22 RV

ANEXO No 1. ANEXO TÉCNICO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

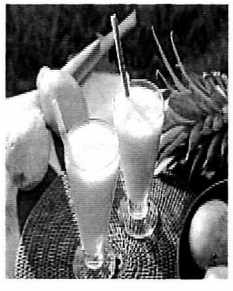
OBJETO: SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE PARA LA REALIZACION DE CLAUSURAS, SEMINARIOS Y CONFERENCIAS DE LA EPFAC.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101700	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y Entrenamiento	Restaurante y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicio de cafetería	

Las empresas oferentes que se encuentran en capacidad de aceptar, cumplir y/o acreditar, deben diligenciar en su totalidad el siguiente cuadro de especificaciones técnicas, las cuales deben diligenciar en su totalidad expresando para cada ítem si cumple (SI) o no (NO). El no ofrecimiento de alguno de los componentes DESCALIFICARÁ la oferta

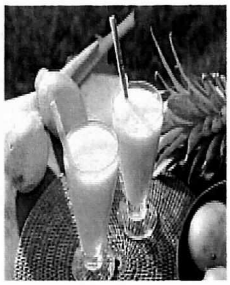
ITEM	CARTA	Número de personas por (evento)
MENU 1	**Compuesto por:**	01 a 20
	Refrigerio:	21 a 30
	1. Empanada Coctel 100 gramos (2) unidades por persona **O** Palito de queso hojaldrado 150 gramos (1) unidad por persona.	31 a 50
	2. Jugo Surtido, de 300 ml (1) unidad por persona **O** Botella de gaseosa surtida tamaño personal no inferior a 250 mls (1) unidad por persona.	51 a 120





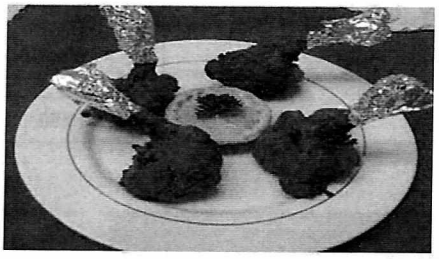
ITEM	CARTA	Número de personas por (evento)
MENU 2	**Compuesto por:**	01 a 20
	Refrigerio:	21 a 50
	1. Pastel en hojaldre al horno de carne de 300 gramos (1) unidad por persona **Y** sándwich de pavo, pan árabe de 300 gramos (1) unidad por persona.	51 a 80
	2. Jugo de frutas natural en agua surtido (piña, mango, lulo, mora o maracuyá), vaso de cristal 14 oz (1) unidad por persona **Y** Batido de frutas (mango, piña y fresa) vaso de cristal 14 oz (1) unidad por persona.	81 a 100
		101 a 250



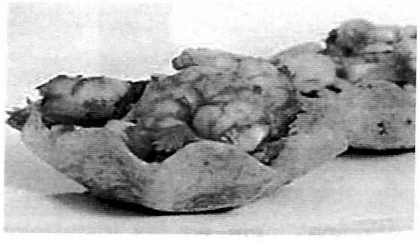


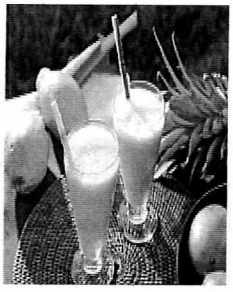
ITEM	CARTA	Número de personas por (evento)
MENU 3	**Compuesto por:**	01 a 20
	Pasabocas	
	1. Colombina de pollo apanada de 150 gramos (1) unidad por persona, **Y**	21 a 30
	2. Pincho de carne de 150 gramos (carne de res-tocineta-salchicha) (1) unidad por persona, **Y**	31 a 50
	3. Ceviche de camarón en canastilla de 150 gramos (1) unidad por persona, **Y**	51 a 100

	4. Jugo de frutas natural en agua surtido (piña, mango, lulo, mora o maracuyá), vaso de cristal 14 oz (1) unidad por persona.	**101 a 300**









TEM	CARTA	Número de personas por (evento)
MENU 4	**Compuesto por**: **1.** Colaciones: galletas pandero o galletas de chispa de chocolate de 5 gramos (2) unidades por persona, **Y** **2.** Tinto **O** aromática de frutas de 200 ml (1) unidad por persona.	**01 a 20** **21 a 30** **31 a 50** **51 a 100** **101 a 250** **251 a 400**





ITEM	CARTA	Número de personas por (evento)
MENU 5	Stand de Tinto y aromática	01 a 20
		21 a 30
		31 a 50
		51 a 100
		101 a 250



CONDICIONES PARTICULARES DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, RELACIONADAS ASÍ:
1. En la Ciudad de BOGOTA D.C, principalmente en las instalaciones del CANTON NORTE- EPFAC (Carrera 11 No 102-50 Bogotá D.C.), y la UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA, y donde la EPFAC disponga para el desarrollo de clausuras, seminarios y conferencias en la ciudad de Bogotá.
2. Los servicios serán solicitados con mínimo (5) días calendarios antes de la realización del evento académicos programados por la EPFAC, fecha en la cual se especificara las cantidades e ítems a suministrar.
3. Los servicios deben ser realizados en las fechas y horarios previamente establecidos y comunicados por la Escuela de Postgrados FAC, debiendo el contratista prever los medios logísticos y de transporte necesarios, así como los tiempos de desplazamiento en la ciudad de Bogotá D.C. y los controles de ingreso a las instalaciones militares; a fin de dar inicio al Servicio de Cafetería en el horario requerido por el Grupo Académico de la EPFAC. **LO ANTERIOR SO PENA DE APLIACACIÓN DE PÓLIZAS DE CUMPLIMIENTO.** En caso de presentarse alguna novedad por parte del contratista en la prestación del servicio solicitado, deberá informar este, con un plazo de mínimo de 48 horas antes de la realización del evento y deberá responder por el incumplimiento y gastos adicionales que la EPFAC incurra para la realización del servicio.
4. **El contratista deberá asumir todos los gastos y costos necesarios para el cumplimiento del objeto a contratar**, incluyendo la atención y los elementos necesarios para la entrega a satisfacción de los servicios contratados. El servicio debe ser entregado en menaje vajilla y cristalería de acuerdo a eventos académicos.
5. Los Servicios requeridos podrán variar en cantidad y numero de eventos académicos dependiendo del cronograma señalado en la programación académica. NO obstante, los mismos se solicitaran hasta el 09 de diciembre de 2019 ó hasta el agotamiento de los recursos, lo que primero ocurra.
6. La Escuela de Postgrados Fuerza Aérea Colombiana NO aportara ninguna clase de personal, material o servicio para el cumplimiento del objeto contractual.
7. El contratista debe tomar todas las medidas preventivas de higiene para la prestación del servicio, también debe mantener la temperatura adecuada de conservación de los alimentos como la línea de frio o caliente, realizar la cocción suficiente y servir los productos en la temperatura adecuada para el consumo.
8. Para los respectivos pagos parciales el contratista debe entregar los soportes respectivos de la realización de los servicios mensualmente.

CR MARTIN FERNANDO ZORRILLA RODRIGUEZ	TC. FERNANDO ADOLFO CARDONA BEDOYA
Delegado Contractual	**Gerente del Proyecto**
MY JHON HERRERA MARTINEZ	MY. JHON HERRERA MARTINEZ
Comité Estructurador Técnico	**Comité Estructurador Económico**