PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ANEXO 9 FORMATO FICHA TÉCNICA Y OFERTA ECONOMICA

Abril 2022

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Bogotá, D.C.

Ref.: Proceso No. MC-CLD-CPA-00002-2022

OBJETO DEL CONTRATO: SUMINISTRAR ALMUERZOS PARA EL TRABAJADOR OFICIAL DEL CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CALDAS, DE ACUERDO CON LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO (SENA - SINTRASENA).

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR.

REQUERIMIENTO MÍNIMO DIARIO OPCIONES	CANTIDAD MÍNIMA DÍA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO DEL 85% DEL ALMUERZO INCLUIDO IMPUESTOS
Crema o Sopa : Albóndigas, Verduras, Guineo, Tomate, Pollo, Menudencias, Mondongo, Sancocho, Auyama	200 ML		
Carbohidratos : Arroz, Puré, Espaguetis, Papa, Yuca, Plátano	100 GR		
Principio (3 veces por semana): Frijoles, Lentejas, Arvejas, Garbanzos	80 GR		
Proteína : Pollo, Cerdo, Res, Pescado diferentes preparaciones ejemplo: a la plancha, sudado etc.	150 GR	**1**	
Ensalada: Vegetal, de coliflor, de tomate y aguacate, de mango con pollo y aguacate, brócoli y manzana, pollo con aguacate, ensalada de frutas, de pepino, ensalada primavera, piña y lechuga, remolacha y zanahoria, cebolla y tomate, ensalada mixta (diferentes combinaciones)	120 GR		

Postre	Arroz con leche, Mazamorra, Brevas, Parpayuela, Tres leches, Mielmesabe.	50 GR		
Sobremesa	Jugos naturales en agua (Guayaba, Guanábana, Fresa, Piña, Mora, Naranja, Tomate de árbol, Mango, lulo, Limonada). **NOTA:** Las bebidas se deben variar en toda la semana. No se pueden repetir las bebidas más de 3 veces a la semana.	350 ML		

NOTA: El contratista suministrará los almuerzos hasta agotar el presupuesto oficial o cumplimiento del plazo de ejecución del contrato.

1.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS SERVICIOS.

1. Se debe verificar que los alimentos queden totalmente cocidos.
2. Las materias primas e insumos alimenticios, utilizados como componentes de los platos preparados y servidos, deberán cumplir con la normatividad colombiana vigente que le aplique
3. Cumplir con características técnicas de operación, higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, conforme a las disposiciones legales.
4. El suministro diario de los almuerzos (de lunes a viernes, a excepción de los días festivos) en un horario de lunes a viernes de 12:00 m. a 12:30 m, durante el plazo de la ejecución del Contrato, en un establecimiento ubicado a máximo 3 km de distancia del centro pecuario y agroempresarial.
5. El contratista asumirá los gastos, impuestos y demás gastos para cumplir con las obligaciones, especificaciones y objeto contractual.
6. El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado. **ANEXARLO**

1.2 CICLOS DE MENÚS (ALMUERZOS)

El contratista debe presentar mensualmente y con un mes de anterioridad por medio electrónico al supervisor del contrato, un ciclo de menú variado el cual será aprobado por el supervisor del contrato.

El menú diario debe ser impecable en su presentación y métodos de preparación, y cumplir además con características organolépticas de textura, consistencia, color, sabor, olor y temperatura.

_____, actuando en calidad de _____ (persona natural oferente, o el representante legal, o apoderado), de _____ (nombre del proponente o del integrante del consorcio o unión **temporal**), certifico que se cumplirá con todas las especificaciones técnicas requeridas para la ejecución del contrato.

Atentamente,

Firma Representante Legal del Proponente o del Proponente Persona Natural
Nombre:
Cedula:
Cargo:
Razón Social:
NIT:
Nombre Establecimiento:
Documento de Identidad:
Correo Electrónico: