FICHA TECNICA

ITEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO
1.	**Refrigerio** **Opción 1** • Pastel de pollo (150 g). • Bebida caliente (250 ml): café en leche o capuchino.	**$12.000**
2	**Refrigerio opción 2** • Empanadas de carne (2 unidades – 160 g). • Bebida (250 ml): milo caliente o frío.	**$13.000**
3	**Almuerzo:** **Menú 1** • Arroz blanco (200 g). • Papa cocida (150 g). • Ensalada de verduras frescas (120 g). • Proteína a elección (180 g): carne de cerdo, carne de res o pollo. • Bebida (300 ml): jugo natural o refresco. **Menú 2.** • Arroz blanco (180 g). • Papa gratinada (180 g). • Rollo de cerdo (200 g). • Ensalada mixta (140 g): frutas, verduras, queso y crotones. • Bebida (300 ml): jugo natural o refresco.	**$38.000**
4	Botellón de agua (20 litrosa) agua potable para consumo general, presentado en envase tipo botellón.	**$ 32.000**
5	Aromática de panela en polvo de 48 cubos sabor a limón.	**$10.000**
6	Frasco de café instantáneo liofilizado de 340 gr	**$77.000**
7	Paquete vasos de polipapel de 6 oz. X 50 unidades	**$12.000**
8	Paquete de galletas saladas tipo soda (250 g – 9 unidades).	**$ 12.500**
9	Servilletas doble hoja dobladas en 4x 100 servilletas	**$9.000**
10	Mesclador para bebidas en madera bambú de 500 unidades.	**$28.000**
11	Rosquillas (12 unidades por paquete, 30 g cada paquete).	**$34.000**

TOTAL, VALORES UNITARIOS: DOSCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS ML/CTE ($277.500)

PRESUPUESTO OFICIAL A AGOTAR: DIEZ MILLONES DE PESOS ($10.000.000)