ANEXO No. 2
PROPUESTA TÉCNICA

El suscrito _____ de conformidad con lo requerido en la Invitación U.A.E. JCC CM - XXX de XXXX, manifiesto que las especificaciones técnicas que presento en mi propuesta son las siguientes:

DESCRIPCION:

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 grams
- 1 Porción de Frutas Frescas y Frutas deshidratadas de 200 grms como mínimo

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) 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 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 U.A.E. 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.

La empresa, 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 la 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 U.A.E. JUNTA CENTRAL DE CONTADORES realizara controles mensuales de calidad tanto de los alimentos como del servicio a prestar.

NOTA: La UAC-JCC se reserva el derecho de verificar la información consignada en este documento.

De ustedes atentamente,

NOMBRE DEL PROPONENTE:
DIRECCIÓN: **CIUDAD:**
TELÉFONO: **FAX:**
CORREO ELECTRÓNICO:
NIT:
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO:

_____
C.C

¡Antes de imprimir este documento, piense en el Medio Ambiente!