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 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).
3	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

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

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.

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. 