Anexo 1 Cuadro de las cantidades de la preparación del Servicio de Alimentación Casino de Aprendices.

Desayuno

COMPONENTE	UND	CANTIDAD	ESPECIFACIONES
Bebida Fría	Jugo pulpa fruta según la minuta	1 unidad	vaso 270ml
Fruta	Fruta porcionada de temporada	1 unidad	100g
Opción proteica 1	Res ó Cerdo ó Pollo ó embutidos según minuta.	1 porción	100 g. Crudo
Opción proteica 2	2 huevos (100 g)	1 Porción	100 g. Crudo
CALDO	según la minuta	1 porción	250 ml (25% solido)
BASTIMENTO	Papa ó plátano ó yuca ó Arepa	1 Porción	90 g Cocido
ARROZ	Blanco	1 porcion	100g
PAN	Según la minuta	1 UNIDAD	80g
AMASIJO	Según la minuta	1 unidad	60g
Bebida Caliente	Café, Chocolate, Agua de panela con leche	1 Unidad	12 Oz

Almuerzo

COMPONENTE	UND	CANTIDAD	ESPECIFACIONES
Bebida	Jugo, Avena, limonada natural (panela)	1 o 2 unidades	Volumen total por unidad 300 ml
Sopa ó Crema	30 g sólido sin proteico, se ofrecerá una sola opción	1 Plato	300ml
Carnes	Res o cerdo o	1 Porción	150 g. Filete
(2 opciones durante todo el servicio)	o Pollo		250 g. de pollo con hueso, crudo

	o Pescado		150 gr. Crudo de filete, 250 grs con hueso
Arroz	Blanco o combinado	1 Porción	120 gr. cocido
Alimento energético	Papa, plátano, yuca, Entre otros.	1 Porción	80 gr. Cocido
Principio	Verdura caliente, grano, pasta	1 Porción	120 grs
Postre	Casero (no confitería industrial)	1 Porción	30 grs.
Fruta	Fruta de temporada porcionada	1 Porción o unidadd	100grs por porción
Ensaladas	Mínimo 3 componentes	1 Porción	120 grs Servida en Plato

Cena

COMPONENTE	UND	CANTIDAD	ESPECIFACIONES
Bebida	Jugo ó limonada natural (panela)	1 o 2 unidades	Volumen total de 300 ml
Sopa ó Crema	30 grs sólido sin proteico, se ofrecerá una sola opción	1 Plato	300cc
Carne (2 opciones durante todo el servicio)	Res o cerdo o	1 Porción	150 gr. Crudo
	o Pollo		250 gr. de pollo con hueso, crudo
	o Pescado (no derivados procesados)		150 gr. Crudo de filete, 250 grs con hueso
Arroz	Blanco o combinado	1 Porción	120 gr. cocido
Alimento energético	Papa, plátano, yuca, entre otros.	1 Porción	80 gr. cocido
Principio	Verdura caliente, pasta	1 Porción	150 grs
Barra Ensaladas	Mínimo 3 componentes	1 Porción	120 grs Servida en Plato

Menús entregables a aprendices en acciones de formación fuera de centro o sitios remotos dentro del centro.

COMPONENTE	UNIDAD	CANTIDAD	ESPECIFACIONES
Bebida	Bebida en Presentación personal	1	Gaseosa Coca Cola ó Postobon ó gatorade volumen mínimo de 330 ml envase no retornable, Jugos en Caja de 200 ml, ó Jugo Natural Servido Vaso Grande 12 onzas
Alimento energético	Pastelería, Sandwich (40g de proteína) Empanadas, arepas mixtas. Hamburguesa, Arroces mixtos	1 Porción	Gramaje minino para cualquier alimento energético 200 g.
Fruta de mano	Fruta transportable, en estado de calidad optimo que permita su transporte y entrega en sitios remotos Ensalada de frutas con queso.	1 unidad	120g.

Nota:
Con respecto al presente anexo, minuta y ejecución del contrato:

- El proveedor del servicio debe asignar un supervisor de los alimentos y bebidas que haga la liberación del servicio y guarde un registro escrito y fotográfico de ella, asegurando que los alimentos cumplen las condiciones organolépticas y de calidad que corresponden establecidos en el presente anexo y las adendas del contrato.
- El proveedor debe asegurar sin costo adicional al contrato destinar dos muestras de cada menú: una como muestra testigo en caso de reclamo, queja o incidentes o accidentes alimentarios (se almacena mínimo 48 horas posteriores a la prestación del servicio al que corresponde el menú) y otra que será publicada durante toda la prestación del servicio como “plato patrón”; deben estar disponibles en cualquier comento que sean solicitadas durante toda la ejecución del contrato.
- Se debe publicar la minuta con los menús contractualmente acordados, igualmente el menú del día previo a la apertura de cada servicio.
- Debe entregarse dos (2) opciones de proteína durante todo el servicio en el menú de desayunos y almuerzos.

- Los pesos y volúmenes acordados en este anexo corresponden la demanda nutricional de los comensales del centro agropecuario la granja.
- El proponente debe asegurar que durante toda la jornada de prestación del servicio estarán disponibles los menús establecidos en la minuta, incluyendo las dos opciones de proteína.
- En caso de no poder prestarse el servicio como se realiza habitualmente por casos de fuerza mayor ajenos al SENA el restaurante debe realizar las gestionen que permitan brindar el servicio de alimentación a los comensales del centro según la demanda prevista.

Menús entregables:

- Deben ser entregados para garantizar la seguridad alimentaria de los aprendices con acciones de formación fuera de centro y serán solicitados con anticipación para aprobación del supervisor del contrato.
- Deben ser envasados en materiales biodegradables.

Complemento nutricional:

- El futuro contratista deberá garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices (refrigerio) sin costos adicionales a la entidad, el cual consiste en una bebida fría, no ultra procesada, a base de fruta natural o leche. Acompañada de un alimento energético el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.