ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE MOVILIDAD

ANEXO N° 1
"FICHA TECNICA"

1. OBJETO DEL CONTRATO.

"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS CON DESTINO A PERSONAL ADSCRITO A LA SECCIONAL DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE DE BOGOTÁ."

2. CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA UNSPSC.

La clasificación de los bienes o servicios, objeto del proceso de contratación son los siguientes:

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC						
GRUPO	**SEGMENTOS**	**FAMILIAS**	**CLASES**	**PRODUCTO**	**CODIGO**	**NOMBRE**
(E) Productos de uso final.	(50) Alimentos, Bebidas y Tabaco.	(19) Alimentos preparados y conservados.	(25) Sándwiches y panecillo con relleno	(01) Emparedados frescos	50192501	Emparedados frescos
Código UNSPSC 50192501 Producto: Emparedados frescos						
(E) Productos de uso final.	(50) Alimentos, Bebidas y Tabaco.	(19) Alimentos preparados y conservados.	(27) Platos combinados empacados	(01) Comidas combinadas frescas	50192701	Comidas combinadas frescas
Código UNSPSC 50192701 Producto: Comidas combinadas frescas						
(F) Servicios.	(90) Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento, y Entretenimiento.	(10) Restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas.	(15) Establecimientos para comer y beber.	(01) Restaurantes	90101501	Restaurantes
Código UNSPSC 90101501 Producto: Restaurantes						
(F) Servicios.	(90) Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento, y Entretenimiento.	(10) Restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas.	(16) Servicios de banquetes y catering.	(04) Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo.	90101604	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo
Código UNSPSC 90101604 Producto: Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo.						
(F) Servicios.	(90) Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento, y Entretenimiento.	(10) Restaurantes y catering (servicios de comida y bebidas.	(18) Servicios de comida para llevar a domicilio.	(01) Comidas para llevar preparadas profesionalmente	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
Código UNSPSC 90101801 Producto: Comidas para llevar preparadas profesionalmente						

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE MOVILIDAD

ANEXO TECNICO

FECHAS REQUERIDAS	CANTIDAD DE REFRIGERIOS	ITEM
FECHAS Y CANTIDADES REQUERIDAS		
15 DE OCTUBRE DE 2018	495	8
12 DE NOVIEMBRE DE 2018	495	3 - 9
24 y 31 DE DICIEMBRE 2018	495	7 - 9
01 DE ENERO DE 2019	495	4
07 DE ENERO DE 2019	495	6
25 DE MARZO DE 2019	495	5
18 Y 19 DE ABRIL 2019	550	2
1 DE MAYO DE 2019	495	1
3 DE JUNIO DE 2019	385	8
24 DE JUNIO DE 2019	220	2
1 DE JULIO DE 2019	880	4
20 DE JULIO DE 2019	1045	3 - 9
CICLO VIA NOCTURNA Y DIA SIN CARRO	880	5
MANIFESTACIONES Y EVENTOS DE ALTA AGLOMERACIÓN	440	3
	440	7
	440	5 - 9
	440	6
	495	5 - 9
	440	7
	165	4 - 9
PLANES OPERATIVOS DIURNOS Y NOCTURNOS DE CONTROL (EMBRIAGUEZ, PIQUES, APOYO MOVILES, ENTRE OTROS) REALIZADOS LOS FINES DE SEMANA.	440	5
	605	7 - 9
	1045	6

MENUS	CANTIDAD
1	495
2	770
3	1980
4	1540
5	2750
6	1980
7	1980
8	880
9	3740
TOTAL	**16115**

Las posibles fechas y las opciones de entrega de los refrigerios estarán sujetas a las necesidades operativas de la Seccional de Tránsito y Transporte de Bogotá, por lo cual la entrega de los mismos obedecerá únicamente a las solicitudes que realice el comandante de la seccional.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE MOVILIDAD

SUMINISTRO DE REFRIGERIOS 2018 - 2019

FICHA TECNICA REFRIGERIOS.		
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD**
1	**ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO:** • 1/4 de pollo asado de 250 a 260 gramos; compuesto por dos (02) presas que pueden contener una de las siguientes opciones: pierna-pernil o pechuga-ala). • Dos (02) papas saladas de 75 gramos cada una • Una (01) papas saladas de 90 gramos • Una (01) porción de arroz blanco de 150 gramos. • Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). El contenido de este producto debe de tener un peso de 755 gramos. • **Una Gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del **Pollo Asado**; el pollo asado, las papa el arroz y las papas deberán estar contenidas dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá contar con tres (03) divisiones a fin de evitar derrames y desplazamiento de los alimentos. **Descripción:** Contenedor ovalado con tapa, tres (03) divisiones a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del menú en condiciones óptimas. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. **Cubiertos**: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	**495**
2	**ALMUERZO TIPO 2 - LECHONA TOLIMENSE** Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias.	**770**

- **Gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.

- Una (01) chocolatina de 50 gramos.

Ingredientes: Carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias.

Componentes:
Humedad: 55-65%
Sólidos Totales: 35-45%
Cenizas: 1.5-1.8%
Grasa: 5.5 – 11.5%
Proteína: 12-18%
Carbohidratos: 15-20%

Propiedades del producto.

Olor y sabor característico, libre de materias extrañas, el producto no debe presentar indicios de sobre cocción, ni ningún tipo de defecto que indique deterioro, contaminación o malas prácticas dentro de la producción que impacte dentro de las condiciones sensoriales del producto.

Cada porción debe tener un peso entre 400 a 450 gramos de lechona.
Cada porción deberá entregarse con una arepa de maíz blanco entre 30 y 40 gramos, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez.

El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.

El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días contados a partir de la fecha de entrega.

El embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación.

Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto.

Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la **LECHONA TOLIMENSE** deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto.

Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta.

Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.

Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).

3	**REFRIGERIO TIPO 1 – SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO**	1.980

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO: compuesto de pan árabe de 90 gramos, jamón de cerdo de 75 gramos, queso tajado doble crema o mozzarella de 75 gramos. Contenido El producto debe de tener un peso de 240 gramos. • **Gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). • Una (01) chocolatina de 45 gramos. Presentación por unidad compuesto en las partes externas con pan y en el centro el jamón y el queso, Vida útil el producto se requiere con una vida útil de 24 Horas. Condiciones de Embalaje El producto debe ser embalado en canastilla limpia y desinfectada. Condiciones de Transporte. El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para el transporte de alimentos. **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del **SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	
4	**REFRIGERIO TIPO 2 – ALMOJABANA** **DESCRIPCIÓN**: Dos (02) **almojabanas** Producto elaborado a base de queso. **INGREDIENTES**: Queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maiz, margarina vegetal, Conservante (propionato de calcio) Peso: 60 gramos. • Una (01) avena o jugo en empaque Tetra pack de 250 ml de una marca reconocida en el mercado. • Una (01) chocolatina de 45 gramos. **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la **ALMOJÁBANA DE QUESO** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. Bebida y fruta.	**1.540**

	Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	
5	**REFRIGERIO TIPO 3 – MANTECADA DE 100 GRS** **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Batido que se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea. **INGREDIENTES**: Harina, sal, harina de maíz, agua o leche, azúcar, margarina, polvo para hornear, huevos, esencia de hinojo. **COMPOSICIÓN NUTRICIONAL**: Kcal: 153% Proteínas: 20.36% Grasa: 7.47% • **Gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la **MANTECADA** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. Bebida **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	**2.750**
6	**REFRIGERIO TIPO 04 – PALITO DE QUESO** **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Dos (02) **Palitos de queso,** producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tubular o alargada, con adición de queso. Sensorialmente el producto es de textura crocante, con color y olor característico. No se utilizan sabores artificiales o esencias a queso. **INGREDIENTES**: Harina de trigo fortificada, agua, grasa (margarina hojaldre), queso, azúcar, grasa (margarina industrial), sal, propionato de calcio (como conservante). Porción de palito de queso por 100 gramos c/u. **APORTE NUTRICIONAL MÍNIMO POR 100 GR** Proteína (g) 12,6	**1.980**

	Grasa (g) 17,9 Carbohidratos (g) 56,1 Calorías (Kcal) 436 Hierro (mg/100 g) 2,6 Calcio(mg/100 g) 160 • **Una gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del **PALITO DE QUESO** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente con una división, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. Bebida **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	
7	**REFRIGERIO TIPO 05 – EMPANADA DE CARNE Y/O POLLO** **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Dos (02) **empanadas** (90 gr) c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca. **INGREDIENTES**: Carne de res y/o pollo, papa y/o arroz, harina de maíz, Agua, Ajo en polvo o machacados, Cebolla, cubo de caldo de res, Sal, Suficiente aceite para freír. **APORTE NUTRICIONAL MÍNIMO POR 90 GR** **Calorías** (Kcal) 235 **Grasa** (g) 13,35 **Carbohidratos** (g) 20,52 **Proteína** (g) 7,92 Porción por persona dos (2) empanadas • **Una gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (01) chocolatina de 45 gramos **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del **EMPANADA** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. Bebida y fruta.	**1.980**

	Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	
8	**REFRIGERIO TIPO 6 – SANDWICH ESPECIAL** **DESCRIPCION DEL PRODUCTO**: compuesto de pan baguette de 20 cm de largo mínimo, cinco (05) tajadas de jamón Premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gramos cada una mínimo, tres (03) tajadas de queso doble crema o mozzarella de 25 gramos cada una mínimo, pechuga de pollo de 90 gramos mínimo a la plancha. El peso de los ingredientes jamón, queso y pollo debe de tener un peso de 265 gramos mínimo • **Vegetales** (dos rodajas de tomate chonto, hoja de lechuga), • **Salsas**:(tomate y mayonesa) paquete individual de 10 gramos c/u. • **Una Gaseosa:** Una (01) Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (01) porción de fruta fresca de 180 gramos (manzana, mandarina o pera). Presentación por unidad compuesto en las partes externas con pan y en el centro el jamón, queso, pollo y vegetales. Vida útil El producto se requiere con una vida útil de 24 Horas. **Condiciones de Embalaje:** El producto debe ser embalado en canastilla limpia y desinfectada. **Condiciones de Transporte:** El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para el transporte de alimentos. **Empaque:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del **SÁNDWICH ESPECIAL,** deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben	**880**
9	**REFRIGERIO TIPO 7 – BEBIDA / BOTELLA DE AGUA**	**3.740**

	DESCRIPCION DEL PRODUCTO: agua 100% potable tipo personal en botella PET (politereftalato de etileno; se usa habitualmente para bebidas carbonatadas y botellas de agua), no retornable de 600 ml, de una marca reconocida en el mercado nacional. Este material no proporciona resistencia a aplicaciones de altas temperaturas —Max. temp. 160 °F (71.1 °C).	

Versión 1. (19-05-18) ARV.