De conformidad con lo dispuesto en el numeral 1º del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015, se presenta (n) la (s) siguiente (s) ficha (s) técnica (s):

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (OBJETO)

"Prestación de servicio de suministro de alimentos y bebidas requeridos para las actividades de la Orquesta Filarmónica de Bogotá"

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO (NOMBRE TECNICO)

Suministro de alimentos

CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

Clasificación UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
93130608	93000000	93130000	93131600	Servicios de suministro de alimentos
91111603	91000000	91110000	91111600	Servicios de cocina o preparación de comidas
90101802	90000000	90100000	90101800	Servicios de comidas a domicilio
90101600	90000000	90100000	90101600	Servicios de banquetes y catering
93131612	93000000	93130000	93131600	Administración de reservas alimentarias
93131607	93000000	93130000	93131600	Servicios de distribución de alimentos
48101909	48000000	48100000	48101900	Teteras o cafeteras para servicio de comidas

IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA

Especificaciones de orden técnico:

A continuación, se indica la descripción del bien requerido, la clase de alimento y el gramaje de cada componente:

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	MÍN. REQ.
1	Desayuno Empacado	Compuesto por bebida caliente (7 oz), jugo natural (7 oz), huevos tipo omelette (2 huevos) con tres acompañantes (queso, cebolla, tomate, maíz, espinaca, jamón) o caldo con proteína o tamal, tres panes tipo buffet (variedad surtida), mantequilla y mermelada en empaque individual y en presentación comercial. Empaque y cubiertos desechables	1
2	Desayuno ejecutivo servido a la mesa	Compuesto por porción de fruta, bebida caliente (7 oz), jugo natural (7 oz), huevos tipo omelette (2 huevos) con dos acompañantes (queso, maíz, tomate, cebolla, espinaca, jamón bajo en grasa, champiñones) tres panes tipo buffet (variedad surtida) o arepa de maíz, mantequilla y mermelada en empaque individual y en presentación comercial. Menaje no desechable (loza, vasos, cubiertos) servicio de meseros.	1
3	Almuerzo o Cena Empacado	Compuesto de una entrada (fría o caliente) un alimento proteico, dos energéticos, un regulador, una bebida, un postre. Empaque y cubiertos desechables. (Ofrecer ocho (8) opciones).	1
4	Almuerzo Ejecutivo o Cena servido a la mesa	Compuesto de una entrada (fría o caliente), alimento proteico, dos energéticos, un regulador, jugo natural (7 oz), un postre. Servido a la mesa o buffet, menaje no desechable (loza, vasos, cubiertos) y servicio de meseros. (Ofrecer ocho (8) opciones).	1
5	Menú Comida Rápida 1	Hamburguesa compuesta por una proteína de 200 gramos, pan para hamburguesa, porción de queso doble crema, tomate, lechuga, papas, sachet de salsa de tomate y mayonesa, bebida de mínimo ml y postre. (CONTEMPLAR TAMBIEN LA OPCION VEGETARIANA)	1
6	Menú Comida Rápida 2	Lasaña mixta de 500 gramos, preparada con carne y pollo, queso, porción de pan individual, fruta de temporada y bebida de mínimo 200 ml.	1
7	Menú Comida Rápida 2 Vegetariano	Lasaña Vegetariana de 500 gramos, porción de pan individual, fruta de temporada y bebida de mínimo 200 ml.	1
8	Refrigerio ligero	Compuesto de un sólido proteico, fruta de temporada y bebida de néctar de frutas. Empaque y cubiertos desechables. (Ofrecer ocho (8) opciones).	1
9	Refrigerio ligero Vegetariano	Compuesto de un sólido proteico, fruta y bebida. Sin proteína animal (Hojaldre con relleno de champiñones y queso, bocadillo, espinaca. Porción de frutos secos). Empaque y cubiertos desechables. (Contemplar 3 opciones)	1
10	Refrigerio reforzado	Compuesto de sánduche especial (Pan tipo baguette o pan árabe, carnes frías (embutidos magros de cerdo, cordero, pavo o pollo) queso doble crema, vegetales, sachet de salsas mayonesa y salsa de tomate, papas, fruta de temporada, postre (chocolatina) y bebida. Empaque y cubiertos desechables. (Contemplar otras 2 opciones de solido reforzado)	1
11	Refrigerio reforzado Vegetariano	Compuesto de un sólido proteico, fruta y bebida. Sin proteína animal (sánduche de queso con tomate y lechuga, sánduche de queso y espinaca, Opciones de hojaldre con relleno de champiñones y queso, bocadillo, espinaca. Porción de frutos secos). Empaque y cubiertos desechables. (Contemplar 2 opciones más)	1
12	Refrigerio Libre de gluten	Compuesto de un sólido proteico, fruta y bebida natural. Sólido proteico como (sánduche de queso vegano con tomate y lechuga, sánduche de queso vegano y espinaca, Porción de frutos secos. El pan debe ser libre de gluten). Empaque y cubiertos desechables	1
13	Estación de café permanente	Compuesto por agua aromática, tinto, azúcar normal y de dieta, crema instantánea no láctea, mezcladores, vasos desechables e incluye servicio de mesero. Contemplar 3 bebidas por persona	1
14	Estación de café permanente con galletas	Compuesto por agua aromática, tinto, azúcar normal y de dieta, crema instantánea no láctea, mezcladores, vasos desechables e incluye servicio de mesero. Contemplar 3 bebidas por persona acompañada de galletas empacadas tipo colación casera (3 galletas por persona).	1

15	Agua con dispensador	Agua en botellón de mínimo 20 Litros, con 150 vasos desechables de 7 oz y dispensador.	1
16	Paca de agua	24 botellas de agua de mínimo 280 ml cada una	1
17	Paca de gaseosa	24 botellas de gaseosa, varios sabores de mínimo 300 ml cada una	1
18	Jugo en caja mediano	Bebida de jugo en caja, varios sabores de mínimo 200 ml	1
19	Lechona 50 porciones	Porción de 300 gramos, incluido platos y/o cajas, cubiertos y arepas. Además, debe incluir la persona que porcione y haga la entrega.	1
20	Lechona 100 porciones	Porción de 300 gramos, incluido platos y/o cajas, cubiertos y arepas. Además, debe incluir la persona que porcione y haga la entrega.	1
21	Sillas	Sillas tipo rimax sin brazos, limpias y en buenas condiciones.	1
22	Tablón con mantel	Dimensiones 2.00 * 80 cms	1
23	Manteles	Tapa	1
24	Mesero	Turno por 4 horas	1
25	Mesero	Turno por 8 horas	1

1. SERVICIO Y COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Proveer los refrigerios y las bebidas que se menciona en los menús con el mínimo de opciones solicitadas en las especificaciones técnicas, las cuales se deben variar durante el plazo de ejecución del contrato.

Las características que deben cumplir los alimentos y bebidas son:

ITEM	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
1	Bebidas	Las bebidas deben ser suministradas en presentaciones comerciales de mínimo 200ml.; los lácteos deben ser leches enteras, leches enriquecidas o saborizadas, kumis, yogurt, o avena. Incluir fecha de vencimiento y lote de fabricación. La bebida láctea deberá ser homogénea, fresca para el consumo diario, con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. El producto no puede ser reempacado o reembolsado. El producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. El producto debe ser transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuente con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se deberán mantener controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. Debe garantizarse la cadena de frio desde la producción, recibo del proveedor logístico y posterior en entrega. El rotulado debe contener la información establecida en la en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de

		Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
2	Cereales, raíces, tubérculos, plátanos.	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en variedad de preparaciones y de presentaciones tales como: panes, galletas, mantecadas, tortas, hojaldres, etc. Incluir fecha de vencimiento y lote de fabricación. Deben presentar color, sabor y olor propio a los ingredientes empleados. El producto debe mantener su integridad durante el proceso. Tratándose de mantecadas o tortas debe presentar corteza ligeramente dorada (no quemada ni poseer hollín, de color uniforme, textura suave y semi esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. Este producto se debe almacenar a una temperatura ambiente, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible. Almacenamiento: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Transporte: se debe transportar debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas o cajas de cartón corrugado y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. El empaque primario debe cumplir las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifique o sustituya. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
3	Hortalizas, verduras y leguminosas verdes	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben incluir solos o como ingredientes en combinación con otras preparaciones como tortas o soufflé. Los alimentos de este grupo deben ser incluidos en todos los menús patrón para los refrigerios.
4	Frutas	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en porciones o enteras que no requieran de utensilios adicionales para su consumo. Las frutas deben presentar características de homogeneidad en el tamaño y brillo propios de la variedad en el color, olor y textura; no deben presentar magulladuras, ni problemas de tipo fitosanitario, ni picaduras, no deben estar dañadas por insectos, roedores u otras plagas. No deben tener parásitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de

		putrefacción o descomposición. Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato; tamaño uniforme. **Conservación**: este producto debe conservarse a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas totalmente limpias y en buen estado, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Almacenamiento**: el producto se debe almacenar en buenas condiciones higiénico-sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
5	Carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales	Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser incluidos en todos los menús, deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. Se pueden alternar o combinar con queso y cárnicos (refrigerios). La presentación de las carnes debe ser magra. Las preparaciones con leguminosas secas reemplazan un alimento energético. Incluir fecha de vencimiento y lote de fabricación si aplica.
6	Lácteos y derivados	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en empaques comerciales debidamente rotulados y con su respectiva fecha de vencimiento y lote de fabricación.
7	Grasas	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en preparaciones con aceites vegetales (de maíz, soya, ajonjolí, girasol) etc. Los menús no deben incluir dos preparaciones fritas.
8	Azúcares y dulces	Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en presentaciones blandas de fácil masticación y en empaques individuales. Incluir fecha de vencimiento y lote de fabricación.

** Tener en cuenta las especificaciones técnicas descritas en los cuadros siguientes referentes a gramaje, presentaciones y cantidades.*

2. MENÚ PATRÓN

2.1. Menú patrón almuerzos y cenas:

El menú que se ofrecerá deberá contener un tipo de alimento de cada uno de los grupos que se indican a continuación:

GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Proteico	Carne de res o de cerdo preferiblemente muchacho o lomo.	Mínimo 150 gr. La carne deberá ser magra, no se aceptan tortas de carne, ni mezclados. No se aceptan embutidos
	Pollo, pechuga.	Mínimo 150 gr. La presentación del pollo deberá ser por filete. No se aceptan embutidos.

	Pescado.	Mínimo 150 gr. El pescado debe ser sin espinas. Se aceptan variedades tales como: ROBALO, SALMON, TRUCHA. No se acepta pescado seco.
	Nota:	No se acepta ninguna clase de embutidos, salchichón, mortadela, ni preparaciones con Carve.
Energético	Tubérculos: papa, papa criolla, yuca y plátano.	Mínimo 150 gr. en preparación cocida
	Cereales y productos derivados (Tortas, arroz, espaguetis, lasaña).	Mínimo 70 gr. en crudo y 100 gr. en cocido
	Leguminosas (Frijoles, lentejas, garbanzos).	Mínimo 40 gr. por porción
Regulador	Verduras y legumbres.	Mínimo 70 gr. por porción
	Ensalada fresca.	Mínimo 70 gr. por porción
Bebida	Jugo de fruta natural.	200 cc en vaso de vidrio
Postre	De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, panelitas. etc.	Mínimo 30 – 40 gr por porción

2.2. Menú patrón libres de gluten:

El menú por ofrecer deberá contener un tipo de alimento de cada uno de los grupos que se indican a continuación:

GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Proteico	Pollo, pechuga.	Mínimo 150 gr. La presentación del pollo deberá ser por pechuga a la plancha.
	Pescado.	Mínimo 150 gr. De Salmón
	Nota:	No se acepta salchichón, mortadela, ni preparaciones con Carve.
	Tubérculos: papa, papa criolla, yuca y plátano.	150 gr.
Energético	Cereales y productos derivados (Tortas, arroz, espaguetis, lasaña).	Mínimo 70 gr. A 100 gr arroz integral, pasta libre de gluten y lasaña sin gluten y con queso vegano.
	Leguminosas (Frijoles, lentejas, garbanzos).	Mínimo 40 gr por porción
	Verduras y legumbres.	Mínimo 70 gr por porción
Regulador	Ensalada fresca.	Mínimo 70 gr por porción
Bebida	Jugo de fruta natural	200 cc en vaso de vidrio
Postre	De frutas, gelatinas, flanes	30 r. a 40 Gr

2.3. Menú patrón refrigerio ligero (ADAPTABLE AL VEGETARIANO Y AL SIN GLUTEN)

El menú por ofrecer deberá contener un tipo de alimento de cada uno de los grupos que se indican a continuación:

GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Bebida	Jugo de fruta natural o gaseosa	Mínimo 200 c.c. en vaso de vidrio
Proteico/Energético	1 producto de panadería o pastelería que contenga proteína y/o carbohidrato (la proteína debe ser: pollo, jamón, cordero, atún,)	El contenido de proteína debe ser de mínimo 40 gr. (No se acepta embutidos) salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con Carve)
Postre	De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, cocadas etc.	30 r. mínimo

2.4. Menú patrón refrigerio reforzado (ADAPTABLE AL VEGETARIANO Y AL SIN GLUTEN)

El menú que ofrecer deberá contener un tipo de alimento de cada uno de los grupos que se indican a continuación:

GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Bebida	Jugo de fruta natural o gaseosa	Mínimo 200 c.c. vaso de vidrio
Proteico/Energético	Sándwich y producto de panadería o pastelería que contenga proteína y/o carbohidrato (la proteína debe ser: pollo, jamón, cordero, atún,)	El contenido de proteína debe ser de mínimo 40 gr. (No se acepta embutidos salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con Carve)
Postre o producto de panadería	De frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces, cocadas etc.	30 r. mínimo

2.5. Menú patrón Desayuno: ADAPTABLE AL VEGETARIANO Y LIBRE DE GLUTEN

El menú por ofrecer deberá contener un tipo de alimento de cada uno de los grupos que se indican a continuación:

GRUPO DE ALIMENTOS	TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES
Bebida	Jugos naturales, café, chocolate, o té.	Mínimo 200 c.c. en loza
Proteico – Energético	Huevos, salchichas, jamón, queso, panes, galletas,	Mínimo 100 gr por porción.
Fruta	Natural	100 Gr. mínimo

3. ESTACIONES DE CAFÉ, AGUA EMBOTELLADA Y MENAJE

El oferente deberá garantizar en su oferta que está en capacidad de suministrar estaciones de café y agua aromática natural, para lo cual deberá contar con las grecas o termos de capacidad proporcional a la cantidad de personas a atender y que solicita la entidad, las grecas o los termos deben llegar en condiciones óptimas para la prestación del servicio, así como de los elementos necesarios para la distribución de las bebidas, tales como pocillos, platos, cucharitas, bandejas o dependiendo el tipo de servicio solicitado, mezcladores y azúcar individual (normal y de dieta), deberá también suministrar sobres de crema láctea.

Todo el menaje para los servicios solicitados deberá llegar seco, brillado y en óptimas condiciones, contando con características de uniformidad para el 100% de los elementos utilizados (tener el mismo

estilo de vajilla), a su vez, deberá contar con todos los elementos necesarios para cada uno de los servicios descritos en el anexo técnico, este debe ser uniforme, no debe presentar roturas y no debe estar manchado.

Cuando la estación de café incluya galletas, las mismas deberán estar ubicadas en bandejas de electro plata, sin empaque y completas (no partidas o en mal estado) estas deben ser tipo colación casera.

Este servicio debe incluir un mesón con mantel limpio y planchado acorde a la mesa y tapa de color solicitado, personal encargado para la distribución de las bebidas, debidamente uniformado. El tipo de mantel deberá ser coherente con el tipo de mesón proporcionado.

En caso de que se solicite y el evento sea en un espacio que se requiera, el proveedor deberá colocar sin costo alguno una carpa de 4 x 4 mts para la adecuación de la estación de café.

Para la entrega de agua embotellada, se hará en presentación pequeña (de entre 200mla 300 ml) o grande (de entre 500ml a 600 ml), conforme la Orquesta lo solicite, debe tener registro Invima.

El botellón de agua debe proveerse con el dispensador y con 150 vasos desechables para el consumo.

UNIDAD DE MEDIDA

CALIDAD MÍNIMA (REQUISITOS TECNICOS)

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

- La alimentación suministrada deberá cumplir con las características organolépticas (sabor, color, olor, temperatura, textura y presentación) y las condiciones de inocuidad de cada una de las preparaciones, que garantice un servicio de óptima calidad.

- El número de servicios es fluctuante debido a las fechas programadas para la realización de las actividades culturales, así como a su magnitud, por lo que el contratista deberá estar sujeto a lo indicado por el Supervisor del contrato dentro de los tiempos que este indique.

- El contratista deberá garantizar que está en capacidad de suministrar los alimentos y bebidas en la cantidad, lugar, fecha y hora requeridos por la Orquesta, bajo el entendido de que el servicio deberá ser prestado en CUALQUIER DIA DE LA SEMANA y A CUALQUIER HORA DEL DÍA O DE LA NOCHE.

- El gramaje solicitado para los alimentos corresponde a las porciones en cocido y al peso neto de los alimentos, descontando lo referente a cáscaras, desperdicios, huesos, etc. Es decir, alimentos listos para el consumo como carnes cocidas (de res, cerdo, ternera, pollo, pescado, etc.) y algunas frutas como patilla, granadilla, banano, mango descontando el peso de la cáscara.

- Los alimentos y bebidas a entregar deberán contar con condiciones óptimas de buenas prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y presentación de los mismos.

NOTA: El Supervisor está en la potestad de verificar en cualquier momento, que los alimentos suministrados estén de acuerdo con las porciones, gramaje, higiene, presentación, etc.; exigido dentro de las condiciones técnicas del contrato. Cuando no se cumpla, el supervisor dejará constancia del no cumplimiento de los requisitos y obligaciones.

EMPAQUES

Los elementos requeridos para realizar el empaque de alimentos deben tener las siguientes condiciones:

Los refrigerios deberán ser presentados en bandejas forradas en vinipel de forma individual, o en cajas que no sean de icopor, para garantizar la protección de los alimentos contra deformaciones mecánicas que afecten la apariencia y calidad del producto. Se deberá incluir servilletas y cubiertos si estos últimos son necesarios.

- Para el caso de alimentos que lleven salsas, estas deben venir empacadas en recipientes desechables individuales o en sachet.

- Los cubiertos desechables (tenedor, cuchara, cuchillo y cuchara dulcera) deberán ser de material resistente de referencia PC transparente y embalarse en empaque plástico, en el cual se incluya la servilleta y sal en porción individual.

CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se debe prestar a cualquier hora del día o de la noche, en cualquier día de la semana de lunes a domingo, bajo previa solicitud realizada por el supervisor del contrato o a quien éste designe con mínimo un (1) día de anticipación (24 horas) antes de la realización del servicio, dicha solicitud debe enviarse a través de correo electrónico y en el formato oficial de la entidad; el servicio de alimentos se realizará puntualmente a la hora que lo solicite el supervisor y en el lugar indicado. El supervisor, o quien éste delegue, se presentará 30 minutos antes de la hora señalada para el inicio de la prestación del servicio con el fin de verificar que todas las condiciones sean óptimas para el desarrollo de las actividades.

Se debe tener en cuenta que pueden presentarse imprevistos y la entidad puede requerir servicios de última hora al proveedor, dichos requerimientos se le informarán previamente al proveedor para saber si es posible su cumplimiento, dichas solicitudes son las que se enviarán en un periodo menor a las 24 horas establecidas en el pliego; sin embargo, estas solicitudes no deben implicar costos adicionales a los consignados en la oferta.

TRANSPORTE

El contratista deberá realizar por su cuenta y riesgo, el transporte de alimentos hasta los lugares de entrega indicados por la OFB, en vehículos que aseguren la temperatura óptima de los mismos de

acuerdo con la naturaleza de los productos y las reglamentaciones sanitarias vigentes hasta la entrega en los diferentes sitios; los productos no deben tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, deben ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. El mencionado transporte debe cumplir con lo previsto la Resolución 2505 de 2004 para el transporte de alimentos fácilmente corruptibles; y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

El costo correspondiente al transporte de alimentos y bebidas deberá estar contemplado en su propuesta.

NOTA 1: El contratista deberá garantizar que cuenta con por lo menos dos (2) vehículos que aseguren la temperatura óptima de los mismos de acuerdo con la naturaleza de los productos y las reglamentaciones sanitarias vigentes hasta la entrega de los alimentos y bebidas en los diferentes sitios, los cuales podrán ser propios o en arriendo, lo anterior con el fin de cumplir la entrega en tiempo de los elementos que sean solicitados por la entidad.

- Para el caso de vehículos propios se debe acreditar el requisito aportando la tarjeta de propiedad del vehículo.
- Para el caso de vehículos en arriendo se debe acreditar el requisito aportando el contrato de arriendo vigente durante el plazo de ejecución. En caso de que dicho contrato tenga fecha de vencimiento durante la ejecución del contrato se deberán suministrar los documentos tramitados para la renovación al momento del vencimiento.
- Cada vehículo deberá contar con Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito – SOAT, Certificado de Emisión de Gases y Revisión Técnico-Mecánica, así mismo deberá contar con los equipos de prevención y seguridad de conformidad con lo señalado en el artículo 30 de la Ley 769 de 2002.

NOTA 2: La documentación del o los vehículos se deberá aportar con la oferta.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Todo el personal utilizado por el contratista para la ejecución del objeto contractual en los eventos y/o actividades de la OFB, deberá estar bien presentado y contar con su respectivo uniforme o dotación limpia y planchada, así como el distintivo que los identifique ante la OFB y el público asistente, acorde a los eventos que se realicen. A su vez, debe estar entrenado y capacitado para el manejo de alimentos y bebidas.

PERSONAL MINIMO REQUERIDO / RECURSO HUMANO.

El contratista deberá aportar la documentación requerida de los perfiles solicitados, previo a la suscripción del acta de inicio.

Cada uno de los perfiles serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. La aprobación de la totalidad de los perfiles por parte del supervisor será requisito para el inicio del contrato y se notificará a través de correo electrónico.

Los perfiles del personal mínimo requerido son:

COORDINADOR DE SERVICIO:

El Coordinador de Servicio, será el representante por parte del contratista en la ejecución del contrato quien deberá tener plena autonomía para actuar y tomar decisiones.

Para este perfil, la persona deberá acreditar título técnico, o tecnólogo o profesional Universitario en cualquier área de conocimiento reconocida por el Ministerio de Educación Nacional, y una experiencia laboral mínima de dos (2) años en actividades de coordinación relacionadas con la prestación de servicios de alimentos y bebidas.

Para acreditar la formación académica del Coordinador de Servicio, se deberán presentar los siguientes documentos:

● Copia del acta de grado y/o diploma de grado profesional o técnico o tecnólogo de conformidad con el perfil requerido.
● Copia de la tarjeta o matrícula profesional vigente, si aplica y expedida por la entidad competente.
● Copia del documento de convalidación de los títulos obtenidos en el exterior, de conformidad con las disposiciones legales vigentes sobre la materia, según corresponda.
● Certificaciones laborales expedidas por los jefes de personal o quien haga sus veces.
● Copia de la cédula de ciudadanía.
● Copia de las certificaciones obtenidas y exigidas como documentos adicionales.

NUTRICIONISTA:

Deberá acreditar título profesional Universitario en Nutrición y dietética o afines y una experiencia profesional mínima de dos (2) años en actividades relacionadas con la prestación del servicio de alimentos y bebidas.

- Copia del acta de grado y/o diploma de grado profesional o técnico o tecnólogo de conformidad con el perfil ofertado.
- Copia de la tarjeta o matrícula profesional vigente, expedida por la entidad competente.
- Copia del documento de convalidación de los títulos obtenidos en el exterior, de conformidad con las disposiciones legales vigentes sobre la materia, según corresponda.
- Copia de la cédula de ciudadanía.

MESEROS.

De acuerdo con la estandarización del servicio de alimentos y bebidas se debe contar con un mesero cada doce (12) personas, es decir que, el número de meseros que se requiera para cada servicio dependerá del número de personas a las cuales hay que suministrarles el servicio.

El contratista deberá garantizar que todos los meseros que presten los servicios en los diferentes eventos de la OFB cuentan con el certificado de manipulación de alimentos vigente emitido por la autoridad correspondiente.

NOTA 1: El proponente deberá señalar en la propuesta económica el valor unitario por cada ítem.

NOTA 2: El proponente deberá ofertar la totalidad de los ítems relacionados en la ficha técnica, so pena de rechazo. **NOTA 3.** El proponente, al momento de presentar su oferta, deberá tener en cuenta las especificaciones de orden técnico señaladas en la ficha técnica, la cual forma parte integral de los estudios previos.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
N/A
LANCE MINIMO
2 %