

ANEXO No.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD, QUE PRESTAN SEGURIDAD EN BOGOTÁ D.C.

ÍTEM	TIPO MENÚ
1	<p><u>ALMUERZO TIPO 1: POLLO ASADO:</u></p> <p>Descripción Del Producto: Medio (1/2) pollo asado de seiscientos (600) gramos; compuesto por (04) cuatro presas: muslo, ala, pechuga, contramuslo con rabadilla.</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Dos (2) papas saladas de setenta y cinco (75) gramos ○ Dos (2) arepas de maíz blanco de setenta y cinco (75) gramos ○ Una (1) chocolatina de doce (12) gramos. ○ Un (1) sobre de salsa de tomate de (10) gramos ○ Una (1) Bebida Gaseosa de seiscientos (600) CC <p>Empaque: Los alimentos (Pollo, Papa y Arepa) deberán estar embalados de manera individual en empaque de aluminio tipo bolsa.</p> <p>Guantes: Un (01) par de guantes plásticos empacados individualmente.</p> <p>Otros: sachet con pañito húmedo desinfectante para manos y/o boca.</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p>
2	<p><u>ALMUERZO TIPO 2: LASAGNA BOLOGNESE:</u></p> <p>Descripción Del Producto: Producto elaborado con láminas de pasta con capas de salsa boloñesa, carne picada de res, apio, cebolla, tomate, sal y queso parmesano rallado. El contenido de este producto debe de tener un peso de quinientos (500) gramos.</p> <p>El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de 75°C.</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Una (1) fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno de ciento cincuenta (150) gramos. ○ Una (1) pieza de pan de veinte (20) gramos. ○ Una (1) Bebida Gaseosa de seiscientos (600) CC <p>Empaque: Molde de aluminio con tapa de cartón térmico, que conserve la temperatura del producto.</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p>
3	<p><u>ALMUERZO TIPO 3: EJECUTIVO</u></p> <p>Descripción del Producto: Porción de arroz por ciento cincuenta (150) gramos, pechuga a la plancha 150 gramos, papas a la francesa por ciento cincuenta (150) gramos, tajada de plátano maduro.</p> <p>El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de 75°C.</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno de ciento cincuenta (150) gramos.

ANEXO No.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD, QUE PRESTAN SEGURIDAD EN BOGOTÁ D.C.

ÍTEM	TIPO MENÚ
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de quince (15) gramos, en empaque individual. ○ Una (1) Bebida Gaseosa de seiscientos (600) CC <p>Empaque primario: Domo plato tres (3) divisiones de veintiséis (26) cm, con tapa traslúcida, resistente al calor.</p> <p>Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p>
4	<p><u>ALMUERZO TIPO 4: LECHONA TOLIMENSE</u></p> <p>Descripción del Producto: Lechona Tolimense: Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias. Cada porción debe tener un peso cuatrocientos cincuenta (450) gramos de lechona; cada porción deberá entregarse con una arepa de maíz blanco de sesenta y cinco (65) gramos.</p> <p>El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de 75°C.</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Una (1) Bebida Gaseosa de seiscientos (600) CC <p>Empaque: Caja de Cartón Ecológica Plegadiza de 30x30x10 cm.</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p>
5	<p><u>REFRIGERIO TIPO 1: HAMBURGUESA</u></p> <p>Descripción Del Producto: Compuesta por una (1) rodaja de carne de doscientos (200) gramos, pan para hamburguesa con granos de ajonjolí, dos tajadas de queso doble crema de veinticinco (25) gramos.</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Un (1) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo veinticinco (25) gramos. ○ Una chocolatina de doce (12) gramos. ○ Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno de ciento cincuenta (150) gramos. ○ Un (1) sobre de aderezo mayonesa de diez (10) gramos. ○ Un (1) sobre de salsa de tomate de diez (10) gramos. ○ Una (1) Bebida Gaseosa de seiscientos (600) CC <p>Empaque primario: Polipaper: Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos.</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p> <p>El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas</p>

ANEXO No.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD, QUE PRESTAN SEGURIDAD EN BOGOTÁ D.C.

ÍTEM	TIPO MENÚ
6	<p><u>REFRIGERIO TIPO 2: PERRO CALIENTE</u></p> <p>Descripción Del Producto: Pan perro con salchicha americana y ripio de papa.</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Un (1) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de veinticinco (25) gramos. ○ Una chocolatina de doce (12) gramos. ○ Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno de ciento cincuenta (150) gramos. ○ Un (1) sobre de aderezo mayonesa de diez (10) gramos. ○ Un (1) sobre de salsa de tomate de diez (10) gramos. ○ Una (1) Bebida Gaseosa de seiscientos (600) CC <p>Empaque: Caja de Cartón Ecológica Plegadiza de 30x30x10 cm</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p>
7	<p><u>REFRIGERIO TIPO 3: ALMOJABANA Y/O PAN DE BONO</u></p> <p>Descripción Del Producto: Producto elaborado a base de queso, blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, margarina vegetal de ochenta (80) gramos.</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Una (01) avena de doscientos (200) ml en empaque Tetra pack ○ Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno de ciento cincuenta (150) gramos. <p>Empaque: Caja de Cartón Ecológica Plegadiza de 30x30x10 cm</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p>
8	<p><u>REFRIGERIO TIPO 4: PONQUÉ</u></p> <p>Descripción Del Producto: Un (01) ponqué de setenta (70) gramos.</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Una (1) Bebida Gaseosa de seiscientos (600) CC ○ Una (01) Barra de cereal de veintitrés (23) gramos. <p>Empaque: Caja de Cartón Ecológica Plegadiza de 30x30x10 cm</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p>

ANEXO No.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD, QUE PRESTAN SEGURIDAD EN BOGOTÁ D.C.

ÍTEM	TIPO MENÚ
9	<p><u>DESAYUNO TIPO 1: TAMAL</u></p> <p>Descripción Del Producto: Tamal Tolimense de quinientos (500) gramos, envuelto en hoja de bijao, compuesto de arroz, arveja, con presas de pollo, cerdo, huevo</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Un (1) menaje (plato y cubiertos desechables) ○ Dos (2) Arepas de maíz peto blanco sin sal de sesenta y cinco (65) gramos ○ Una (1) Bebida Gaseosa de seiscientos (600) CC <p>Empaque: Bolsa de aluminio</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p> <p>El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas</p>
10	<p><u>DESAYUNO TIPO 2: YOGURT CON CEREAL</u></p> <p>Descripción del Producto: Un (1) vaso de seis (6) onzas cubierto en su totalidad con yogurt de sabores variados.</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Un (1) paquete de cereal de cuarenta y cinco (45) gramos. ○ Una (1) fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno de ciento cincuenta (150) gramos. ○ Un (1) paquete de maní de cuarenta (40) gramos. <p>Empaque primario: Vaso plástico con tapa de seis (6) onzas</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p>
11	<p><u>DESAYUNO TIPO 3: CREPE</u></p> <p>Descripción Del Producto: Tortilla a base de harina de trigo, huevos, leche, con relleno de jamón y queso.</p> <p>Además, debe acompañarse con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Un (1) paquete de maní de cuarenta (40) gramos. ○ Una (1) chocolatina de doce (12) gramos. ○ Una (1) fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno de ciento cincuenta (150) gramos. ○ Una (1) Bebida Gaseosa de seiscientos (600) CC <p>Empaque: Caja de Cartón Ecológica Plegadiza de 30x30x10 cm</p> <p>Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.</p>
12	<p><u>PACA GASEOSA X 30 DE 600 CC</u></p> <p>Descripción del producto: Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600CC</p>

ANEXO No.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD, QUE PRESTAN SEGURIDAD EN BOGOTÁ D.C.

ÍTEM	TIPO MENÚ
13	<p><u>PACA AGUA X 30 DE 600 CC</u></p> <p>Descripción del Producto: Agua personal en botella en envase PET no retornable de seiscientos (600) CC.</p>

NOTA 1: Los menús anteriormente mencionados, deberán igualmente atender las condiciones establecidas en las obligaciones del contratista.

Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta elaboradas a partir de materiales reciclados y utilizar únicamente bolsas plásticas biodegradables en los empaques secundarios de alimentos y empaques de servilletas de cada menú.

Cubiertos: Cada menú debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes, empacados de forma higiénica y separada.

NOTA 2: FORMA DE DETERMINAR EL VALOR DE LOS ÍTEMS O MENÚS NO CONTEMPLADOS:

Son ítems NO PREVISTOS aquellos que no fueron pactados en el inicio del contrato, por cuanto la frecuencia de cambio es inusual o incierta. Sin embargo, eventualmente se pueden requerir para el cumplimiento del objeto contractual.

En el evento en que la Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia, requiera durante la ejecución del contrato un ítem no previsto, se aplicará el siguiente procedimiento:

1. El contratista, a solicitud del supervisor del contrato, cotizará el ítem solicitado, detallando: Especificaciones y/o características, valor unitario y plazo de entrega.
2. La Secretaría Distrital de Seguridad, Convivencia y Justicia o el supervisor del contrato, solicitará mínimo dos (2) cotizaciones de proveedores dentro del mercado con el fin de realizar un estudio comparativo y verificar el comportamiento real del mercado. Si el valor presentado por el contratista es superior al valor de la media, el supervisor adoptará el valor obtenido en el respectivo estudio. En el caso de que el valor presentado por el contratista sea inferior a la media obtenida por la Entidad, el supervisor optará por el valor presentado por el contratista. En cualquiera de los casos, al valor adoptado se le aplicará el porcentaje de descuento con el que el contratista se hizo adjudicatario del proceso de selección.
3. La decisión final se hará constar en un acta de fijación de precios no previstos suscrita entre el supervisor y el contratista, soportado adicionalmente por el cuadro comparativo de precios no previstos.