DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS

En cumplimiento de los requisitos establecidos en el proceso de selección, el proponente presenta la descripción técnica de los productos ofertados, con el propósito de detallar de manera clara las especificaciones, características y condiciones de suministro de cada uno de los productos incluidos en la propuesta.

Todos los productos ofertados corresponden a alimentos preparados o bebidas de consumo inmediato, elaborados bajo condiciones adecuadas de higiene, manipulación y conservación de alimentos, de conformidad con las disposiciones sanitarias vigentes en Colombia aplicables a establecimientos de preparación y expendio de alimentos.

Las porciones indicadas corresponden al peso aproximado del producto terminado, listo para consumo.

1. Arepas paisas con carne y/o pollo con hogado – 150 grs

Producto elaborado a base de masa de maíz, preparada y cocinada a la plancha, rellena con carne desmechada y/o pollo desmechado acompañado de hogado tradicional. El producto se entrega recién preparado o calentado, con un peso aproximado de 150 gramos por unidad.

2. Empanadas rellenas de carne y/o pollo – arroz y papa criolla

Producto elaborado con masa de maíz frita, rellena con mezcla de carne y/o pollo, arroz y papa criolla condimentada. Se entrega en presentación individual, listo para consumo.

3. Empanada hawaiana – 80 grs

Empanada elaborada con masa frita, rellena con mezcla de jamón, queso y piña, con un peso aproximado de 80 gramos por unidad.

4. Empanada de queso – 80 grs

Empanada elaborada con masa frita de maíz, rellena con queso fundido. Peso aproximado de 80 gramos por unidad.

5. Arepas de maíz peto rellenas de queso – asadas 150 grs

Arepa elaborada con masa de maíz peto, rellena con queso, preparada mediante cocción a la plancha o parrilla. Peso aproximado de 150 gramos.

6. Arepas de maíz rellenas de queso – asadas 150 grs

Arepa elaborada con masa de maíz tradicional, rellena con queso y cocinada a la plancha. Peso aproximado de 150 gramos.

7. Arepas de varios quesos y harinas – doradas 150 grs

Arepa elaborada con mezcla de harinas y quesos, cocinada hasta obtener textura dorada y crujiente. Peso aproximado de 150 gramos.

8. Almojábana – 80 grs

Producto de panadería elaborado con mezcla de harina, queso y huevo, horneado. Peso aproximado de 80 gramos por unidad.

9. Pandebonos – 80 grs

Producto horneado elaborado con almidón de yuca, queso y huevo. Presentación individual con peso aproximado de 80 gramos.

10. Pandeyucas – 80 grs

Producto horneado elaborado con almidón de yuca y queso, con textura suave y ligera. Peso aproximado de 80 gramos.

11. Ensalada de frutas – 500 grs

Preparación compuesta por mezcla de frutas frescas como papaya, melón, mango, plátano y banano, acompañada de crema de leche, queso rallado y salsa de mora. Se entrega en vaso de aproximadamente 9 onzas o equivalente a una porción aproximada de 500 gramos.

12. Mantecada – 100 grs

Producto de repostería tipo ponqué individual elaborado con harina, huevo y azúcar, horneado. Peso aproximado de 100 gramos.

13. Brownie de chocolate y/o arequipe – 80 grs

Producto de repostería elaborado a base de chocolate o relleno con arequipe. Peso aproximado de 80 gramos.

14. Brazo de reina – 85 grs

Producto de repostería elaborado con bizcochuelo enrollado relleno de arequipe o crema dulce. Peso aproximado de 85 gramos.

15. Galletas de avena – 55 grs

Galletas elaboradas con avena, harina y azúcar, horneadas. Peso aproximado de 55 gramos por unidad.

16. Sándwich de jamón y queso en pan tajado – 150 grs

Preparación compuesta por pan tajado, loncha de jamón y loncha de queso, con peso aproximado de 150 gramos.

17. Sándwich de pollo desmechado – 200 grs

Preparación elaborada con pan tipo baguette, relleno con pollo desmechado, salsa tártara, lechuga y tomate. Peso aproximado de 200 gramos.

18. Pastel de pollo o carne – 85 grs

Producto de masa horneada o frita rellena con pollo o carne condimentada. Peso aproximado de 85 gramos.

19. Pastel hawaiano – 85 grs

Producto de masa relleno con jamón, queso y piña. Peso aproximado de 85 gramos.

20. Deditos de queso – 50 grs

Preparación elaborada con masa rellena de queso y frita. Peso aproximado de 50 gramos por unidad.

21. Milhojas – 100 grs

Producto de repostería compuesto por capas de hojaldre y crema dulce o arequipe. Peso aproximado de 100 gramos.

22. Pastel gloria – 100 grs

Producto de hojaldre relleno con bocadillo o arequipe, horneado. Peso aproximado de 100 gramos.

23. Cojines rellenos – 70 grs

Producto de masa frita rellena con queso, bocadillo y/o arequipe. Peso aproximado de 70 gramos.

24. Ponqué tradicional en masa blanca – 4.000 grs

Ponqué elaborado en masa blanca tradicional con un peso aproximado de 4.000 gramos por unidad, equivalente a aproximadamente 30 porciones.

25. Avena natural en vaso – 250 grs

Bebida elaborada a base de avena, leche, azúcar y canela, servida en vaso con contenido aproximado de 250 gramos.

26. Gaseosa PET 250 ml – diferentes sabores

Bebida gaseosa en presentación PET de 250 ml, disponible en diferentes sabores según disponibilidad comercial.

27. Gaseosa PET 400 ml – diferentes sabores

Bebida gaseosa en presentación PET de 400 ml, en diferentes sabores.

28. Gaseosa 1.5 litros familiar – diferentes sabores

Bebida gaseosa en presentación familiar de 1.5 litros, en diferentes sabores disponibles en el mercado.

29. Jugo natural en leche – 9 oz

Bebida preparada con fruta natural licuada en leche, servida en vaso de aproximadamente 9 onzas.

30. Jugo 250 ml en caja – sabores surtidos

Bebida de fruta en presentación comercial en caja individual de 250 ml, en sabores surtidos.

31. Café en leche – 9 oz

Bebida caliente preparada con café y leche, servida en vaso de aproximadamente 9 onzas.

32. Chocolate en agua o leche – 9 oz

Bebida caliente elaborada con chocolate, preparada en agua o leche, servida en vaso de aproximadamente 9 onzas.

33. Agua de panela – 9 oz

Bebida caliente o fría preparada a base de panela disuelta en agua. Presentación de 9 onzas.

34. Jugo natural en agua – 9 oz

Bebida preparada con fruta natural licuada en agua, servida en vaso de aproximadamente 9 onzas.

35. Plato especial (plato a la carta)

Preparación tipo menú completo que incluye:

- Proteína aproximada de 300 gramos
- Carbohidrato aproximado de 200 gramos
- Ensalada de vegetales o frutas en porción de aproximadamente 300 gramos
- Bebida natural de 9 onzas

Este servicio puede incluir montaje y atención tipo catering cuando así se requiera.