Anexo No 4
FICHA TÉCNICA MÍNIMA

El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas mínimas que se describen a continuación,

Refrigerio	Descripción	Cantidad
Refrigerio General	● Sándwich pan francés tamaño personal (21 cm) en sabores: jamón queso, jamón salami y queso, o hawaiano. Incluye lechuga y tomate. ● Una fruta fresca (banano, manzana o pera). ● Jugo de fruta natural, sin conservantes y buena fecha de vencimiento con un tamaño de 500ml. ● Incluye menta y servilleta. ● Todos y cada uno de los refrigerios deben ser entregados o empacados dentro de una bolsa de papel Kraft.	2700

Imagen de referencia de la bolsa de papel Kraft para empaque de refrigerios.



Del mismo modo, los tipos de menú que se debe considerar para los mil quinientos noventa seis (1.596) almuerzos para la ejecución del presente proceso deben ser:

Menú	Descripción	Cantidad
Menú 1	● Sopa de moneditas de plátano 12 oz, empacado en recipiente ecológico biodegradable de 12 oz. ● 100 gr carne cerdo asada y/o 100 gr de pechuga de pollo asado. ● Porción de arroz 100 gr	798

Menú	Descripción	Cantidad
	• Porción de maduro asado 30 gr • Frijoles 80 gr • Ensalada de tomate, remolacha, cebolla, zanahoria 50 gr • Postre (galletas rondalla, hojaldre dulce) 50 gr • Agua de panela con limón en vaso ecológico de 9 onzas con tapa. • Empaque portacomidas ecológico biodegradable tipo J2. • Incluye menta, servilleta y cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor) desechables.	
Menú 2	• Crema de pollo 12 oz, empacado en recipiente ecológico biodegradable de 12 oz. • 100 gr Chuleta de cerdo o pollo apanada. • Porción de arroz 100 g • Porción de maduro asado 30 gr • Porción arvejas 80 gr • Ensalada de cebolla y tomate 50 gr • Postre (galletas rondalla, hojaldre) 50 gr • Limonada de limón natural en vaso ecológico de 9 onzas con tapa. • Empaque portacomidas ecológico biodegradable tipo J2. • Incluye menta, servilleta y cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor) desechables.	802

Imagen de referencia de los recipientes ecológicos biodegradables:





TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES CONDICIONES DE SUMINISTRO:

- Suministrar la alimentación contratada, bien presentada e individualizada en cajas de cartón (Empaque desechable – biodegradable) **NO ICOPOR**, atendiendo los requisitos contenidos en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) aptos para conservar el calor o el frío según el caso y envueltos en papel film para su protección. Cada ración debe contar con cubiertos desechables y servilletas. Cada recipiente o contenedor no debe contener más de dos (2) alimentos sólidos, tanto los líquidos como las ensaladas deben almacenarse en empaques o contenedores diferentes.

- En los eventos en que el mismo día se solicite el servicio de alimentación de almuerzos y comidas para el mismo personal, el menú ofrecido debe ser diferente para cada ocasión. La alimentación ofrecida debe cumplir con las condiciones nutritivas para la población objeto de la presente selección.

- Los alimentos que requieran de cadena de frío o calor deben permanecer en recipientes y/o equipos que garanticen su temperatura ideal de conservación. Debe evitarse el almacenamiento de productos crudos con cocidos.

- El servicio de alimentación se debe prestar de forma oportuna y a tiempo, en las condiciones de tipo de alimentación, cantidad, fecha, hora y lugar solicitadas. Por lo anterior, el transporte de los alimentos hasta los lugares solicitados debe estar incluido tanto para la zona urbana como la zona rural de Santiago de Cali.

- Se debe prestar el servicio de alimentación (CATERING) durante todos los días de la semana incluyendo festivos, dentro del horario de 6:00 AM a 9:00 PM, para lo cual se realizarán reuniones de coordinación para socializar el detalle del cronograma y se confirmarán las cantidades con mínimo SEIS 06 horas de anticipación por parte de esta secretaría. Por lo

tanto, el contratista deberá garantizar que cuenta con la capacidad técnica y operativa para realizar las entregas antes descritas.

- El contratista deberá cumplir con la aplicación de las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y entrega de estos mediante el empleo de los equipos y utensilios adecuados y necesarios para ello conforme lo estipulado por la Ley vigente correspondiente.
- Las salsas y demás aditivos necesarios para condimentar la comida deben ser debidamente empacados, sellados e individualizados para usarlos una sola vez en el momento del consumo y evitar la descomposición (ejemplo. Mantequilla, mermelada, salsa rosada, salsa tártara, ají, entre otros).
- Los alimentos a suministrar deben haber sido preparados el mismo día de la entrega, no contener condimentos o insumos que aceleren la descomposición de estos; se debe garantizar un mínimo 6 horas de conservación de los alimentos una vez entregados por el contratista.
- Para garantizar las entregas por parte del contratista, se requiere utilizar el sistema de valeras o Tickets para dejar constancia de recibido, donde repose la fecha y cantidad de producto entregado; preferiblemente con imprenta de empresa.

Firma autorizada

CARLOS ANDRES ASTUDILLO CLAVIJO
C.C. 94.507.827 DE CALI
REPRESENTANTE LEGAL
ASOCIACION PARA EL EMPRENDIMIENTO SOCIAL SOSTENIBLE
NIT. 900246964-6
CARRERA 65 # 10 – 159 B/ Gran Limonar
CEL. 3147118118
Essostenible2019@gmail.com
Cali, Valle