ANEXO 1 Especificaciones Técnicas

Proceso de Contratación No. 036-00-S-GACAS-DEDHU-2020

El oferente en su cotización debe cumplir con las todas las especificaciones técnicas, indicadas en la presente ficha técnica.

DENOMINACIÓN: Prestación de Servicios de Alimentación para el Día de la Familia con destino al Personal Orgánico y Familias del Grupo Aéreo del Casanare

FICHA TÉCNICA

Prestación de Servicios de Alimentación para el Día de la Familia con destino al Personal Orgánico y Familias del Grupo Aéreo del Casanare

1. Calidad Mínima / Patrones de Desempeño Mínimos

(i) Para desarrollar el objeto contractual el contratista debe suministrar lo siguiente

- **REQUERIMIENTO N° 1. ALIMENTACIÓN**

  Se requiere 300 platos de comida entre los dos menús propuestos a continuación, según exija el supervisor

  - **MENU 1**

    Arroz chaufa tipo oriental con lomo y pollo, verduras y tortilla de huevo acompañado de papa a la francesa y limonada o bebida natural.

  - **MENU 2**

    Pechuga en salsa de naranja, estofado de lomo (stroganoff), puré de papa, arroz con ajonjolí o maíz y limonada o bebida natural

- **REQUERIMIENTO N° 2. ESPECIFICACIONES**
  - Los alimentos deben encontrarse frescos y con excelente cocción
  - Los alimentos y bebidas se deben entregar servidos en caja biodegradable individual
  - El producto se requiere con una vida útil mínima de un (01) día

- **REQUERIMIENTO N° 3. LOGÍSTICA**
  - Al momento de la entrega el producto debe contar con una temperatura caliente con el fin de poder ser distribuidos
  - El contratista debe contar con todas las medidas de bioseguridad para el servicio de alimentos

- **INSTRUCCIONES GENERALES:**
  a) El oferente asumirá los costos de los empaques
  b) Todas las coordinaciones serán efectuadas a través del Departamento de Desarrollo Humano de la Unidad con la señorita Subteniente ORDOÑEZ MONAK LAURA ALEXANDRA cel 3006222250

(ii) Obligaciones del contratista:

a) Garantizar la calidad y salubridad de los productos a consumir.
b) Garantizar que los alimentos sean suministrados en las fechas lugares y horas que determine el supervisor.
c) Disponer de la logística necesaria para la entrega de los alimentos, los cuales deben estar frescos al momento de servir y contar con las medidas higiénicas sanitarias para la preparación de los alimentos. El día de la entrega de la alimentación el personal deberá estar debidamente uniformado, con tapaboca, guantes y gorro. .
d) GACAS no aceptará que se generen incrementos adicionales en los precios si los elementos solicitados no cumplen con las especificaciones y descripción incluidas en la ficha técnica. En este caso, el contratista debe reemplazarlos a satisfacción del supervisor y asumir los costos adicionales generados.
e) El objeto del contrato deberá ser entregado en el lugar que sea requerido a pedido o solicitud por parte del supervisor el contrato.
f) Acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales.

Nota: El proponente ofertara al 100% del presupuesto

Alejandro A. Vargas
ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL
GERENTE

Documento de Identidad: C.C 9.430.883