VEGETARIANO	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	2	GR	
	HUEVOS ENTEROS	3	EA	
	PANKO	50	GR	
	ACEITE DE OLIVA	10	GR	
	SALSA DE TOMATE	40	GR	
	QUESO MOZARELLA RAYADO	30	GR	
	QUESO PARMESANO RAYADO	30	GR	
	MIX DE VEGETALES SALTEADOS	50	GR	
	SAL	3	GR	
8	TOFU MARINADO EN TERIYAKI	100	GR	
VEGETARIANO	SALSA CHINA	30	GR	
	CAPONATA DE VEGETALES	40	GR	
	ARROZ CON ARVEJAS	90	GR	
	CREMA DE VERDURAS	300	GR	
	ARROZ INTEGRAL	120	GR	
	POLLO SALTEADO CON CHAMPIÑONES Y ESPÁRRAGOS	100	GR	
	CHAMPIÑONES	50	GR	
	ESPARRAGOS	30	GR	
9	BERENJENAS RELLENAS CON CARNE, ZUCHINNI, PIMENTÓN Y UNA CAPA DE QUESO FINESSE	1	UND	
	BERENJENA	200	GR	
	CARNE MOLIDA	80	GR	
	CALABACÍN	30	GR	
	PIMENTÓN	40	GR	
	QUESO FINESSE	30	GR	
10	SALMON	200	GR	
	ENSALADA: MIX DE LECHUGAS, GARBANZOS, COCIDOS, CHAMPIÑONES,	Libre Consumo		
	MIX LECHUGA	30	GR	
	GARBANZOS (LATA)	20	GR	
	CHAMPIÑONES	30	GR	
	ADEREZO PAPA EN CASCOS	20	GR	
		100	GR	
11	PURÉ DE PAPA CRIOLLA	120	GR	
	POLLO EN SALSA DE MARACUYÁ	1	PORC	
	PECHUGA	100	GR	

	SALSA DE MARACUYA	40	GR	
	ENSALADA GRIEGA (TOMATES MADUROS, PEPINO, PIMIENTO VERDE, OLIVAS NEGRAS, QUESO MOZARELLA, ACEITE Y ORÉGANO)	1 porcion	GR	
	TOMATE MADURO CHERRY	20	GR	
	PEPINO	30	GR	
	PIMENTON VERDE	15	GR	
	ACEITUNA NEGRAS	20	GR	
	QUESO MOZARELLA EN CUBOS	20	GR	
	ACEITE DE OLIVA	15	GR	
	OREGANO	1	GR	
	SAL PIMIENTA	1	GR	
12	PESCADO LIGHT CON SALSA DE CILANTRO			
	1 PORCION			
	INGREDIENTES:	150	GR	
	UN FILETE DE PESCADO TIPO MERLUZA DE UNOS 150 GRAMOS	10	GR	
	UN MANOJITO DE CILANTRO			
	UN DIENTE DE AJO	2	GR	
	EL ZUMO DE MEDIO LIMÓN	30	GR	
	UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA	20	GR	
	SAL Y PIMIENTA	1	GR	
	PAPEL DE ALUMINIO	30	CM	
13	SALMÓN LIGHT MARINADO			
	1 PORCION	200	GR	
	INGREDIENTES:			
	UN FILETE DE SALMÓN DE 200 GRAMOS			
	ENELDO PICADO	10	GR	
	UNA CUCHARADITA DE MOSTAZA	10	GR	
	EL ZUMO DE MEDIO LIMÓN	30	GR	
	UN CHORRO DE SALSA DE SOYA	30	GR	
	UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA	20	GR	
	SAL, PIMIENTA Y TOMILLO	1	GR	
	TOMILLO	1	GR	
14	LOMO THAI			
	2 PORCIONES	200	GR	
	INGREDIENTES :			
	200GR DE LOMO DE RES			
	½ TAZA DE RAICES CHINAS	125	GR	
	½ TAZA DE COLIFLOR PICADO	125	GR	
	½ TAZA DE BOCOLI PICADO	125	GR	
	½ TAZA DE CHAMPIÑONES PICADOS.	125	GR	
	½ CEBOLLA CABEZONA CORTADAS EN JULIANAS.	125	GR	
	½ ZANAHORIA CORTADA EM JULIANAS.	125	GR	
	1 CUCHARADITA DE AJONJOLI TOSTADO.	10	GR	
	1 CUCHARADITA DE ACEITE DE OLIVA.	10	GR	
	SAL Y PIMIENTA AL GUSTO	1	GR	
15	SOLOMITO EN SALSA DE TOMATE Y ALCAPARRAS			
	1 PORCIÓN	100	GR	
	INGREDIENTES:			

	100 GRAMOS DE SOLOMITO	0,5	GR	
	UNA PIZCA DE CALDO DE GALLINA N/A			
	UNA PIZCA DE PIMIENTA			
	UNA CUCHARITA TINTERA DE SALSA MAGGI.			
	UNA CUCHARITA TINTERA DE ACEITE DE CANOLA	5	GR	
	UN TOMATE DE ALIÑO ROJO MEDIANO	60	GR	
	UNA CUCHARITA TINTERA DE CILANTRO	5	GR	
	¼ DE CEBOLLA BLANCA PEQUEÑA	60	GR	
	¼ DE DIENTE DE AJO	2	GR	
	UNA CUCHARITA TINTERA DE SALSA DE TOMATE LIGHT	5	GR	
	UNA CUCHARITA DULCERA DE ALCAPARRAS.	10	GR	
16	CARNE MOLIDA CUBANA			
	1 PORCIÓN			
	INGREDIENTES	100	GR	
	100 GRAMOS DE CARNE DE RES MOLIDA	60	GR	
	¼ DE CEBOLLA BLANCA			
	¼ DE PIMENTÓN	60	GR	
	ACEITE EN ESPRAY CERO CALORÍAS	20	GR	
	3 CUCHARADAS SOPERAS DE PASTA DE TOMATE	60	GR	
	UNA CUCHARITA TINTERA DE SALSA NEGRA	5	GR	
	UNA HOJA DE LAUREL	0,5	GR	
	UNA CUCHARITA TINTERA DE VINO BLANCO	5 12	GR	
	3 UNIDADES DE ACEITUNAS (NEGRA O VERDE)		GR	
17	CARNE CON CHAMPIÑONES			
	100 GRAMOS DE SOLOMITO	100	GR	
	¼ DE CEBOLLA BLANCA PEQUEÑA	60	GR	
	UNA CUCHARITA TINTERA DE ACEITE DE CANOLA	5	GR	
	150 GRAMOS DE CHAMPIÑONES	150	GR	
	¼ DE PIMENTÓN ROJO PEQUEÑO	60	GR	
	ACEITE EN ESPRAY CERO CALORÍAS.	20	GR	
	½ CUCHARITA TINTERA DE MAICENA	2,5	GR	
	UNA CUCHARITA POSTRERA DE YOGUR NATURAL LIGHT	10	GR	
	½ POCILLO TINTERO DE AGUA	125	GR	
18	CARNE AL CURRY			
	1 PORCION	100	GR	
	100 GRAMOS DE SOLOMITO			
	¼ DE CEBOLLA BLANCA PEQUEÑA	60	GR	
	ACEITE EN ESPRAY CERO CALORÍAS	20	GR	
	½ CUCHARITA TINTERA DE CURRY EN POLVO.	2,5	GR	
	½ CUCHARITA TINTERA DE MAICENA.	2,5	GR	
	4 CUCHARADAS DE YOGURT NATURAL LIGHT	80	GR	
	UNA CUCHARADA DE UVAS PASAS	20	GR	
	UNA COPA AGUARDIENTERA DE AGUA.	30	GR	
19	ROBALO A LA PLANCHA	120	GR	
	SALSA MANTEQUILLA AL LIMON	40	GR	
	ARROZ AMARILLO	90	GR	
	PIMENTON ROJO SALTEADO	20	GR	
	CALABACIN AMARILLO SALTEADO	20	GR	
	CEBOLLA ROJA SALTEADA	20	GR	
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ. CON TAPA	1	EA	

20	PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA	120	GR	
	SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO	40	GR	
	PURE DE ARVEJAS VERDES CON JENJIBRE	90	GR	
	CALABACIN AMARILLO ROSTIZADO	30	GR	
	PIMENTON ROJO ROSTIZADO EN TRIANGULOS	30	GR	
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ. CON TAPA	1	EA	
21	LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS Y JENJIBRE	120	GR	
	SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS	40	GR	
	CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO	90	GR	
	ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO	60	GR	
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ. CON TAPA	1	EA	
	PASTAS			
1	FETTUCCINE CON CAMARONES			
	SPAGUETTIS	200	GR	
	CAMARONES	80	GR	
	OLIVA	5	GR	
	AJO	3	GR	
	VINO BLANCO	10	GR	
	SALSA CONCASE	150	GR	
	CREMA DE LECHE	50	GR	
	ZUCHINNIS	50	GR	
	CAMARONES SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA, AJO, VINO BLANCO, SALSA POMODOR, CREMA DE LECHE Y ZUCCHINI			
2	SPAGHETTI POLLO PORTOBELLO			
	SPAGUETTI AL BURRO	200	GR	
	PECHUGA DE POLLO	100	GR	
	SALSA DE CHAMPIÑONES	150	GR	
	ROMERO FRESCO	1	GR	
	CREMA	50	GR	
	PECHUGA DE POLLO AL HORNO CON SALSA DE PORTOBELLO, ROMERO FRESCO Y CREMA. ACOMPAÑADO CON SPAGHETTI AL BURRO			
3	SPAGHETTI POMODORO			
	SPAGHETTI	200	GR	
	SALSA COCNCASE	150	GR	
	ALBAHACA	20	GR	
	OLIVA	10	GR	
	SALSA POMODORO, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA.			
4	FETTUCCINE BOLOGNESE			
	FETTUCCINE	200	GR	
	SALSA BOLOGNESE	200	GR	
	QUESO PARMESANO SALSA BOLOÑESA Y QUESO PARMESANO.	20	GR	
5	SPAGHETTI CARBONARA			
	SPAGHETTI	200	GR	
	SALSA CARBONARA	200	GR	

	QUESO PARMESANO	20	GR	
	TROZOS DE TOCINETA, SALSA CARBONARA, QUESO APRMESANO.			
6	LASAGNA MIXTA (RES Y POLLO)	350	GR	
	PASTA LASAGNA	100	Grs	
	POLLO	50	Grs	
	CARNE MOLIDA	50	Grs	
	SALSA NAPOLITANA	60	Grs	
	SALSA BECHAMEL	60	Grs	
	QUESO PARMESANO	20	Grs	
	ENTRADA FRIA			
1	CEVICHE			
	LANGOSTINOS 16/20 A LA PLANCHA	60	GR	
	AGUACATE	30	GR	
	SALSA DE TOMATE CEVICHE	30	GR	
	LECHUGA VERDE	15	GR	
	PIMENTON ROJO DECORACION	2	GR	
2	ROAST BEEF			
	ROAST BEEF	40	GR	
	CHUTNEY DE UCHUVAS CON CEBOLLA VERDEO	30	GR	
	ENSALADA DE CEBADA	30	GR	
	VEGETALES ENCURTIDOS (ZANAHORIA, REMOLACHA)	10	GR	
	CORAZON DE ALCACHOFA	15	GR	
	SALSA PESTO	5	GR	
3	SALMON AHUMADO			
	SALMON AHUMADO	60	GR	
	QUESO CREMA	40	GR	
	LECHUGA VERDE	15	GR	
	CEBOLLAS ROJAS PLUMA	5	GR	
	ALCAPARRAS FRITAS	3	GR	
	HUEVO PICADO	5	GR	
	ENELDO RAMITA	1	GR	
	TOMATE CHERRY EN MITADES	20	GR	
4	QUINOA CON CALABACIN RELLENO DE HUMMUS			
	QUINOA BLANCA	40	GR	
	VEGETALES BRASIADOS MARINADOS (ZANAHORIA, CALABACIN VERDE, APIO)	10	GR	
	CALABACIN AMARILLO A LA PLANCHA	30	GR	
	HUMMUS DE GARBANZOS	40	GR	
	PIMENTON ROJO PLUMA DECORACION	2	GR	
5	PECHUGA DE POLLO RELLENA DE MELOCOTON A LAS FINAS HIERBAS			
	PECHUGA DE POLLO RELLENA DE MELOCOTON A LAS FINAS HIERBAS	50	GR	
	COMPOTADE FRUTOS ROJOS	20	GR	
	HOJAS DE ARUGULA	5	GR	
	CASCOS DE NARANJA	20	GR	
6	MEDITERRANEA			
	CORAZONES DE ALCACHOFA	20	GR	

	CORAZONES DE PALMITO VEGETAL	20	GR	
	ACEITUNAS NEGRAS	9	GR	
	SALSA PESTO	5	GR	
	SALAMI ITALIANO	15	GR	
	JAMON DE PAVO AHUMADO	15	GR	
7	TARTAR DE SALMON AHUMADO			
	AGUACATE CUBOS	40	GR	
	MARINADA DEL AGUACATE			
	CILANTRO	2	GR	
	VINAGRE BLANCO	1	GR	
	SAL	1	GR	
	PIMIENTA	1	GR	
	ACEITE DE OLIVA	2	GR	
	SALMON AHUMADO	30	GR	
	QUESO CREMA	20	GR	
	PIMIENTA NEGRA	1	GR	
	ENSALADAS			
	ENSALADA AMERICANA			
1	MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR)	45	GR	
	PALMITO VEGETAL	15	GR	
	ACEITUNAS NEGRAS	10	GR	
	TOMATE CHERRY	20	GR	
	PIMENTON ROJO DIAMANTES	10	GR	
	ADEREZO CREMOSO RANCH	30	GR	
	COPA VINAGRETA 1 OZ.	1	EA	
2	ENSALADA MEDITERRANEA			
	MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR)	45	GR	
	CORAZON DE ALCAHOFA	20	GR	
	MAZORQUITAS BABY	15	GR	
	CALABACIN AMARILLO MARINADO CON ACEITE DE OLIVA	20	GR	
	ACEITE DE OLIVA	25	GR	
	VINAGRE BALSAMICO	5	GR	
	COPA VINAGRETA 1 OZ.	1	EA	
3	ENSALADA DE VERANO			
	LECHUGA MORADA	20	GR	
	PAPA CUBOS COCINADA	50	GR	
	CEBOLLA BLANCA PLUMAS	15	GR	
	MAYONESA	10	GR	
	PEREJIL PICADO	5	GR	
	TOMATE CHERRY	30	GR	
4	GARDEN SALAD			
	LECHUGA VERDE	20	GR	
	RABANO ROJO	20	GR	
	TOMATE CASCO	40	GR	
	CALABACIN AMARILLO	25	GR	
	MAIZ TIerno SALTEADO	25	GR	
	VINAGRETA ITALIANA CLASICA	30	GR	

	COPA VINAGRETA 1 OZ.	1	EA	
5	ENSALADA COBB			
	LECHUGA VERDE	20	GR	
	TOCINETA CRISPY	20	GR	
	AGUACATE	20	GR	
	QUESO ROQUEFORT	20	GR	
	TOMATE SIN SEMILLAS EN CUBOS	20	GR	
	HUEVO DURO PICADO	20	GR	
	PECHUGA DE POLLO PICADO	20	GR	
	ACEITE DE OLIVA	21	GR	
	VINAGRE DE VINO	14	GR	
	JUGO DE LIMON	7	GR	
	MOSTAZA DIJON	3,5	CM	
	SALSA WORCESTHIRE	3,5	GR	
	AJO MOLDO	3	GR	
	SAL	2	GR	
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	1	GR	
	COPA VINAGRETA 1 OZ.	1	EA	
6	ENSALADA CAESAR SIN POLLO			
	LECHUGA ROMANA	60	GR	
	QUESO PARMESANO ESCAMAS	20	GR	
	CRUTONES AL AJILLO	30	GR	
	DRESSING CAESAR			
	QUESO CREMA	15	GR	
	AJO MOLIDO FRESCO	5	EA	
	SAL	2	CM	
	PIMIENTA NEGRA	5	GR	
	VINAGRE BLANCO	3	GR	
	COPA VINAGRETA 1 OZ.	1	EA	
7	ENSALADA CAPRESE			
	TOMATE CHERRY	50	GR	
	QUESO BOCONCCINI EN MITADES	50	GR	
	HOJAS DE ALBAHACA	5	GR	
	SALSA PESTO	30	GR	
	COPA VINAGRETA 1 OZ.	1	EA	
8	ENSALADA DEL CHEF			
	ARUGULA	50	GR	
	JAMON SERRANO	40	GR	
	ACEITE DE OLIVA	30	GR	
	CRUTONES A LAS FINAS HIERBAS	30	GR	
	COPA VINAGRETA 1 OZ.	1	EA	
9	ENSALADA AMANECER			
	2 PORCIONES	15		
	INGREDIENTES:		GR	
	LECHUGA BATAVIA AL GUSTO			
	MELÓN ½ UNIDAD	80	GR	
	APIO 1 RAMA	50	GR	
	UVAS PASAS 2 CDAS SOPERAS	60	GR	
	YOGURT BAJO EN GRASA 1 VASO	180	GR	
10	ENSALADA MORADA			

	2 PORCIONES	200		
	INGREDIENTES:		GR	
	REPOLLO MORADO AL GUSTO (4 A 6 HOJAS)			
	PIÑA EN CUADRITOS 2 TAJADAS SEMIGRUESAS	100	GR	
	TOMATE EN RODAJAS 1 UNIDAD GRANDE	80	GR	
	LECHUGA BATAVIA AL GUSTO (5 A 7 HOJAS)	200	GR	
	VINAGRE BALSÁMICO Y ACEITE DE OLIVA 2 CDAS DE CADA UNO	80	GR	
11	ENSALADA KITY FLORENTINA			
	2 PORCIONES	60		
	INGREDIENTES:		GR	
	ESPINACA AL GUSTO			
	FRESAS PICADAS 8 UNIDADES	120	GR	
	MANGO MADURO EN CUADRITOS ½ UNIDAD	120	GR	
	YOGURT NATURAL BAJO EN GRASA 1 VASO 180ML	180	GR	
12	ENSALADA REGINA			
	2 PORCIONES	60		
	INGREDIENTES:		GR	
	RAÍCES CHINAS AL GUSTO			
	PIMENTÓN EN RODAJAS VERDE Y ROJO ½ UNIDAD DE CADA UNO			
	PIMENTO ROJO	50	GR	
	PIMENTO VERDE	50	GR	
	CEBOLLA FINAMENTE PICADA ½ UNIDAD	30	GR	
	SALSA DE SOYA CON AJONJOLÍ AL GUSTO	60	GR	
	ACEITE DE OLIVA 1 CDITA	30	GR	
	CHAMPIÑONES TAJADOS 400G	400	GR	
13	ENSALADA DE CHAMPIÑONES			
	2 PORCIONES	100		
	INGREDIENTES:		GR	
	CHAMPIÑONES CORTADOS EN LA MITAD			
	LECHUGA CRESPA AL GUSTO	60	GR	
	TOMATE EN RODAJAS 1 UNIDAD	80	GR	
	ZANAHORIA TIRAS 1 UNIDAD PEQUEÑA	40	GR	
	ACEITE DE OLIVA 2 CDAS SOPERAS	60	GR	
	SAL 1 PIZCA	1		
14	ENSALADA DE VERDE			
	2 PORCIONES	80		
	INGREDIENTES:		GR	
	LECHUGA BATAVIA (4 HOJAS CORTADAS EN TIRAS)			
	LECHUGA CRESPA MORADA (4 HOJAS CORTADAS EN TIRAS)	80	GR	
	ESPINACAS (4 A 7 HOJAS CORTADAS EN TIRAS)	30	GR	
	TOMATE CHERRI (12 UNIDADES CORTADOS A LA MITAD)	120	GR	
	NUECES 3 CDAS SOPERAS	90	GR	
	ZANAHORIA RALLADA 1 UNIDAD PEQUEÑA	40	GR	
	APIO 1 TALLO	40	GR	
	VINAGRETA: (1 CDA DE MOSTAZA CON 2 CDAS DE JUGO DE LIMÓN, 1 CDA MOSTAZA	20		
	JUGO DE LIMON.	40	GR	

	ACEITE DE OLIVA	20	GR	
15	ENSALADA MIX VEGETALES			
	2 PORCIONES	30		
	INGREDIENTES:		GR	
	ESPINACAS AL GUSTO			
	AGUACATE 1 UNIDAD EN CUADRITOS	300	GR	
	TOMATE	80	GR	
	QUESO PARMESANO SEMIGRASO 2 CDAS SOPERAS	40	GR	
	ACEITE DE OLIVA	30	GR	
	SAL	1	GR	
16	ENSALADA MOZARELLA			
	2 PORCIONES	160		
	INGREDIENTES:		GR	
	TOMATE EN RODAJAS 4 UNIDADES			
	QUESO SEMIGRASO MOZARELA 8 TAJADAS	160	GR	
	PIMIENTA AL GUSTO	1	GR	
	ACEITE DE OLIVA AL GUSTO	40		
17	ENSALADA TOMATES RELLENOS			
	2 PORCIONES			
	INGREDIENTES:			
	TOMATES 4 UNIDADES	320		
	ARVEJA 8 CDAS SOPERAS	160		
	ZANAHORIA EN CUADRITOS 8 CDAS SOPERAS	160		
	AGUACATE ½ UNIDAD EN CUADRITOS	150		
	QUESO SEMIGRASO MOZARELA 4 TAJADAS	80		
18	ENSALADA ENSALADA FLORAL			
	2 PORCIONES			
	INGREDIENTES:	60		
	APIO 1 TALLO PICADO			
	RÁBANOS 2 UNIDADES EN RODAJAS	100		
	RUGULA AL GUSTO	40		
	LECHUGA CRESPA AL GUSTO	40		
	UVAS PASAS 2 CDAS SOPERAS	40		
	ACEITE DE OLIVA 2 CDAS SOPERAS	40		
	CASCOS DE MANDARINA	40		
	ALMENDRAS FILETEADAS	2		
	ENSALADA PAPA CON VEGETALES MIXTOS	60		
	ZANAHORIA JULIANAS FINAS	30		
	COHOMBRO SIN SEMILLAS JULIANAS FINAS	30		
	PECHUGA DE POLLO TERIYAKI	80		
	DRESSING DE MAYONESA CON NUEZ TOSTADA	30		
	COPA VINAGRETA 1 OZ.	1 EA		
	<u>DESAYUNO</u>			
1	OMELETTE	100		
	QUESO CAMPESINO	20		
	CHORIZO CRIOLLO	1 EA		
	PAPA FRITA CUBO	60		
	SALSA CONCASSE	40		
2	FRITATA DE VEGETALES	120		

	SALSA CONCASSE	40		
	JAMON CANADIENSE A LA PLANCHA	30		
3	HUEVOS REVUELTOS	120		
	TOCINETA	15		
	RATATOUILLE	40		
4	QUICHE LORRAINE	90		
	TOMATES CHERRYS ASADOS CON ALBAHACA	40		
	QUESO CAMPESNO A LA PLANCHA	30		
5	TOSTADA FRANCESA EN PAN DE MOLDE	140		
	JAMON AHUMADO	15		
	QUESO MOZARELLA	15		
	CHAMPIÑONES SALTEADOS	10		
	CASCO DE TOMATE A LA PLANCHA	40		
6	CROQUET MONSIEUR RELLENO	210	GR	
	JAMON AHUMADO	30	GR	
	QUESO MOZARELLA	30	GR	
	CHAMPIÑONES	30	GR	
	SALSA BECHAMEL	50	GR	
	CASCO DE TOMATE A LA PLANCHA	40	GR	
	ESPARRAGOS SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA	30	GR	
7	PAN CAKE DE BANANO	80	GR	
	COMPOTA DE FRUTOS ROJOS	40	GR	
	SALSA INGLESA	40	GR	
8	PANCAKE DE CHOCOLATE	120	GR	
	COMPOTA DE BANANO	80	GR	
	SALSA DE NARANJA CON CASCOS	40	GR	
	PAN CAKE DE LIMON	80	GR	
	COMPOTA DE FRUTOS ROJOS	40	GR	
	SALSA INGLESA	40	GR	
9	AVENA EN HOJUELAS CON LECHE DE ALMENDRAS	50	GR	
	LECHE DE ALMENDRAS	200	CC	
	CANELA EN POLVO	0,25	GR	
	HUEVO FRITO EN ACEITE PAN CON RODAJAS DE AGUACATE	2	UND	
	AGUACATE EN RODAJAS	120	GR	
	FRESAS	140	GR	
	KIWI	100	GR	
10	TOSTADAS FRANCESAS CON FRESAS EN RODAJAS	3	UND	
	TOSTADAS	120	GR	
	FRESAS	50	GR	
	SALSA TOSTADAS	60	GR	
	HUEVO POCHADO	2	un	
11	QUINOAVENA: AVENA EN HOJUELAS, QUÍNOA LECHE DE ALMENDRAS CANELA (DEJAR HERVIR POR 10 MIN) PONER: ARÁNDANOS Y MANZANA CON NUECES	1 taza		
	QUINUA	15	GR	
	AVENA	15	GR	
	LECHE DE ALMENDRAS	200	CC	
	MANZANA EN CUBOS	20	GR	
	NUECES	10	GR	

	ARANDANOS	15	GR	
12	AREPA PAISA (PINCHO)	2	UND	
	OMELETTE CON ESPINACA, PIMENTÓN, CEBOLLA	2	UND	
	HUEVO	2	UN	
	ESPINACA	25	GR	
	PIMENTON CEBOLLA	10	GR	
13	QUESADILLAS RICOTA: TORTILLA PONER EL QUESO RICOTA Y MANZANA TAJADA, DOBLAR Y CALENTAR EN EL SARTÉN	2 unidades		
	TORTILLA	1	GR	
	QUESO RICOTA	70	GR	
	MANZANA TAJADA	60	GR	
14	WAFLE DE AVENA CON ARÁNDANOS Y MIEL DE AGAVE WAFLE	1 70	UND	
	ARANDANOS	20	GR	
	AVENA	5	GR	
	MIEL DE MAPLE HUEVO COCINADO	20	GR	
	<u>WRAP</u>			
1	WRAP HAWAIANO			
	PIÑA, JAMÓN AHUMADO, QUESO Y FRESCAS RODAJAS DE TOMATE.			
	TORTILLA	1	UND	
	JAMON AHUMADO	45	GR	
	QUESO DOBLE CREMA	45	GR	
	TOMATE	40	GR	
	PIÑA	30	GR	
2	WRAP SALAMI			
	SALAMI, NUECES, ESPINACA, TOMATE, QUESO MOZZARELLA, CEBOLLA CARMELIZADA Y QUESO CREMA			
	TORTILLA	1	UND	
	SALAMI	20	GR	
	NUECES	10	GR	
	ESPINACA	20	GR	
	TOMATE	40	GR	
	QUESO MOZZARELLA	45	GR	
	CEBOLLA CARMELIZADA	20	GR	
	QUESO CREMA	20	GR	
3	WRAP POLLO			
	POLLO, APIO, ARÁNDANO, TOMATE, MAÍZ DULCE, QUESO MOZZARELLA Y QUESO CREMA			
	TORTILLA	1	UND	
	PECHUGA GRILLE EN SLICE	60	GR	
	APIO	10	GR	
	ARANDANOS SECOS	1	GR	
	TOMATE	40	GR	
	MAIZ DULCE	10	GR	
	QUESO MOZZARELLA	30	GR	
	QUESO CREMA	20	GR	
4	WRAP PEPPERONI			

	PEPPERONI, QUESO MOZZARELLA, PIMENTÓN, TOMATE, MAÍZ DULCE, ZANAHORIA Y PASTA DE TOMATE			
	TORTILLA			
	SALAMI	1	UND	
	QUESO MOZZARELLA	20	GR	
	PIMENTON	45	GR	
	TOMATE	10	GR	
	MAIZ DULCE	30	GR	
	ZANAHORIA	20	GR	
	PASTA TOMATE	10	GR	
5	WRAP POLLO Y MANZANA			
	POLLO, MANZANA VERDE PASADA POR LIMÓN, QUESO CREMA, ZANAHORIA, QUESO Y UN TOQUE DE TOCINETA			
	TORTILLA	1	UND	
	PECHUGA GRILLE EN SLICE	60	GR	
	MANZANA VERDE	30	GR	
	LIMON	10	GR	
	QUESO CREMA	20	GR	
	ZANAHORIA	30	GR	
	QUESO MOZZARELLA	30	GR	
	TOCINETA	10	GR	
	DESAYUNOS RAPIDOS			
1	PARFAIT DE FRUTOS ROJOS - GRANOLA-YOGURT GRIEGO			
	FRESA	40	GR	
	MORA	40	GR	
	GRANOLA	30	GR	
	YOGURTH GRIEGO	80	GR	
2	PARFAIT DE FRUTOS VERDES- GRANOLA-YOGURT GRIEGO			
	KIWI	40	GR	
	UVAS VERDES	40	GR	
	GRANOLA	30	GR	
	YOGURTH GRIEGO	80	GR	
3	PARFAIT DE FRUTOS AMARILLOS - GRANOLA-YOGURT GRIEGO			
	MANGO	40	GR	
	PIÑA	40	GR	
	GRANOLA	30	GR	
	YOGURTH GRIEGO	80	GR	
4	BUDDA BOWL CON CHIA			
	CHIA	30	GR	
	LECHE	150	GR	
	MIEL	20	GR	
	ARANDANOS	50	GR	
	FRESAS	50	GR	
	UVAS	50	GR	
	HOJA DE HIERBABUENA	1	UN	
5	BUDDA BOWL CON YOGURT GRIEGO			

	YOGURT GRIEGO	120	GR	
	FRESAS	40	GR	
	MANGO	50	GR	
	GRANOLA	30	GR	
	AMAPOLA	0,1	GR	
	HOJA DE HIERBABUENA	2	UN	
6	BUDDA BOWL CON YOGURT DE FRESA			
	YOGURTH DE FRESA ALPINA	120	GR	
	KIWI	50	GR	
	MANGO	50	GR	
	MORA	15	GR	
	GRANOLA	20	GR	
	FRESAS	40	GR	
	HOJA DE MENTA	2	UN	
	JAMONES Y QUESOS			
1	JAMON AHUMADO	30	GR	
	JAMON DE PAVO	30	GR	
	QUESO MOZARELLA	30	GR	
	FRESA	20	GR	
	VINIPEL	20	CM	
2	LOMO DE CERDO	30	GR	
	QUESO GRUYERE	30	GR	
	QUESO FRESCO	30	GR	
	UCHUVAS	20	GR	
	VINIPEL	20	CM	
3	JAMON DE PULLMAN	30	GR	
	LOMO DE CERDO	30	GR	
	QUESO TILSIT	30	GR	
	CASCO DE KIWI	20	GR	
	VINIPEL	20	CM	
4	JAMON DE PAVO	30	GR	
	QUESO FRESCO	30	GR	
	QUESO HOLANDES BOLA ROJA	20	GR	
	UVAS ROJAS	20	GR	
	VINIPEL	20	CM	
5	JAMON PROSCIUTTO	30	GR	
	QUESO EMENTAL	30	GR	
	QUESO HOLANDES	20	GR	
	PAPAYA CUBOS	20	GR	
	VINIPEL	20	CM	
6	JAMON YORK	30	GR	
	QUESO TILSIT	30	GR	
	QUESO CAMEMBERT	30	GR	
	UVAS ROJAS	20	GR	
	VINIPEL	20	CM	
7	JAMON DE PAVO AHUMADO	30	GR	
	QUESO DOBLE CREMA	30	GR	
	QUESO HOLANDES	15	GR	
	GALLETAS CRACAN	20	GR	

	VINIPEL	20	CM	
8	JAMON AHUMADO	30	GR	
	QUESO AZUL	20	GR	
	QUESO EMMENTAL	15	GR	
	FRESA	20	GR	
	VINIPEL	20	CM	
9	JAMON DE PAVO	30	GR	
	QUESO TILSIT	20	GR	
	QUESO FRESCO	15	GR	
	GALLETA DE CRACAN	20	GR	
	VINIPEL	20	CM	
	<u>MENU INFANTIL</u>			
1	NUGUEETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS			
	NUGUETS DE POLLO	100	GR	
	PAPAS FRITAS	100	GR	
2	PERRO CALIENTE CON PAPAS FRITAS			
	PAN PERRO	80	GR	
	SALCHICHA	80	GR	
	SALSAS	30	GR	
	QUESO DOBLE CREMA	15	GR	
	PAPAS EN CASCOS	100	GR	
3	ALITAS BBQ CON PAPAS FRITAS			
	ALITAS BBQ	180	GR	
	PAPAS FRITAS	100	GR	
4	HAMBURGUESA CON PAPAS FRITAS			
	PAN HAMBURGUESA	80	GR	
	CARNE HAMBURGUESA	100	GR	
	TOCINETA	40	GR	
	LECHUGA	10	GR	
	TOMATE	20	GR	
	QUESO	15	GR	
	SALSAS	30	GR	
5	SPAGUETTIS CON POLLO	200	GR	
6	BROCHETAS DE CARNE	150	GR	
7	BROCHETAS DE POLLO	150	GR	
8	BROCHETAS MIXTAS	150	GR	
9	PERNILITOS DE POLLO HAWAIANO	180	GR	
10	SALCHIPAPA	280	GR	
	<u>PORCIONES DE FRUTA</u>			
1	MELON	30	GR	
	PIÑA	30	GR	
	PAPAYA	30	GR	
	FRESA	20	GR	
	HOJA DE MENTA	2	EA	
	VINIPEL	20	CM	
2	PIÑA	30	GR	
	KIWI	30	GR	
	PAYAYA	30	GR	

	UVAS ROJAS	20	GR	
	UCHUVAS *2 EA	10	GR	
	VINIPEL	20	CM	
3	PITAYA	30	GR	
	PATILLA	30	GR	
	MELON	30	GR	
	UCHUVAS	20	GR	
	HOJA DE MENTA	2	EA	
	VINIPEL	20	CM	
4	FRESA	30	GR	
	PIÑA	30	GR	
	UVAS	30	GR	
	KIWI	20	GR	
	HOJA DE MENTA	2	EA	
	VINIPEL	20	CM	
5	MANGO	30	GR	
	PAPAYA	30	GR	
	PIÑA	30	GR	
	UCHUVAS	20	GR	
	HOJA DE MENTA	2	EA	
	VINIPEL	20	CM	
6	NARANJA	30	GR	
	MELON	30	GR	
	PIÑA	30	GR	
	UCHUVAS	20	GR	
	CASCO DE KIWI	15	GR	
	VINIPEL	20	CM	
7	PIÑA	30	GR	
	PITAHAYA	30	GR	
	PAPAYA	30	GR	
	MANGO	20	GR	
	HOJA DE MENTA	2	EA	
	VINIPEL	20	CM	
8	MANGO	30	GR	
	KIWI	30	GR	
	MELON	30	GR	
	FRESA	20	GR	
	HOJA DE MENTA	2	EA	
	VINIPEL	20	CM	
9	PIÑA	30	GR	
	PAPAYA	30	GR	
	UVAS	30	GR	
	CASCO DE LIMON	20	GR	
	HOJA DE MENTA	2 20	EA	
	VINIPEL		CM	
10	ARANDANOS	30	GR	
	UVA ISABELITA	30	GR	
	FRAMBUESAS	30	GR	
	FRESAS	30	GR	
	CASCO DE LIMON	20	GR	

	HOJA DE MENTA	2	EA	
	VINIPEL	20	CM	
	<u>FRUTAS INDIVIDUALES</u>			
1	MANZANA ROJA	1	UND	
2	MANZANA VERDE	1	UND	
3	PERA	1	UND	
4	DURAZNO	1	UND	
5	CIRUELA GRANDE	1	UND	
6	CIRUELA PEQUEÑA	1	UND	
7	PIÑA	1	UND	
8	UVAS CHILENAS	1	UND	
9	UVAS VERDES	1	UND	
10	KIWI	1	UND	
11	MANDARINA	1	UND	
12	MANGO	1	UND	
13	FRESAS	1	UND	
14	PAPAYA	1	UND	
15	BANANO	1	UND	
	<u>PANADERIA</u>			
1	PAN CATALAN X 30 GR	30	GR	
SAL	PAN INTEGRAL X 30 GR	30	GR	
	CROISSANT X 30 GR	30	GR	
	BOLSA PAN	1	EA	
2	PAN DE MAIZ X 30 GR	30	GR	
SAL	PAN CAMPESINO X 30 GR	30	GR	
	CROISSANT RECTO X 30 GR	30	GR	
	BOLSA PAN	1	EA	
3	PAN CALENTANO X 30 GR	30	GR	
SAL	PAN BRIOCHE X 30 GR	30	GR	
	CROISSANT X 30 GR	30	GR	
	BOLSA PAN	1	EA	
4	PAN MULTIGRANO X 30 GR	30	GR	
SAL	PAN DE AVENA X 30 GR	30	GR	
	CROISSANT RECTO X 30 GR	30	GR	
	BOLSA PAN	1	EA	
5	DANNISH CON MANZANA X 30 GR GLASEADO	30	GR	
DULCE	MUFFIN DE NARANJA Y AMAPOLA X 30 GR	30	GR	
	PASTEL DE BOCADILLO Y QUESO X 40 GR	40	GR	
	BOLSA PAN	1	EA	
6	CINNAMON ROLL X 30 GR BRILLADO	30	GR	
DULCE	TORTA DE VINO X 40 GR	40	GR	
	PASTEL HOJALDRE DE BOCADILLO Y QUESO X 40 GR	40	GR	
	BOLSA PAN	1	EA	
7	PAN HOJALDRADO CON CHOCOLATE X 30 GR	30	GR	
DULCE	DANNISH DE FRUTAS X 30 GR GLASEADA	30	GR	
	PASTEL HOJALDRE DE MELOCOTON Y QUESO FRESCO X 40 GR	40	GR	
	BOLSA PAN	1	EA	

8	TORTA DE FRUTAS CRISTALIZADO X 40 GR	30	GR	
DULCE	PAN CON UVAS PASAS X 30 GR	30	GR	
	STRUDEL ABIERTO DE MANGO Y FRUTOS ROJOS X 30 GR	30	GR	
	BOLSA PAN	1	EA	
9	PASTEL DE POLLO(30 GR) Y CHAMPIÑONES(10 GR)	100	GR	
	MASA	60	GR	
	POLLO	30	GR	
	CHAMPIÑONES	10	GR	
10	PASTEL DE POLLO	100	GR	
11	PASTEL DE CARNE	100	GR	
12	PASTEL HAWAIIANO	100	GR	
13	SALCHICHA EN HOJALDRE	100	GR	
14	PASTEL DE QUESO CON FINAS HIERBAS	100	GR	
15	PASTEL DE JAMON Y QUESO	100	GR	
16	PASTEL DE NAPOLITANO (QUESO, SALSA TOMATE CON HIERBAS)	100	GR	
	PASABOCAS			
1	ROAST BEEF			
	PAN BAGUET DELGADO	10	GR	
	PESTO CON CREMOSINO	20	GR	
	ROAST BEEF	50	GR	
	ACEITUNA NEGRA	5	GR	
	PEREJIL PICADO	0,5	GR	
2	PAVO HORNEADO			
	TOSTADAS DE PAN	10	GR	
	CREMOSINO DE CEBOLLA	20	GR	
	PEREJIL	0,5	GR	
	PAVO PRECOCIDO	50	GR	
3	LANGOSTINO			
	LIMON	0,5	GR	
	TOSTADAS DE PAN	10	GR	
	SALSA AGRIA	20	GR	
	LANGOSTINOS	60	GR	
	ALCAPARRAS	5	GR	
	PIMENTON	0,5	GR	
4	SALMON			
	TOSTADAS DE PAN	10	GR	
	SALMON AHUMADO	40	GR	
	CREMA AGRIA	20	GR	
	PEREJIL	0,5	GR	
	PIMENTON	0,5	GR	
5	JAMON SERRANO			
	TOSTADAS DE PAN BAGUET	10	GR	
	JAMON SERRANO	40	GR	
	MELOCOTON	10	GR	
	CREMOINO CON PIÑA	20	GR	
	SNACK LARGO CALIENTE			
1	CREPE DE LOMO			

	LOMO	100	GR	
	VERDURAS	80	GR	
	QUESO	20	GR	
	SALSA DE LA CASA	150	GR	
2	CREPE DE ESPINACA			
VEGETARIANO	ESPINACA	20	GR	
	QUESO	20	GR	
	SALSA DE CHAMPIÑONES	30	GR	
3	CREPE DE PAVO			
	CHAMPIÑONES SALTEADOS, TOMATES SECOS, TOMATES FRESCOS, PESTO Y MOZZARELLA.	200	GR	
	CHAMPIÑONES SALTEADOS	20	GR	
	TOMATES SECOS HOMEMADE	20	GR	
	TOMATES FRESCOS	40	GR	
	PESTO	30	GR	
	QUESO MOZZARELLA	30	GR	
4	CREPE VEGETARIANO TOFU			
	FRIJOL ROJO CUARETANO, TOFU ASADO, TAHINE, GUACAMOLE RÚSTICO, RÚGULA Y LENTEJAS TOSTADAS			
	FRIJOL ROJO	20	GR	
	TOFU ASADO	40	GR	
	HUMMUS	20	GR	
	GUACAMOLE	20	GR	
	RUCULA	10	GR	
	LENTEJAS	20	GR	
5	CREPE DE JAMON SERRANO			
	CON MOZZARELLA, JAMÓN SERRANO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y RÚGULA.			
	QUESO MOZZARELLA	45	GR	
	JAMON SERRANO	30	GR	
	CEBOLLAS CARAMELIZDAAS	40	GR	
	RUCULA	10	GR	
6	CREPÉ POLLO THAI.			
	UN CREPE CALIENTE, VEGETARIANO, PERFECTO PARA EL ALMA. ESPINACA CON QUESO Y SALSA DE ESPÁRRAGOS O CHAMPIÑONES.			
	SALSA DE ESPARRAGOS	150	GR	
	ESPINACAS SALTEADAS	40	GR	
	MOZZARELLA	45	GR	
	PECHUGA DE POLLO	50	GR	
7	CREPE DE SALMON			
	ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO CON RÚGULA, QUESO CREMA, CEBOLLA, AGUACATE Y CRUJIENTES VEGETALES FRESCOS Y FRÍO ACOMPAÑADOS DE ENSALADA VERDE.	45	GR	
	QUESO CREMA	30	GR	
	ENELDO	5	GR	
	ALCAPARRAS	10	GR	
	PEPINO COHOMBRO	30	GR	
	RUCULA	10	GR	
	SALMON	40	GR	

	ENSALADA VERDE	80		
8	CREPE COLOMBIANO			
	CARNE DESMECHADA PREPARADA CON "HOGAO", SOBRE PURÉ DE PLÁTANO MADURO, ACOMPAÑADO DE CREMA AGRIA, AGUACATE Y UN TOQUE DE PICO DE GALLO.			
	CARNE DESMECHADA	50		
	AHOGAO	30		
	CREMA AGRIA	20		
	AGUACATE	20		
	PICO DE GALLO	20		
	QUESO CREMA	20		
9	CREPE DE ROASTBEEF			
	TAJADAS DE ROASTBEEF Y QUESO, CEBOLLAS ASADAS, RÚGULA, MAYONESA CHIPOTLE Y EL CHUCRUT DE CEBOLLAS ARMANDO LA FANTASÍA DEL SABOR (LIGERAMENTE PICANTE)			
	ROAST BEEF	50		
	QUESO MOZARELLA	30		
	CEBOLLA ASADA	30		
	RUCULA	10		
	MAYONESA SRIRACHA	30		
	REPOLLO AGRIDULCE	20		
10	BURRITO DE CARNE	120	GR	
	TORTILLA	1	UND	
	CARNE DE RES EN JULIANAS SALTEADA CON CEBOLLA BLANCA	80	GR	
	SALSA CONCASSE	40	GR	
	TOMATE CHERRY ROSTIZADOS	30	GR	
11	TORTILLA BIMBO GRANDE	1 40	UND	
	JULIANAS DE CARNE SALTEADA		GR	
	LECHUGA ROMANA	40	GR	
	CHIRMOL GUATEMALTECO	40	GR	
	QUESO CREMA CON ACEITUNAS NEGRAS	15	GR	
	TOMATE CHERRY	20	GR	
	SANDWICH			
1	PAN FOCACCIA	100 GRS		
	JAMON PREMIUM ARTESANAL	60 GRS		
	TOCINETA AHUMADA	20 GRS		
	QUESO MOZARELLA TAJADO	40 GRS		
	LECHUGA CRESPA	5 GRS		
	LECHUGA RUGULA	5 GRS		
	TOMATE CHONTO	30 GRS		
	MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 5 GRS	1 UND		
	ADEREZO DE MAYONESA	20 GRS		
2	PAN OREGANO	100 GRS		
	SALAMI	60 GRS		
	TOCINETA AHUMADA	20 GRS		
	QUESO MOZARELLA TAJADO	40 GRS		
	LECHUGA CRESPA	5 GRS		

	LECHUGA RUGULA	5 GRS		
	TOMATE CHONTO	30 GRS		
	MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 5 GRS	1 UND		
	ADEREZO DE MAYONESA	20 GRS		
3	FINGER SANDWICH COMO			
	PAN MOLDE MARMOLADO	30 GR		
	JAMON PULMAN TAJADO	20 GR		
	QUESO EDAM	20 GR		
	QUESO CREMA	10 GR		
4	PAN MOLDE	30 GR		
	QUESO LUGANO	30 GR		
	QUESO FINESS	30 GR		
	CREMOSO DE ACEITUNAS	10 GR		
5	PAN ECONOMICO	100 GRS		
	JAMON	60 GRS		
	QUESO	20 GRS		
	EMPAQUE			
	COMPLETO			
POSTRE	TARTELETA DE FRUTAS TROPICALES	60 GR		
	SALSA DE CHOCOLATE	10 GR		
PAN	PAN CAMPESINO	30 GR		
FUERTE	LECHUGA VERDE	15 GR		
	JAMON AHUMADO	45 GR		
	QUESO GRUYERE	30 GR		
	QUESO MOZARELLA TAJADO	15 GR		
	CASCO DE TOMATE	20 GR		
	COHOMBRO SLICED	20 GR		
BEBIDA	JUGO DE CAJA SURTIDO	1 UN		
FRUTA	FRUTA DE MANO	1 UN		
POSTRE	STRUDEL DE MANZANA	60 GR		
	SALSA INGLESA	10 GR		
PAN	PAN INTEGRAL	30 GR		
FUERTE	LECHUGA MORADA	15 GR		
	CEVICHE DE MAIZ TIERNO	45 GR		
	TOMATE CHERRY	30 GR		
	COHOMBRO JULIANAS	15 GR		
	RABANO ROJOS	10 GR		
BEBIDA	JUGO DE CAJA SURTIDO	1 UN		
FRUTA	FRUTA DE MANO	1 UN		
POSTRE	BROWNIE	60 GR		
	SALSA DE FRUTOS ROJOS	10	GR	
PAN	PAN DE MAIZ	30	GR	
FUERTE	LECHUGA VERDE	15	GR	
	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	45	GR	
	GUACAMOLE	30	GR	
	QUESO BOLA ROJA	15	GR	
	ACEITUNAS VERDE	10	GR	
BEBIDA	JUGO DE CAJA SURTIDO	1	UN	
FRUTA	FRUTA DE MANO	1	UN	
POSTRE	TRES LECHES	60	GR	

	SALSA TRES LECHES	10	GR	
PAN	PAN DE AVENA	30	GR	
FUERTE	LECHUGA VERDE	15	GR	
	PAVO	45	GR	
	TOMATE CASCO	30	GR	
	ENSALADA WALDORF	15	GR	
	QUESO CAPESINO	10	GR	
BEBIDA	JUGO DE CAJA SURTIDO	1	UN	
FRUTA	FRUTA DE MANO	1	UN	
POSTRE	BREVAS EN ALMIBAR	60	GR	
	AREQUIPE	10	GR	
PAN	PAN LINAZA	30	GR	
FUERTE	LECHUGA MORADA	15	GR	
	ROAST BEEF	45	GR	
	PALMITO VEGETAL	20	GR	
	ENSALADA DE PAPA, MAYONESA, CEBOLLA Y PALMITO DE MAR.	45	GR	
BEBIDA	JUGO DE CAJA SURTIDO	1	UN	
FRUTA	FRUTA DE MANO	1	UN	
POSTRE	MANTECADA	70	GR	
FUERTE SANDWICH	PAN DE MAIZ	60	GR	
	MAYONESA	10	GR	
	LECHUGA MORADA	15	GR	
	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	30	GR	
	QUESO MOZARELLA TAJADO	30	GR	
BEBIDA	JUGO DE CAJA SURTIDO	1	UN	
FRUTA	FRUTA DE MANO	1	UN	
POSTRE	TORTA DE VINO	60	GR	
FUERTE SANDWICH	PAN CROISSANT	60	GR	
	CREMOSO DE ACEITUNAS NEGRAS	10	GR	
	LECHUGA VERDE	15	GR	
	JAMON AHUMADO	30	GR	
	QUESO MOZARELLA TAJADO	30	GR	
	TOMATE TAJADO	30	GR	
BEBIDA	JUGO DE CAJA SURTIDO	1	UN	
FRUTA	FRUTA DE MANO	1	UN	
POSTRE	TARTELETA DE LIMON	60	GR	
FUERTE WRAP	TORTILLA BIMBO GRANDE	1	UND	
	MIEL MOSTAZA SPREAD	10	GR	
	LECHUGA VERDE	15	GR	
	JAMON PULLMAN	40	GR	
	QUESO DOBLE CREMA	40	GR	
BEBIDA	JUGO DE CAJA SURTIDO	1	UN	
FRUTA	FRUTA DE MANO	1	UN	
	BATIDOS			
1	FRESA	200	GR	
	MORA	200	GR	

	UVA	200	GR	
2	MANGO	300	GR	
	MARACUYA	100	GR	
	NARANJA	200	GR	
3	PEPINO	400	GR	
	LIMON	150	GR	
	HIERBABUENA	100	GR	
4	PIÑA	500	GR	
	LECHE DE COCO	150	GR	
5	PAPAYA	200	GR	
	BANANO	200	GR	
	MANGO	200	GR	
6	GUANABANA	300	GR	
	BANANO	200	GR	
	NARANJA	100	GR	
7	MANZANA	300	GR	
	PERA	200	GR	
	FREIJOA	100	GR	
8	GUANABANA	300	GR	
	LYCHEE	300	GR	
9	PIÑA	300	GR	
	JENGIBRE	200	GR	
	YERBABUENA	100	GR	
10	UCHUA	300	GR	
	GULUPA	300	GR	
11	ZANAHORIA	100	GR	
	JENGIBRE	100	GR	
	MANZANA	200	GR	
	MANGO	300	GR	
	<u>JUGOS NATURALES</u>			
1	JUGO DE MORA	400	GR	
2	JUGO TOMATE CHONTO	400	GR	
3	JUGO DE MARACUYA	400	GR	
4	JUGO DE DURAZNOS	400	GR	
5	JUGO DE NARANJA	400	GR	
6	JUGO DE PIÑA	400	GR	
7	JUGO DE FRESA	400	GR	
8	JUGO FREIJOA	400	GR	
9	JUGO DE MANGO	400	GR	
10	JUGO DE GUANABANA	400	GR	
11	AGUA DE PEPINO,FRAMBUESA Y UVAS	1	VASO	
	AGUA DE PEPINO	250	GR	
	FRAMBUESAS	5	GR	
	UVAS PEPINO	50	GR	
12	SODA CON RODAJAS DE NARANJA CON HIERBABUENA SODA NARANJA RODAJAS FRESAS HIERBABUENA	1	VASO	
	HIERBABUENA	5	GR	
	NARANJA	50	GR	

13	SODA CON RODAJAS DE PEPINO Y FRESAS CORTADA SODA PEPINO COHOMBRO	1	VASO	
	FRESAS	250	GR	
	PEPINO	50	GR	
14	BEBIDA DE SANDÍA Y ALBAHACA	1	VASO	
	SANDÍA	250	GR	
	ALBAHACA AGUA	5 50	GR	
	<u>POSTRE</u>			
1	CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS	100	GR	
2	PIE DE LIMON	100	GR	
3	LINGOTE DE CHOCOLATE SEMI AMARGO	100	GR	
4	STROISSEL DE MANZANA	100	GR	
5	MOUSSE DE CAFÉ CON ESPEJO DE MARACUYA	100	GR	
6	CROSTATA DE FRUTOS DEL BOSQUE	100	GR	
7	TRUFAS DE CHOCOLATE RELLENAS DE DULCE DE MORAS	100	GR	
8	SURTIDO DE PETIT FOURE (3 CLASES POR PAX) X 20 GR	100	GR	
9	MERENGUE LIGERO	100	GR	
10	MERENGUE DE CAFÉ	100	GR	
11	CHEESE CAKE LIGHT DE PERA	100	GR	
	<u>SOPAS</u>			
1	CREMA DE CHAMPIÑONES	280	GR	
2	CREMA DE ALCACHOFA	280	GR	
3	CREMA DE AHUYAMA	280	GR	
4	SOPA DE LENTEJAS	250	GR	
5	SOPA DE PLATANO	250	GR	
6	SOPA DE VERDURAS	250	GR	
7	CREMA DE TOMATE Y ALBAHACA	250	GR	
8	CREMA DE ESPINACAS	250	GR	
9	CREMA DE ZANAHORIA	250	GR	
	<u>CEVICHE</u>			
1	CEVICHE DE CORBINA	150	GR	
2	CEVICHE DE CAMARON Y PALTA	150	GR	
3	CEVICHE DE MERO	150	GR	
4	CEVICHE DE GAMBAS	150	GR	
5	CEVICHE DE LANGOSTINOS	150	GR	
6	CEVICHE DE SOYA CON ATUN	150	GR	
7	CEVICHE DE SURIMI CON MANGO	150	GR	
8	CEVICHE DE CAMARON Y PIÑA	150	GR	
9	CEVICHE DE PEZCADO, PULPO Y CAMARON	150	GR	
10	CEVICHE DE CAMARON Y TILAPIA	150	GR	
11	CEVICHE DE LUBINA	150	GR	
12	TRILOGIA DE CEVICHE	150	GR	
13	CEVICHE PERUANO DE TILAPIA	150	GR	

	SERVICIOS COMPLEMENTARIOS MISCELANEOS			
1	ACEITE DE OLIVA	1	1000	
2	ACEITUNAS NEGRAS CON SALMON	1	250 GRS	
3	ACEITUNAS NEGRAS CON ATUN	1	250 GRS	
4	BETUN CAFÉ EN CREMA	1	32 Grs	
5	SODA	1	330 MI	
6	ASPIRINA O ACIDO ACETILSALICILICO	1	500MG	
7	ACHIRAS PAQU	1	120	
8	ACHIRAS PAQU	1	25 Grs	
9	AGUA NATURAL MINERAL	1	5 Lt	
10	AGUA NATURAL MINERAL	1	1.5 Lt	
11	AGUA NATURAL MINERAL	1	600 cc	
12	AGUARDIENTE	1	700cc	
13	AJI TABASCO	1	UND	
14	ALCOHOL BOTELLA	1	130 cc	
15	ALGODÓN	1	25 Grs	
16	AMBIENTADOR SPRAY	1	400 MI	
17	AROMATICA CAJA	1	25 Und	
18	AVENA BAJA EN GRASA VASO	1	250	
19	AVENA NATURAL VASO	1	250	
20	AZUCAR X LIBRA	1	500	
21	AZUCAR	1	5 Grs	
22	BARRAS DE CEREAL SEMILLAS 0% AZUCAR AÑADIDA	25	GR	
23	BARRAS DE CEREAL CHOCOLATE 0% AZUCAR AÑADIDA	25	GR	
24	BARRAS DE CEREAL FRUTOS ROJOS 0% AZUCAR AÑADIDA	25	GR	
25	BEBIDA ENERGIZANTE CON CAFEINA, TAURINA, VITAMINAS GRUPO B, AZUCARES, AGUA	1	355 MI	
26	BEBIDA DE MALTA CARBONATADA	1	330MI	
27	BETUN CAFÉ EN CREMA	1	UND	
28	BICARBONATO SODICO MAS ACIDO CITRICO CAJA X 60 TABLETAS	1	60 Und	
29	BOLSA BASURA GRANDE X 85 X 95 CM NEGRA-BEIGE-VERDE	1	85*95C	
30	BOLSA MAREO 20X26 CM	1	20*26C	
31	CABANOS	1	UNID	
32	CEBOLLITAS OCAÑERAS ROJAS	1	250 GRS	
33	CAFÉ GRANULADO	1	500	
34	CAFÉ ESPECIAL FRAGANCIA EN SECO NOTAS CITRICAS, TOSTIO MEDIA CITY ROAST CAFÉ SECO	1	500	
35	CAFÉ ESPECIAL TIPO PREMIUM	1	500	

36	CAFÉ INSTANTANEO	1	170	
37	CEREAL DE 30 GR SURTIDO EN HOJUELAS SIN Y CON AZUCAR	1	30 Grs	
38	CEREAL 30GR GRANOLA	1	30 Grs	
39	CERVEZA LATA DORADA	1	UND	
40	CHIPS PAPA	1	45 Grs	
41	CHIPS PATACON	1	45 Grs	
42	CHIPS TIPO NACHOS	1	45 Grs	
43	CHOCOLATES RELLENOS	1	UND	
44	CLUTSTERS HORNEADOS DE NUECES - FRUTA Y CEREAL (FRUTOS ROJOS -SEMILLAS)	150	GRS	
45	CLUTSTERS HORNEADOS DE NUECES - FRUTA Y CEREAL (COCO-QUINUA-LINAZA-AVENA)	150	GRS	
46	CREMA NO LACTEA FRASCO	1	450	
47	CREMA NO LACTEA SOBRE	1	4 Grs	
48	CURITAS CAJA X 100	1	100	
49	DIP CREMA DE MANI Y CHIA - BANANITOS	60	GR	
50	ENDULZANTE DIETETICO X 4 GR ENDULCORANTE DE SUCRALOSA	1	4 Grs	
51	FILTROS PARA CAFETERA GRANDE	1	50 Und	
52	GALLETAS INTEGRALES DE AJONJOLI	1	27.8	
53	GALLETAS AVENA Y SEMILLAS DE CHIA 0% AZUCAR	35	GR	
54	GALLETAS SALADAS	1	27.8	
55	GALLETA SODA PAQUETES X 9	1	27.8	
56	GASEOSAS DIETETICA LATA	1	330 MI	
57	GASEOSA 2 LITROS DESECHABLES	1	2 Lt	
58	GASEOSA LATA VARIADA	1	330 MI	
59	GEL ANTIBACTERIAL	1	500CC	
60	HIELO CUBO	1	1 Kg	
61	HIELO SECO	1	1 Kg	
62	INSECTICIDA	1	250 cc	
63	JABON LIQUIDO LAVA LOZA	1	400	
64	JABON LIQUIDO PARA MANOS	1	340 cc	
65	JUGOS VARIADOS	1	1000	
66	JUGO TOMATE TIPO COCTEL CONCENTRADO CLAMATO 946 ML	1	946MI	
67	KUMIS	1	180	
68	LECHE DESLACTOSADA	1	1000	
69	LECHE ENTERA	1	200 MI	
70	LECHE DESCREMADA	1	200 MI	
71	LUSTRA MUEBLES	1	250 cc	
72	MACADEMIA NUECES	100	GRS	
73	MAIZ PIRA PARA MICROHONDAS EXTRA MANTEQUILLA, MANTEQUILLA NATURAL, EXTRAMANTEQUILLA	1	91 Grs	
74	MAIZ -MANI -PRETZEL-GARBANZO (LIMON Y ROMERO)	90	GR	
75	MANI LIGTH BAJO EN SODIO	1	40 Grs	
76	MANTELES PAPEL 35X25 CM	1	UND	
77	PANELITAS DE LECHE Y COCO	1	UND	
78	PANELITAS CUBOS CAJAS X 45 CUBOS 30 GR	1	45 Und	
79	PAÑUELOS FACIALES CAJA	1	100	

80	PAPEL ABSORBENTE X 64 HOJAS	1	64 HOJAS	
81	PAPEL HIGIENICO EXTRA FINO	1	1 Und	
82	PELICULAS	1	1 Und	
83	PERIODICO NACIONALES (DIA FESTIVO)	1	1 Und	
84	PERIODICO NACIONALES (DIA ORDINARIO)	1	1 Und	
85	PIMIENTA EN SOBRE 1 GR	1	1 Grs	
86	PROPOLEO	1	300	
87	QUESO CAMPESINO	1	300	
88	QUESO FITNESS	1	300	
89	QUESO PERA	1	45	
90	REBULLIDORES PLASTICOS	1	100	
91	REFresco TE SOBRES X 90 GR	1	90 Grs	
92	REVISTAS	1	1 Und	
93	RON AÑEJO	1	700MI	
94	SABRA LIMPIA LOZA	1	UND	
95	SAL DE FRUTAS CAJA DE DE 8 SOBRES POR 5 GR CADA UNO	1	5 Und	
96	SAL EN SOBRE	1	1 Grs	
97	SALAMI	1	PAQ	
98	SERVICIO DE ALMOHADAS Y FUNDAS DESECHABLES	1	1 Und	
99	SERVILLETA CAFETERIA PAQUETE	1	100	
100	SERVILLETA DE LUJO PAQUETE	1	50 Und	
101	SERVILLETA EXTRAFINA PAQ	1	40 Und	
102	SET CUBIERTOS 3X1 DESECHABLES	1	Und	
103	SET CUBIERTOS 4X1 DESECHABLES	1	Und	
104	SNACK (PAN DE YUCA-ALMOHABNA/PAN DE BONO) 100 CALORIAS POR PORCION DE 23 GRAMOS	100	GR	
105	TAPAOIDOS DESECHABLES CAJA	1	200	
106	TEQUILA REPOSADO	1	750mM	
107	TOMATES CHERRY FRESCOS EN BANDEJA	1	BAN	
108	TOALLA DE MANO PAQ	1	150	
109	TOALLAS CALIENTES PAQ	1	12 Und	
110	UVA PASA	1	500	
111	VASO BIODEGRADABLE CON LOGO 7 ONZAS X 50 UNIDADES	1	7 Oz	
112	VASO BIODEGRADABLE CON LOGO 9 ONZAS X 50 UNIDADES	1	9 Oz	
113	VINO CHILENO BOTELLA	1	750 cc	
114	WISKY 12 AÑOS	1	1000MI	
115	YOGURT VARIOS SABORES	1	330Grs	
116	YOGURT GRIEGO		150MI	
117	YOGURT VARIOS BAJO EN GRASA SABORES	1	200	
118	ZUMO DE LIMON	1	250 cc	
1	LAVADO DE EQUIPO VUELO INTERNACIONAL	1		
2	LAVADO DE EQUIPO VUELO NACIONAL	1		
3	LAVADO MANTELES Y SERVILLETAS	1		
4	LAVADO DE PROTECTOR Y COLCHA	1		
5	LAVADO SABANA	1		

6	LAVADO COBIJAS	1		
7	LAVADO DE FUNDAS	1		
9	LAVADO DE TOALLAS PEQUEÑAS	1		
10	LAVADO DE TOALLAS MEDIANAS	1		
11	LAVADO DE TOALLAS GRANDES	1		
12	LAVADO Y MANEJO TOALLAS PARA LA CARA	1		
1	AZUCARERA ELECTROPLATA	1		
2	ALQUILER COBIJAS * VUELO	1		
3	ANTIDESLIZANTE	1		
4	ANTIDESLIZANTE BLANCO OVALADO	1		
5	BANDEJA ELECTROPLATA MEDIANA	1		
6	BANDEJA PLASTICA TURISMO	1		
7	BOWL ENSALADERA	1		
8	CANASTA DE MIMBRE PARA FRUTAS	1		
9	COPA AGUA	1		
10	COPA CHAMPAGNA NACIONAL	1		
11	COPA DE VINO BLANCO	1		
12	COPA VINO BLANCO	1		
13	COPA VINO TINTO	1		
14	COPA VINO TINTO NACIONAL	1		
15	COPA VINO BLANCO	1		
16	COPA VINO TINTO	1		
17	CREMERO DE ELECTROPLATA	1		
18	CREMERO DE PORCELANA	1		
19	CUCHARA CAFÉ	1		
20	CUCHARA MESA	1		
21	CUCHARA PARA HELADO	1		
22	CUCHARA PEQUEÑA VUELO INTERNACIONAL	1		
23	CUCHARA PEQUEÑA VUELO NACIONAL	1		
24	CUCHARA POSTRE	1		
25	CUCHARA TE	1		
26	CUCHARA PARA CAFÉ	1		
27	CUCHILLO GRANDE VUELO NACIONAL	1		
28	CUCHILLO MANTEQUILLA	1		
29	CUCHILLO MESA	1		
30	CUCHILLO PEQUEÑO VUELO NACIONAL	1		
31	CUCHILLO POSTRE	1		
32	CUCHILLO VUELO INTERNACIONAL	1		
33	CUCHILLOS VARIOS TAMAÑOS	1		
34	DESCORCHADOR	1		
35	ENSALADERA 16 CM	1		
36	ENSALADERA 18 CM	1		
37	ENSALADERA PLASTICA ROTABLE	1		
38	FOODBOX	1		
39	FUNDA ALMOHADA DE VIAJE	1		
40	FUNDON SATIN CAMA SENCILLA	1		
41	GANCHOS MADERA	1		
42	GEL LIMPIADOR DE MANOS 500 ML	1		
43	HIELERA	1		

44	INDIVIDUALES Y SERVILETA DE TELA	1		
45	JARRA PARA AGUA	1		
46	JARRA PARA CAFÉ	1		
47	JUEGO DE SABANAS CAMA SENCILLA	1		
48	JUEGO DE SABANAS SATIN BLANCO CAMA SENCILLA	1		
49	MANTEL Y SERVILETA DE TELA	1		
50	NAVAJA	1		
51	NEVERA DE ICOPOR GRANDE	1		
52	NEVERA DE ICOPOR MEDIANA	1		
53	NEVERA DE ICOPOR PEQUEÑA	1		
54	NORITAKE	1		
55	NEVERA IGLOO GRANDE	1		
56	PALAS PARA TORTA	1		
57	PALETA PARA HIELO	1		
58	PIMENTERO	1		
59	PINZAS PARA HIELO	1		
60	PLATO 15 CM/TORTERO	1		
61	PLATO 16 CM	1		
62	PLATO 21 CM	1		
63	PLATO 23 CM/TORTERO	1		
64	PLATO 25 CM	1		
65	PLATO CAFÉ MEDIANO	1		
66	PLATO CRISTAL 16"	1		
67	PLATO CRISTAL 18"	1		
68	PLATO DE 29 CM	1		
69	PLATO DE CRISTAL 8"	1		
70	PLATO DE PORCELANA 17 CMS	1		
71	PLATO MANTEQUILLERO	1		
72	PLATO MANTEQUILLERO PLASTICO ROTABLE	1		
73	PLATO OVALADO 29 PASABOCAS	1		
74	PLATO PARA POCILLO	1		
75	PLATO POSTRE / PLATO HONDO	1		
76	PLATO SNACK ROTABLE	1		
77	PLATO TE	1		
78	POCILLO PLASTICO ROTABLE	1		
79	POSTRERA PLASTICA ROTABLE	1		
80	PROTECTOR DE CAMA	1		
81	SALERO	1		
82	SALSERA	1		
83	SEDA DENTAL	1		
84	TAZA TE 0.18	1		
85	TENEDOR GRANDE VUELO NACIONAL	1		
86	TENEDOR MESA	1		
87	TENEDOR PEQUEÑO VUELO NACIONAL	1		
88	TENEDOR POSTRE	1		
89	TENEDOR VUELO INTERNACIONAL	1		
90	TIJERAS	1		
91	TOALLA DE MANOS	1		
92	TOALLA JUEGO (GRANDE- PEQUEÑA- MEDIANA)	1		
93	VASO ROCAS CORTO 10 1/4 OZ	1		

1	SERVICIO HANDLING NACIONAL	1		
2	SERVICIO ENTREGA EN SALA SIN HANDLING	1		
3	COMISION COORDINACION VUELO INTERNACIONAL	1		
SUBTOTAL				
IVA				
TOTAL PROPUESTA				

1. Clasificación del Servicio de acuerdo con el Clasificador de Bienes y Servicios				
CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101600	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y Bebidas)	Servicios de Banquetes y Catering	90101600
90101603	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y Catering (Servicios de Comidas y Bebidas)	Servicios de Banquetes y Catering	Servicios de Catering
2. Identificación Adicional Requerida				
VER ANEXO 1				
<ol style="list-style-type: none"> 1. A los oferentes se les evaluara la experiencia no solo con el cumplimiento del código UNSPSC 90101600-90101603 sino adicionalmente la información de la experiencia certificada en el RUP donde los contratantes sean aerolíneas que directamente requieren el servicio a bordo en aeronaves en rampas aéreas nacionales e internacionales. 2. El oferente deberá garantizar que sus productos sean elaborados en plantas especializadas de alimentos de servicio a bordo de aeronaves a nivel nacional puesto de verificado en visita técnica, comité técnico / evaluador 3. El oferente o el contratista deberá presentar con su propuesta los permisos sanitarios por la Secretaria de Salud y de operación en rampas aeronáuticas a nivel nacional, brindadas por OPAIN y la AERONAUTICA CIVIL. 4. El oferente deberá a llegar el ANEXO 1 debidamente firmado por el representante legal. 5. El oferente o el contratista deberá <u>ANEXAR</u> a su propuesta copia de la Póliza Ariel. Vigente 				
UNIDAD DE MEDIDA UNITARIO				
Calidad Mínima / Patrones de Desempeño Mínimos				
<p><u>EL OFERENTE ANEXARÁ</u> a su propuesta que cuenta con los equipos, vehículos y elementos necesarios en la presentación de su oferta tales como lo son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vehículo de catering en handling, el cual debe tener la capacidad de acoplarse a la altura de las siguientes aeronaves B-737 ALTURA:3 Metros 50 Centímetros, B-767 ALTURA:4 Metros 50 Centímetros, F-28 ALTURA:2 Metros 20 Centímetros o abordar desabordar mediante un sistema electro-hidráulico que controle la plataforma y demás equipo especializado para los aviones en los cuales se pueda requerir a nivel Nacional e Internacional. 				
Obligaciones del Contratista				
<ol style="list-style-type: none"> 2. El contratista deberá garantizar el servicio abordó y soporte logístico de catering en vuelos internacionales de 3 horas antes del vuelo según requerimiento del Grupo de Vuelos Especiales. 3. El Contratista deberá dar cumplimiento con el Decreto 3075 de 1997, la resolución 2674 del 2013 y RAC 160 para disposiciones referentes al proceso de alimentos y seguridad en rampas aeroportuarias. 				

4. El contratista deberá garantizar el servicio abordó y soporte logístico en Catering en vuelos nacionales de 2 horas antes según solicitud según requerimiento de Grupo de Vuelos Especiales.
5. El contratista no realizará ningún cambio en el manual de menús sin previa autorización del supervisor del contrato, /GRUVE (Grupo de Vuelos Especiales) /CATAM (Comando Aéreo de Transporte Militar).
6. El contratista deberá suministrar la información del personal para los estudios de seguridad (los cuales se realizarán por una sola vez y/o por remplazo) y cancelación del costo de ficheros para ingreso al CATAM.
7. El contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato las pólizas de seguros vigentes para el cubrimiento de accidentes o incidentes durante el suministro del servicio.
8. El contratista deberá garantizar el desabordo del servicio deberá iniciarse a más tardar 1 hora posterior al arribo de la aeronave y cumplimiento estricto a las horas de las solicitudes del Grupo de Vuelos Especiales con los vehículos especiales e idóneos para tal fin.
9. El contratista solo atenderá las ordenes de suministro realizadas por el supervisor del contrato/GRUVE, por lo tanto cualquier solicitud realizada por otro personal u otro conducto no será asumida por la administración.

Otras condiciones necesarias de acuerdo con la modalidad de selección y el objeto a contratar

10. El servicio abordó y soporte logístico Catering debe tener un excelente estado de presentación, calidad e higiene, de acuerdo con el manual de menús presentados por la compañía.
11. Los carros de servicio abordó deberán ser los destinados para tal fin según las normas de manipulación de alimentos, entrega de servicio de Handling los cuales deberán ser adecuados para el abordaje y desabordaje de cada aeronave.
12. Se solicita servicio en las ciudades donde se encuentre servicio certificado de catering aeroportuario como Cartagena, Cali, Rionegro y Bucaramanga. En caso de que se incumpla este requerimiento la empresa asumirá las pérdidas y falta de inventario del mismo.
13. El personal que se encuentre dentro de la operación del servicio abordó, deberán contar al momento de la ejecución del contrato con el respectivo estudio de seguridad al igual que certificaciones y permisos para la manipulación en manejo de alimentos y operación en complejos aeronáuticos a nivel nacional e internacional.
14. Tanto el abordaje como el desabordaje deberá ser entregado inventariado al jefe de auxiliares de vuelo del avión estipulado, en las condiciones de calidad exigida y con el servicio completo con el formato establecido.
15. La cancelación de un requerimiento parte del CATAM puede efectuarse hasta 4 horas antes de la entrega del servicio aplicable para vuelos nacionales e internacionales.
16. La contratación se realizará a precios unitarios por el total del presupuesto y / o hasta agotar el valor del presupuesto o hasta fecha de ejecución del contrato, lo que primero ocurra.
17. Durante la ejecución del contrato se deberá mantener la presentación, gramaje y calidad de los productos ofrecidos. Los alimentos deberán ser entregados en perfectas condiciones y en su respectiva envoltura.
18. El contratista deberá dar cumplimiento a todas las disposiciones legales y reglamentarias de seguridad y salud en el Trabajo.

EL OFERENTE DEBE ACREDITAR EXPERIENCIA COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN

CODIGO DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC	EXPERIENCIA EN SMMLV
90101600	282,393 SMMLV
90101603	

1. La experiencia será verificada en el RUP, por parte del comité técnico.
2. La experiencia del proponente plural (consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura), corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural.
3. Por otra parte, cuando un proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un contratista plural, la experiencia derivada de este contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.
4. Para el caso de proponentes extranjeros sin sucursal en Colombia la experiencia se deberá acreditar a través de certificaciones.

NOTA: LOS CONTRATOS QUE EL PROPONENTE ACREDITE COMO EXPERIENCIA DEBEN IDENTIFICARSE Y SEÑALARSE CLARAMENTE EN EL RUP CON RESALTADOR O CON CUALQUIER TIPO DE MARCA QUE PERMITA SU VISUALIZACION RAPIDAMENTE

19. El bien o servicio para contratar, afecta la vida útil del bien a intervenir aumentando su valor:

SI: ____ NO: X

Justificación: El presente proceso de contratación corresponde a un servicio y no a un mantenimiento.

20. ¿Al presente proceso le aplica el procedimiento Planeación, estructuración y ejecución infraestructura y o servicios asociados sin las UMAS?

SI ____ NO X

21. ¿Se programará visita técnica al lugar de ejecución del contrato?

SI ____ NO X

Justificación:
N/A

22. ¿Los bienes, servicios u obra pública del presente contrato son para la Defensa y Seguridad Nacional?

SI: ____ NO: X

23. ¿Al presente proceso le aplica el Decreto 660 de 2007, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 1089 de 2006?

Producto	N/A
Partida	N/A

SI: ____ NO: X

Nombre: **EDUAR LEONARDO BELTRAN**
Cargo: Representante Legal
Documento de Identidad: C.C 79.906.964