

FICHA TECNICA

ÍTEM	DETALLE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	REFRIGERIO CORRIENTE 1	Arepa, almojábana, empanada de harina u/o añejo, buñuelos (100 gramos), bebida fría y/o caliente 7 onzas.	UNIDAD
2	REFRIGERIO CORRIENTE 2	Papa frita en paquete de 50 gramos, con jugo en caja tetrapack de 200 mililitros	UNIDAD
3	REFRIGERIO 3	Pastel "redondo o Mantecada" de 60 gramos con jugo en caja tetrapack de 200 mililitros	UNIDAD
4	REFRIGERIO 4	Sándwiches hawaianos, o de pollo (150 gramos), bebida fría y/o caliente 9 onzas	UNIDAD
5	DESAYUNO 1	Huevos al gusto (cacerola, revueltos, pericos o rancheros) con porción de pan de 50 gramos, bebida de 7 onzas (café negro, café con leche, chocolate o aromática).	UNIDAD
6	DESAYUNO 2	Plato con huevos al gusto, acompañado de arroz, papa a la francesa y pan, bebida de 7 onzas (café negro, café con leche, chocolate o aromática).	UNIDAD
7	ALMUERZO CORRIENTE 1	Entrada: fruta porción fresca. porciones entrada caliente porción cremas, sopas, consomés 250 gramos plato fuerte: alimento proteico porción res 150 gramos –cerdo 150 gramos –pollo 150 gramos – pescado 150 gramos, entre otros. acompañantes: (Porción arroz 50 gramos), (papa o yuca 30 gramos), - (50 gramos de leguminosas porción frijol, garbanzo, lenteja, arveja entre otros) – 140 gr. Bebida: (café negro, café con leche, chocolate, u/o jugos de fruta, limonada, gaseosa medida 9 onzas)	UNIDAD
8	ALMUERZO CORRIENTE 2	1/4 de pollo asado o broaster, con papas, arepa y jugo de fruto, limonada, gaseosa medida 9 onzas	UNIDAD
9	ALMUERZO CORRIENTE 3	1/8 de pollo asado o broaster, con papas y arepa. Con jugo de frutas, limonada, gaseosa medida 9 onzas	UNIDAD
10	FRITO PASTUSO	2 pedazos de carne de cerdo (250 gramos), papas cocinadas, crispetas, ají de maní. Bebida de 9 onzas.	UNIDAD