Ricaurte

**ANEXO 3 PROPUESTA ECONÓMICA**

| ITEM | TIPO | DESCRIPCIÓN | UNIDAD | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| 1 | REFRIGERIO TIPO 1 | Opción 1: HAMBURGUESA CLASICA: Hamburguesa con pan artesanal tostado, carne jugosa de 80g, queso derretido, tomate fresco, lechuga fresca, cebolla y papas de cabello de ángel. Viene acompañada con dos sobres de salsas (maíz y rosada) y una bebida de 400 ml. | 1 | |
| | | Opción 2: SANDWICH CUBANO DE JAMON: Pan artesanal de 150g, queso mozzarella y doble tajada de jamon, lechuga, dos sobres de salsa y una bebida de 400 ml. | | |
| | | Opción 3: PERRO CALIENTE: Perro caliente en pan artesanal, con salchicha de calidad, queso tipo mozzarella, papas ripio, dos sobres de salsa y una bebida de 400 ml. | | |
| | | Opción 4: PIZZA: Porción de pizza 250 g y una bebida de 400 ml. | | |
| | | Opción 5: AREPAS RELLENAS (POLLO Y/O CARNE): Arepa rellena de pollo, carne y/o mixta de 200 g y una bebida de 400 ml. | | |
| | | Opción 6: TAMAL: Tamal de 400 g y una bebida de 400 ml. | | |
| 2 | REFRIGERIO TIPO 2 | Opción 1: CROISSANT: Croissant artesanal, horneado al punto justo para una textura crujiente y esponjosa, relleno de jamon de primera calidad y queso mozzarella fundido y una bebida de 200 ml. | 1 | |
| | | Opción 2: HOJALDRA DE POLLO: Masa de hojaldre, pollo y una bebida de 200 ml. | | |
| | | Opción 3: EMPANADA (POLLO O CARNE): empanada de carne y/o pollo 80 g y una bebida de 200 ml. | | |
| | | Opción 4: AREPA DE HUEVO: Arepa de huevo 140 g y una bebida de 200 ml. | | |
| | | Opción 5: PONQUE TAJADO SURTIDO: Ponqué tajado surtido 60 g y una bebida de 200 ml. | | |
| | | Opción 6: ARROZ CON LECHE: Arroz con leche 250 g y una bebida de 300 ml. | | |

**VALOR TOTAL: (EN LETRAS Y NÚMEROS)**

***NOTA IMPORTANTE*** : Este valor comprende el valor total unitario de los ítems, lo anterior dado que el proceso se adjudicará ***por la totalidad del presupuesto disponible para la contratación esto es TREINTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS ($39.325.000) MCTE*** bajo la modalidad de **MONTO AGOTABLE**. ***El valor que tomará la entidad para realizar la comparación será la sumatoria de los valores ofrecidos para cada item.*** Este valor Incluye todos los gastos directos e indirectos, gravámenes, tributos y demás costos en que se incurra por causa u ocasión de la ejecución del contrato.

**VALIDEZ DE LA OFERTA:**

**PLAZO DE EJECUCIÓN:**

**Nombres y firma del Oferente**
**C.C. O NIT**
**Dirección**
**Tel. o No. De Cel**
**Correo**

**ANEXO No. 9 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

| ITEM | TIPO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| 1 | REFRIGERIO TIPO 1 | Opción 1: HAMBURGUESA CLASICA: Hamburguesa con pan artesanal tostado, carne jugosa de 80g, queso derretido, tomate fresco, lechuga fresca, cebolla y papas de cabello de ángel. Viene acompañada con dos sobres de salsas (maíz y rosada) y una bebida de 400 ml. |
| | | Opción 2: SANDWICH CUBANO DE JAMON: Pan artesanal de 150g, queso mozzarella y doble tajada de jamon, lechuga, dos sobres de salsa y una bebida de 400 ml. |
| | | Opción 3: PERRO CALIENTE: Perro caliente en pan artesanal, con salchicha de calidad, queso tipo mozzarella, papas ripio, dos sobres de salsa y una bebida de 400 ml. |
| | | Opción 4: PIZZA: Porción de pizza 250 g y una bebida de 400 ml. |
| | | Opción 5: AREPAS RELLENAS (POLLO Y/O CARNE): Arepa rellena de pollo, carne y/o mixta de 200 g y una bebida de 400 ml. |
| | | Opción 6: TAMAL: Tamal de 400 g y una bebida de 400 ml. |
| 2 | REFRIGERIO TIPO 2 | Opción 1: CROISSANT: Croissant artesanal, horneado al punto justo para una textura crujiente y esponjosa, relleno de jamon de primera calidad y queso mozzarella fundido y una bebida de 200 ml. |
| | | Opción 2: HOJALDRA DE POLLO: Masa de hojaldre, pollo y una bebida de 200 ml. |
| | | Opción 3: EMPANADA (POLLO O CARNE): empanada de carne y/o pollo 80 g y una bebida de 200 ml. |
| | | Opción 4: AREPA DE HUEVO: Arepa de huevo 140 g y una bebida de 200 ml. |
| | | Opción 5: PONQUE TAJADO SURTIDO: Ponqué tajado surtido 60 g y una bebida de 200 ml. |
| | | Opción 6: ARROZ CON LECHE: Arroz con leche 250 g y una bebida de 300 ml. |

**Nota 1:** De igual manera, se hace necesario tener en cuenta las siguientes observaciones para la preparación de los alimentos ya identificados.

- Utilización de materias primas e ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados, exentos de microorganismos o sustancias tóxicas.
- Los alimentos almacenados deben mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación, en el caso de los alimentos envasados se debe proceder de acuerdo a lo indicado en la rotulación.
- Los alimentos deben ser bien cocidos.
- Si se guardan, deben conservarse cuidadosamente, en refrigerador o en congelador.
- Los alimentos descongelados no deben volver a congelarse.
- Se debe evitar el contacto entre alimentos crudos y cocidos.
- Evitar la contaminación cruzada.

- Contar con todos los implementos necesarios.
- El suministro de cada uno de los refrigerios en la ejecución del contrato se debe entregar en recipientes desechables (platos, cucharas, vasos, desechables), de tal manera que garantice los medios para su consumo.
- El suministro de refrigerios se entregará en la zona urbana y rural del Municipio de Ricaurte Cundinamarca, de conformidad con instrucciones del supervisor.
- El contratista deberá contar con la capacidad de entregar las cantidades totales requeridas en materiales desechables debidamente almacenados en contenedores, cubiertos y demás elementos necesarios para garantizar las medidas de bioseguridad, y deberá efectuar las entregas en forma completa de acuerdo al requerimiento solicitado.
- El proponente deberá realizar la respectiva reposición de forma inmediata, de aquellos alimentos que presenten malas condiciones, o no correspondan con las especificaciones técnicas.
- El contratista responsable del establecimiento deberá contar con elementos de protección personal, en especial tapabocas, guantes y gorros. De igual forma, garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección, como agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas desechables.

**Nota 2:** El suministro de los refrigerios y almuerzos deberán ser entregados donde designe el supervisor ya sea en el SECTOR URBANO Y/O RURAL de acuerdo al cronograma establecido por la entidad, dicho cronograma se debe tener en cuenta debido a que la programación de las actividades se establecerá de lunes a viernes de acuerdo a cada programa de la secretaria; de igual manera el proponente será quien se hará responsable de recoger y entregar las planillas de entregas de refrigerio.

**FIRMA DEL OFERENTE**

**NOMBRE:**

**NO. CC O NIT**

**DIRECCIÓN DE OFERENTE**

**TELÉFONO**

**CORREO**