TEATRO R101
Nit.:830.064.690-8
Calle 70a N° 11 29
2 00 61 30
Barrio, Quinta Camacho
Bogotá, Colombia

ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN

INFORMACIÓN DEL CONTRATO	
Objeto del contrato	Proveer el servicio de alimentación y catering para la función dirigida al adulto mayor del espectáculo de navidad "Constelaciones, Bogotá 10 millones de estrellas", en el marco dela adhesión de la Secretaría Distrital de Integración Social al Convenio de Asociación No. 630 de 2023 suscrito entre la Secretaría de Cultura, Recreación y el Teatro R101.
Número del contrato	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. NAV-23-175
Fecha de suscripción	09 de diciembre de 2023
Contratista	Servicios Gastronómicos Colombianos S.A.S
Nit / cédula	900.668.302-1
Fecha de inicio	09 de diciembre de 2023
Fecha de finalización	30 de diciembre de 2023
Valor inicial del contrato	CIENTO OCHENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (185.500.000)
ADICIÓN	
Fecha de suscripción	N/A
Objeto del contrato	N/A
Fecha de inicio	N/A
Fecha de finalización	N/A
Valor de la adicción del contrato	N/A
Valor final del contrato	N/A

En Bogotá, el día 25 del mes de enero de 2024, se realiza la conciliación de los servicios correspondiente al objeto contractual.

Luego de adelantar la inspección al servicio y/o insumo se estableció que estos cumplieron con la propuesta presentada, así como con los requerimientos, normas y/o especificaciones técnicas,a sí mismo, la entrega se cumplió dentro del plazo contractual establecido.

A continuación, se describe de manera detallada los bienes y/o servicios a cargo del proveedor, así:

Proveer el servicio de alimentación y catering para la función dirigida al adulto mayor del espectáculo de navidad "Constelaciones, Bogotá 10 millones de estrellas", en el marco de la adhesión de la Secretaria Distrtial de Integración Social al Convenio de Asociación No. 630 de 2023 suscrito entre la Secretaría de Cultura, Recreación y el Teatro R101. El valor de este contrato es de CIENTO OCHENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (185.500.000).

QUIEN ENTREGA,

Razón social: Servicios Gastronómicos Colombianos
Nombre y apellido: JULIO CESAR MONCALEANO
CC: 79.628.470
Representante Legal

QUIEN RECIBE,

Cargo: PRODUCTOR GENERAL
Nombre y apellido: DIEGO FERNANDO MILLÁN
CC: 80.029.742
Equipo de producción

Visto bueno:

PAOLA PATRICIA VIVES BAQUERO
Apoyo a la Supervisión
CC: 52.644.626
Secretaria de Cultura Recreación y Deporte

TEATRO R101
Nit.:830.064.690-8
Calle 70a N° 11 29
2 00 61 30
Barrio, Quinta Camacho
Bogotá, Colombia

SOPORTES

OBJETO. Proveer el servicio de alimentación y catering para la función dirigida al adulto mayor del espectáculo de navidad "Constelaciones, Bogotá 10 millones de estrellas", en el marco de la adhesión de la Secretaria Distrtial de Integración Social al Convenio de Asociación No. 630 de 2023 suscrito entre la Secretaría de Cultura, Recreación y el Teatro R101.

ALCANCE DEL OBJETO. Lo anterior se desarrollará en cumplimiento de la cotización que fue presentada y aprobada, así como bajo las condiciones de modo, tiempo y lugar y con los recursos de infraestructura, humanos, técnicos y logísticos, todo de conformidad con los términos y condiciones establecidos en el presente contrato. EL CONTRATISTA prestará personalmente los servicios contratados y no podrá delegar a nadie sin consultarle previamente al TEATRO R101. Lo anterior implica la asistencia a las reuniones técnicas y demás eventos que se realicen en torno al desarrollo de la actividad según las indicaciones, sugerencias o acuerdos pactados entre el Teatro R101 y EL CONTRATISTA.

VALOR Y FORMA DE PAGO. El presupuesto destinado para este contrato es CIENTO OCHENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($185.500.000) incluido el IVA, así como los demás impuestos directos o indirectos, que el TEATRO R101 deba reportar, de acuerdo con la normatividad legal vigente.

Forma de pago. Dos (2) pagos de la siguiente manera

Un primer pago por valor de $ 92.750.000, posterior a la firma del contrato, legalización del contrato y firma del certificado de la supervisión.

Un segundo pago por valor de $ 92.750.000, posterior a la entrega de los productos finales y firma del certificado de la supervisión.

COTIZACIÓN

BOGOTÁ D.C.

Maria Alejandra Pinzon Quintana <maria.pinzon@scrd.gov.co>

Fwd: SOLICITUD COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR

2 mensajes

Teatro R101 <teatror101navidad@gmail.com> 21 de noviembre de 2023, 15:40
Para: maria.pinzon@scrd.gov.co

Cordialmente,

Equipo Navidad 2023

---------- Forwarded message ---------
De: **Julio Cesar Moncaleano Saavedra** <jmserviciosgastronomicos68@gmail.com>
Date: jue, 2 nov 2023 a las 10:37
Subject: Re: SOLICITUD COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR
To: Teatro R101 <teatror101navidad@gmail.com>

Buenos días en respuesta a su solicitud envío cotización y carta de presentación de los servicios solicitados, quedo atento cualquier inquietud.

MENÚ PROPUESTA REFRIGERIO REFORZADO

Sandwich pan oregano tipo cubano,15cm; jamón de cordero, jamón york, queso tipo mozarella
Sachet de salsa de tomate
jugo caja
galleta rondalla
bocadillo

Atte.

El mar, 31 oct 2023 a las 16:09, Teatro R101 (<teatror101navidad@gmail.com>) escribió:

> Buenas tardes,
>
> El Teatro R101 tiene interés en adelantar el proyecto Navidad es Cultura Local 2023 junto con la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte en el mes de diciembre y con el propósito de realizar el estudio de mercado para realizar la contratación, enviamos en archivo adjunto la ficha técnica que contiene el formato de solicitud de cotización para su diligenciamiento, la cual debe ser enviada al correo electrónico teatror101navidad@gmail a más tardar el 02 de noviembre de 2023.
>
> Cualquier inquietud con gusto será atendida por Valérie Marchal al teléfono de contacto 315 448 93 68.
>
> De antemano mil gracias
>
> Equipo Navidad 2023

--

Julio Cesar Moncaleano Saavedra
Gerente General
Chef Corporativo | Servicios Gastronomicos Colombianos SAS

320 232 43 12
jmserviciosgastronomicos68@gmail.com
Carrera 37 # 25 - 15, Bogota - Colombia

2 adjuntos

CARTA PRESENTACIÓN PROYECTO NAVIDAD 2023 ADULTO MAYOR SERVICIOS.docx
77K

ALIMENTACION ADULTO MAYOR SERVICIOS GASTRONÓMICOS X 14.000 UNIDADES.xlsx
16K

Valérie Marchal <vmarchalb@gmail.com> 21 de noviembre de 2023, 18:13
Para: maria.pinzon@scrd.gov.co

Le mar. 21 nov. 2023, 5:43 PM, Julio Cesar Moncaleano Saavedra <jmserviciosgastronomicos68@gmail.com> a écrit :

---------- Forwarded message ---------
De: **Julio Cesar Moncaleano Saavedra** <jmserviciosgastronomicos68@gmail.com>
Date: mar, 21 nov 2023 a las 17:42
Subject: Re: SOLICITUD COTIZACIÓN ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR
To: Teatro R101 <teatror101navidad@gmail.com>

ENVÍO COTIZACIÓN CORREGIDA, QUEDÓ ATENTO CUALQUIER INQUIETUD

ATTE.
JULIO MONCALEANO

El vie, 17 nov 2023 a las 14:04, Julio Cesar Moncaleano Saavedra (<jmserviciosgastronomicos68@gmail.com>) escribió:
Buenas tardes envío cotizacion actualizada x 14.000 refrigerios y 7.000 aguas. Quedo atento

El jue, 2 nov 2023 a las 10:37, Julio Cesar Moncaleano Saavedra (<jmserviciosgastronomicos68@gmail.com>) escribió:
Buenos días en respuesta a su solicitud envío cotización y carta de presentación de los servicios solicitados, quedo atento cualquier inquietud.

MENÚ PROPUESTA REFRIGERIO REFORZADO

Sandwich pan oregano tipo cubano,15cm; jamón de cordero, jamón york, queso tipo mozarella
Sachet de salsa de tomate
jugo caja
galleta rondalla
bocadillo

Atte.

El mar, 31 oct 2023 a las 16:09, Teatro R101 (<teatror101navidad@gmail.com>) escribió:
Buenas tardes,

El Teatro R101 tiene interés en adelantar el proyecto Navidad es Cultura Local 2023 junto con la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte en el mes de diciembre y con el propósito de realizar el estudio de mercado para realizar la contratación, enviamos en archivo adjunto la ficha técnica que contiene el formato de solicitud de cotización para su diligenciamiento, la cual debe ser enviada al correo electrónico teatror101navidad@gmail a más tardar el 02 de noviembre de 2023.

Cualquier inquietud con gusto será atendida por Valérie Marchal al teléfono de contacto 315 448 93 68.

De antemano mil gracias

Equipo Navidad 2023

--
Julio Cesar Moncaleano Saavedra
Gerente General
Chef Corporativo | Servicios Gastronomicos Colombianos SAS
320 232 43 12
jmserviciosgastronomicos68@gmail.com
Carrera 37 # 25 - 15, Bogota - Colombia

--
Julio Cesar Moncaleano Saavedra
Gerente General
320 232 43 12
jmserviciosgastronomicos68@gmail.com

Chef Corporativo | Servicios Gastronomicos Colombianos SAS

Carrera 37 # 25 - 15, Bogota - Colombia

--

Julio Cesar Moncaleano Saavedra

Gerente General
Chef Corporativo | Servicios Gastronomicos Colombianos SAS

320 232 43 12

jmserviciosgastronomicos68@gmail.com
Carrera 37 # 25 - 15, Bogota - Colombia

--

Julio Cesar Moncaleano Saavedra

Gerente General
Chef Corporativo | Servicios Gastronomicos Colombianos SAS

320 232 43 12

jmserviciosgastronomicos68@gmail.com
Carrera 37 # 25 - 15, Bogota - Colombia

ALIMENTACION ADULTO MAYOR SERVICIOS GASTRONÓMICOS X 14.000 UNIDADES.xlsx
16K

PRESENTACIÓN COTIZACIÓN

Bogotá D.C., NOVIEMBRE 2 de 2023

Señores:
TEATRO R101
SECRETARIA DE CULTURA RECREACIÓN Y DEPORTE.
Atn Valerie Marchal
Contratista

Ref. COTIZACIÓN PROYECTO NAVIDAD 2023

El suscrito, **JULIO CESAR MONCALEANO SAAVEDRA**, identificado con la cédula de ciudadanía **No.79.628.470** expedida en Bogotá, actuando como representante legal de la sociedad **SERVICIOS GASTRONOMICOS COLOMBIANOS SAS con NIT.900.668.302-1**, se permite presentar cotización para el Proyecto Navidad 2023 – ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR.

Certifico que cuento con instalaciones propias y poseo la capacidad instalada para producir y entregar las cantidades solicitadas en el presente proceso, cumpliendo con las exigencias del establecimiento:

- Electrodomésticos mínimos: Estufa, Nevera, extractor
- Elementos de aseo: Escoba, trapero, recogedor, detergente, jabón de loza, desinfectantes.
- Infraestructura en condiciones óptimas de aseo.
- Agua potable.
- Utensilios para elaboración de alimentos en óptimas condiciones: Ollas, sartenes, mezcladores.
- Menaje en óptimas condiciones: Platos, vasos, cubiertos.
- Espacio para almacenar alimentos en óptimas condiciones
- Fuentes eléctricas adecuadas
- Personal calificado.

Servicios Gastronómicos Colombianos S.A.S

Los precios incluyen el Impoconsumo del 8% y el transporte.

ESPECIFICACIONES GENERALES DEL INSUMO
Desayuno, almuerzos y cenas deberán ser presentados con empaques que cumplan con las siguientes condiciones: -Industriales (con divisiones en su interior). -Amigables con el medio ambiente, de conformidad con el Acuerdo 808 del 2021 y el Decreto Reglamentario Nº 317 de 2021, los cuales prohíben progresivamente la adquisición y consumo de plástico de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital y promueven que estos elementos sean sustituidos por materiales que tengan las siguientes condiciones: Biodegradables en condiciones de ambiente natural, compostables o que incluyan un porcentaje de material reciclado. - Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, art 17. - Se recomienda evitar el uso de poliestireno expandido (icopor). En su lugar, se recomienda el uso de Poliestireno PS 6 fabricado con materias primas aprobadas por la FDA (Food and Drug Administration, aprobada en Colombia por medio de la Resolución 834 de 2013) para contacto directo con alimentos. Los alimentos reguladores deberán ser empacados en un recipiente aparte. Se deberá incluir servilletas y cubiertos desechables. Para la prestación del servicio el contratista deberá garantizar el menaje necesario (Mantelería, cristalería, cubertería, loza, samovares, neveras térmicas, neveras eléctricas, utensilios de cocina y demás insumos). De acuerdo con las necesidades y características de los eventos y actividades desarrolladas por la entidad. Empaques, de acuerdo con la solicitud del evento. Los refrigerios deberán ser presentados en bandejas forradas en vinipel de forma individual, y/o en empaques o embalajes individuales, que sean amigables con el medio ambiente, para garantizar la protección de los alimentos que estas contienen contra deformaciones mecánicas que afecten la apariencia y calidad del producto. Se deberán incluir servilletas y cubiertos desechables si si estos últimos son necesarios. Para el caso de alimentos que lleven salsas, estas deben venir empacadas en empaques individuales. Los cubiertos desechables (tenedor, cuchara, cuchillo y cuchara dulcera) deberán ser de material resistente de referencia PC y embalarse en empaque de papel, en el cual se incluya la servilleta y sal en porción individual. Se debe garantizar la protección permanente de los alimentos durante el empaque, transporte y distribución, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc. tal y como lo establece el Invima en su documento “Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19 (2020)”. Adicionalmente debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, art 14, respecto a las prácticas higiénicas y medidas de protección para las personas que trabajan directamente en la manipulación y elaboración de alimentos y con los protocolos y normas dispuestos para la atención de la emergencia sanitaria del Covid-19.

Menú patron Almuerzo y cenas:

Sopas Cereal, cremas, verduras Mínimo 240 c.c.

Proteico:

Carne de res o de cerdo: mínimo de 125 gr en preparación cocinada, asada a la plancha o freída. La carne deberá ser magra, no se aceptan tortas de carne.

Pollo, pechuga: pechuga mínimo de 125 gr en preparación cocida, asada a la plancha o freída, pollo muslo o contra muslo, mínimo 150 gr en preparación cocida, asada o freída. La presentación del pollo deberá serpor presas.

Pescado: mínimo 125 gr en preparación cocida, asada a la plancha o freída. El pescado debe ser sin espinas.

Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, salchichas, atún, pernil de cordero: mínimo de 40 gr en crudo. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve.

Energético:

Tubérculos: papa, papa criolla, arracacha, yuca y plátanos: mínimo de 100 gr en crudo en preparación cocida en agua y 80 gr freída. Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas), mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido.

Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas). mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido

Regulador:

Verduras y legumbres, mínimo de 60 gr en cocido,

Ensalada fresca, mínimo de 40 gr en crudo

Bebida:

Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa. Mínimo de 240 cc en empaque comercial duro, de vidrio o plástico. No en bolsas

Un (1) Postre: frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, gelatina de pata, leche condensada, etc. Mínimo de 30 a 40 gr.

Menú patrón Refrigerio reforzado

Bebida:

Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa. Mínimo de 240 cc en empaque comercial duro, de vidrio o plástico. No en bolsas

Proteico:

Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, salchichas, atún, pernil de cordero: mínimo de 40 gr en crudo. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve.

Energético:

Panes, ponqués, galletas de sal, galletas de dulce, arepas, tortas, pasteles de sal y de dulce, mantecadas, mogolla, pan de yuca, pan de queso, pandebono, papas fritas en paquete, almojábana, entre otros. La porción por suministrar deberá estar entre un rango entre 25 gr a 100gr.

Menú patrón Snack

Frutos secos:
Maní, almendra, nueces,arándanos y maíz tostado. Mínimo 60 gr (por persona)
Barras de granola y energizantes:
3 variedades de barra de cereal: chips de chocolate, arándanos y frutos secos. Mínimo 23 gr (por persona),
Barras de chocolate americano:
Barra de chocolate con almendras, maní, arequipe o caramelo. Unidad de 50 gr (por persona)
Dips para untar (nachos, tostadas, galletas entre otros con salsas de queso, guacamole, mayonesa con especias entre otras).:
3 variedades de dips. Mínimo 10 gr c/u,

El proponente deberá acreditar junto con la presentación de su propuesta requisitos de higiene y salubridad para el manejo y manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).
1. Registro Sanitario para los alimentos con destino al consumo humano vigente y cuya vigencia se mantenga durante la ejecución contractual, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.
2. Concepto sanitario vigente emitido por la Secretaría Distrital de Salud donde acredite condiciones favorables del establecimiento igual o superior al 80% donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas.
Adicionalmente, debe cumplir con lo establecido en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013, respecto a las prácticas higiénicas y medidas de protección para las personas que trabajan directamente en la manipulación y elaboración de alimentos, de acuerdo con los protocolos y normas dispuestos para la atención de la emergencia sanitaria del Covid-19.
El proponente debe contar con una planta física en la ciudad de Bogotá con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. El proponente deberá relacionar como mínimo, dos (2) vehículos con los que transportará los alimentos requeridos , el costo del transporte deberá estar incluido en el valor unitario de cada uno de los alimentos solicitados, teniendo en cuenta que van a ser entregados en cualquier zona de las 20 localidades de Bogotá.
Los vehículos deberán contar con las condiciones mínimas necesarias de higiene y técnicas requeridas para el transporte de alimentos de acuerdo con la normativa vigente, además deberán cumplir con los protocolos y normas dispuestos para la atención de la emergencia sanitaria del Covid-19. En el momento de prestar el servicio, los vehículos deben contar con la póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual y el concepto higiénico sanitario vigente expedido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.

La distribución de los refrigerios, desayunos servidos a la mesa o empacados, almuerzos servidos a la mesa o empacados, cenas servidas a la mesa o empacadas, snacks y demás insumos que se requieran, se realizará de acuerdo con las necesidades de la producción.

FIRMA DEL REPRESENTANTE PROPONENTE.



DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL
Nombre: JULIO CESAR MONCALEANO SAAVEDRA
CC No. 79.628.470 de Bogotá

DATOS DEL PROPONENTE	
Nombre: SERVICIOS GASTRONOMICOS COLOMBIANOS SAS	**Nit: 900.668.302-1**
Dirección: CARRERA 37 # 25 – 15 / Teléfono de Contacto: 3202324312 – 601 9420662 - 3142785874	
Correo Electrónico: jmserviciosgastronomicos68@gmail.com – admon.servigastronomicos@gmail.com	

FICHA DE COTIZACION
ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR
PROYECTO DE NAVIDAD 2023

DIRECTORIO			**Fecha de cotización**		02-nov
			Vigencia		02/01/2023
			N° Cotización		1

INSUMO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO CON IVA	TOTAL
Hidratación	Agua en Botella de 300 ml	7.000	UN	900	6.300.000,00
Refrigerio reforzado	La composición del menú patrón para refrigerio reforzado por grupo de alimentos se debe suministrar de manera individual y teniendo en cuenta el menú patrón, la entidad no acepta combinaciones en un solo producto y se debe suministrar 1 bebida, 1 proteico, 1 energético,1 postre y 1 fruta cumpliendo con el gramaje establecido.	14.000	UN	$ 12.800,00	$ 179.200.000,00
				$ 12.800,00	**$ 185.500.000,00**

ESPECIFICACIONES GENERALES DEL INSUMO

Desayuno, almuerzos y cenas deberán ser presentados con empaques que cumplan con las siguientes condiciones:
-Industriales (con divisiones en su interior).
-Amigables con el medio ambiente, de conformidad con el Acuerdo 808 del 2021 y el Decreto Reglamentario Nº 317 de 2021, los cuales prohíben progresivamente la adquisición y consumo de plástico de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital y promueven que estos elementos sean sustituidos por materiales que tengan las siguientes condiciones: Biodegradables en condiciones de ambiente natural, compostables o que incluyan un porcentaje de material reciclado.
- Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, art 17.
- Se recomienda evitar el uso de poliestireno expandido (icopor). En su lugar, se recomienda el uso de Poliestireno PS 6 fabricado con materias primas aprobadas por la FDA (Food and Drug Administration, aprobada en Colombia por medio de la Resolución 834 de 2013) para contacto directo con alimentos.
Los alimentos reguladores deberán ser empacados en un recipiente aparte. Se deberá incluir servilletas y cubiertos desechables.

Para la prestación del servicio el contratista deberá garantizar el menaje necesario (Mantelería, cristalería, cubertería, loza, samovares, neveras térmicas, neveras eléctricas, utensilios de cocina y demás insumos). De acuerdo con las necesidades y características de los eventos y actividades desarrolladas por la entidad.

Empaques, de acuerdo con la solicitud del evento.
Los refrigerios deberán ser presentados en bandejas forradas en vinipel de forma individual, y/o en empaques o embalajes individuales, que sean amigables con el medio ambiente, para garantizar la protección de los alimentos que estas contienen contra deformaciones mecánicas que afecten la apariencia y calidad del producto. Se deberán incluir servilletas y cubiertos desechables si si estos últimos son necesarios.
Para el caso de alimentos que lleven salsas, estas deben venir empacadas en empaques individuales.
Los cubiertos desechables (tenedor, cuchara, cuchillo y cuchara dulcera) deberán ser de material resistente de referencia PC y embalarse en empaque de papel, en el cual se incluya la servilleta y sal en porción individual.
Se debe garantizar la protección permanente de los alimentos durante el empaque, transporte y distribución, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc. tal y como lo establece el Invima en su documento “Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19 (2020)”.
Adicionalmente debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, art 14, respecto a las prácticas higiénicas y medidas de protección para las personas que trabajan directamente en la manipulación y elaboración de alimentos y con los protocolos y normas dispuestos para la atención de la emergencia sanitaria del Covid-19.

Menú patron Almuerzo y cenas:

Sopas Cereal, cremas, verduras Mínimo 240 c.c.
Proteico:
Carne de res o de cerdo: mínimo de 125 gr en preparación cocinada, asada a la plancha o freída. La carne deberá ser magra, no se aceptan tortas de carne.
Pollo, pechuga: pechuga mínimo de 125 gr en preparación cocida, asada a la plancha o freída, pollo muslo o contra muslo, mínimo 150 gr en preparación cocida, asada o freída. La presentación del pollo deberá serpor presas.
Pescado: mínimo 125 gr en preparación cocida, asada a la plancha o freída. El pescado debe ser sin espinas.
Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, salchichas, atún, pernil de cordero: mínimo de 40 gr en crudo. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve.
Energético:
Tubérculos: papa, papa criolla, arracacha, yuca y plátanos: mínimo de 100 gr en crudo en preparación cocida en agua y 80 gr freída. Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas), mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido.
Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas). mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido
Regulador:
Verduras y legumbres, mínimo de 60 gr en cocido,
Ensalada fresca, mínimo de 40 gr en crudo
Bebida:
Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa. Mínimo de 240 cc en empaque comercial duro, de vidrio o plástico. No en bolsas
Un (1) Postre: frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, gelatina de pata, leche condensada, etc. Mínimo de 30 a 40 gr.

Menú patron Almuerzo y cenas vegetarianas:

Sopas Cereal, cremas, verduras Mínimo 240 c.c.
Proteico: Proteína de falafel, garbanzo, hummus, zucchini y calabacín rellenas de boloñesa de soya, cazuela de lentejas, entre otros.
Energético:
Tubérculos: papa, papa criolla, arracacha, yuca y plátanos: mínimo de 100 gr en crudo en preparación cocida en agua y 80 gr freída. Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas), mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido.
Cereales y productos derivados (torta, arroz, pastas, lasagna vegetariana). mínimo de 70 gr en crudo y 100gr en cocido
Regulador:
Verduras y legumbres, mínimo de 60 gr en cocido,
Ensalada fresca, mínimo de 40 gr en crudo
Bebida:
Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa. Mínimo de 240 cc en empaque comercial duro, de vidrio o plástico. No en bolsas
Un (1) Postre: frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, gelatina de pata, leche condensada, etc. Mínimo de 30 a 40 gr.

Menú patrón Refrigerio reforzado

Bebida:
Jugo de fruta, leche, o derivados. Sorbetes, malteada, gaseosa. Mínimo de 240 cc en empaque comercial duro, de vidrio o plástico. No en bolsas
Proteico:
Queso, jamón, pernil de cerdo, pernil de pavo, salchichas, atún, pernil de cordero: mínimo de 40 gr en crudo. No se acepta salchichón, mortadela, génovas, ni preparaciones con carve.
Energético:
Panes, ponqués, galletas de sal, galletas de dulce, arepas, tortas, pasteles de sal y de dulce, mantecadas, mogolla, pan de yuca, pan de queso, pandebono, papas fritas en paquete, almojábana, entre otros. La porción por suministrar deberá estar entre un rango entre 25 gr a 100gr,
Postre: frutas, gelatinas, flanes, bocadillos, dulces duros y blandos, panelitas, chocolatinas, cocadas, gelatina de pata, leche condensada, etc. Mínimo de 30 a 40 gr.
Fruta: Variada de cosecha. Mínimo 100 gr

Menú patrón Snack

Frutos secos:
Maní, almendra, nueces,arándanos y maíz tostado. Mínimo 60 gr (por persona)
Barras de granola y energizantes:
3 variedades de barra de cereal: chips de chocolate, arándanos y frutos secos. Mínimo 23 gr (por persona),
Barras de chocolate americano:
Barra de chocolate con almendras, maní, arequipe o caramelo. Unidad de 50 gr (por persona)
Dips para untar (nachos, tostadas, galletas entre otros con salsas de queso, guacamole, mayonesa con especias entre otras).:
3 variedades de dips. Mínimo 10 gr c/u,

El proponente deberá acreditar junto con la presentación de su propuesta requisitos de higiene y salubridad para el manejo y manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).
1. Registro Sanitario para los alimentos con destino al consumo humano vigente y cuya vigencia se mantenga durante la ejecución contractual, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.
2. Concepto sanitario vigente emitido por la Secretaría Distrital de Salud donde acredite condiciones favorables del establecimiento igual o superior al 80% donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas.
Adicionalmente, debe cumplir con lo establecido en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013, respecto a las prácticas higiénicas y medidas de protección para las personas que trabajan directamente en la manipulación y elaboración de alimentos, de acuerdo con los protocolos y normas dispuestos para la atención de la emergencia sanitaria del Covid-19.
El proponente debe contar con una planta física en la ciudad de Bogotá con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. El proponente deberá relacionar como mínimo, dos (2) vehículos con los que transportará los alimentos requeridos , el costo del transporte deberá estar incluido en el valor unitario de cada uno de los alimentos solicitados, teniendo en cuenta que van a ser entregados en cualquier zona de las 20 localidades de Bogotá.
Los vehículos deberán contar con las condiciones mínimas necesarias de higiene y técnicas requeridas para el transporte de alimentos de acuerdo con la normativa vigente, además deberán cumplir con los protocolos y normas dispuestos para la atención de la emergencia sanitaria del Covid-19. En el momento de prestar el servicio, los vehículos deben contar con la póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual y el concepto higiénico sanitario vigente expedido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.

La distribución de los refrigerios, desayunos servidos a la mesa o empacados, almuerzos servidos a la mesa o empacados, cenas servidas a la mesa o empacadas, snacks y demás insumos que se requieran, se realizará de acuerdo con las necesidades de la producción.

El contratista deberá garantizar que está en la capacidad de suministrar el servicio de estaciones de café y agua en botella y en botellón (esta última opción debe ir acompañada de un soporte para el botellón, vasos de papel y/o cartón, amigables con el medio ambiente), deberá contar con las grecas de capacidad proporcional a la cantidad de personas a atender, así como de los elementos necesarios para la distribución de las bebidas tales como vasos de papel y/o cartón, mezcladores de madera y azúcar individual.