ANEXO No. 02 ESPECIFICACIONES TECNICAS.

REFRIGERIO			
ITEM	DESCRIPCION GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	**OPCION 1**: MANTECADA DE 100 GR CON EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE PAPEL PARAFINADO PARA ALIMENTOS. + UNA (1) FRUTA DE 120 GR + UN (1) JUGO COMPUESTO POR NÉCTAR DE FRUTA EN PRESENTACIÓN EN CAJA O BOTELLA MÍNIMO DE 200 ML. + UNA (1) CHOCOLATINA DE 12 GR.	UNIDAD	1
2	**OPCION 2**: PASTEL DE POLLO DE 100 GR CON EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE PAPEL PARAFINADO PARA ALIMENTOS; UNA (1) FRUTA DE 120 GR + UN (1) JUGO COMPUESTO POR NÉCTAR DE FRUTA EN PRESENTACIÓN EN CAJA O BOTELLA, MÍNIMO DE 200 ML +UNA (1) CHOCOLATINA DE 12 GR.	UNIDAD	1
3	**OPCION 3**: HOJALDRE DE 100 GR CON CON EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE PAPEL PARAFINADO PARA ALIMENTOS + UNA (1) FRUTA DE 120 GR + UNA (1) AVENA EN PRESENTACION BOLSA O CAJA, MINIMO 180GR. + UNA (1) CHOCOLATINA DE 12 GR.	UNIDAD	1
4	**OPCION 4**: UN (1) SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO O CORDERO MÍNIMO DE 250 GRAMOS, PAN GOURMET, PAN DE AJO O PAN ÁRABE CON QUESO MOZZARELLA, LECHUGA Y 1 SALSA. EL 70% DEL PESO TOTAL DEBE CORRESPONDER AL JAMÓN Y AL QUESO. CON EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE PAPEL PARAFINADO PARA ALIMENTOS + UN (1) JUGO COMPUESTO POR NÉCTAR DE FRUTA EN PRESENTACIÓN EN CAJA O BOTELLA, MÍNIMO DE 200 ML.	UNIDAD	1
DESAYUNO			
ITEM	DESCRIPCION GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	**OPCION 1**: UNA (1) BEBIDA CALIENTE (CHOCOLATE O CAFÉ EN LECHE) + UNA (1) PORCIÓN DE PROTEÍNA 200 GR, + UNA (1) HARINA 150 GR + UNA (1) PORCIÓN DE FRUTA 40 GR.	UNIDAD	1
2	**OPCION 2**: UN (1) JUGO DE NARANJA NATURAL DE 9 ONZAS + UNA (1) PORCIÓN DE PROTEÍNA 200 GR O FRUTA PICADA DE MINIMO 220GR + UNA (1) HARINA 150 GR.	UNIDAD	1
ALMUERZO			
ITEM	DESCRIPCION GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	**OPCION 1**: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEÍNA MINIMO 200 GR DE CARNE DE RES, CERDO O PESCADO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML.	UNIDAD	1
2	**OPCION 2**: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEÍNA MINIMO 350 GRAMOS DE POLLO (PIERNA PERNIL), O 200 GR DE FILETE DE POLLO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML.	UNIDAD	1
3	**OPCION 3**: SOPA, GELATINA O FRUTA + POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES 125 GR + ARROZ VERDE 35 GR + PURÉ DE PAPA 100 GR + ENSALADA (LECHUGA, ESPINACAS, MELÓN, FRESAS, VINAGRETA DE MARACUYÁ) 70 GR + BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAZ O 350 ML	UNIDAD	1

CENA			
ITEM	DESCRIPCION GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	**OPCION 1**: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEÍNA MINIMO 200 GR DE CARNE DE RES, CERDO O PESCADO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML.	UNIDAD	1
2	**OPCION 2**: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEÍNA MINIMO 350 GRAMOS DE POLLO (PIERNA PERNIL), O 200 GR DE FILETE DE POLLO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML	UNIDAD	1
3	**OPCION 3**: SOPA, GELATINA O FRUTA + BAGRE EN SALSA 125 GR + ARROZ CON AJONJOLÍ 35 GR + CROQUETAS DE YUCA 100 GR + VERDURAS CALIENTES (HABICHUELA, ARVEJA, ZANAHORIA) 70 GR + BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAZ O 350 ML	UNIDAD	1

CONDICIONES ADICIONALES:

a) Entrega de alimentos por parte del proveedor: La entrega se debe dar en el punto físico del establecimiento de comercio y en los lugares que establezca el supervisor del contrato o quien haga sus veces, en las fechas y horarios definidas, las cantidades establecidas, resaltando que, los empaques deben cumplir con las políticas ambientales. Lo anterior no generara ningún tipo de costo adicional para la Entidad.

En caso de cambiar un lugar de entrega, será comunicado y coordinado previamente con el Supervisor del contrato o quien haga sus veces.

b) Entrega de alimentos a domicilio: Debe darse en vehículos que tenga el proveedor y que cumpla con las condiciones higiénico sanitarias; el proveedor debe realizar el cargue, distribución y descargue de los alimentos a los destinos indicados previamente con el Supervisor del contrato o quien haga sus veces y en los horarios definidos bajo las condiciones de calidad y cantidad requeridas. Lo anterior no generara ningún tipo de costo adicional para la Entidad.

c) COMPONENTE DE CALIDAD: Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

1. Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de 2005 y Decreto 616 de 2006 características generales por grupo establecidas.
2. Lo jugos en botella a suministrar deberán ser de una marca reconocida en el mercado.
3. Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009; 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Los derivados lácteos utilizados en los refrigerios deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 y 1673 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
5. El proponente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.
6. El proponente seleccionado tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y suministro de los refrigerios de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.
7. No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos la naranjada y limonadas.

8. Características organolépticas: Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
9. Los refrigerios deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 650C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 40C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.
10. El proveedor deberá ofrecer un buen servicio, garantizando que las personas que suministren los refrigerios cumplan las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecidas por el Ministerio de Salud.
11. Los refrigerios deberán entregarse en los empaques de tal manera que cumplan lo establecido en el Decreto 153 del 27 de julio de 2023.

d) PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

1. Preparar los refrigerios cumpliendo con los menús estándar ofertados y los requerimientos del servicio.
2. Suministrar la cantidad adecuada, balanceada y acordada en cada una de las opciones de refrigerio estipuladas en las especificaciones técnicas del contrato.
3. Garantizar y emplear los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad.
4. Manejar los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.
5. Suministrar los diferentes elementos que se requieran para el buen servicio y los demás elementos necesarios para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.

e) CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ASEO

1. Es obligatorio el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas.
2. El personal que realice la entrega de los refrigerios, deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente y realizar el lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.
3. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos, por lo que el proponente deberá contar con plan de evacuación de residuos.

f) HORARIOS: Debe garantizar el suministro de las raciones alimenticias en cualquier horario y en cualquier día de la semana, incluyendo sábados, domingos y festivos.

g) CAPACIDAD MINIMO DE PERSONAS: El establecimiento ofrecido debe garantizar como mínimo una capacidad para cincuenta (50) personas.

h) ENTREGAS EN ESTABLECIMIENTO: Estas deben ser dentro de las instalaciones del establecimiento, garantizando la capacidad para el suministro de las raciones servidas en caliente, el menú no podrá modificarse sin la previa autorización por escrito de parte del supervisor del contrato o quien haga sus veces.

i) ENTREGAS DOMICILIO SIN COSTO ADICIONAL: Cuando la operación lo requiera, se realizarán entregas en lugares previamente indicados por el supervisor del contrato o quien haga sus veces, por lo cual se debe garantizar las entregas en los horarios que se requieran, es decir, debe tener la disponibilidad, el personal y el vehículo para estas entregas, sin generar ningún costo adicional.

j) PARQUEADERO: Debe garantizar un espacio para el parqueo de mínimo cuatro (04) vehículos y motocicletas, sin generar ningún costo adicional.

k) ESTABLECIMIENTO FISICO: El proponente mediante Certificación y Registro fotografico, manifestará que cuenta con un establecimiento de comercio ubicado en el perímetro urbano del Municipio de Cajicá.

NOTA: El proponente debe cumplir con la totalidad de las condiciones requeridas en las especificaciones técnicas, SO PENA DE RECHAZO.