CONFIANZA & CRECIMIENTO

Nit. 901678382 – 7

Tuluá, 25 de abril de 2023

Señores
MUNICIPIO DE TULUA
La Ciudad

Asunto: COTIZACIÓN LOGISTICA

Cordial Saludo,

Yo ISABEL CRISTINA SALAMANCA identificada con cédula de ciudadanía Nº 1.112.300.184 y actuando en representación legal de CONFIANZA & CRECIMIENTO SAS Nit. 901.678.382 – 7, presento cotización para el proceso de logistica, de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas.

ITEM	DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	Alquiler auditorio hasta 1000 personas	1	$ 3.050.000	$ 579.500	$ 3.629.500
2	Carnet en PVC con portacarnet a full color	1	$ 15.500	$ 2.945	$ 18.445
3	Alquiler de sillas plásticas sin brazos	1	$ 776	$ 147	$ 924
4	Alquiler de sillas en polipropileno con cojín, para eventos	1	$ 4.990	$ 948	$ 5.938
5	Alquiler Mesón grande 0,60 mt * 1,80 mt	1	$ 8.871	$ 1.685	$ 10.556
6	Alquiler Mesón mediano 0,60 mt * 1,20 mt	1	$ 6.653	$ 1.264	$ 7.917
7	Alquiler mesa redonda 1,50	1	$ 8.871	$ 1.685	$ 10.556
8	Alquiler mesa redonda mediana 1,20	1	$ 5.544	$ 1.053	$ 6.598
9	Alquiler mesa blanca plastica 0,8 mt * 0,80mt	1	$ 5.544	$ 1.053	$ 6.598
10	Alquiler Carpa 4X4	1	$ 55.441	$ 10.534	$ 65.975
11	Alquiler Carpa 5X5	1	$ 66.529	$ 12.641	$ 79.170
12	Alquiler Carpa 6X6	1	$ 77.618	$ 14.747	$ 92.365
13	Alquiler Extensión carpa 6X6	1	$ 277.206	$ 52.669	$ 329.875
14	Alquiler Modulo Carpa 6X12	1	$ 720.735	$ 136.940	$ 857.675
15	Alquiler Modulo Carpa 6X15	1	$ 831.618	$ 158.007	$ 989.625
16	Alquiler Mantel doble, para meson grande	1	$ 8.871	$ 1.685	$ 10.556
17	Alquiler Mantel sencillo, para mesa plastica	1	$ 5.544	$ 1.053	$ 6.598

18	Alquiler mantel redondo	1	$ 8.871	$ 1.685	$ 10.556
19	Alquiler Faldones, para meson grande	1	$ 13.306	$ 2.528	$ 15.834
20	Alquiler sobre manteles, para mesa grande	1	$ 5.544	$ 1.053	$ 6.598
21	Alquiler sobre manteles en brujas, para meson grande	1	$ 15.524	$ 2.949	$ 18.473
22	Alquiler sobre mantel pequeño, para mesa plastica	1	$ 4.435	$ 843	$ 5.278
23	Alquiler Forros Sillas	1	$ 1.663	$ 316	$ 1.979
24	Alquiler tiras	1	$ 554	$ 105	$ 660
25	Alquiler de Velo por 15 mts para decoración	1	$ 33.265	$ 6.320	$ 39.585
26	Alquiler Pantalla Led 3x2	1	$ 942.500	$ 179.075	$ 1.121.575
27	Alquiler Pantalla Led 4x2	1	$ 1.108.824	$ 210.676	$ 1.319.500
28	Alquiler Pantalla Led 5x2	1	$ 1.275.147	$ 242.278	$ 1.517.425
29	Alquiler Pantalla Led 6x3	1	$ 1.774.118	$ 337.082	$ 2.111.200
30	Alquiler Cámara full HD para transmisión en vivo (pantalla LED)	1	$ 210.676	$ 40.029	$ 250.705
31	Alquiler Consola digital 32 canales	1	$ 199.588	$ 37.922	$ 237.510
32	Alquiler Consola digital 16 canales	1	$ 177.412	$ 33.708	$ 211.120
33	Alquiler Cabina de amplificación potenciada 15 pulgadas 1000W	1	$ 133.059	$ 25.281	$ 158.340
34	Camara de Humo	1	$ 110.882	$ 21.068	$ 131.950
35	Alquiler Cabina de amplificación potenciada 10 pulgadas 500W	1	$ 66.529	$ 12.641	$ 79.170
36	Alquiler Cabina de amplificación potenciada 8 pulgadas 400W	1	$ 53.224	$ 10.112	$ 63.336
37	Alquiler Micrófono cableado (incluye piaña y cable)	1	$ 33.265	$ 6.320	$ 39.585
38	Alquiler Microfono inalambrico	1	$ 49.897	$ 9.480	$ 59.378
39	Alquiler Micrófono de solapa	1	$ 66.529	$ 12.641	$ 79.170
40	Alquiler de iluminación para tarima (par led)	1	$ 27.721	$ 5.267	$ 32.988
41	Alquiler Cabezas moviles beam 7R	1	$ 149.691	$ 28.441	$ 178.133
42	Alquiler Consola de iluminación	1	$ 171.868	$ 32.655	$ 204.523

43	Alquiler Tablado para tarima pequeña 4x3 mts (Incluye 2 Escalones y pasamanos para tarima)	1	$ 53.224	$ 10.112	$ 63.336
44	Alquiler Tablado para tarima grande 8x6 mts (Incluye 2 Escalones y pasamanos para tarima)	1	$ 887.059	$ 168.541	$ 1.055.600
45	Alquiler Tarima completa con techo 10x6 mts (Incluye 2 Escalones y pasamanos para tarima)	1	$ 1.330.588	$ 252.812	$ 1.583.400
46	Alquiler piso elaborado modularmente en madera con excelente presentación, para hacer espacios de cualquier tamaño requerido por el cliente. (mt2) - Inlcuye transporte, instalación y desmonte.	1	$ 22.176	$ 4.214	$ 26.390
47	Alquiler alfombra / tapete piso de material sintetico antideslisante del colos de alfombra a necesidad de la Universidad (de 15 mts lineales x 120 mts)	1	$ 66.529	$ 12.641	$ 79.170
48	Alquiler Pantalla gigante en lona con soporte de 3x4	1	$ 166.324	$ 31.601	$ 197.925
49	Alquiler Pantalla en lona con soporte 2x3	1	$ 88.706	$ 16.854	$ 105.560
50	Alquiler Pantalla plasma de 60' pulgadas en su soporte - C/U	1	$ 133.059	$ 25.281	$ 158.340
51	Servicio de mesero, servicio de comedor (1-8) horas (por cada 50 personas).	1	$ 138.603	$ 26.335	$ 164.938
52	Alquiler Vehiculo transporte carga hasta 1 tonelada (Servicio urbano en el municipio de Tuluá)	1	$ 66.529	$ 12.641	$ 79.170
53	Alquiler Vehiculo transporte carga hasta 1 tonelada (Servicio rural en el municipio de Tuluá)	1	$ 99.794	$ 18.961	$ 118.755
54	Alquiler Vehiculo transporte carga de 2 a 4 toneladas (Servicio urbano en el municipio de Tuluá)	1	$ 88.706	$ 16.854	$ 105.560

55	Alquiler Vehiculo transporte carga de 2 a 4 toneladas (Servicio rural en el municipio de Tuluá)	1	$ 133.059	$ 25.281	$ 158.340

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO: DE ACUERDO FICHA TÉCNICA)	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TÉCNICA)	$ 34.118	$ 6.482	$ 40.600
2	ALMUERZO TIPO 2 - LECHONA TOLIMENSE	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TÉCNICA)	$ 11.515	$ 2.188	$ 13.703
3	ALMUERZO TIPO 3 - LIBRE	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TÉCNICA)	$ 13.647	$ 2.593	$ 16.240
4	REFRIGERIO TIPO 1 – SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TÉCNICA)	$ 9.041	$ 1.718	$ 10.759
5	REFRIGERIO TIPO 2 – ALMOJÁBANA	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TÉCNICA)	$ 8.103	$ 1.540	$ 9.643
6	REFRIGERIO TIPO 03 – PALITO DE QUESO	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TÉCNICA)	$ 8.103	$ 1.540	$ 9.643
7	REFRIGERIO TIPO 04 – EMPANADA DE CARNE Y/O POLLO	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TÉCNICA)	$ 8.103	$ 1.540	$ 9.643
8	REFRIGERIO TIPO 5 – SÁNDWICH ESPECIAL	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TECNICA)	$ 10.662	$ 2.026	$ 12.688
9	REFRIGERIO TIPO 6 – EMPANADA Y JUGO DE CAJA DE 200 ML ó PANDEBONO, BUÑUELO Y JUGO DE CAJA DE 200 ML	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TECNICA)	$ 4.265	$ 810	$ 5.075
10	REFRIGERIO TIPO 7 – ESPONJADO PALITO + JUGO O GASEOSA	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TECNICA)	$ 5.971	$ 1.134	$ 7.105
11	REFRIGERIO TIPO 8 – OMELETTE ESPECIAL	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TECNICA)	$ 23.456	$ 4.457	$ 27.913
12	REFRIGERIO TIPO 9 – PONQUE + JUGO DE CAJA DE 200 ML	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TECNICA)	$ 3.838	$ 729	$ 4.568

13	REFRIGERIO TIPO 10 – SALPICON VASO DE 12 ONZ	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TECNICA)	$ 5.544	$ 1.053	$ 6.598
14	REFRIGERIO TIPO 11 – BEBIDA / BOTELLA DE AGUA	UNIDAD (DE ACUERDO FICHA TECNICA)	$ 2.346	$ 446	$ 2.791

Nota: La cotización fue realizada a precios unitarios.

Forma de pago: Mensual

Cordialmente,

ISABEL CRISTINA SALAMANCA ROMERO
CC. 1.112.300.184
Representante Legal
Confianza & Crecimiento SAS

FICHA TÉCNICA

ITEM	DESCRIPCIÓN
1	CENA - ALMUERZO TIPO 1 OPCIONES A. POLLO ASADO: ● 1/4 de pollo asado de 250 a 260 gramos; compuesto por (02) dos presas que pueden contener una de las siguientes opciones: pierna-pernil o pechuga-ala). ● Dos (02) papas saladas de 75 gramos cada una ● Una (01) porción de arroz blanco de 150 gramos. ● Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). El contenido de este producto debe de tener un peso de 755 gramos. ● Gaseosa: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.  Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Pollo Asado; el pollo asado, el arroz y las papas deberán estar contenidas dentro de un empaque primario, conforme

a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque debe ser en presentación de caja cuadrada en cartón – dimensiones acordes de las porciones requeridas.

B. CARNE ASADA - CERDO - RES:

- Cerdo o Res asado de 250 a 260 gramos
- Dos (02) papas saladas de 75 gramos cada una
- Una (01) porción de arroz blanco de 150 gramos.
- Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera).

El contenido de este producto debe de tener un peso de 755 gramos.

- Gaseosa o jugo: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa o jugo, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.

Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.



Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Pollo Asado; el pollo asado, el arroz y las papas deberán estar contenidas dentro de un empaque primario, conforme

a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque debe ser en presentación de caja cuadrada en cartón – dimensiones acordes de las porciones requeridas.

	Descripción: Contenedor ovalado con tapa, tres (03) divisiones a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del menú en condiciones óptimas. Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).
2	ALMUERZO TIPO 2 - LECHONA TOLIMENSE Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias. ● Gaseosa o jugo: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa o jugo, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. ● Una chocolatina de 45 gramos Ingredientes: Carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias.

Componentes:

Humedad: 55-65%

Sólidos Totales: 35-45%

Cenizas: 1.5-1.8%

Grasa: 5.5 – 11.5%

Proteína: 12-18%

Carbohidratos: 15-20%



Propiedades del producto.

Olor y sabor característico, libre de materias extrañas, el producto no debe presentar indicios de sobre cocción, ni ningún tipo de defecto que indique deterioro, contaminación o malas prácticas dentro de la producción que impacte dentro de las condiciones sensoriales del producto.

Cada porción debe tener un peso entre 400 a 450 gramos de lechona.

Cada porción deberá entregarse con una arepa de maíz blanco entre 30 y 40 gramos, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez.

	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días contados a partir de la fecha de entrega. El embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de 75º C horas antes del consumo del producto. Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la LECHONA TOLIMENSE deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto.  Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta

<table>
<tr><td></td><td>deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).</td></tr>
<tr><td>3</td><td>CENA - ALMUERZO TIPO 3 – LIBRE

Sopa (1 opción) o granos (frijol, lenteja. Etc)
Plato fuerte:
*1 opción de proteína (animal)
*1 opción de ensalada (fría o caliente)
* 2 opciones de carbohidratos (1 de las cuales será arroz)
* 1 opción de guarnición
* 1 opción de jugo o gaseosa
* Postre o fruta

DETALLE REFERENCIAL DE LAS PORCIONES PARA ALMUERZO

<table>
<tr><td>SOPA O GRANO</td><td>CARBOHIDRATO</td><td>PROTEÍNA</td><td>ENSALADA</td><td>JUGO</td><td>POSTRE O FRUTA</td></tr>
<tr><td>Vol</td><td>Peso</td><td>Peso</td><td>Peso</td><td>Vol</td><td>Peso</td></tr>
<tr><td>250 ml</td><td>100 gr</td><td>180 gr (Pollo - Cerdo o carne)</td><td>120 gr</td><td>250 ml</td><td>60 gr</td></tr>
</table>

Propiedades del producto.

Olor y sabor característico, libre de materias extrañas, el producto no debe presentar indicios de sobre cocción, ni ningún tipo de defecto que indique deterioro,</td></tr>
</table>

	contaminación o malas prácticas dentro de la producción que impacte dentro de las condiciones sensoriales del producto. Empaque: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).
4	REFRIGERIO TIPO 1 – SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (02) sándwich de jamón y queso compuesto de pan blanco tajado con sabor a mantequilla, cada pan deberá tener un peso de 30 gramos, un jamón de cerdo de 75 gramos, una tajada de queso doble crema o mozzarella de 75 gramos. Contenido: El producto debe de tener un peso de 105 gramos. ● Gaseosa: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.

- Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera).

Presentación por unidad compuesto en las partes externas con pan y en el centro el jamón y el queso. Vida útil el producto se requiere con una vida útil de 24 Horas



Condiciones de Embalaje El producto debe ser embalado en canastilla limpia y desinfectada.

Condiciones de Transporte El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para el transporte de alimentos.

Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

	 Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).
5	REFRIGERIO TIPO 2 – ALMOJÁBANA DESCRIPCIÓN: (02) almojábanas producto elaborado a base de queso. INGREDIENTES: Queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, margarina vegetal, Conservante (propionato de calcio) Peso: 60 gramos. ● Una (01) AVENA O JUGO O GASEOSA en empaque de 250 ml de una marca reconocida en el mercado (tipo de bebidas se solicitará oportunamente).

	 Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la ALMOJÁBANA DE QUESO deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. Bebida y fruta.  Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).
6	REFRIGERIO TIPO 03 – PALITO DE QUESO DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (02) palitos de queso, producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tubular o alargada, con

adición de queso. Sensorialmente el producto es de textura crocante, con color y olor característico. No se utilizan sabores artificiales o esencias a queso.



INGREDIENTES:

Harina de trigo fortificada, agua, grasa (margarina hojaldre), queso, azúcar, grasa (margarina industrial), sal, propionato de calcio (como conservante).

6 Porción de palito de queso por 100 gramos c/u.

APORTE NUTRICIONAL MÍNIMO POR 100 GR

Proteína (g)	12,6
Grasa (g)	17,9
Carbohidratos (g)	56,1
Calorías (Kcal)	436
Hierro (mg/100 g)	2,6
Calcio (mg/100 g)	160

· Una gaseosa: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.

· Una chocolatina de 45 gr.

	EMPAQUE: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del PALITO DE QUESO deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque debe ser en presentación de caja cuadrada en cartón – dimensiones acordes de las porciones requeridas. Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).
7	REFRIGERIO TIPO 04 – EMPANADA DE CARNE Y/O POLLO DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (02) empanadas (90 gr) c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa o aceite. INGREDIENTES: -aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca. Carne de res y/o pollo, harina de maíz, Agua, machacados, Cebolla, res, Sal, Suficiente.

Carne de res y/o pollo, papa y/o arroz, Ajo en polvo o cubo de caldo de aceite para freír.



APORTE NUTRICIONAL MÍNIMO POR 90 GR

Calorías (Kcal)	235
Grasa (g)	13,25
Carbohidratos (g)	20,52
Proteína (g)	7,92

Porción por persona dos (2) empanadas

Una gaseosa: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.

Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del EMPANADA deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida.

Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio. Bebida y fruta

	 Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).
8	REFRIGERIO TIPO 5 – SÁNDWICH ESPECIAL DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: compuesto de pan baguette de 15 cm de largo mínimo, dos (02) tajadas de jamón Premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gramos cada una mínimo, dos (02) tajadas de queso doble crema o mozzarella de 25 gramos cada una mínimo, pechuga de pollo de 60 gramos mínimo a la plancha (sin condimentos). El peso de los ingredientes jamón, queso y pollo debe de tener un peso de 150 gramos mínimo ● Vegetales. (una hoja de lechuga), ● Salsas:(tomate y mayonesa) paquete individual de 10 gramos c/u. Una Gaseosa: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados

Presentación por unidad compuesto en las partes externas con pan y en el centro el jamón, queso, pollo y vegetales.

El producto se requiere con una vida útil de 24 Horas.



Condiciones de Embalaje: El producto debe ser embalado en canastilla limpia y desinfectada. Condiciones de Transporte: El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos.

Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del SÁNDWICH ESPECIAL, deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.



Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta.

	Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).
9	REFRIGERIO TIPO 6 – EMPANADA Y JUGO DE CAJA DE 200 ML ó BUÑUELO CON JUGO DE CAJA DE 200 ML Dos empanadas de masa de maíz con relleno de carne de res sazonada y papa. La bebida debe ser jugo de marca reconocida de 200 ml.  

	Dos buñuelos elaborados maíz, huevo y queso. La bebida debe ser jugo de marca reconocida de 200 ml.  
10	REFRIGERIO TIPO 7 – ESPONJADO PALITO + JUGO O GASEOSA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Esponjado de queso con bebida no retornable de 400 ml, de una marca reconocida en el mercado nacional.

	 
11	REFRIGERIO TIPO 8 – OMELETTE ESPECIAL DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Tortilla de huevo con queso, pavo, jamón o verduras. 2 huevos 50g de queso manchego 50g de jamón Debe ir acompañado de café o chocolate. APORTE NUTRICIONAL Energía 173 kcal, Proteínas 11.6 g Grasa total 11.8 g Colesterol 223 mg fibra 1.4 g,

	

12	REFRIGERIO TIPO 9 – PONQUE + JUGO DE CAJA DE 200 ML DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, huevo, azúcar, agua, grasa, agente leudante y sal. El ponqué debe tener mínimo 100 gr. Jugo en caja de 200 ml de maraca reconocida.  
13	REFRIGERIO TIPO 10 – SALPICON VASO DE 12 ONZ

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Combinacion de frutas con refresco el cual debe llevar Piña, papaya, sandia, banano, mango, melón, manzana. El contenido debe ser mínimo 12 onz. 

14	REFRIGERIO TIPO 11 – BEBIDA / BOTELLA DE AGUA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: agua 100% potable tipo personal en botella PET (politereftalato de etileno; se usa habitualmente para bebidas carbonatadas y botellas de agua), no retornable de 350 ml, de una marca reconocida en el mercado nacional.

	