**ANEXO 5. ANEXO TÉCNICO**
**ALCALDÍA LOCAL DE LA CANDELARIA**

## 1. Generalidades

El presente anexo técnico, por su parte, constituye una prolongación operativa del estudio previo. Traduciendo las conclusiones conceptuales de éste al nivel práctico, el anexo técnico detalla las especificaciones, condiciones de entrega, obligaciones ambientales y criterios de calidad que deben ser cumplidos por el contratista. De este modo, se convierte en el instrumento guía para los contratistas y supervisores, al garantizar transparencia, coherencia y trazabilidad entre lo planificado y lo ejecutado dentro del objeto contractual. El contratista entiende que todo el material e información que llegue a su poder con motivo de la ejecución del presente contrato constituye información y datos confidenciales, por lo que en el proceso de recopilación y almacenamiento deberá seguir los lineamientos establecidos en la Ley Estatutaria 1581 de 2012 de tratamiento de datos personales.

## 2. Objeto

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS Y ALMUERZOS A PRECIOS UNITARIOS Y A MONTO AGOTABLE, DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR EL FONDO DE DESARROLLO LOCAL DE LA CANDELARIA EN EL MARCO DE LAS ACTIVIDADES QUE SE LLEVEN A CABO EN LA LOCALIDAD POR PARTE DE LA ALCALDÍA LOCAL EN EL CUMPLIMIENTO DE SU MISIÓN INSTITUCIONAL

## 3. Código clasificador de bienes y servicios UNSPSC

El objeto de este contrato está codificado en la clasificación que se describe a continuación:

| Segmento | Familia | Clase | |
|---|---|---|---|
| 90 | 10 | 90101500 | Establecimientos para comer y beber |
| 90 | 10 | 90101600 | Servicios de banquetes y catering |
| 90 | 10 | 90101700 | Servicios de cafetería |
| 90 | 10 | 90101800 | Servicios de comida para llevar y a domicilio |
| 93 | 13 | 93131608 | Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición. |

## 4. Condiciones Generales del Proyecto

### 4.1. PLAZO DEL CONTRATO:

El plazo del contrato es de SIETE (7) MESES O HASTA AGOTAR RECURSOS, contado a partir de la fecha del acta de inicio, suscrita entre el supervisor del contrato designado por EL FONDO DE DESARROLLO LOCAL DE LA CANDELARIA Y EL CONTRATISTA, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

### 4.2. LUGAR DE EJECUCIÓN

El contrato se ejecutará en la ciudad de Bogotá D.C., específicamente en la Localidad de La Candelaria.

## 5. Especificaciones técnicas

El contratista se obliga con el FONDO DE DESARROLLO LOCAL DE LA CANDELARIA a suministrar refrigerios y almuerzos de acuerdo con las especificaciones solicitadas, permitiendo que, de acuerdo a las especificidades del evento o actividad a realizar, la Alcaldía Local pueda contar con el suministro de refrigerios o almuerzos con los requerimientos de cada actividad. El Fondo de Desarrollo Local de La Candelaria podrá elegir el refrigerio o almuerzo a entregar dependiendo de la actividad, siempre y cuando cumpla con las especificaciones generales de los tipos de refrigerios y almuerzos solicitados en el presente estudio previo. Las especificaciones generales de los menús son las siguientes:

### 5.1 ESPECIFICACIONES REFRIGERIO

| ITEM | DESCRIPCIÓN |
|---|---|
| REFRIGERIO Tipo 1 | **Tipo 1:**<br>1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas empacadas en bolsa plástica.<br>2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un **peso entre 100 gr. a 200 gr** debe ser variado entre ( Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz peto y/o quinua, envuelto, pastel gloria, croissant de jamón y queso, alimentos tipo mantecada, entre otros). Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados.<br>3. UNA FRUTA DE TEMPORADA TIPO: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares.<br>4. COMPLEMENTO: Deberá tener mínimo entre 90 a 100 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantecada y/o similares.<br>5. EMPAQUE: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables.<br>Nota:<br>• No bebidas azucaradas o procesados<br>• Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje y la reducción de residuos |
| REFRIGERIO Tipo 2 | **Tipo 2:**<br>1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas, Leche, yogurt, Kumis, Avena, Chocolate- otro), no se permitirá el suministro de bebidas |

| | |
|---|---|
| | empacadas en bolsa plástica.<br>2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un **peso entre 200 gr. a 300** gr debe ser variado entre ( Pastel de pollo o carne, empanada de pollo o carne, wraps de pollo, arepa de maíz peto y/o quinua, envuelto, pastel gloria, croissant de jamón y queso, alimentos tipo mantecada, entre otros). Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados.<br>3. UNA FRUTA DE TEMPORADA TIPO: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares.<br>4. COMPLEMENTO: Deberá tener mínimo entre 100 a 150 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, ponqué, granola, mantecada y/o similares.<br>5. EMPAQUE: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables.<br>Nota:<br>• No bebidas azucaradas o procesados<br>• Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje y la reducción de residuos |
| REFRIGERIO<br>Tipo 3 | **Tipo 3- Vegetariano**<br>1. BEBIDA TIPO: Deberá contener al menos 200 cm3 (Jugo de frutas o otro), no se permitirá el suministro de bebidas empacadas en bolsa plástica.<br>2. PRODUCTO SOLIDO PRINCIPAL : Deberán tener un peso entre 150 gr. a 200 gr debe ser variado entre opción vegetariana. Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados.<br>3. UNA FRUTA DE TEMPORADA TIPO: Porción de fruta fresca no menor de 150 gramos. Mandarina, manzana, pera y/o similares.<br>4. COMPLEMENTO: Deberá tener mínimo entre 90 a 100 gramos, bocadillo beleño / Quesadillo, Maní o nuez, granola, mantecada y/o similares.<br>5. EMPAQUE: En bolsa plástica biodegradable, adicionalmente los productos del interior se encuentren en empaques reciclables y/o biodegradables.<br>Nota:<br>• No bebidas azucaradas o procesados<br>• Se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso, fomentar el reciclaje y la reducción de residuos |
| ALMUERZO<br>Tipo 1 | **Tipo 1:**<br>**Entrada**: Sopa o porción de fruta.<br>**Plato fuert**e: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato.<br>- **PROTEINA:** Deberá contener entre 200 gramos, la proteína debe ser cocido, a la parrilla, horneado o al vapor. La preparación debe garantizar bajos niveles de grasa y sal, manteniendo el sabor y la textura.<br>-**CARBOHIDRATO:** Entre 150 y 200 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparado al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas.<br>-**VERDURAS O ENSALADA:**Porción de vegetales frescos o cocidos, preferiblemente de temporada, que incluya al menos dos colores distintos para garantizar variedad de nutrientes. Las ensaladas pueden incluir aderezo ligero, servido aparte.<br>- **BEBIDA:** Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales. |

| | |
|---|---|
| | - POSTRE: postre de 50gr (Consumo calórico normal diario).<br><br>**<u>Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables + transporte</u>** |
| ALMUERZO<br>Tipo 2 | **Tipo 2: Entrada**: Sopa o porción de fruta.<br>**Plato fuert**e: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato.<br>- **PROTEINA:** Deberá contener entre 200 gramos, la proteína debe ser cocido, a la parrilla, horneado o al vapor. La preparación debe garantizar bajos niveles de grasa y sal, manteniendo el sabor y la textura.<br>-**CARBOHIDRATO:** Entre 150 y 200 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparado al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas.<br>-**VERDURAS O ENSALADA:**Porción de vegetales frescos o cocidos, preferiblemente de temporada, que incluya al menos dos colores distintos para garantizar variedad de nutrientes. Las ensaladas pueden incluir aderezo ligero, servido aparte.<br>- **BEBIDA:** Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales.<br>- POSTRE: postre de 50 gr(Consumo calórico normal diario).<br><br>**<u>Servicio de samovares y servido en cerámica incluido mesero o (s) + transporte</u>** |
| ALMUERZO<br>Tipo 3 | **Tipo 3: Entrada**: Sopa o porción de fruta.<br>**Plato fuert**e: compuesto por proteína (Animal o vegetal), verdura, carbohidrato.<br>- **PROTEINA VEGETAL:** Deberá contener entre 200 gramos, opción vegana o vegetariana.<br>-**CARBOHIDRATO:** Entre 150 y 200 gramos, Acompañamiento de arroz, pasta, papa, yuca o plátano, preparado al vapor, cocido o asado, evitando el exceso de grasas.<br>-**VERDURAS O ENSALADA:**Porción de vegetales frescos o cocidos, preferiblemente de temporada, que incluya al menos dos colores distintos para garantizar variedad de nutrientes. Las ensaladas pueden incluir aderezo ligero, servido aparte.<br>- **BEBIDA:** Entre 250 y 300 ml. Jugo natural, agua aromática o bebida hidratante baja en azúcar. Se deben evitar las gaseosas y bebidas con alto contenido de edulcorantes artificiales.<br>- POSTRE: postre de 50 gr(Consumo calórico normal diario).<br><br>**<u>Servicio de samovares y servido en desechables biodegradables- transporte</u>** |
| Estación de café | Servicio de cafetería (tinto, aromática y agua): vasos de cartón bebida caliente 4 oz. + mezclador + azúcar + crema para café y snack<br>Para: 50 personas<br>Duración del evento aprox. 6 horas. Transporte incluido y puesto en sitio. |
| Agua en botella | Agua en botella: Suministro Botellas plástica con Agua.<br>300 ML |

## 5.2 SITIOS DE ENTREGA DE LOS MENÚS

El contratista deberá hacer entrega de los menús en el espacio y horario establecido por parte de la Alcaldía Local de La Candelaria en la Localidad de La Candelaria, sin generar ningún costo adicional por el lugar dispuesto.

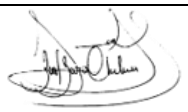
El contratista entregará y distribuirá la totalidad de menús solicitados, con excelente calidad, cantidad, oportunidad y demás características que permitan el consumo de los refrigerios.

## 5.3 SOLICITUD DE PEDIDOS

El Fondo de Desarrollo Local de La Candelaria hará los pedidos al contratista con tres (3) días hábiles de anterioridad a la realización del evento. Para esto el contratista deberá entregar un catálogo con mínimo 5 opciones de refrigerio o almuerzo, con el fin de facilitar las solicitudes.

El operador deberá tener en cuenta para el suministro de refrigerios del presente proceso de contratación las fichas verdes que se encuentran en la guía verde de la Secretaría Distrital de Gobierno y las fichas con criterios ambientales del ministerio de ambiente y desarrollo sostenible**.**

**NOTA:** En caso de que sea necesario cancelar el pedido, el FDLC lo deberá hacer con veinticuatro (24) horas de anterioridad por escrito dirigido al contratista.

| **Elaboró** | **Dependencia** | **Firma** |
|---|---|---|
| Jhon Jairo Chitiva Mendez | FDLC– Oficina de Planeación |  |
| **Revisó** | **Dependencia** | **Firma** |
| Liliana Camacho Ángel | FDLC – Oficina de Planeación |  |
| **Aprobó** | **Dependencia** | **Firma** |
| Angelica María Angarita Serrano | Alcaldesa Local de la Candelaria | ANGÉLICA ANGARITA |