ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO O PRODUCTO A CONTRATAR

Las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios objeto del presente proceso de contratación se detallan a continuación:

ITEM	CODIFICACION UNSPSC	CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	Cant.	Marca y referencia ofertado	Espeimagen ofertadocificaciones Tecnicas/
1	78111802	Servicio de Buses con horario programado	Servicio de Transporte terrestre automotor mediante autobuses , con disponibilidad del vehículo exclusiva para transportar a la delegaciòn deportiva de Yopal participante en el evento, en la ruta ida y regreso, Yopal - Monterrey - Yopal, viaje persona por puesto.	viaje/persona	284		
2	50202309	Bebidas deportivas o de energia	Bebida isotónica refrigerada en botella pet x 500 ml, que se pueda consumir antes y depués del ejercicio, para hidratar y reponer líquidos perdidos en la actividad física, la bebida debe ser respaldada por estudios cientificos que comprueben su eficiencia como healthy fuel para los deportistas.	UND	3.866		
3	50202309	Bebidas deportivas o de energia	Alimento en polvo en stik de 5 g para preparación en 600 ml de agua refrigerada, compuesta por Antocianina de maíz morado + Guayusa + Té verde + Acai berry + Micelio de Cordyceps + Goji berry + Maca + Ginseng + Fibra soluble + Vitaminas + Minerales, debe contar con registro sanitario, soluble en agua, para ello, debe suministrarse Botella deportiva con tapa rosca para transportar fácilmente. Capacidad 600 ml / 20 Oz.MATERIAL: Acero inoxidable + AS.MEDIDAS: 6,7 x 23,5 cm.ÁREA APROXIMADA DE LOGOS: Tampo horizontal: 3,5 x 4 cm. Vertical: 6 x 2 cm Serigrafía: 6 x 6 cm.	UND	2277		

4	90101501	RESTAURANTE	DESAYUNO: A). FRUTA (entre 140 y 170 gramos): papaya, piña, uvas banano, kiwi o fruta en cosecha (peso neto sin cáscaras ni semillas) ; B). Jugo natural 200 centímetros cúbicos; C). CEREAL: 80 gramos (mínimo) Cereal en hojuelas; D). PROTEÍNA animal 60 gramos (mínimo): tajada de Jamón o Mortadela, Tajada de Queso, Salchicha, huevo 60 gramos como mínimo para todas las opciones; E). REPOSTERÍA: Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados, arepa con queso 100 gramos (mínimo) , Croissant de jamón y queso 100 gramos (mínimo) Alimentos tipo mantecada, pan blanco, etc. 80 gramos. (mínimo) y F). BEBIDA LÁCTEA: 200 Centímetros Cúbicos: Yogurt, Kumis, Avena, Coladas, Chocolate, Café). ALMUERZO Y CENA: A). SOPA 300 centímetros cúbicos. Con un contenido básico de verdura, cereal, tubérculo; B). PROTEÍNA 180 gramos (mínimo): Carne pulpa de res, carne pulpa de cerdo, pescado, o pollo siempre y cuando sea pechuga, pierna o pernil, NOTA: No se permite el suministro de menudencias ni de alas de pollo, tampoco de vísceras ni alimentos tipo bofe, riñones o similares; C). VERDURAS Y ENSALADA 90 gramos (mínimo) verdura cruda y cocida, sola o combinada, tipo habichuela, zanahoria, brócoli, arveja, coliflor, lechuga etc.; D) CEREAL 140 gramos (mínimo), arroz o espaguetis; E) TUBÉRCULO 100 gramos (mínimo) papa, plátano, yuca; E). JUGO de fruta natural: 250 centímetros cúbicos: Lulo, maracuyá, mora, papaya, melón, manzana, pera, etc., no se aceptan las bebidas gaseosas ni las bebidas azucaradas artificiales.	servicio	144		
5	90101802	Servicio de comidas a domicilio	Alimentación de compensación ó refrigerio con alto valor nutricional, durante los días del evento; consistentes en dos (02) refrigerios diarios: una porción de harina que incluya proteína de 100 gr, 1 bebida con fruta natural de 200 cc, el menú debe ser previamente concertado con la supervisión. Los alimentos deben ser de óptima calidad, deberán cumplir con todas las normas de salubridad, higiene y seguridad. La verificación será responsabilidad del proveedor y del supervisor del contrato. El refrigerio debe ser entregado en el lugar del evento. Sujeto a las condiciones establecidas en la Resolución 683 de Marzo 28 de 2012.	UND	2122		

Elaboró:

HERSAIN HERRERA MENDIVELSO
Profesional contratado