FICHA TECNICA

OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LA POBLACION PRIVADA DE LA LIBERTA (PPL) EN EL CENTRO DE DETENCIÓN TRANSITORIO DEL MUNICIPIO DE SALGAR"

Alimentación Población Privada de la Liberta (PPL):

DESCRIPCION	CODIGO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
DESAYUNO	50161509	1		
ALMUERZO	50161509	1		
CENA	50161509	1		
REFRIGERIO	50161509	1		
VALOR TOTAL, IVA INCLUIDO				

OPCIÓN MINUTA 1

ITEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTO
1	**DESAYUNO**, los desayunos deben de contener lo siguiente: **Opción 1**: Arroz, arepa100g harina pan, mantequilla, huevo revuelto, quesito cantidad 80 gr, Chocolate, café con leche, milo, cantidad 12 onzas. **Opción 2**: Arepa100g harina pan, huevo revuelto, Cuajada cantidad 80 gr, Porción de pan, Porción de fruta. Chocolate, café con leche, milo, cantidad 12 onzas. **Opción 3:** Arepa, cantidad 100g harina pan, huevo revuelto con aliños, quesito cantidad 80 gr, porción de pan. Chocolate, café con leche, milo, cantidad 12 onzas. **Opción 4:** Arepa, cantidad 100g harina pan, huevos enteros, quesito cantidad 80 gr, porción de pan tajado porción de jamón Chocolate, café con leche, milo, cantidad 12 onzas. **Opción 5**: Arepa100g harina pan, huevo rancheros, cuajada cantidad 80 gr, porción de pan, porción de fruta. Chocolate, café con leche, milo, cantidad 12 onzas Los alimentos, deberán ser entregados caliente, es decir a una temperatura igual o superior a 140 °F (60°C) La anterior minuta, son las opciones que podrán ser suministradas o solicitadas por el supervisor del contrato, deberán ser entregadas en vajilla o icopor
2	**ALMUERZO**, el almuerzo debe de contener lo

	siguiente: **Opción 1**. Arroz; Cantidad: 130 gramos Sopa: sopa de pastas, cantidad 200 gramos Ensalada: lechuga, tomate y cebolla Carne: Cerdo asado 200 gr Puré de papa: cantidad 150 gramos. Jugo de fruta natural de 12 onzas **Opción 2**. Arroz: Cantidad: 130 gramos Sopa: sopa de verduras, cantidad 200 gramos Ensaladas: de tomate, lechuga y cebolla Carne: res en salsa de carnes cantidad 200 gr Tajada o patacón: cantidad 150 gramos. Agua de panela natural de 12 onzas **Opción 3**. Arroz; Cantidad: 130 gramos Sopa: crema, cantidad 200 gramos Ensalada: dulce Carne: Pechuga de pollo, cantidad 200 gr Papas al vapor: cantidad 150 gramos. Claro natural de 12 onzas **Opción 4.** Arroz; Cantidad: 130 gramos Sopa: consome, cantidad 200 gramos Ensalada: lechuga, zanahoria, tomate, cilantro Carne: costilla cantidad 200 gr a elección del supervisor Patacón o tajada cantidad 150 gramos. Jugo de fruta natural de 12 onzas **Opción 5.** Arroz; Cantidad: 130 gramos Sopa: frijoles, cantidad 200 gramos Ensalada: de repollo, zanahoria, cilantro, cebolla Carne: chicharrón 200 gr, chorizo, huevo o carne molida Tajada de maduro Aguacate mazamorra/ claro. Los alimentos, deberán ser entregados caliente, es decir a una temperatura igual o superior a 140 °F (60°C) La anterior minuta, son las opciones que podrán ser suministradas o solicitadas por el supervisor del contrato, deberán ser entregadas en vajilla o icopor

OPCIÓN MINUTA 2

CICLO DE MENUS (SEMANA No 1)

TIPO COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	Arepa 1 und. Quesito 30 g Chocolate 200 cc	Arepa 1 und. Huevo 1 und. Chocolate 200 cc	Arepa ½ und. Pan 1 und. Salchicha 1 und. Chocolate 200 cc	Arepa ½ und Galletas 3 unds. Quesito 30 g Chocolate 200 cc	Sánduche: Pan tajado Quesito 30 g Chocolate 200 cc	Migas de papa con huevo Chocolate 200 cc	Buñuelo 1 und. Arepa ½ und. Chocolate 200 cc
ALMUERZO	Sopa de guineo Arroz con repollo sofrito Carne Jugo en agua	Crema de espinaca Arroz Torta de carne Jugo en agua	Sopa de verduras Arroz Albóndiga de res Jugo en agua	Frijoles con Arroz Huevo Ensalada de repollo con tomate Jugo en agua	Espaguetis Ensalada de papa con verduras Croquetas de sardina Jugo en agua	Sopa de mondongo Arepa 1 und. Banano ½ und. Jugo en agua	Sopa de papa (papa, verduras y carne de cerdo) Jugo en agua
ALGO	Chocolate con galletas	Colada de avena	Jugo en agua con galletas	Chocolate con pan	Salpicón	Chocolate con galletas	Kumis con galletas dulces
COMIDA	Sopa de guineo Arroz con repollo sofrito Carne Agua de panela con leche	Crema de espinaca Arroz Torta de carne Agua de panela con leche	Sopa de verduras Arroz Albóndiga de res Agua de panela con leche	Consomé de menudencias Arroz Agua de panela con leche	Espaguetis Ensalada de papa con verduras Croquetas de sardina Agua de panela con leche	Sopa de mondongo Arepa 1 und. Banano ½ und. Agua de panela con leche	Lenteja guisada (papa, verduras y carne de cerdo) Agua de panela con leche

CICLO DE MENUS (SEMANA No 2)

TIPO COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	Arepa 1 und. Huevo 1 und. Chocolate 200 cc	Arepa 1 und. Quesito 30 g Chocolate 200 cc	Migas de papa con huevo Chocolate 200 cc	Arepa ½ und. Galletas 3 unds. Quesito 30 g Chocolate 200 cc	Sánduche: Pan tajado Quesito 30 g Chocolate 200 cc	Arepa 1 und. Huevo 1 und. Chocolate 200 cc	Buñuelo 1 und. Arepa ½ und. Chocolate 200 g
ALMUERZO	Sopa pastas Papa guisada con verduras Sardina en torta Jugo en agua	Crema de zanahoria Arroz Carne tipo goulash Jugo en agua	Sopa de tortilla Arroz con habichuela Croquetas de sardina Jugo en agua	Frijoles Arroz Chicharrón Ensalada de aguacate con tomate Jugo en agua	Sopa de guineo Arroz Ensalada de remolacha Tortas de carne Jugo en agua	Sancocho Arepa ½ und. Banano ½ und. Jugo en agua	Sopa de pastas con pollo desmechado Arroz verde Jugo en agua
ALGO	Chocolate con galletas	Colada de maicena	Jugo en agua con galletas	Chocolate con pan	Salpicón	Chocolate con galletas	Kumis con galletas dulces
COMIDA	Sopa pastas Papa guisada con verduras Sardina en torta Agua de panela con leche	Crema de zanahoria Arroz Carne molida Agua de panela con leche	Sopa de tortilla Arroz con habichuela Carne tipo goulash Agua de panela con leche	Consomé de menudencias Arroz Agua de panela con leche	Sopa de guineo Arroz Ensalada de remolacha Tortas de carne Agua de panela con leche	Consomé de menudencias Arroz Agua de panela con leche	Sopa de pastas con pollo desmechado Arroz verde Agua de panela con leche

CICLO DE MENUS (SEMANA No 3)

TIPO COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	Arepa 1 und. Quesito 30 g Chocolate 200 cc	Arepa 1 und. Huevo 1 und. Chocolate 200 cc	Arepa ½ und. Pan 1 und. Salchicha 1 und. Chocolate 200 cc	Arepa ½ und. Galletas 3 unds. Quesito 30 g Chocolate 200 cc	Sánduche: Pan tajado Quesito 30 g / Chocolate 200 cc	Arepa 1 und. Huevo 1 und. Chocolate 200 cc	Buñuelo 1 und. Arepa ½ und. Chocolate 200 cc
ALMUERZO	Sopa verduras Arroz Tajada de plátano maduro Carne molida Jugo en agua	Crema de ahuyama Arroz Maduro asado Torta de carne Jugo en agua	Sopa de avena Ensalada de papa cocida con verduras Croquetas de sardina Jugo en agua	Frijoles Arroz Huevo Ensalada de lechuga con tomate Jugo en agua	Arroz con verduras Carne tipo rollo Papas fritas Jugo en agua	Consomé de menudencias con arepa 1 und Ensalada de cilantro y cebolla Jugo en agua	Espaguetis con tortas de sardina Papa guisada Jugo en agua
ALGO	Chocolate con galletas	Avena en leche con galletas	Jugo en agua con galletas	Chocolate con pan	Salpicón	Chocolate con galletas	Ensalada de frutas
COMIDA	Sopa verduras Arroz Tajada de plátano maduro Carne molida Agua de panela con leche	Crema de ahuyama Arroz Maduro asado Torta de carne Agua de panela con leche	Sopa de avena Ensalada de papa cocida con verduras Croquetas de sardina Agua de panela con leche	Consomé de menudencias Arroz Agua de panela con leche.	Arroz con verduras Carne tipo rollo Papas fritas Agua de panela con leche	Consomé de menudencias con arepa 1 und Ensalada de cilantro y cebolla Agua de panela con leche	Espaguetis con tortas de sardina Papa guisada Agua de panela con leche

CICLO DE MENUS (SEMANA No 4)

TIPO COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	Arepa Huevo Chocolate	Arepa Pan Quesito Chocolate	Arepa Huevo Chocolate	Arepa Galletas Quesito Chocolate	Sánduche: Pan tajado Quesito Chocolate	Arepa 1 und. Huevo 1 und. Chocolate 200 cc	Buñuelo 1 und. Arepa ½ und. Chocolate 200 cc
ALMUERZO	Sopa de tortilla Arroz con habichuela Croquetas de sardina Jugo en agua	Crema de garbanzos Arroz Carne molida Ensalada de papa, zanahoria y remolacha Jugo en agua	Sopa de pastas con pollo desmechado Arroz verde Jugo en agua	Frijoles Arroz Chicharrón Ensalada de aguacate con tomate Jugo en agua	Crema de zanahoria Arroz Carne tipo goulash Jugo en agua	Sopa de lentejas Arroz Carne en rollo Ensalada de cebolla con tomate Jugo en agua	Sopa de avena Plátano asado Tortas de sardina Ensalada de repollo con piña Jugo en agua
ALGO	Chocolate con galletas	Colada de maicena	Jugo en agua con galletas	Chocolate con pan	Salpicón	Chocolate con galletas	Kumis con galletas dulces
COMIDA	Sopa de tortilla Arroz con habichuela Croquetas de sardina Agua de panela con leche	Crema de garbanzos Arroz Carne molida Ensalada remolacha Agua de panela con leche	Sopa de pastas con pollo desmechado Arroz verde Agua de panela con leche	Consomé de menudencias Arroz Agua de panela con leche	Crema de zanahoria Arroz Carne tipo goulash Agua de panela con leche	Sopa de lentejas Arroz Carne en rollo Ensalada de cebolla con tomate Agua de panela con leche	Sopa de avena Plátano asado Tortas de sardina Ensalada de repollo con piña Agua de panela con leche

NOTA:

- El contratista deberá regirse a los servicios y elementos requeridos, descritos en la ficha técnica donde se especifica cada ítem.
- El contratista deberá suministrar los alimentos y refrigerios a la hora indicada por el supervisor, en vajilla y/o icopor
- Los alimentos, deberán ser entregados caliente, es decir a una temperatura igual o superior a 140 °F (60°C).
- El contratista deberá certificar la preparación, para esto deberá indicar en la propuesta nombre, dirección y certificados de habilitación de lugar de preparación y certificado de manipulación de alimentos.

MARIA VICTORIA CASTRO RESTREPO
Secretaria General, de Gobierno y Servicios Administrativos.