ANEXO N° 6

ESPECIFICACIONES TECNICAS

El oferente deberá tener en cuenta los principios de calidad y oportunidad, al momento de presentar la oferta, para lo cual, deberá establecer si CUMPLE o NO CUMPLE con las condiciones técnicas que se describen a continuación:

DESAYUNOS DE TRABAJO		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
Menú N° 1	Pan, Proteína (Huevos, Carne, etc. de 100 gr), Rodaja de queso, Frutas (150 gr) y Bebida caliente o fría (café, chocolate u otro de 180 cc).		
REFRIGERIOS		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
Menú N° 1	Empanadas (mediana) de carne de res y/o Pollo (100 gr) y jugos de frutas naturales (200 cc).		
Menú N° 2	Sándwiches (mediano) de jamón y queso y jugos de frutas naturales (200 cc).		
Menú N° 3	Deditos de Queso o Palitos (mediano) y Jugos de frutas naturales (200 cc).		
ALMUERZOS DE TRABAJO		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
Menú tentativo N° 1	Sopa de legumbres (200 cc), Proteína (150 gr en crudo), Plátano Hartón (70 gr), Arroz blanco (100 gr), Ensalada (70 gr), Bebida (jugo de frutas naturales 180 gr) y Postre.		
Menú tentativo N° 2	Relleno, Pollo por media porción, Julianas de frutas y Jugo o Gaseosa		
Observación N° 1		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
En caso de requerir otros menús se solicitarán y aprobarán por parte de la SECCO. Los menús se alternarán de acuerdo al desarrollo e intensidad de cada reunión.			
Observación N° 2		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
El oferente deberá asumir los costos tanto de empaques desechables como menaje (cubertería, mantelería etc.)			
FORMA DE PRESENTACIÓN: • Refrigerios: será en empaques desechables biodegradables (o en una forma higiénica y salubre de presentar los mismos). • Almuerzos o desayunos: se puede requerir los empaques, menaje, cubertería, mantelería (Los cuales serán asumidos por el contratista) y meseros.			
TRANSPORTE: • Refrigerios, almuerzos o desayunos: según la necesidad, pueden ser recogidos por la SECCO, o se puede solicitar el envío a domicilio donde la entidad indique.			
El oferente deberá contar con todas y cada una de las herramientas y elementos necesarios para satisfacer la necesidad y desarrollar las actividades necesarias para cumplir con lo aquí señalado.			
Observación N° 3		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1. El Contratista deberá contar con la capacidad logística para la distribución y cumplimiento oportuno de los servicios. Para ello deberá contar con el menaje necesario (samovares, cristalería, etc.), mobiliario (mesas y sillas, etc.), lencería (mantelería) sin costo para la entidad y el personal para el servicio de meseros.			
2. El Contratista deberá contar con la capacidad logística para atender los eventos teniendo en cuenta los siguientes parámetros. • Servicio para evento de 0 a 10 personas (Mínimo (1) meseros, instalaciones de menaje, mobiliario y lencería, para el total de las personas) • Servicio para evento de 11 a 50 personas (Mínimo (2) meseros, instalaciones de menaje, mobiliario y lencería, para el total de las personas)			
3. El Contratista deberá garantizar que el servicio a prestar (alimentación y meseros), cuente con los principios de protocolo & etiqueta.			
4. Tener capacidad para suministrar los servicios estipulados en el presente anexo técnico de lunes a domingo, durante la ejecución del contrato.			
5. En caso de ser necesario EL CONTRATISTA deberá contar con la capacidad de suministrar desayunos y almuerzos de trabajo, así como refrigerios en Bogotá o en las Ciudades a nivel nacional que determine la SECCO, previa coordinación con el supervisor de contrato.			

Cordialmente,

_____

Firma del representante legal
Nombre
Cédula de Ciudadanía N°
Oferente
Nit Dirección