OBJETO A CONTRATAR: SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDAN APOYO Y SEGURIDAD EN EL MUNICIPIO DE CHÍA ESECIFICACIONES MINIMAS REQUERIDAS:

ÍTEM	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	DESAYUNO	Una bebida caliente o fría 200 c.c., una porción de proteína 200 gr, una harina 150 gr y una porción de fruta 40 gr.	UNIDAD
2	ALMUERZO	Una porción de Proteína 200 gramos de carne o pescado, 350 gramos de pollo (pierna pernil), o 200 de filete de pollo, cereal (arroz) o harina 150 gramos porción, 100 gramos de tubérculos, 150 principio, bebida	UNIDAD
3	CENA	Una porción de Proteína 200 gramos de carne o pescado, o 350 gramos de pollo (pierna pernil) o 200 de filete de pollo, cereal (arroz) o harina 150 gramos porción, 100 gramos de tubérculos, 150 principio, bebida	UNIDAD
4	REFRIGERIO	Refrigerios confomados por: Un jugo tetra pack (caja) de 125 ml sabores variados de marcas reconocidas en el mercado nacional, pastel de pollo p carne o hawaiano fresco de 300 gramos o sandwich de jamón y queso tajado o doble crema presentación entre 110 y 120 gramos empacado en bolsa ecológica o papel antigrasa parafinado para empacar alimentos, con su respectiva servilleta. Una fruta manzana o durazno saludable de 210 gramos y una chocolatina de 12 gramos.	UNIDAD

El contratista seleccionado deberá cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud, para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014 y Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes. Adicionalmente, deberá cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos.

REQUERIEMIENTOS

Personas Jurídicas Si el proponente es persona jurídica, deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, con fecha no superior a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre del proceso de selección, en original, con código de verificación que pueda ser constatado por la Entidad, donde conste como mínimo una antigüedad no menor a cinco (05) años, contados a partir del cierre de la presente convocatoria y que su vigencia sea indefinida. Así mismo, deberá certificar que su objeto social tenga actividades de producción y comercialización de alimentos relacionados con los del presente proceso de selección.

Si existieren limitaciones en las facultades del representante legal para contratar y comprometer a la sociedad, deberá acreditar mediante copia del acta expedida como lo determina el Código de Comercio, que ha sido facultado por el máximo órgano social, para presentar la propuesta y firmar el respectivo contrato hasta por el valor total del mismo.

En los casos en que se certifique la duración indefinida, deberá adjuntarse carta de compromiso mediante la cual, se garantice la duración mínima exigida, suscrita por el representante legal.

Capacidad Operativa

Como parte integral de las fichas técnicas, el oferente deberá certificar mediante documento debidamente suscrito, que cumple con la capacidad operativa necesaria para ejecutar en debida forma el objeto contractual, con el detalle expreso de las siguientes declaraciones.

1. Atención: El proponente deberá presentar como mínimo las siguientes alternativas para la prestación del servicio: a. Atención personalizada. b. Atención telefónica. c. Correo electrónico; para lo cual deberá relacionar los datos que corresponden a cada una de las alternativas.

2. Restaurante: El proponente debe contar con un restaurante de su propiedad el cual debe estar debidamente inscrito en cámara de comercio, deberá estar ubicado dentro del casco urbano del municipio de Chía y/o

ALCALDIA MUNICIPAL DE CHIA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FICHA TÉCNICA PARA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL	CÓDIGO	GEC-FT-65-V1
		PÁGINA	2 de 2

máximo a 5 kilómetros a la redonda del Municipio de Chía, lo anterior con el fin de facilitar la coordinación pertinente, oportuna y eficaz, de acuerdo a las necesidades del Municipio. El cual para su funcionamiento deberá contar con los siguientes documentos los cuales deberán encontrarse vigentes:

- Registro de saneamiento ambiental en vigencia.
- Certificado de lavado y desinfección de tanques.
- Certificado de recolección de aceites.
- Certificado de uso de suelos.
- Certificado de fumigación y control de plagas.
- Certificado de Registro Nacional de turismo. (Lo exigen a todo el sector gastronómico)
- Certificado de programa de protocolos de bioseguridad para restaurantes.

NOMBRE: RAFAEL ENRIQUE ROA PINZÓN **CARGO: SECRETARIO DE GOBIERNO** **APROBÓ**	**FIRMA**
NOMBRE:CR (r) WILSON HALABY NAGI **CARGO: DIRECTOR DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA** **REVISO**	**FIRMA**