ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ANEXO No.1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	TIPO MENÚ
1	**ALMUERZO TIPO 1: POLLO ASADO:** **Descripción del Producto:** Medio (1/2) pollo asado de seiscientos (600) gramos; compuesto por (04) cuatro presas: muslo, ala, pechuga, contramuslo con rabadilla. Además, debe acompañarse con: o Dos (2) papas saladas de setenta y cinco (75) gramos cada una. o Dos (2) arepas de maíz blanco de setenta y cinco (75) gramos cada una. o Una (1) chocolatina de doce (12) gramos. o Un (1) sobre de salsa de tomate de ocho (08) a doce (12) gramos o Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml y sabores variados. **Empaque:** Los alimentos (Pollo, Papa y Arepa) deberán estar embalados de manera individual en caja parafinada de cartulina esmaltada y poli de 20x16x7 cm, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos. **Accesorios:** o **Guantes**: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente. **Nota 1**: El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
2	**ALMUERZO TIPO 2- POLLO APANADO:** **Descripción del Producto:** Medio (1/2) pollo apanado de seiscientos (600) gramos; compuesto por (04) cuatro presas: muslo, ala, pechuga, contramuslo con rabadilla. Además, debe acompañarse con: o Dos (2) papas saladas de setenta y cinco (75) gramos cada una. o Dos (2) arepas de maíz blanco de setenta y cinco (75) gramos cada una. o Una (1) chocolatina de doce (12) gramos. o Un (1) sobre de salsa de tomate de ocho (08) a doce (12) gramos. o Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml y sabores variados. **Empaque:** Los alimentos (Pollo, Papa y Arepa) deberán estar embalados de manera individual en caja parafinada de cartulina esmaltada y poli de 20x16x7, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos. **Accesorios:** o **Guantes**: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente. **Nota 1**: El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.

BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ANEXO No.1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	TIPO MENÚ
3	**ALMUERZO TIPO 3: LASAGNA BOLOGNESA**: **Descripción del Producto:** Producto elaborado con láminas de pasta con capas de salsa boloñesa, carne picada de res, tomate, queso parmesano rallado, almidón, cebolla, margarina vegetal, zanahoria, sal. El contenido de este producto debe de tener un peso de quinientos (500) gramos. Además, debe acompañarse con: o Una (1) porción de pan de ajo de veinte (20) gramos. o Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, a base de malta en envase no retornable de 330ml. Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. **Accesorios:** o **Cubiertos**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, tenedor y cuchillo) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Empaque:** Molde de aluminio con tapa de cartón térmico, que conserve la temperatura del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos. **Nota 1**: El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote. **Nota 2:** Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de 57,2 ºC. en cumplimiento de la Circular Externa DAB 400-1395-17 suscrita por el INVIMA.
4	**ALMUERZO TIPO 4: EJECUTIVO** **Descripción del Producto**: Porción de arroz por ciento cincuenta (150) gramos, carne asada, pechuga a la plancha o lomo de cerdo por 250 gramos, papas a la francesa por ciento cincuenta (150) gramos, tajada de plátano maduro. Además, debe acompañarse con: o Una (01) fruta manzana roja o pera. o Una (01) porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de quince (15) gramos, en empaque individual. o Una (1) bebida saborizada, carbonatada y sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml y sabores variados. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de 57,2 ºC. en cumplimiento de la Circular Externa DAB 400-1395-17 suscrita por el INVIMA **Accesorios:** o **Cubiertos**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, tenedor y cuchillo) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Empaque primario**: Domo plato tres (3) divisiones de veintiséis (26) cm, con tapa traslucida, resistente al calor. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.

BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ANEXO No.1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	TIPO MENÚ
	Nota 1: El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
5	**ALMUERZO TIPO 5: EJECUTIVO TIPO 2** **Descripción del Producto**: Porción de arroz por ciento cincuenta (150) gramos, sobrebarriga asada a la plancha por 250 gramos, papas a la francesa y/o para cocida por ciento cincuenta (150) gramos, tajada de plátano maduro. Además, debe acompañarse con: o Una (01) fruta fresca (manzana roja o mandarina) o Una (01) Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de quince (15) gramos, en empaque individual. o Una (1) bebida, agua saborizada carbonatada y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de sabores variados. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de 57,2 ºC. en cumplimiento de la Circular Externa DAB 400-1395-17 suscrita por el INVIMA **Accesorios:** o **Cubiertos**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, tenedor y cuchillo) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Empaque primario**: Domo plato tres (3) divisiones de veintiséis (26) cm, con tapa traslucida, resistente al calor. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos. **Nota 1:** El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
6	**ALMUERZO TIPO 6: LECHONA TOLIMENSE** **Descripción del Producto**: **Lechona Tolimense**: Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias. Cada porción debe tener un peso de quinientos (500) gramos de lechona; cada porción deberá entregarse con una arepa de maíz blanco de sesenta y cinco (65) gramos. Además, debe acompañarse con: o Una (01) porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar o Una (01) bebida de jugo saborizado y sin alcohol en envase no retornable de 500 ml, sabores variados (mora, frutos rojos, mango y naranja piña). Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de 57,2 ºC. en cumplimiento de la Circular Externa DAB 400-1395-17 suscrita por el INVIMA **Accesorios:** o **Cubiertos**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, tenedor y cuchillo) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.

BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ANEXO No.1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	TIPO MENÚ
	Empaque: Caja parafinada de cartulina esmaltada y poli de 11 x 11 x 5 cm, apta para el contacto con alimentos graos y húmedos. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos. **Nota 1:** El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
7	**REFRIGERIO TIPO 1: HAMBURGUESA** **Descripción del Producto:** Compuesta por dos (2) rodajas de carne y/o milanesa de pollo apando de cien (100) gramos C/U, pan para hamburguesa con granos de ajonjolí, dos tajadas de queso doble crema de veinticinco (25) gramos. Además, debe acompañarse con: o Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo veinticinco (25) gramos. o Una chocolatina de doce (12) gramos. o Un (1) sobre de aderezo mayonesa de ocho (8) a doce (12) gramos o Un (1) sobre de salsa de tomate de ocho (8) a doce (12) gramos. o Una (1) bebida, de jugo saborizado y sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de sabores variados (mora, frutos rojos, mango y naranja piña). **Empaque primario**: Polipaper: Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. **Empaque secundario**: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos. **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas. **Nota 2:** El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
8	**REFRIGERIO TIPO 2: PERRO CALIENTE** **Descripción del Producto:** Perro caliente con salchicha tipo americana de ochenta (80) gramos, ripio de papa y porción de queso mozzarella. Además, debe acompañarse con: o Un (1) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de veinticinco (25) gramos. o Una (01) chocolatina de doce (12) gramos. o Un (01) sobre de aderezo mayonesa de ocho (8) a doce (12) gramos o Un (1) sobre de salsa de tomate de ocho (8) a doce (12) gramos. o Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, a base de malta en envase no retornable de 330ml. **Empaque primario:** Caja parafinada de 17,5 x 5 x 4 cm alto, con Poli papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. **Empaque secundario**: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.

BOGOTÁ

ANEXO No.1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	TIPO MENÚ
	Nota 1: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas. **Nota 2:** El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
9	**REFRIGERIO TIPO 3: ALMOJABANA Y/O PANDEBONO** **Descripción del Producto:** Producto elaborado a base de queso. Queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, margarina vegetal, conservante (propionato de calcio) Peso: 80 gramos mínimo. Además, debe acompañarse con: o Una (01) avena de doscientos (200) ml en empaque Tetra pack o jugo de 200 ml. o Una (01) fruta fresca (manzana, pera, mandarina, banano o durazno). **Empaque primario**: Bolsa de Papel Kraft fondo cuadrado de 7,5 x 4 x 15.5 cm **Empaque secundario** En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos. **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas. **Nota 2:** El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
10	**REFRIGERIO TIPO 4: SÁNDWICH DE PENIL DE PAVO** **Descripción del Producto:** Pernil de pavo (proteína 240 gr): pan trances o baguette, 3 lonjas de pernil de pavo asado de 80 gramos c/u, dos (02) tajadas de queso, dos (02) rodajas de cebolla, lechuga, mantequilla derretida. Además, debe acompañarse con: o Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de veinticinco (25) gramos. o Una chocolatina de doce (12) gramos. o Un (01) sobre de salsa sachet marcas reconocidas (mayonesa, tomate y rosada) entre 8 y 10 gramos o Una (1) bebida, de jugo saborizado y sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de sabores variados (mora, frutos rojos, mango y naranja piña..) **Empaque primario**: Polipaper: Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa ya productos químicos **Empaque secundario:** En empaque secundario (balsa biodegradable) deben ir todos los productos **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas. **Nota 2:** El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ANEXO No.1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	TIPO MENÚ
11	**DESAYUNO TIPO 1: TAMAL** **Descripción Del Producto:** Tamal Tolimense de quinientos (500) gramos, envuelto en hoja de bijao, compuesto de arroz, arveja, con presas de pollo, cerdo, huevo Además, debe acompañarse con: o Un (01) menaje (plato y cubiertos desechables) o Dos (02) Arepas de maíz peto blanco sin sal de sesenta y cinco (65) gramos o Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, a base de malta en envase no retornable de 330ml. Accesorios: o **Cubiertos**: cada paquete de refrigerio debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Empaque primario:** para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del menú; deberán estar contenidas dentro de un menaje previo, conforme a las condiciones establecidas. Este empaque deberá entregarse en las condiciones solicitadas con el fin de evitar derrames dentro de los desplazamientos de los alimentos. **Empaque secundario:** En empaque secundario **(bolsa biodegradable)** deben ir todos los productos. **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.
12	**DESAYUNO TIPO 2: YOGURT CON CEREAL** **Descripción Del Producto:** Un (1) vaso de seis (6) onzas cubierto en su totalidad con yogurt de sabores variados. Además, debe acompañarse con: o Un (01) paquete de cereal de cuarenta y cinco (45) gramos.) o Una (01) fruta fresca (manzana, pera, mandarina, banana o durazno) o Un (01) paquete de maní de cuarenta (40) gramos. **Accesorios:** o **Cubiertos**: cada paquete de refrigerio debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara) resistentes o de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Empaque primario**: Vaso plástico con tapa de seis (6) onzas **Empaque secundario:** En empaque secundario **(bolsa biodegradable)** deben ir todos los productos. **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas **Nota 2:** El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
13	**DESAYUNO TIPO 3: SÁNDWICH DE PERNIL DE CERDO** **Descripción del Producto:** Pernil de cerdo (proteína 240 gr); pan francés o baguette, 3 lonjas de pernil de cerdo asado de 80 gramos c/u, dos (02) tajadas de queso, dos (02) rodajas de cebolla, lechuga, mantequilla derretida.

BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ANEXO No.1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	TIPO MENÚ
	Además, debe acompañarse con: • Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a polio, natural o BBQ de veinticinco (25) gramos. • Una (01) chocolatina de doce (12) gramos. • Un (01) sobre de salsa sachet (mayonesa, tomate y rosada) entre a y 10 gr. • Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml de sabores variados. **Empaque primario:** Polipaper: Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa ya productos químicos. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínima de 24 Horas. **Nota 2:** El producto debe tener una etiqueta de producci6n, con mínima el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
14	**DESAYUNO TIPO 4: CREPE** **Descripción Del Producto:** Tortilla a base de harina de trigo, huevo, leche, con relleno de dos (02) lonjas de jamón de cerdo por 120 gramos c/u y dos (02) tajadas de queso. Además, debe acompañarse con: o Un (01) paquete de maní de cuarenta (40) gramos. o Una (01) fruta fresca (manzana. pera, mandarina, banana o durazno). o Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, a base de malta de envase no o retornable de 330ml. **Empaque primario**: Polipaper: Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa ya productos químicos **Empaque secundario:** En empaque secundario (balsa biodegradable) deben ir todos los productos **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas **Nota 2:** El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
15	**BEBIDAS / AGUA 600 ML Y 300ML - PACA POR 24 UNIDADES** **Descripción del producto:** agua personal en botella en envase PET no retornable de 600 ml y 300 ml.
16	**BEBIDAS / HIDRATANTE 500 ML - PACA POR 12 UNIDADES** **Descripción del producto:** bebida deportiva hidratante, repone líquidos y electrolitos; aporta energía a partir de carbohidratos que aumentan el rendimiento. Presentaci6n botella pett de 500 ml.

NOTA 1: *Los menús anteriormente mencionados, deberán igualmente atender las condiciones establecidas en las obligaciones del contratista.*

BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CONVIVENCIA Y JUSTICIA

ANEXO No.1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable 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 del menú o 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).

BOGOTÁ