ANEXO TECNICO ALIMENTOS A SUMINISTRAR

Los almuerzos y refrigerios que Se deban suministrar se deberán ofertar bajo algunos de los siguientes parámetros y opciones de menú:

ALMUERZOS		
MENÚ 1		
ALIMENTOS	**PREPARACIÓN**	**CANTIDAD**
PARRILLADA	CARNE DE RES	30G A 50G
	PECHUGA	30G A 50G
	CHORIZO	15G A 30G
TUBÉRCULO	PLÁTANO MADURO	50G A 100G
VERDURA	PORCIÓN DE AGUACATE	50G A 80G
JUGO NATURAL	JUGO DE FRUTA	250CM3
MENÚ 2		
ALIMENTOS	**PREPARACIÓN**	**CANTIDAD**
ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE	ALBÓNDIGAS	50G A 100G
CEREAL	ESPAGUETI	40G A 60G
ACOMPAÑANTE	TAJADA DE PAN	15G A 20G
ENSALADA FRESCA	LECHUGA EN JULIANAS	10G
	ZANAHORIA RALLADA	15G
	LIMÓN Y SAL	CS
JUGO NATURAL	JUGO DE FRUTA	250CM3
MENÚ 3		
ALIMENTOS	**PREPARACIÓN**	**CANTIDAD**
SOPA DE AJIACO O FRUTA	SOPA DE AJIACO	250CM3
	FRUTA PICADA (BANANO)	70G A 100G
POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA	50G A 100G
CEREAL	ARROZ BLANCO	50G A 100G
TUBÉRCULO	YUCA FRITA	50G A 100G
ENSALADA DE AGUACATE	LECHUGA EN JULIANAS	10G
	AGUACATE	50G A 80G
	LIMÓN Y SAL	CS
JUGO NATURAL	JUGO DE FRUTA	250CM3

REFRIGERIOS		
PRODUCTOS	**DESCRIPCIÓN**	**PESO**
BEBIDA	NECTAR DE FRUTA 18% de jugo fruta endulzado con fructosa principalmente, 70 KCAL, 2% DE SODIO, Y 15G DE AZÚCAR; 0% DE PROTEÍNA. PRESENTACIÓN EN CAJA O BOTELLA DE 200ML. La bebida puede ser reemplazada por bebida industrializada tipo avena; bebida láctea o jugo de fruta natural	250CM3
SOLIDO O PANIFICADO	Sandwich de jamón de cerdo o cordero: Pan gourmet, pan de ajo o pan árabe con queso mozzarella, lechuga rodajas de tomate. El 70% del peso total debe corresponder al jamón y al queso	250G
	Empanada Pastel de Carne. 100% carne de res Pastel de Pollo. 100% Pollo	180G
	Almojábana Pan de Yuca Mantecada Croissant	70G a 90G

FRUTA	Manzana Mandarina Durazno Granadilla	1 Unidad 90G a 120G