FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA

FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA

COMANDO AÉREO DE TRANSPORTE MILITAR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO:

“SUMINISTRO DE SERVICIO A BORDO, INSUMOS DE CAFETERÍA Y SOPORTE LOGÍSTICO EN RAMPAS AEROPORTUARIAS A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL PARA EL FUNCIONAMIENTO ÓPTIMO DE LOS VUELOS PRESIDENCIALES Y ALTOS DIGNATARIOS EN LAS AERONAVES DEL COMANDO AÉREO DE TRANSPORTE MILITAR.”

Bogotá D.C. junio de 2026

Denominación	SUMINISTRO DE SERVICIO A BORDO, INSUMOS DE CAFETERÍA Y SOPORTE LOGÍSTICO EN RAMPAS AEROPORTUARIAS A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL PARA EL FUNCIONAMIENTO ÓPTIMO DE LOS VUELOS PRESIDENCIALES Y ALTOS DIGNATARIOS EN LAS AERONAVES DEL COMANDO AÉREO DE TRANSPORTE MILITAR
Objetivo	Con la presente contratación se pretende Adquirir el suministro de servicio a bordo y de insumos de cafetería para el funcionamiento óptimo de los vuelos de personalidades del Gobierno Nacional en cumplimiento de la agenda presidencial, en rampas aeroportuarias a nivel nacional e internacional, para cumplir a cabalidad Con la misión del Grupo de Vuelos Especiales del CATAM.

ITEMS		
ITEM	**DESCRIPCION**	**UNIDAD DE MEDIDA**
ALMUERZO FRIO		
1	**ENSALADA DE ATUN**	
	LOMITOS DE ATUN	170 GR
	LECHUGA CRESPA	30 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	AGUACATE EN CUBOS	30 GR
2	**ENSALADA TERIYAKI CON POLLO CRUJIENTE DE ALMENDRAS**	
	PECHUGA DE POLLO	200 GR
	SAL	5 GR
	PIMIENTA	8 GR
	MIEL	60 CC
	ALMENDRA PICADA	25 GR
	CILANTRO	10 GR
	RODAJAS DE PIÑA	30 GR
	TERIYAKI WOK	60 CC
	PEPINO	30 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	AGUACATE	30 GR
3	**ENSALADA CON PECHUGA A LA PAPRIKA**	
	PECHUGA A LA PAPRIKA	150 GR
	LECHUGA BATAVIA	40 GR
	MANGO CUBOS	40 GR
	CEBOLLA ROJA	20 GR
	CILANTRO	5 GR
	TOMATE EN GAJOS	30 GR
	PIMENTON	10 GR
	ADEREZO ESTILO COCTEL DE CAMARONES	30 GR
4	**ENSALADA CON PASTA RAVIOLI**	
	RAVIOLI POLLO	200 GR
	TOMATE ROJO SIN SEMILLAS RODAJAS	30 GR
	CEBOLLA ROJA RODAJAS	20 GR
	AGUACATE EN LAMINAS	50 GR
	LIMON	30 GR
	PIÑA EN CUADROS	30 GR
	UVAS ROJAS	30 GR
	ACEITE DE OLIVA	10 GR
	VINAGRE DE FRUTAS	10 GR
	SAL Y PIMIENTA	10 GR

5	**ENSALADA COBB**	
	LECHUGA VERDE	20 GR
	TOCINETA CRISPY	30 GR
	AGUACATE	20 GR
	QUESO ROQUEFORT	20 GR
	TOMATE SIN SEMILLAS EN CUBOS	20 GR
	HUEVO DURO PICADO	20 GR
	PECHUGA DE POLLO PICADO	50 GR
	ACEITE DE OLIVA	21 GR
	VINAGRE DE VINO	14 GR
	JUGO DE LIMON	7 GR
	MOSTAZA DIJON	5 GR
	SALSA WORCESTHIRE	5 GR
	AJO MOLIDO	5 GR
	SAL	5 GR
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	5 GR
	COPA VINAGRETA 1 OZ	5 GR
ALMUERZO CALIENTE		
1	**BANDEJA PAISA**	
	FRIJOLES	100GR
	ARROZ BLANCO	100GR
	CARNE MOLIDA	150GR
	PLATANO MADURO EN TAJADAS	2 UNIDADES
	HUEVO FRITO	1 UNIDAD
	AGUACATE CUBOS	110GR
2	**CHULETA VALLUNA**	
	CHULETA DE CERDO COCCION VALLUNA	200 GR
	PAPAS FRANCESAS	100 GR
	ARROZ	100 GR
	LIMON	1 UNIDAD
	AGUACATE EN CUBOS	60 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	RODAJAS PEPINO COHOMBRO	50 GR
	JUGO DE 1 LIMON	1 UNIDAD
3	**POLLO SUDADO**	
	PORCION DE POLLO SUDADO	200 GR
	ARROZ BLANCO	100 GR
	PAPA COCIDA	1 UNIDAD
	AGUACATE EN CUBOS	60 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	RODAJAS PEPINO COHOMBRO	50 GR
	JUGO DE LIMON	1 UNIDAD
4	**ARROZ CON POLLO**	
	ARROZ CON VERDURAS Y POLLO DESMENUZADO	300GR
	PAPA FRANCESA	100GR
5	**CERDO ASADO**	
	PORCION DE LOMO DE CERDO ASADO	150GR
	PAPA A LA FRANCESA	100GR
	ARROZ	100 GR
	AREPA BLANCA ASADA	30 GR
	AGUACATE EN CUBOS	60 GR

	TOMATE CHERRY	30 GR
	RODAJAS PEPINO COHOMBRO	50 GR
	JUGO DE LIMON	1 UNIDAD
6	**CARNE SUDADA**	
	PORCION DE CARNE SUDADA	150 GR
	ARROZ BLANCO	150GR
	PAPA COCIDA	50 GR
	AGUACATE EN CUBOS	60 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	RODAJAS PEPINO COHOMBRO	50 GR
	JUGO DE LIMON	1 UNIDAD
7	**CALENTAO DE LENTEJAS**	
	LENTEJAS	100GR
	ARROZ	100 GR
	CHORIZO PICADO	120 GR
	PAPA EN CUBOS	100 GR
	HUEVO FRITO	1 UNIDAD
8	**CARNE CON CHAMPIÑONES**	
	LOMO DE RES CON CHAMPIÑONES	250GR
	PAPA FRANCESA	100 GR
	AGUACATE EN CUBOS	60 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	RODAJAS PEPINO COHOMBRO	50 GR
	JUGO DE LIMON	1 UNIDAD
9	**CARNE ASADA**	
	PORCION DE CARNE ASADA	250GR
	PAPA A LA FRANCESA	70 GR
	ARROZ	100GR
	AGUACATE EN CUBOS	60 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	RODAJAS PEPINO COHOMBRO	50 GR
	JUGO DE LIMON	1 UNIDAD
10	**TILAPIA LA PLANCHA**	
	TILAPIA	200GR
	ARROZ CON COCO	200GR
	PATACON	150 GR
	AGUACATE EN CUBOS	60 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	RODAJAS PEPINO COHOMBRO	50 GR
	JUGO DE LIMON	1 UNIDAD
11	**ARROZ CHAUFA TIPO PERUANO**	
	ARROZ CHAUFA TIPO PERUANO	400GR
12	**POLLO BROASTED**	
	PIERNA PERNIL DE POLLO BROASTED	250GR
	PAPA A LA FRANCESA	100GR
12	**ARROZ CON CAMARONES**	
	ARROZ CON CAMARONES	400GR
	ENSALADA	100GR
13	**ARROZ ATOLLADO COLOMBIANO**	
	ARROZ ATOLLADO COLOMBIANO	350GR
	ENSALADA	100 GR
14	**CHURRASCO**	

	CHURRASCO CON SALSA CHIMICHURRI	250GR
	PAPA SALADA	50GR
	PALITOS DE YUCA O PAPA CRIOLLA	50GR
	AGUACATE EN CUBOS	60 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	RODAJAS PEPINO COHOMBRO	50 GR
	JUGO DE LIMON	1 UNIDAD
15	**PECHUGA ASADA**	
	PORCION DE PECHUGA ASADA	200GR
	PAPA A LA FRANCESA	100GR
	PORCION DE ARROZ	100GR
	AGUACATE EN CUBOS	60 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	RODAJAS PEPINO COHOMBRO	50 GR
	JUGO DE LIMON	1 UNIDAD
16	**POSTA CARTAGENERA**	
	CARNE PREPARACION POSTA CARTAGENERA	200GR
	PATACON EN RODAJAS	150GR
	ARROZ CON COCO	100GR
	AGUACATE EN CUBOS	60 GR
	TOMATE CHERRY	30 GR
	RODAJAS PEPINO COHOMBRO	50 GR
	JUGO DE LIMON	1 UNIDAD
17	**PORCION DE LENTEJAS GUISADAS**	
	PORCION DE LENTEJAS	150GR
18	**PORCION DE ARVEJAS GUISADAS**	
	PORCION DE ARVEJAS	150GR
19	**PORCION DE YUCA COCIDA**	
	PORCION DE YUCA COCIDA CON GUISO PREPARACION HOGAO	100GR
20	**PORCION DE ARROZ CON TAJADAS MADURAS**	
	PORCION DE ARROZ BLANCO	150GR
	PORCION DE TAJADAS MADURAS	100GR
21	**AREPA DE MAIZ**	
	AREPA DE MAIZ ASADA	100GR
22	**PARRILLADA DE CARNES**	
	LOMO DE RES ASADO	100GR
	CARNE DE CERDO ASADA	100GR
	CHORIZO	70 GR
	AREPA BLANCA ASADA	30 GR
	MAZORCA	50 GR
	PAPA SALADA	100 GR
	GUACAMOLE	50 GR
	LOMO DE RES ASADO	100GR
23	**LOMO DE RES MEDALLON**	
	LOMO DE RES MEDALLON	200 GR
	SALSA VINO TINTO	30 GR
	PAPA EN CASCOS	100 GR
	ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS	30 GR
	CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS	30 GR
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ CON TAPA	1 GR
24	**PECHUGA DE POLLO GRILLADA**	
	PECHUGA DE POLLO GRILLADA	200 GR
	SALSA DE CONCASSE CON ACEITUNAS NEGRAS	40 GR
	PURE DE PAPA CRIOLLA	90 GR

	CALABACIN AMARILLO ROSTIZADO	30 GR
	PIMENTON ROJO ROSTIZADO EN TRIANGULOS	30 GR
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ CON TAPA	10 GR
25	**SALMON**	
	SALMON	200 GR
	MIX LECHUGA	30 GR
	GARBANZOS	40 GR
	CHAMPIÑONES	30 GR
	ADEREZO PAPA EN CASCOS	50 GR
26	**POLLO EN SALSA DE MARACUYÁ**	
	PURE DE PAPA CRIOLLA	50 GR
	PECHUGA	200 GR
	SALSA DE MARACUYA	40 GR
	TOMATE MADURO CHERRY	20 GR
	PEPINO	30 GR
	PIMENTON VERDE	15 GR
	ACEITUNA NEGRAS	20 GR
	QUESO MOZARELLA EN CUBOS	20 GR
	ACEITE DE OLIVA	15 GR
	OREGANO	7 GR
	SAL PIMIENTA	7 GR
27	**ROBALO A LA PLANCHA**	
	ROBALO A LA PLANCHA	200 GR
	SALSA MANTEQUILLA AL LIMON	100 GR
	ARROZ AMARILLO	80 GR
	PIMENTON ROJO SALTEADO	100 GR
	CALABACIN AMARILLO SALTEADO	40 GR
	PORCION DE PAPA CRIOLLA O YUCA COCIDA	40GR
	CEBOLLA ROJA SALTEADA	40 GR
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ CON TAPA	20 GR
28	**LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS Y JENJIBRE**	
	LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS Y JENJIBRE	200 GR
	SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS	50 GR
	CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO	30 GR
	ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO	200 GR
	ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 OZ CON TAPA	10 GR
29	**SOLOMILLO EN SALSA FRUTOS ROJOS**	
	MEDALLÓN DE CERDO BAÑADO EN UNA EXQUISITA SALSA FRUTOS ROJOS (AGRAZ, FRESA Y PULPA DE MORA)	200 GR
	PAPAS CRYSPER CROCANTES	30 GR
	ENSALADAS MEDITERRÁNEAS (LECHUGA, PALMITO VEGETAL, ACEITUNA NEGRA, TOMATE CHERRY, QUESO ADEREZADO CON VINAGRE BALSÁMICO	200 GR
30	**LOMO DE RES BALSÁMICO**	
	MEDALLONES DE LOMO DE RES FINO, BAÑADOS EN UNA EXQUISITA SALSA DE VINAGRE BALSÁMICO Y PANELA	200 GR
	TORTA DE PAPA CRIOLLA GRATINADO CON QUESO PARMESAN	30 GR
	VEGETALES (CEBOLLITAS, MAZORQUITA BABY, ZANAHORIA BABY, ARVEJA VERDE) SALTEADOS.	200 GR
31	**BABY BEEF MEDIANO**	
	LOMITO FINO DE RES A LA PARRILLA	200 GR
	PAPAS CRYSPER CROCANTES	30 GR
	ENSALADA DE LA CASA	200 GR
31	**LASAÑA MIXTA TRADICIONAL**	
	LASAÑA MIXTA TRADICIONAL Y DELICIOSA RECETA DE SALSA BOLOÑESA CON UNA COMBINACIÓN DE POLLO EN SALSA BECHAMEL, GRATINADA CON QUESO.	16 ONZAS

PASTAS		
1	**PASTA CON ALBONDIGAS**	
	SPAGUETTI	120GR
	ALBONDIGAS DE RES EN SALSA NATURAL	120 GR
	QUESO MOZARELLA RAYADO	50GR
	ENSALADA CON TOMATE- CEBOLLA LARGA - AGUACATE - CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA	100GR
2	**PASTA CON POLLO**	
	SPAGUETTI	120GR
	PECHUGA DE POLLO DESMENUZADA	120GR
	ESPINACA	50GR
	CEBOLLA MORADA	50GR
	AGUACATE	50GR
	ACEITE DE OLIVA	10GR
3	**PASTA FETTUCCINE CON CAMARONES**	
	SPAGUETTIS	100 GR
	CAMARONES	100 GR
	OLIVA	20 GR
	AJO	20 GR
	VINO BLANCO	20 GR
	SALSA CONCASE	20 GR
	CREMA DE LECHE	21 GR
	ZUCHINNIS	30 GR
4	**PASTA GRATINADA CON ESPINACA**	
	PASTA DE CODITO COCIDA	100 GR
	ESPINACA COCIDA Y PICADA	30 GR
	QUESO MANCHEGO	30 GR
	QUESO PARMESANO	30 GR
	CEBOLLA PICADA	10 GR
	AJO PICADO CRUTONES PEQUEÑOS	10 GR
	PECHUGA PICADA	150 GR
5	**LASAGNA DE RES**	
	PASTA LASAGNA	100 GR
	CARNE MOLIDA	80 GR
	SALSA NAPOLITANA	60 GR
	SALSA BECHAMEL	60 GR
	QUESO PARMESANO	20 GR
6	**LASAGNA DE POLLO**	
	PASTA LASAGNA	100 GR
	POLLO DEMENUZADO	80 GR
	SALSA NAPOLITANA	40 GR
	SALSA BECHAMEL	40 GR
	QUESO PARMESANO	40 GR
DESAYUNO		
1	**PAN CAKE DE BANANO**	
	PANCAKE	120 GR
	COMPOTA DE FRUTOS ROJOS	100 GR
	SALSA INGLESA (SEPARADO)	50 GR
2	**PAN CAKE DE AVENA Y MANZANA**	
	PANCAKE	150 GR
	MANZANA TAJADA	40 GR
	SALSA INGLESA (POR SEPARADO)	40 GR

3	**PAN CAKE CON KIWI**	
	PANCAKE	150 GR

	KIWI TAJADO	40 GR
	SALSA INGLESA (POR SEPARADO)	40 GR
4	**AVENA EN HOJUELAS CON LECHE DE ALMENDRAS**	
	AVENA EN HOJUELAS	200 GR
	LECHE DE ALMENDRAS	100 ML
	CANELA EN POLVO	5 GR
	HUEVO FRITO EN ACEITE OLIVA (POR SEPARADO)	2 UNIDADES
	PAN (POR SEPARADO)	2 UNIDADES
	AGUACATE EN RODAJAS	100GR
	FRESAS	100GR
	KIWI	100GR
5	**WAFLE DE AVENA CON ARÁNDANOS Y MIEL DE AGAVE WAFLE**	
	WAFLE	2 UNIDADES GRANDES
	ARANDANOS	100GR
	AVENA	100GR
	MIEL DE MAPLE	50GR
	HUEVO TORTILLA	2 UNIDADES
6	**CALDO DE RES**	
	CARNE DE RES	100GR
	PAPA	50GR
	PORCION DE AREPA ASADA	50 GR
7	**CALDO DE HUEVO**	
	PORCION DE HUEVO	2 HUEVOS
	PORCION DE AREPA ASADA	50 GR
	PAPA	50GR
8	**CALDO DE POLLO**	
	PORCION DE POLLO	100GR
	PORCION DE AREPA ASADA	50 GR
	PAPA	50GR
9	**HUEVOS REVUELTOS**	
	HUEVOS REVUELTOS	150GR
	MAIZ TIERNO SALTEADO	30GR
	AREPA BLANCA ASADA CON ACEITE DE OLIVA O YUCA COCIDA	1 UNIDAD
10	**HUEVOS FRITOS**	
	HUEVOS FRITOS COCCIÓN OVERMEDIUM	2 HUEVOS
	AREPA PEQUEÑA EN ACEITE OLIVA	3
11	**HUEVOS PERICOS**	
	HUEVOS PERICOS CON CEBOLLA LARGA Y TOMATE	250 GR
12	**AREPA DE HUEVO**	
	AREPA DE HUEVO CON CARNE DESMECHADA	250GR
13	**WRAP HAWAIANO**	
	TORTILLA	30 GR
	JAMON AHUMADO	100 GR
	QUESO CURADO	100 GR
	TOMATE	40 GR

	PIÑA	40 GR

14	**WRAP SALAMI**	
	TORTILLA	40 GR
	SALAMI	120 GR
	NUECES	10 GR
	ESPINACA	20 GR
	TOMATE	20 GR
	QUESO MOZARELLA	30 GR
	CEBOLLA CARAMELIZADA	15 GR
	QUESO CREMA	20 GR
15	**WRAP POLLO**	
	TORTILLA	30 GR
	PECHUGA GRILLE EN SLICE	70 GR
	APIO	10 GR
	ARANDANOS SECOS	20 GR
	TOMATE	40 GR
	MAIZ DULCE	20 GR
	QUESO CHEDDAR	30 GR
	QUESO CREMA	20 GR
16	**WRAP PEPERONI**	
	PEPPERONI	80 GR
	MAÍZ DULCE	20 GR
	ZANAHORIA	20 GR
	TORTILLA	40 GR
	SALAMI	150 GR
	QUESO MOZARELLA	20 GR
	PIMENTON	45 GR
	TOMATE	10 GR
17	**WRAP POLLO Y MANZANA**	
	TORTILLA	40 GR
	PECHUGA GRILLE EN SLICE	100 GR
	MANZANA VERDE	30 GR
	LIMON	10 GR
	QUESO CREMA	20 GR
	ZANAHORIA	30 GR
	QUESO MOZARELLA	30 GR
	TOCINETA	40 GR
18	**WRAP JAMON (FRIO)**	
	TORTILLA	60 GR
	JAMON DE PAVO AHUMADO Ó CERDO	130GR
	LECHUGA CRESPA	20GR
	QUESO CURADO	30GR
	TOMATE	40 GR
DESAYUNOS RAPIDOS		
1	**PARFAIT DE FRUTOS ROJOS - GRANOLA-YOGURT GRIEGO**	
	FRESA	40GR
	MORA	40GR
	GRANOLA	40GR
	YOGURTH GRIEGO	130GR
2	**PARFAIT DE FRUTOS VERDES- GRANOLA-YOGURT GRIEGO**	
	KIWI	40GR
	UVAS VERDES	40GR
	GRANOLA	40GR

	YOGURTH GRIEGO	130GR
3	**PARFAIT DE FRUTOS AMARILLOS - GRANOLA-YOGURT GRIEGO**	
	MANGO	40GR
	PIÑA	40GR
	GRANOLA	30GR
	YOGURTH GRIEGO	130GR
JAMONES Y QUESOS		
1	**JAMON SERRANO**	
	JAMON SERRANO	70GR
	QUESO CURADO	70GR
	FRESA / KIWI / UCHUVAS / UVA ROJA / UVA VERDE	100 GR
	VINIPEL	50 CM
2	**JAMON DE PAVO**	
	JAMON DE PAVO	70 GR
	QUESO CURADO	70GR
	QUESO HOLANDES BOLA ROJA	70GR
	UVAS ROJAS	30GR
	VINIPEL	50 CM
3	**QUESOS AMARILLOS PARA SER REEMPLAZADOS EN LOS PLATOS DE JAMON Y QUESOS**	
	QUESO FITNES NO TAN SALADO	40 GR
	QUESO GRUYERE	40GR
	QUESO GOUDA	40GR
	SUERO COSTEÑO SINÚ	40GR
	QUESO CHEDDAR	40GR
COMIDA RAPIDAS		
1	**ALITAS BBQ CON PAPAS FRITAS**	
	ALITAS BBQ	7 UNIDADES
	PAPAS FRITAS	150GR
	SALSAS (BBQ, TARTARA,TOMATE)	40 GR
2	**PERNILITOS DE POLLO HAWAIANO**	
	PERNIL MINI DE POLLO SALSA HAWAIANA	130 GR
	PAPAS A LA FRANCESA	150GR
3	**SALCHIPAPA**	
	SALCHICHAS	150GR
	PAPAS A LA FRANCESA	100GR
4	**COSTILLAS BBQ**	
	COSTILLAS	250GR
	PAPAS A LA FRANCESA	100GR
	SALSA BBQ	40 GR
5	**HAMBURGUESA CON PAPAS FRITAS**	
	PAPAS A LA FRANCESA	70 GR
	PAN HAMBURGUESA	80 GR
	CARNE PARA HAMBURGUESA	120 GR
	TOCINETA	50 GR
	LECHUGA	10 GR
	TOMATE	20 GR
	QUESO CHEDDAR	10 GR
	SALSA TOMATE	15 GR
	SALSA ROSADA	15 GR

	SALSA TARTARA	15 GR

PORCIONES DE FRUTA		
1	**ENSALADA DE FRUTAS**	
	ENSALADA DE FRUTAS MEDIANA	300GR
	QUESO RAYADO	30GR
	CREMA DE LECHE	30GR
FRUTAS INDIVIDUALES		
	MANZANA ROJA	200 GR
	MANZANA VERDE	200 GR
	PERA	200 GR
	DURAZNO	150GR
	CIRUELA GRANDE	100GR
	CIRUELA PEQUEÑA	65GR
	PIÑA	2KG
	UVAS CHILENAS	500GR
	UVAS VERDES	500GR
	KIWI	130GR
	MANDARINA	115GR
	MANGO	400GR
	FRESAS	500GR
	PAPAYA	500GR
	BANANO	500GR
	ANON	230 GR
	MELON	500GR
	PATILLA	300GR
PASABOCAS		
1	**PATACON CON HOGAO**	
	PATACON GRANDE DE PLATANO	5 UNIDADES GRANDES
	HOGAO	80GR
2	**VOLOVAN DE POLLO**	
	VOLOVANES	6 UNIDADES
	PECHUGA DE POLLO	600GR
	JAMON DULCE	100GR
	BACON	100GR
	CEBOLLETA	1 UNIDAD
	CHORRO DE NATA	1 UNIDAD
	QUESO FETA	50GR
SANDWICH		
1	**SANDWICH PAN ECONOMICO**	
	PAN	100GR
	JAMON AHUMADO	80GR
	QUESO CURADO	20GR
	EMPAQUE: PLATO DESECHABLE TRANSPARENTE	1 UND
	VINIPEL	50 CM
2	**SANDWICH PAN DE MAIZ**	
	PAN DE MAIZ	100GR
	MAYONESA	8 GR
	LECHUGA MORADA	20GR
	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	100GR
	QUESO CURADO	40GR

	EMPAQUE: PLATO DESECHABEL TRANSPARENTE	1 UND
	VINIPEL	50 CM
3	**SANDWICH PAN CROISSANT**	
	PAN CROISSANT	100GR
	CREMOSO DE ACEITUNAS NEGRAS	40GR
	LECHUGA VERDE	20GR
	JAMON SERRANO	60GR
	QUESO CURADO	40GR
	TOMATE TAJADO	UND
	EMPAQUE: PLATO DESECHABEL TRANSPARENTE	1 UND
	VINIPEL	50 CM
4	**SANDWICH PAN FOCACCIA**	
	PAN FOCACCIA	100 GR
	JAMON PREMIUM ARTESANAL	100 GR
	TOCINETA AHUMADA	50 GR
	QUESO CURADO	40 GR
	LECHUGA CRESPA	5 GR
	LECHUGA RUGULA	5 GR
	TOMATE CHONTO	30 GR
	MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 5 GRS	1 GR
	ADEREZO DE MAYONESA	20 GR
	EMPAQUE: PLATO DESECHABEL TRANSPARENTE	1 UND
	VINIPEL	50 CM
5	**SANDWICH PAN OREGANO**	
	PAN OREGANO	100 GR
	SALAMI	120 GR
	TOCINETA AHUMADA	50 GR
	QUESO CURADO	40 GR
	LECHUGA CRESPA	5 GR
	LECHUGA RUGULA	5 GR
	TOMATE CHONTO	30 GR
	MANTEQUILLA INDIVIDUAL X 5 GRS	1 GR
	ADEREZO DE MAYONESA	20 GR
	EMPAQUE: PLATO DESECHABEL TRANSPARENTE	1 UND
	VINIPEL	50 CM
6	**PASABOCAS**	
	CODITOS DE POLLO COCTEL: COLOMBINAS DE POLLO APANADAS (2 UNIDADES)	UNIDAD
	DEDITO DE QUESO COCTEL (2 UNIDADES)	UNIDAD
	EMPANADITA DE HOJALDRE DE POLLO O CARNE - TIPO COCTEL	UNIDAD
	MINI PINCHO POLLO: CUBOS DE POLLO CON CEBOLLA Y PIMENTÓN.	UNIDAD
	MINI PINCHO MIXTO: CUBOS DE POLLO Y LOMITO DE RES CON CEBOLLA Y PIMENTÓN.	UNIDAD
	MINI SÁNDWICH DE PAVO: PAN TAJADO, JAMÓN DE PAVO, LECHUGA, TOMATE, QUESO.	UNIDAD
	MINIHAMBURGUESA: ASADA A LA PARRILLA, LECHUGA, TOMATE, QUESO (2 UNIDADES MINI)	UNIDAD
7	**ENTRADAS**	
	CEVICHE DE CAMARÓN: CEVICHE DE CAMARÓN MARINADOS AL LIMÓN, JUGO DE NARANJA, BRANDY, CON CEBOLLA ROJA, SALSA DE TOMATE, SAL Y PIMIENTA, ACOMPAÑADO DE GALLETA SALTÍN	UNIDAD
	CEVICHE DE MANGO: SUAVES CORTES DE MANGO TOMMY, JUGO DE NARANJA, BRANDY, CON CEBOLLA ROJA, SALSA DE TOMATE, SAL Y PIMIENTA, ACOMPAÑADO DE GALLETA SALTÍN	UNIDAD
	CREMA DE CHAMPIÑÓN: SALSA BECHAMEL, CREMA DE LECHE, VINO BLANCO, CHAMPIÑONES Y QUESO PARMESANO, ACOMPAÑADO DE UNA TOSTADA AL AJILLO.	UNIDAD
	CREMA DE ESPINACA: PREPARADA CON PAPA, CEBOLLA, ESPINACA, CREMA DE LECHE, VINO BLANCO	UNIDAD
	DECORADO CON PASTA DE ARROZ	UNIDAD
	CREMA DE TOMATE: PREPARADA CON PAPA, CEBOLLA, POMODORO, ZANAHORIA Y TOMATE	UNIDAD
	MINI CAUSA LIMEÑA DE ATÚN: SUAVE PURE DE PAPA CRIOLLA, CREMA DE LECHE, AGUACATE, PIMIENTA, ATÚN, MAYONESA Y AROMATIZADO CON VINO BLANCO Y LIMÓN	UNIDAD

	BROCHETA DE QUESO: SUAVE CORTE DE PAN BAGUETTE, QUESO HOLANDÉS, JAMÓN SERRANO, TOMATE, CHERRY Y ACEITUNA NEGRA	UNIDAD
	TABLA DE QUESOS SENCILLA X 10 PAX: QUESO SABANA, PAIPA, GRUYERE, JAMÓN DE POLLO, JAMÓN CUBANO, JAMÓN DE LOMO AHUMADO, CABANO Y CHORIZO ESPAÑOL DECORADO CON FRUTA (UVA, FRESCA Y FRESA)	UNIDAD
JUGOS NATURALES		
1	JUGO DE MORA	400ML
2	JUGO TOMATE CHONTO	400ML
3	JUGO DE MARACUYA	400ML
4	JUGO DE NARANJA	400ML
5	JUGO DE FRESA	400ML
6	JUGO DE MANGO	400ML
7	JUGO DE GUANABANA	400ML
8	JUGO DE GUAYABA	400ML
9	JUGO DE PATILLA	400ML
10	JUGO DE MELON	400ML
11	JUGO DE COROZO	400ML
BEBIDAS CALIENTES		
1	CHOCOLATE CORONA EN AGUA	250 ML
POSTRE		
1	TRES LECHES	150GR
2	BOCADILLO VELEÑO CON QUESO	150GR
3	BREVAS EN ALMIBAR Y AREQUIPE	150GR
4	BROWNNIE	150GR
5	MANTECADA	150GR
6	MILHOJA	150GR
7	MUFFIN DE VAINILLA CON CHISPAS DE CHOCOLATE	150GR
8	MUFFIN DE ARANDANOS, LIMON Y YOGURTH	150GR
PANADERIA		
1	PAN INTEGRAL X 30 GR	30 GR
2	PAN MULTIGRANO X 30GR	30 GR
3	PAN DE AVENA X30GR	30 GR
4	CINNAMON ROLL X 30GR	100 GR
5	PASTEL DE POLLO	100 GR
6	PASTEL DE CARNE	100 GR
7	PANDEBONO	40 GR
8	ALMOJABANA	40 GR
SOPAS		
1	SOPA DE LENTEJAS	600 CC
2	SOPA DE PLATANO	600 CC
3	SOPA DE VERDURAS	600 CC
AJIACO CON POLLO		
	SOPA DE AJIACO CON POLLO	280GR
	ALCAPARRAS	20GR
	PORCION CREMA DE LECHE INDIVIDUAL (POR SEPARADO)	10ML
	PORCION DE MAZORCA	100GR
	PORCION DE AGUACATE	100 GR
	PORCION DE MAIZ TIERNO	100GR
	PORCION DE ARROZ	100GR
	PORCION DE POLLO	100 GR
SANCOCHO DE CARNE Y CERDO		
	CARNE DE CERDO	100GR
	CARNE DE RES	100GR

	MAZORCA	50GR
	YUCA COCIDA	50GR
	PAPA COCIDA	50GR

CREPES		
1	**CREPE DE PAVO**	
	PAVO	150 GR
	CHAMPIÑONES SALTEADOS	20 GR
	TOMATES SECOS HOMEMADE	20 GR
	TOMATES FRESCOS	40 GR
	PESTO	30 GR
	QUESO MOZARELLA	30 GR
2	**CREPE DE JAMON SERRANO**	
	QUESO CURADO	45 GR
	JAMON SERRANO	30 GR
	CEBOLLAS CARAMELIZDAAS	40 GR
	RUCULA	10 GR
3	**CREPE DE SALMON**	
	ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO	200 GR
	CEBOLLA	10 GR
	AGUACATE Y CRUJIENTES VEGETALES FRESCOS Y FRÍO ACOMPAÑADOS DE ENSALADA VERDE	45 GR
	QUESO CREMA	30 GR
	ENELDO	5 GR
	ALCAPARRAS	10 GR
	PEPINO COHOMBRO	30 GR
	RUGULA	10 GR
4	**CREPE COLOMBIANO**	
	PURÉ DE PLÁTANO MADURO	70 GR
	CARNE DESMECHADA	50 GR
	HOGAO	30 GR
	CREMA AGRIA	20 GR
	AGUACATE	20 GR
	PICO DE GALLO	20 GR
	QUESO CREMA	20 GR
5	**CREPE DE ROASTBEEF**	
	TAJADAS ROAST BEEF	50 GR
	QUESO MOZARELLA	30 GR
	CEBOLLA ASADA	30 GR
	RUCULA	10 GR
	MAYONESA SRIRACHA	30 GR
	REPOLLO AGRIDULCE	20 GR
INSUMOS ADICIONALES		
1	SET CUBIERTOS 3X1 DESECHABLES	UNIDAD
2	SET CUBIERTOS 4X1 DESECHABLES	UNIDAD
3	TAPAOIDOS DESECHABLES CAJA 200 UND	UNIDAD
4	VASO BIODEGRADABLE CON LOGO 7 ONZAS X 50 UNIDADES	50 UNIDADES
5	VASO BIODEGRADABLE CON LOGO 9 ONZAS X 50 UNIDADES	50 UNIDADES
6	MANTELES PAPEL 35X25 CM CON LOGO FAC	UNIDAD
7	HIELO CUBO	1KILO
8	HIELO SECO	1KILO
LAVADOS		
1	LAVADO DE EQUIPO VUELO INTERNACIONAL	UNIDAD
2	LAVADO DE EQUIPO VUELO NACIONAL	UNIDAD
3	LAVADO MANTELES Y SERVILLETAS	UNIDAD
4	LAVADO DE PROTECTOR Y COLCHA	UNIDAD
5	LAVADO SABANA	UNIDAD
6	LAVADO COBIJAS	UNIDAD
7	LAVADO DE FUNDAS	UNIDAD
8	LAVADO DE TOALLAS PEQUEÑAS	UNIDAD

9	LAVADO DE TOALLAS MEDIANAS	UNIDAD
10	LAVADO DE TOALLAS GRANDES	UNIDAD
11	LAVADO Y MANEJO TOALLAS PARA LA CARA	UNIDAD
SERVICIOS ADICIONALES		
1	SERVICIO HANDLING NACIONAL	UNIDAD
2	SERVICIO ENTREGA EN SALA SIN HANDLING	UNIDAD
3	COMISION COORDINACION VUELO INTERNACIONAL	UNIDAD

INSUMOS DE CAFETERIA		
ITEM	**DESCRIPCION**	**UNIDAD DE MEDIDA**
1	ASPIRINA O ACIDO ACETILSALICILICO	500MG
2	ALCOHOL BOTELLA	120CC
3	ALGODÓN	25GR
4	CURITAS CAJA X 100	100 UND
5	AMBIENTADOR SPRAY	400ML
6	SAL DE FRUTAS CAJA DE 8 SOBRES	5GR UNIDAD
7	BICARBONATO SODICO MAS ACIDO CITRICO CAJA X 60 TABLETAS	60 UNIDADES
8	BOLSA BASURA PEQUEÑA PAPELERA 50 X 55 NEGRA	UNIDAD
9	BOLSA BASURA GRANDE X 85 X 110 CM NEGRA-BEIGE-VERDE	UNIDAD
10	BOLSA MAREO 20X26 CM	UNIDAD
11	FILTROS PARA CAFETERA GRANDE	UNIDAD
12	INSECTICIDA	250CM
13	JABON LIQUIDO LAVA LOZA	400ML
14	JABON LIQUIDO PARA MANOS	350ML
15	SABRA LIMPIA LOZA	UNIDAD
16	PAÑUELOS FACIALES CAJA	CAJA
17	PAPEL ABSORBENTE X 64 HOJAS	UNIDAD
18	SERVILLETA DE LUJO PAQUETE	PAQUETE 50 UND
19	SERVILLETA EXTRAFINA PAQ	PAQUETE 40 UND
20	AGUA NATURAL MINERAL	600ML
21	AGUA NATURAL MINERAL	2LT
22	BEBIDA ENERGIZANTE CON CAFEINA	250ML
23	BEBIDA INSTANTANEA LIGHT	250ML
24	TAURINA VITAMINAS GRUPO B	250ML
25	REBULLIDORES PLANOS EN MADERA	100 UND
26	BEBIDA DE MALTA CARBONATADA	330ML
27	GASEOSA KOLA ROMAN CERO	400 ML
28	GATORADE	500ML
29	GASEOSAS DIETETICA LATA	300ML
30	GASEOSA 2 LITROS DESECHABLES	2LTS
31	GASEOSA LATA VARIADA	330ML
32	SODA	300ML
33	JUGOS SURTIDOS EMPAQUE TETRAPAC (MORA, MANGO, NARANJA, FRUTOS TROPICALES)	1LT
34	CERVEZA LATA DORADA	330 ML
35	CERVEZA COSTEÑITA LATA	330 ML
36	ZUMO DE LIMON	250CC
37	AGUA CON GAS	300ML
38	BEBIDA INSTANTANEA CLIGHT	250 GR
39	VODKA	750CC
40	VINO CHILENO BOTELLA	750CC
41	WISKY 12 AÑOS	1000ML
42	CAFÉ MOLIDO	500GR
43	CAFÉ VAINILLA-CANELA JUAN VALDEZ	95 GR
44	CAFÉ DESCANFEINADO	200GR
45	CAFÉ INSTANTANEO	170GR
46	AROMATICA TOSH CAJA X 20UND	200 GR
47	AROMATICA CAJA	25 UNIDADES

48	AZUCAR	SOBRE INDIVIDUAL
49	SAL EN SOBRE	1GR
50	PIMIENTA EN SOBRE 1 GR	1GR
51	ENDULZANTE DIETETICO X 4 GR ENDULCORANTE DE SUCRALOSA	4GR
52	ACHIRAS PAQUETE DEL HUILA	25GR
53	CHIPS CHICHARRON AMERICANO	35GR
54	CHIPS PAPA MARGARITA	25GR
55	CHIPS PATACON NATUCHIPS	25GR
56	CHIPS TIPO NACHOS	25GR
57	MANI EN SOBRE	40GR
58	CABANOS	UNIDAD
59	SALAMI	PAQUETE
60	CHOCORRAMO	65GR
61	CHOCOLATINA JET NEGRA	12 GR
62	BROWNIE DE CHOCORRAMO	65 GR
63	CHOCLITOS DE LIMON	27 GR
64	GALLETA COCOSETTE	50 GR
65	GALLETA SODA PAQUETES X 9	UNIDAD
66	CREMA NO LACTEA FRASCO	450GR
67	CREMA NO LACTEA SOBRE	4GR
68	SUERO COSTEÑO SINÚ	200 GR
69	YOGURT GRIEGO	150ML
70	LECHE DESLACTOSADA	1LT
71	LECHE DE ALMENDRAS	1LT
72	MIEL	200 ML
73	PROPOLEO	200 ML
74	PANELITAS DE LECHE Y COCO	UNIDAD
75	PANELITAS AGUAPANELA	UNIDAD
76	AGUA BRISA SABORIZADA MANZANA 600 ML	UNIDAD
77	ELECTROLIT	625ML
78	REFRESCO TE SOBRES CLIGHT X 90 GR	90 GR
79	SERVICIO DE ALMOHADAS Y FUNDAS DESECHABLES	UNIDAD
80	TOALLA DE MANO TELA 70X40	UNIDAD
81	TOALLA FACIAL TELA 20X20	UNIDAD
82	CREMA DE MANOS DE TOCADOR PARA BAÑOS 160 ML	UNIDAD
83	PLATO DESECHABLE TRANSPARENTTE 16CM PAQ *6	PAQUETE
84	PLATO DESECHABLE TRANSPARENTTE 18CM PAQ *6	PAQUETE
85	PAPEL HIGIENICO TRIPLE HOJA PAQ *24 UNIDS	PAQUETE
86	ROLLO VINIPEL 300MTS * 30CM	ROLLO
87	MOLDES DE ALUMINIO 4 ONZAS PAQ * 12UNDS	PAQUETE
88	MOLDES DE ALUMINIO 8 ONZAS PAQ * 12UNDS	PAQUETE
89	BOLSA PARA HIELO TRANSPARENTE PAQ 90UND	PAQUETE
90	CHAMPAGNE	UNIDAD
91	QUESO PERA X 6 UNIDADES	PAQUETE
92	GALLETAS WAFER JET CAJA X20 UND	CAJA
93	PALOMITAS DE CARAMELO 44 GRS X 6 UND	PAQUETE
94	CAJA DE NUECES X 30 GRS X12 UNID SABOR A CARAMELO O SAL	CAJA
95	CAJA PISTACHOSX 3 GRAMOS X 12 UNID	CAJA
96	PAQUETE DE UVAS PASAS X 70 GRS X 12 UNID	CAJA
97	TAJIN X 45 GRAMOS	UNIDAD
98	AGUARDIENTE AMARILLO 750 ML	UNDAD
99	TE HINDU SURTIDO CAJA *50 UND	CAJA

100	TABLA DE QUESOS X 7 PAX (QUESO MOZARELLA TAJADO-QUESO CAMPESINO BLOQUE-QUESO HOLANDÉS COLANTA BLOQUE - JAMÓN RICACHEF TAJADO - JAMÓN DE PAVO AHUMADO KG- SALAMI ITALIANO-FRESA PAREJA ENTERA LIMPIA KG- UVA ROJA LAVADA Y DESINFECTADA KG- ALMENDRAS EN PEPA)	GLOBAL
101	TABLA DE QUESOS X 10 PAX (QUESO MOZARELLA TAJADO - QUESO CAMPESINO BLOQUE- QUESO HOLANDÉS COLANTA BLOQUE- JAMÓN RICACHEF TAJADO- JAMÓN DE PAVO AHUMADO KG- SALAMI ITALIANO-FRESA PAREJA ENTERA LIMPIA KG- UVA ROJA LAVADA Y DESINFECTADA KG- ALMENDRAS EN PEPA)	GLOBAL
102	MANI MOTO CAJA *12UNIDADES	CAJA
103	MANI MIX YOGURT CAJA *24 UNIDADES	CAJA
104	MANI MIX ARANDANOS CAJA *24UNIDADES	CAJA
105	PONQUE GALA * 6 UNIDADES	PAQUETE
106	YOGURT DE SABORES X 200 GRAMOS (MORA,MELECOTON,FRESA)	UNIDAD
107	CHIPS PAPA MARGARITA X 30 GRAMOS (LIMON, POLLO, NATURAL, MAYONESA, BBQ, LIMON Y MIEL, COSTILLAS CARAMELIZADAS, ALITAS BBQ, LIMON Y PMIENTA. TOMATE, CREMA Y CEBOLLA,CHORIZO Y LIMON) X 12 UNIDADES	PAQUETE
108	DETODITO POLLO PARRILLERO,MIX, NATURAL,BBQ,LIMON X 12 UNIDADES	PAQUETE
109	GALETAS OREO CAJA *12 UNDS	CAJA
110	GALETAS MILO CAJA *12 UNDS	CAJA
111	BARRAS DE CEREAL SURTIDAS X 6 UNIDADES	CAJA

Obligaciones Generales y Legales El Contratista se compromete a ejecutar el objeto del contrato bajo los principios de lealtad, honestidad, transparencia y eficiencia, cumpliendo con las siguientes obligaciones:

- Ejecución y Calidad: Desarrollar el objeto contractual cumpliendo con los estándares de calidad, oportunidad y especificaciones técnicas definidas en el pliego y su oferta.
- Confidencialidad: Mantener estricta reserva sobre la información conocida durante la ejecución. Esta obligación permanecerá vigente durante el contrato y hasta dos (2) años después de su liquidación.
- Gestión en SECOP II: Cargar las facturas y documentos de ejecución en la plataforma SECOP II, siguiendo la "Guía de Gestión Contractual para Proveedores" de Colombia Compra Eficiente.
- Garantías y Pólizas: Mantener vigentes las pólizas de seguros para cubrir accidentes, incidentes o daños durante la prestación del servicio y entrega de bienes.
- Indemnidad: Mantener indemne a la FAC-CATAM-GRUVE frente a cualquier reclamación, demanda o acción legal derivada de daños a terceros, personal o propiedad durante la ejecución.
- Autonomía Laboral: Asumir exclusivamente el pago de salarios, prestaciones y honorarios de su personal, dejando claro que no existe vínculo laboral con la FAC.
- Examen Médico de Manipuladores: El contratista debe presentar trimestralmente los exámenes de laboratorio (KOH, frotis de garganta y uñas) de todo el personal de cocineros y si terceriza se debe exigir a las empresas prestadoras del servicio.

- Agua Potable: Se debe garantizar que el hielo y el agua utilizada para la preparación de bebidas sea de origen certificado y con análisis microbiológico vigente se solicitara de acuerdo con necesidad por auditorias o inspecciones del contrato
- Presentación de los platos debe ser de calidad así mismo la empresa debe tener presente los parámetros que se indiquen por parte del supervisor para el menú solicitado de acuerdo con agentes alérgenos cuando se requiera y estos mismo deben ser sustituidos.
- Se debe contar con etiquetado obligatorio con declaración de alérgenos y ficha técnica de cada plato entregado a bordo de ser solicitados.

Gestión Operativa y Tiempos de Respuesta

- Conducto Regular: Atender exclusivamente órdenes de suministro emitidas por el Supervisor del Contrato y/o el Grupo de Vuelos Especiales (GRUVE). La administración no reconocerá servicios solicitados por canales no autorizados.
- Disponibilidad de Entrega:
    - Vuelos Internacionales: Entrega de catering y soporte en rampa con 3 horas de antelación.
    - Vuelos Nacionales: Entrega con 2 horas de antelación.
    - Vuelos de Reacción Nacional: Suministro en un lapso máximo de 3 horas tras la coordinación, sujeto a la complejidad del menú.
- Flexibilidad y Cambios:
    - Cambios en hora de entrega: Mínimo 12 horas de antelación.
    - Cambios en el menú (Internacional): Mínimo 48 horas de antelación.
    - Cancelaciones: Hasta 4 horas antes de la entrega sin costo para la Entidad.
- Desabordaje: Iniciar el retiro de elementos y residuos máximo 1 hora después del arribo de la aeronave, empleando vehículos especializados.

Calidad, Inocuidad y Estándares Técnicos

- Normatividad: Cumplir estrictamente con el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y el RAC 160 (seguridad en rampas y manejo de alimentos).

- Estado de los Productos:
  Garantizar óptimas condiciones de higiene y aptitud para consumo humano.
  Fecha de caducidad mínima de dos (2) meses al momento de la entrega.
  Productos con vencimiento menor a un (1) mes serán rechazados o sujetos a cambio inmediato.

Mantener el gramaje, presentación y calidad ofrecida.

- Infraestructura Logística: Contar con equipos identificados (trolleys, neveras, cavas, vajilla) y vehículos tipo catering en handling con sistema electro-hidráulico de acople en altura.
- Cobertura Geográfica: Garantizar servicio certificado en Bogotá, Cartagena, Cali, Rionegro y Bucaramanga. El contratista asumirá pecuniariamente cualquier falta de inventario en estas sedes.
- Control de Inventarios: Entregar y recibir bajo inventario formal (formato establecido) los elementos de lencería (cobijas, sábanas duvet, etc.) y vajilla propiedad del GRUVE ante el Jefe de Auxiliares de Vuelo.

Obligaciones de Personal y Seguridad

- Requisitos del Personal: Todo el personal operativo debe contar con:
  1. Estudio de seguridad vigente.
  2. Certificación de manipulación de alimentos.
  3. Permisos de acceso a áreas restringidas aeroportuarias.
- Coordinación: Designar un Ejecutivo de Cuenta con disponibilidad permanente vía telefónica y correo electrónico.
- Seguridad y Salud: Cumplir integralmente con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Facturación y Cotización

- Vuelos Internacionales: Las cotizaciones deben enviarse en los tiempos establecidos, con precios detallados y traducidas al español.
- Detalle de Cobro: Adjuntar factura detallada de lo consumido, especificando precios unitarios conforme al anexo técnico y la oferta económica.

Atentamente,



Nombre: EDUAR LEONARDO BELTRAN ORTIZ
Documento de Identidad: 79906964
Nombre completo del proponente: GODDARD CATERING GROUP BOGOTA SAS
NIT: 830.012.863-2
Correo electrónico: leonardo.beltran@gcggroup.com