Anexo 1- **Especificaciones técnicas**

FUERZA AEREA COLOMBIANA

FORMATO FICHA TECNICA CONTRATO SERVICIO A BORDO
COMANDO AEREO DE TRANSPORTE MILITAR

El proponente seleccionado debe cumplir obligatoriamente con las especificaciones tecnicas previstas en el siguiente documento. El contrato debe contemplar las siguientes especificaciones, las cuales deberan acreditarse por los oferentes mediante diligenciamiento de la siguiente ficha tecnica, todos los productos deberan ser entregados servidos de acuerdo a requerimientos.

CATAM 2020

-

ALMUERZO FRIOS

OPCION	DESCRIPCION	GRAMAJE	
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	GR
		0,5	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

OPCION	DESCRIPCION	GRAMAJE	
1	LOMO DE RES MEDALLON	100	GR
	SALSA VINO TINTO	30	GR
	PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA	90	GR
	ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS	30	GR
	CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS	30	GR
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA	1	EA
	TOTAL POR OPCION		
2	TILAPIA A LA PLANCHA	100	GR
	SALSA DE CURRY AMARILLO	30	GR
	ARROZ CONFETI	90	GR
	BASTONES DE ZANAHORIA AL VAPOR	20	GR
	ESPINACAS AL AJILLO	20	GR
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA	1	EA

	TOTAL POR OPCION		
3	PECHUGA DE POLLO GRILLADA	100	GR
	SALSA DE CONCASSE CON ACEITUNAS NEGRAS	40	GR
	PURE DE PAPA CRIOLLA	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
	TOTAL POR OPCION		
4	LOMO DE CERDO AL CHIMICHURRY	100	GR
	SALSA OPORTO	40	GR
	CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO	90	GR
	HABICHUELAS SALTADAS	60	GR
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA	1	EA
	TOTAL POR OPCION		
5	LOMO DE RES	100	GR
	SALSA BORDOLESA	40	GR
	ARROZ BLANCO	90	GR
	TOMATE CASCO POR MITAD	20	GR
	BROCOLLI SALTEADO	20	GR
	ARVEJAS	20	GR
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA	1	EA
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
8	TOFU MARINADO EN TERIYAKI	100	GR
VEGETARIANO	SALSA CHINA	30	GR
	CAPONATA DE VEGETALES	40	GR
	ARROZ CON ARVEJAS	90	GR
	TOTAL POR OPCION		

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	20	GR
	salsa boloñesa y queso parmesano.		
	SPAGHETTI CARBONARA		
	SPAGHETTI	200	GR
	SALSA CARBONARA	200	GR
	QUESO PARMESANO	20	GR
	Trozos de tocineta, salsa carbonara, queso aprmesano.		

ALMUERZO

OPCION	DESCRIPCION	GRAMAJE	
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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
6	**MELON CON PROSCIUTTO**		
	MELON SLICED	40	GR
	JAMON PROSCIUTTO	30	GR
	HOJAS TIERNAS DE ARUGULA	15	GR
	ACEITE DE OLIVA	5	GR
	TOTAL POR OPCION		
7	**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
	TOTAL POR OPCION		
8	**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
	TOTAL POR OPCION		

ALMUERZO

OPCION	DESCRIPCION	GRAMAJE	
	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
	TOTAL POR OPCION		
	ENSALADA MEDITERRANEA		
2	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
	TOTAL POR OPCION		
	ENSALADA DE VERANO		
3	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
	TOTAL POR OPCION		
	GARDEN SALAD		
4	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
	TOTAL POR OPCION		
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
	DRESSING COBB		
	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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		

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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		

DESAYUNO

OPCION	**DESCRIPCION**	**GRAMAJE**	
1	OMELETTE	100	GR
	QUESO CAMPESINO	20	GR
	CHORIZO CRIOLLO	1	EA
	PAPA FRITA CUBO	60	GR
	SALSA CONCASSE	40	GR
	TOTAL POR OPCION		
2	FRITATA DE VEGETALES	120	GR
	SALSA CONCASSE	40	GR
	JAMON CANADIENSE A LA PLANCHA	30	GR
	TOTAL POR OPCION		
3	HUEVOS REVUELTOS	120	GR
	TOCINETA	15	GR
	RATATOUILLE	40	GR
	TOTAL POR OPCION		
4	QUICHE LORRAINE	90	GR
	TOMATES CHERRYS ASADOS CON ALBAHACA	40	GR
	QUESO CAMPESNO A LA PLANCHA	30	GR
	TOTAL POR OPCION		
5	TOSTADA FRANCESA EN PAN DE MOLDE	140	GR
	JAMON AHUMADO	15	GR
	QUESO MOZARELLA	15	GR
	CHAMPIÑONES SALTEADOS	10	GR
	CASCO DE TOMATE A LA PLANCHA	40	GR

	TOTAL POR OPCION		
5	CROQUET MONSIEUR	210	GR
	RELLENO		
	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
	TOTAL POR OPCION		
6	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
	TOTAL POR OPCION		
7	PAN CAKE DE BANANO	80	GR
	COMPOTA DE FRUTOS ROJOS	40	GR
	SALSA INGLESA	40	GR
	TOTAL POR OPCION		
8	PANCAKE DE CHOCOLATE	120	GR
	COMPOTA DE BANANO	80	GR
	SALSA DE NARANJA CON CASCOS	40	GR
	TOTAL POR OPCION		
	WRAP		
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 caramelizada y queso crema		
	TORTILLA	1	UND
	SALAMI	20	GR
	NUECES	10	GR
	ESPINACA	20	GR
	TOMATE	40	GR
	QUESO MOZARELLA	45	GR
	CEBOLLA CARAMELIZADA	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 MOZARELLA	30	GR
	QUESO CREMA	20	GR
4	WRAP PEPERONI		
	Pepperoni, queso mozzarella, pimentón, tomate, maíz dulce, zanahoria y pasta de tomate		
	TORTILLA		
	SALAMI	1	UND
	QUESO MOZARELLA	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 MOZARELLA	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
	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
	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
	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

DESAYUNO

OPCION	**DESCRIPCION**	**GRAMAJE**	
1	JAMON AHUMADO	30	GR
	JAMON DE PAVO	30	GR
	QUESO MOZARELLA	30	GR
	FRESA	20	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
2	LOMO DE CERDO	30	GR
	QUESO GRUYERE	30	GR
	QUESO FRESCO	30	GR
	UCHUVAS	20	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		

3	JAMON DE PULLMAN	30	GR
	LOMO DE CERDO	30	GR
	QUESO TILSIT	30	GR
	CASCO DE KIWI	20	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
4	JAMON DE PAVO	30	GR
	QUESO FRESCO	30	GR
	QUESO HOLANDES BOLA ROJA	20	GR
	UVAS ROJAS	20	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
5	JAMON PROSCIUTTO	30	GR
	QUESO EMENTAL	30	GR
	QUESO HOLANDES	20	GR
	PAPAYA CUBOS	20	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
6	JAMON YORK	30	GR
	QUESO TILSIT	30	GR
	QUESO CAMEMBERT	30	GR
	UVAS ROJAS	20	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
7	JAMON DE PAVO AHUMADO	30	GR
	QUESO DOBLE CREMA	30	GR
	QUESO HOLANDES	15	GR
	GALLETAS CRACAN	20	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
8	JAMON AHUMADO	30	GR
	QUESO AZUL	20	GR
	QUESO EMMENTAL	15	GR
	FRESA	20	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
9	JAMON DE PAVO	30	GR
	QUESO TILSIT	20	GR
	QUESO FRESCO	15	GR
	GALLETA DE CRACAN	20	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		

MENU INFANTIL

OPCION	DESCRIPCION	GRAMAJE	
1	**NUGUEETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS**		
	NUGUEETS 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

PORCIONES DE FRUTA

OPCION	DESCRIPCION	GRAMAJE	
1	MELON	30	GR
	PIÑA	30	GR
	PAPAYA	30	GR
	FRESA	20	GR
	HOJA DE MENTA	2	EA
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		

2	PIÑA	30	GR
	KIWI	30	GR
	PAYAYA	30	GR
	UVAS ROJAS	20	GR
	UCHUVAS *2 EA	10	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
3	PITAYA	30	GR
	PATILLA	30	GR
	MELON	30	GR
	UCHUVAS	20	GR
	HOJA DE MENTA	2	EA
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
4	FRESA	30	GR
	PIÑA	30	GR
	UVAS	30	GR
	KIWI	20	GR
	HOJA DE MENTA	2	EA
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
5	MANGO	30	GR
	PAPAYA	30	GR
	PIÑA	30	GR
	UCHUVAS	20	GR
	HOJA DE MENTA	2	EA
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
6	NARANJA	30	GR
	MELON	30	GR
	PIÑA	30	GR
	UCHUVAS	20	GR
	CASCO DE KIWI	15	GR
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
7	PIÑA	30	GR
	PITAHAYA	30	GR
	PAPAYA	30	GR
	MANGO	20	GR
	HOJA DE MENTA	2	EA
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
8	MANGO	30	GR
	KIWI	30	GR

	MELON	30	GR
	FRESA	20	GR
	HOJA DE MENTA	2	EA
	VINIPEL	20	CM
	TOTAL POR OPCION		
9	PIÑA	30	GR
	PAPAYA	30	GR
	UVAS	30	GR
	CASCO DE LIMON	20	GR
	HOJA DE MENTA	2	EA
	VINIPEL	20	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
	TOTAL POR OPCION		

PANADERIA

OPCION	**DESCRIPCION**	**GRAMAJE**	
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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
1	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
	TOTAL POR OPCION		
2	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
	TOTAL POR OPCION		
3	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
	TOTAL POR OPCION		
4	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
	TOTAL POR OPCION		
5	PASTEL DE POLLO(30 GR) Y CHAMPIÑONES(10 GR)	100	GR
	MASA	60	GR
	POLLO	30	GR
	CHAMPIÑONES	10	GR
	TOTAL POR OPCION		
6	PASTEL DE POLLO	100	GR
	TOTAL POR OPCION		
7	PASTEL DE CARNE	100	GR
	TOTAL POR OPCION		
8	PASTEL HAWAIIANO	100	GR
	TOTAL POR OPCION		
9	SALCHICHA EN HOJALDRE	100	GR
	TOTAL POR OPCION		
10	PASTEL DE QUESO CON FINAS HIERBAS	100	GR

	TOTAL POR OPCION		
11	PASTEL DE JAMON Y QUESO	100	GR
	TOTAL POR OPCION		
12	PASTEL DE NAPOLITANO (QUESO, SALSA TOMATE CON HIERBAS)	100	GR
	TOTAL POR OPCION		
	SNACK LARGO CALIENTE		
OPCION	**DESCRIPCION**	**GRAMAJE**	
1	**CREPE DE LOMO**		
	LOMO	100	GR
	VERDURAS	80	GR
	QUESO	20	GR
	SALSA DE LA CASA	150	GR
VEGETARIANO			
2	CREPE DE ESPINACA		
	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 MOZARELLA	30	GR
4	CREPE 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 MOZARELLA	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
	MOZARELLA	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.		
	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	
POSTRE	TARTALETA 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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
POSTRE	BROWNNIE	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
	TOTAL POR OPCION		
POSTRE	TRES LECHES	60	GR
	SALSA TRES LECHES	10	GR
PAN	PAN DE AVENA	30	GR
			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

	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
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
	TOTAL POR OPCION		
POSTRE	TARTALETA 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
	TOTAL POR OPCION		

BATIDOS

OPCION	**DESCRIPCION**	**GRAMAJE**	
1	FRESA	200	GR
	MORA	200	GR
	UVA	200	GR
	TOTAL POR OPCION		
2	MANGO	300	GR
	MARACUYA	100	GR
	NARANJA	200	GR
	TOTAL POR OPCION		
3	PEPINO	400	GR
	LIMON	150	GR
	HIERBABUENA	100	GR
	TOTAL POR OPCION		
4	PIÑA	500	GR
	LECHE DE COCO	150	GR
	TOTAL POR OPCION		
5	PAPAYA	200	GR
	BANANO	200	GR
	MANGO	200	GR
	TOTAL POR OPCION		
6	GUANABANA	300	GR
	BANANO	200	GR
	NARANJA	100	GR
	TOTAL POR OPCION		
7	MANZANA	300	GR
	PERA	200	GR
	FREIJOA	100	GR
	TOTAL POR OPCION		
8	GUANABANA	300	GR
	LYCHEE	300	GR
	TOTAL POR OPCION		
9	PIÑA		
	JENGIBRE		
	YERBABUENA		
	TOTAL POR OPCION		
10	UCHUA		
	GULUPA		
	TOTAL POR OPCION		

11	ZANAHORIA	100	GR
	JENGIBRE	100	GR
	MANZANA	200	GR
	MANGO	300	GR
	TOTAL POR OPCION		

JUGOS NATURALES

OPCION	**DESCRIPCION**	**GRAMAJE**	
	JUGO DE MORA	400	GR
	JUGO TOMATE CHONTO	400	GR
	JUGO DE MARACUYA	400	GR
	JUGO DE DURAZNOS	400	GR
	JUGO DE NARANJA	400	GR
	JUGO DE PIÑA	400	GR
	JUGO DE FRESA	400	GR
	JUGO FREIJOA	400	GR
	JUGO DE MANGO	400	GR
	JUGO DE GUANABANA	400	GR

BATIDOS

OPCION	**DESCRIPCION**	**GRAMAJE**	
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

SOPAS

OPCION	**DESCRIPCION**	**GRAMAJE**	
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

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS MISCELANEOS

1	ACEITE DE OLIVA	1	1000 Ml

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 Ml
6	ASPIRINA O ACIDO ACETILSALICILICO	1	500MG
7	ACHIRAS PAQU	1	120 Grs
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 Ml
17	AROMATICA CAJA	1	25 Und
18	AVENA BAJA EN GRASA VASO	1	250 Grs
19	AVENA NATURAL VASO	1	250 Grs
20	AZUCAR X LIBRA	1	500 Grs
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 ALPINA	1	355 Ml
26	BEBIDA DE MALTA CARBONATADA	1	330Ml
27	BICARBONATO SODICO MAS ACIDO CITRICO CAJA X 60 TABLETAS	1	60 Und
28	BOLSA BASURA GRANDE X 85 X 95 CM NEGRA-BEIGE-VERDE	1	85*95CM
29	BOLSA MAREO 20X26 CM	1	20*26CM
30	CABANOS	1	UNID
31	CEBOLLITAS OCAÑERAS ROJAS	1	250 GRS
32	CAFÉ GRANULADO	1	500 Grs
33	CAFÉ ESPECIAL FRAGANCIA EN SECO NOTAS CITRICAS, TOSTIO MEDIA CITY ROAST CAFÉ SECO	1	500 Grs
34	CAFÉ ESPECIAL TIPO PREMIUM	1	500 Grs
35	CAFÉ INSTANTANEO	1	170 Grs
36	CEREAL DE 30 GR SURTIDO EN HOJUELAS SIN Y CON AZUCAR	1	30 Grs
37	CEREAL 30GR GRANOLA	1	30 Grs
38	CHIPS PAPA	1	45 Grs
39	CHIPS PATACON	1	45 Grs
40	CHIPS TIPO NACHOS	1	45 Grs
41	CLUTSTERS HORNEADOS DE NUECES - FRUTA Y CEREAL (FRUTOS ROJOS - SEMILLAS)	150	GRS

42	CLUTSTERS HORNEADOS DE NUECES - FRUTA Y CEREAL (COCO-QUINUA-LINAZA-AVENA)	150	GRS
43	CREMA NO LACTEA FRASCO	1	450 Grs
44	CREMA NO LACTEA SOBRE	1	4 Grs
45	CURITAS CAJA X 100	1	100 Und
46	DIP CREMA DE MANI Y CHIA - BANANITOS	60	GR
47	ENDULZANTE DIETETICO X 4 GR ENDULCORANTE DE SUCRALOSA	1	4 Grs
48	FILTROS PARA CAFETERA GRANDE	1	50 Und
49	GALLETAS INTEGRALES DE AJONJOLI	1	27.8 Grs
50	GALLETAS AVENA Y SEMILLAS DE CHIA O% AZUCAR	35	GR
51	GALLETAS SALADAS	1	27.8 Grs
52	GALLETA SODA PAQUETES X 9	1	27.8 Grs
53	GASEOSAS DIETETICA LATA	1	330 Ml
54	GASEOSA 2 LITROS DESECHABLES	1	2 Lt
55	GASEOSA LATA VARIADA	1	330 Ml
56	GEL ANTIBACTERIAL	1	500CC
57	HIELO CUBO	1	1 Kg
58	HIELO SECO	1	1 Kg
59	INSECTICIDA	1	250 cc
60	JABON LIQUIDO LAVA LOZA	1	400 Grs
61	JABON LIQUIDO PARA MANOS	1	340 cc
62	JUGOS VARIADOS	1	1000 Ml
63	JUGO TOMATE TIPO COCTEL CONCENTRADO CLAMATO 946 ML	1	946Ml
64	KUMIS	1	180 Grs
65	LECHE DESLACTOSADA	1	1000 Ml
66	LECHE ENTERA	1	200 Ml
67	LECHE DESCREMADA	1	200 Ml
68	LUSTRA MUEBLES	1	250 cc
69	MACADEMIA NUECES	100	GRS
70	MAIZ PIRA PARA MICROHONDAS EXTRA MANTEQUILLA, MANTEQUILLA NATURAL, EXTRAMANTEQUILLA	1	91 Grs
71	MAIZ -MANI -PRETZEL-GARBANZO (LIMON Y ROMERO)	90	GR
72	MANI LIGTH BAJO EN SODIO	1	40 Grs
73	MANTELES PAPEL 35X25 CM	1	UND
74	PANELITAS CUBOS CAJAS X 45 CUBOS 30 GR	1	45 Und
75	PAÑUELOS FACIALES CAJA	1	100 Und
76	PAPEL ABSORBENTE X 64 HOJAS	1	64 HOJAS
77	PAPEL HIGIENICO EXTRA FINO	1	1 Und
78	PELICULAS	1	1 Und
79	PERIODICO NACIONALES (DIA FESTIVO)	1	1 Und
80	PERIODICO NACIONALES (DIA ORDINARIO)	1	1 Und
81	PIMIENTA EN SOBRE 1 GR	1	1 Grs
82	PROPOLEO	1	300 Grs
83	QUESO CAMPESINO	1	300 Grs

84	QUESO FITNESS	1	300 Grs
85	QUESO PERA	1	45 GRS
86	REBULLIDORES PLASTICOS	1	100 Und
87	REFRESCO TE SOBRES X 90 GR	1	90 Grs
88	REVISTAS	1	1 Und
89	RON	1	700Ml
90	SAL DE FRUTAS CAJA DE DE 8 SOBRES POR 5 GR CADA UNO	1	5 Und
91	SAL EN SOBRE	1	1 Grs
92	SALAMI	1	PAQ
93	SERVICIO DE ALMOHADAS Y FUNDAS DESECHABLES	1	1 Und
94	SERVILLETA CAFETERIA PAQUETE	1	100 Und
95	SERVILLETA DE LUJO PAQUETE	1	50 Und
96	SERVILLETA EXTRAFINA PAQ	1	40 Und
97	SET CUBIERTOS 3X1 DESECHABLES	1	Und
98	SET CUBIERTOS 4X1 DESECHABLES	1	Und
99	SNACK (PAN DE YUCA-ALMOHABNA/PAN DE BONO) 100 CALORIAS POR PORCION DE 23 GRAMOS	100	GR
100	TAPAOIDOS DESECHABLES CAJA	1	200 Und
101	TEQUILA REPOSADO	1	750mMl
102	TOMATES CHERRY FRESCOS EN BANDEJA	1	BAN
103	TOALLA DE MANO PAQ	1	150 Und
104	TOALLAS CALIENTES PAQ	1	12 Und
105	UVA PASA	1	500 Grs
106	VASO BIODEGRADABLE CON LOGO 7 ONZAS X 50 UNIDADES	1	7 Oz
107	VASO BIODEGRADABLE CON LOGO 9 ONZAS X 50 UNIDADES	1	9 Oz
108	VINO CHILENO BOTELLA	1	750 cc
109	WISKY	1	1000Ml
110	YOGURT VARIOS SABORES	1	330Grs
111	YOGURT GRIEGO		150Ml
112	YOGURT VARIOS BAJO EN GRASA SABORES	1	200 Grs
113	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 PLASTICA TURISMO	1	
6	BOWL ENSALADERA	1	
7	CANASTA DE MIMBRE PARA FRUTAS	1	
8	COPA AGUA	1	
9	COPA CHAMPAGNA NACIONAL	1	
10	COPA DE VINO BLANCO	1	
11	COPA VINO BLANCO	1	
12	COPA VINO TINTO	1	
13	COPA VINO TINTO NACIONAL	1	
14	COPA VINO BLANCO	1	
15	COPA VINO TINTO	1	
16	CREMERO DE ELECTROPLATA	1	
17	CREMERO DE PORCELANA	1	
18	CUCHARA CAFÉ	1	
19	CUCHARA MESA	1	
20	CUCHARA PARA HELADO	1	
21	CUCHARA PEQUEÑA VUELO INTERNACIONAL	1	
22	CUCHARA PEQUEÑA VUELO NACIONAL	1	
23	CUCHARA POSTRE	1	
24	CUCHARA TE	1	
25	CUCHARA PARA CAFÉ	1	
26	CUCHILLO GRANDE VUELO NACIONAL	1	
27	CUCHILLO MANTEQUILLA	1	
28	CUCHILLO MESA	1	
29	CUCHILLO PEQUEÑO VUELO NACIONAL	1	
30	CUCHILLO POSTRE	1	
31	CUCHILLO VUELO INTERNACIONAL	1	
32	CUCHILLOS VARIOS TAMAÑOS	1	
33	DESCORCHADOR	1	
34	ENSALADERA 16 CM	1	
35	ENSALADERA 18 CM	1	
36	ENSALADERA PLASTICA ROTABLE	1	
37	FOODBOX	1	
38	FUNDA ALMOHADA DE VIAJE	1	
39	FUNDON SATIN CAMA SENCILLA	1	
40	GANCHOS MADERA	1	
41	GEL LIMPIADOR DE MANOS 500 ML	1	
42	HIELERA	1	
43	INDIVIDUALES Y SERVILLETA DE TELA	1	
44	JARRA PARA AGUA	1	
45	JARRA PARA CAFÉ	1	
46	JUEGO DE SABANAS CAMA SENCILLA	1	

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

94	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	

FICHA TÉCNICA
VER ANEXO 1

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

- 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.
- El oferente anexará a su propuesta que cuenta con los equipos, vehículos y elementos necesarios en la presentación de su oferta tales como lo son: Vehículo de catering en handling, el cual debe tener la capacidad de acoplarse a la altura de la 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.
- Se realizará visita por el comité técnico / evaluador a las instalaciones del oferente para verificar procesos de producción y plantas a nivel nacional.
  VER ANEXO 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.
- 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
- El oferente/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.
- El oferente deberá allegar el ANEXO 1 debidamente firmado por el representante legal.
- El oferente / contratista deberá ANEXAR a su propuesta copia de la Póliza Ariel. Vigente.
- *Visita técnica comité evaluador*: Se realizará visita técnica dentro del plazo de evaluación establecido en el cronograma del proceso (comité evaluador técnico) con el fin de garantizar que las instalaciones sean aptas para la preparación, adecuación y embalaje de los alimentos y productos incluidos en la ficha técnica, que cuente con los registros sanitarios y permisos para la preparación, manipulación y conservación de alimentos (catering).

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- El contratista deberá garantizar el servicio abordo y soporte logístico de catering en vuelos internacionales tres (3) horas antes del vuelo según requerimiento del Grupo de Vuelos Especiales.
- El contratista deberá garantizar el servicio abordo y soporte logístico en Catering en vuelos nacionales de 2 horas antes según solicitud según requerimiento de Grupo de Vuelos Especiales.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- El contratista deberá dar cumplimiento a todas las disposiciones legales y reglamentarias de seguridad y salud en el Trabajo.
- El servicio abordo y soporte logístico Catering debe tener un excelente estado de presentación, calidad e higiene, de acuerdo al manual de menús presentados por la compañía.
- Los carros de servicio abordo deberán ser los destinados para tal fin (vehículo elevador para servicio de CATERING para aeronaves) 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, de acuerdo a las normas pertinentes para complejos aeronáuticos.
- El personal que se encuentre dentro de la operación del servicio abordo para los vuelos VIP 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.
- 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.
- La cancelación de un requerimiento puede efectuarse hasta 4 horas antes de la entrega del servicio aplicable para vuelos nacionales e internacionales.
- Este contrato es a precios unitarios y su ejecución será hasta agotar presupuesto oficial asignado y /o vencimiento del plazo establecido.

- Cumplir con los plazos máximos establecidos en el cronograma y/o orden de suministro.
- Proveer a su costo, todos los bienes y/o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
- Entregar en condiciones de funcionamiento los bienes y/o servicios objeto del contrato, aptos para la prestación eficiente de acuerdo con su funcionalidad, en las condiciones y plazos establecidos.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
- Obtener con la oportunidad debida, las licencias, autorizaciones y permisos a que hubiere lugar para el cumplimiento de todas las obligaciones que le corresponden en los términos del presente contrato (cuando aplique).
- Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF).
- El contratista atenderá con prontitud y eficiencia las solicitudes que presente el supervisor del contrato y proveerá los requerimientos que se generen
- El contratista deberá asignar un asesor administrativo con número de celular disponible 24 horas, 7 días a la semana, con el fin de atender los requerimientos del grupo de vuelos especiales (GRUVE) en cuanto a aspectos administrativos (personal, trabajos, equipos, etc.)
- El contratista deberá garantizar que la prestación del servicio se ajusta a lo contemplado en el

siguiente marco legal: La resolución 2400 de 1979 “Disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo, ministerio de trabajo Nº 1409 del 23 de Julio de 2012 y 3368 de 2014 “reglamento de seguridad para protección contra caídas en el trabajo en alturas”.

- El contratista deberá garantizar que todos sus operarios estén debidamente uniformados, en buen estado de presentación personal, para lo cual deben vestir un chaleco color verde con líneas reflectivas por el frente y por la espalda, e identificados mediante un tarjetero con el número de contrato, nombre de la empresa y el nombre de cada uno durante la permanencia en la unidad, mientras el contrato esté vigente.
- Cuando por descuido, imprevisión, negligencia o causas imputables al contratista ocurrieren daños a terceros, este será el directo responsable de ellos.
- El contratista deberá corroborar el entrenamiento idóneo del personal que va a realizar el mantenimiento de los elementos indicados en el anexo técnico.
- Mantener los precios ofrecidos durante la vigencia del contrato.
- Cubrir la totalidad de los gastos e inversiones de equipos, materiales e insumos para la prestación del servicio.
- El contratista deberá someterse a las condiciones de seguridad de ingreso y egreso de la UMA (UNIDAD MILITAR AEREA) Comando Aéreo de Transporte Militar – CATAM y estarán a su cargo, costo y responsabilidad los gastos de transporte, así como también todos aquellos gastos relacionados con el suministro de elementos y protocolos por bioseguridad relacionados con el COVID-19, (resolución 666 del 2020 expedida por el Ministerio de Salud.
- Cumplir con el pago a proveedores y personal que efectuará cada uno de los trabajos.
- Adoptar las medidas ambientales, sanitarias, forestales, ecológicas e industriales necesarias para no poner en peligro a las personas, a las cosas o al medio ambiente, y garantizar que así lo hagan, igualmente, sus subcontratistas y proveedores.
- El contratista deberá supeditarse y dar estricto cumplimiento al manual de contratistas de la FAC.
- El contratista deberá mantener todos los alimentos suministrados con fecha de expiración vigente, y estará obligado a cambiar los alimentos y/o productos que dentro de la vigencia del contrato expiren, por otros de iguales características que tenga fecha de expiración superior a seis (6) meses.
- Las demás que señalen la ley y el reglamento para el cumplimiento del objeto de contrato de acuerdo a la modalidad de selección.

_____

Firma representante legal del Proponente o del Proponente persona natural]
Nombre: [Insertar información]
Cargo: [Insertar información]
Documento de Identidad: [Insertar información]