Bogotá D.C., 03 de febrero de 2021

Señores:
PROVEEDORES
Ciudad

REF: Solicitud cotización para el **SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS.**

Respetados Señores:

La UAE Junta Central de Contadores, adelantará proceso para el **SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS.** Por lo anterior solicitamos enviar cotización del servicio de acuerdo a las especificaciones definidas a continuación:

FICHA TÉCNICA:

SUMINISTRO DE ALIMENTOS

TIPO DE ADQUISICION: Suministro

BIENES	
SERVICIOS	**x**

1. **CLASIFICADOR DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS**

CÓDIGO UNSPSC:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90000000 SERVICIOS DE VIAJES, ALIMENTACION, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO	90100000 RESTAURANTE Y CATERING (SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS)	9010160000 SERVICIO DE BANQUETES Y CATERING	90101604 SERVICIO DE CATERING EN LA OBRA O LUGAR DE TRABAJO

2. **IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA:**

SUMINISTRO DE DESAYUNOS, REFRIGERIOS Y ALMUERZOS

3. UNIDAD DE MEDIDA

DESAYUNO

REFRIGUERIOS

ALMUERZOS

4. CALIDAD MÍNIMA

DESCRIPCION:

DESAYUNO: Se servirá a la hora solicitada por el supervisor

- 1 Bebida fría (Jugo Natural en agua) vaso 12 onz sin dulce
- 1 Bebida Caliente (Café, Te o Chocolate) con leche deslactosada 200 ml como mínimo.
- 1 Carbohidrato (Pan Integral, Aliñado, Blanco, de Leche o Croissan) o Arepa (Con queso, jamón, sin sal, gruesas y delgadas). 90 grms como mínimo.
- 1 Proteína (Huevos, Salchicha, Pollo, Jamón, Carne) 200 grms como mínimo
- Acompañamiento (Mazorca, Queso, Champiñones) 90 grms
- 1 Porción de Frutas Frescas y Frutas deshidratadas de 200 grms como mínimo
- Opción Vegetariana y Vegana.

REFRIGERIOS: Se servirá a la hora solicitada por el supervisor

- 1 Bebida fría (Jugo Natural en agua, Café heleado) o Bebida Caliente (Agua aromática de frutas, hiervas naturales) vaso 12 onz sin dulce.
- 1 Carbohidrato con Proteína (Pastel, Emparedado, Fruta y opción Vegetariana/Vegana) 200 grms como mínimo

ALMUERZOS: Se servirá a la hora solicitada por el supervisor

Como mínimo Seis (6) variaciones de Menú bien balanceadas.

- 1 Entrada caliente (Sopa o Crema) y opción vegetariana. Taza 250 grms como mínimo.
- 1 Carbohidrato (Arroz, papa, etc). 90 grms como mínimo.
- 1 Proteína (Pollo, Carne, Pescado) 250 grms como mínimo. y opción vegetariana/vegana 250 grms como mínimo.
- Verdura / Ensalada. 120 grms como mínimo.
- Postre y Opción Vegetariana.
- 1 Una bebida fría (Jugo Natural en agua) vaso 12 onz sin dulce.

5. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO

Los alimentos deben ser suministrados en las instalaciones de la UAE Junta Central de Contadores y/o en el sitio que el Supervisor del contrato determine en la ciudad de Bogotá D.C., debidamente preparados y servidos a la mesa de acuerdo a las fechas y horas que se programen.

El proveedor, contará con los elementos necesarios para la correcta prestación del servicio y suministro de los alimentos, tales como menaje para servir los alimentos (Mantelería, vajilla, cubiertos, Servilletas desechable grande, Jarras de vidrio, termos, los utensilios adecuados para servir los alimentos, etc.), instrumentos para calentar los alimentos entregados (samovares). Se debe contar con un ayudante de cocina y un mesero profesional debidamente presentados y su permanencia durante el servicio, además aportar las certificaciones de manipulación de alimentos expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social (Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013. Capitulo III).

La UAE JUNTA CENTRAL DE CONTADORES realizara controles mensuales de calidad tanto de los alimentos como del servicio a prestar.

Cordialmente,

ERIC JESUS FLOREZ ARIAS
Asesor 1020 Grado 06
Con Funciones Administrativas

MAURICIO FORERO DURAN
Contratista Líder de Grupo de Apoyo
Administrativo - Logística

Proyectó: Liliana Vasquez B. - Contratista de Apoyo Administrativo – Logística