## ANEXO No. 4

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MÍNIMA CUANTÍA- **IP-004-2024 $ 36,400,000**

En el presente anexo se relacionan los bienes ofertados, de conformidad con lo siguiente:

Especificaciones técnicas:

efectos de ejecutar el objeto contractual, el futuro contratista deberá suministrar la alimentación acorde a las siguientes especificaciones técnicas y minuta patrón de la ficha técnica, así:

1. La alimentación deberá contar con una opción de menú especial, en caso de contar con personal que requiera dietas terapéuticas diferenciales de acuerdo con el tamizaje.

2. Deberá contar con los instrumentos y utensilios necesarios para realizar el suministro de las raciones alimentarias.

3. Cada menú suministrado deberá cumplir con un aporte de 2.250 kilocalorías diarias, seccionadas en tres raciones diarias, en sus diferentes modalidades (desayunos almuerzos y cenas) con el aporte nutricional descrito a continuación:

   A. 15 a 20% de proteína;
   B. 25-30% de grasa, y
   C. 55- 60% de carbohidrato.
   D. 11 onzas de jugo de fruta natural o agua

4. Se deberá utilizar la lista de intercambios, que incluya un mínimo de 14 menús, por cada ración diaria, es decir, desayuno, almuerzo y cena, con su respectivo análisis nutricional, elaborado y firmado en todas sus partes por Nutricionista con Tarjeta Profesional Vigente y con las especificaciones señaladas.

5. Contar con la disposición de vehículos para el transporte de alimentos.

6. Deberá contar con instalaciones donde se realice el proceso de preparación y conservación de los alimentos.

7. Deberá asumir los costos de transporte de entrega de los bienes y todos los costos directos e indirectos como costos fijos y variables, incluidos impuestos referentes a la actividad, tasas y retenciones de ley e imprevistos y utilidades.

| OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA, PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD POR ORDEN JUDICIAL Y DEMÁS PERSONAL QUE PRESTA APOYO EN LAS CAMPAÑAS DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA EN EL MUNICIPIO DE MADRID." | | | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** | **CANTIDAD** | **UNIDAD DE MEDIDA** |
| **1** | **DESAYUNO**<br>**A.** 15 a 20% de proteína<br>**B.** 25 a 30% de grasa<br>**C.** 55 a 60% de carbohidrato<br>**D.** 11 onzas de jugo de fruta natural o agua | 1 | Unidad |
| **2** | **ALMUERZO**<br>**A.** 15 a 20% de proteína<br>**B.** 25 a 30% de grasa<br>**C.** 55 a 60% de carbohidrato<br>**D.** 11 onzas de jugo de fruta natural o agua | 1 | Unidad |
| **3** | **COMIDA**<br>**A.** 15 a 20% de proteína<br>**B.** 25 a 30% de grasa<br>**C.** 55 a 60% de carbohidrato<br>**D.** 11 onzas de jugo de fruta natural o agua | 1 | Unidad |

**NOTA.** El oferente deberá relacionar los elementos y/o productos ofertados de conformidad con lo señalado en numeral 2 de la presente INVITACIÓN.



BIBIANA HERNANDEZ RICO
C.C.No. 20.740.167
Nit.: 901094152-2

***** Codificación de los bienes requeridos de conformidad con el clasificador de bienes y servicios de las Naciones Unidas (V.14.080 del UNSPSC) contenido en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/es/Clasificacion*

Así mismo atenderemos cualquier requerimiento de la Entidad a fin de comprobar la calidad o especificación técnica.