ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Con el propósito de satisfacer la necesidad y objeto anteriormente descritos, se requiere ejecutar el objeto del presente procesos de selección, teniendo en cuenta las condiciones aquí señaladas, las cantidades requeridas dada la naturaleza del contrato las especificaciones técnicas y la calidad del servicio, según la necesidad que se establece y de acuerdo a los siguientes detalles:

OBJETO: ": SGG_063 PRESTAR EL SERVICIO DE CATERING PARA LA ATENCIÓN DE LA FUERZA PÚBLICA Y PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (PPL) CON PRESENCIA EN EL MUNICIPIO DE LA CALERA"

DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNIDAD
1	**DESAYUNO**	**OPCION 1**: **DESAYUNO AMERICANO**: Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café chocolate o te) 9 onzas Jugo natural (Naranja o mandarina) 9 onzas Carbohidratos: Galletas, pan arepa, entre otros - 150 gr Proteína: Queso, huevos salchicha, jamón, entre otros - 150 gr. Porción de fruta- 150gr	1
		OPCION 2: DESAYUNO TIPICO: Bebida caliente o fría con o sin azúcar (café, chocolate o té) 9 Onzas Jugo natural (Naranja o mandarina) 9 Onzas Carbohidratos: Galletas, pan arepa, entre otros - 150gr. Sopa (Caldo de costilla/ pechuga), tamal, calentado, entre otros - 150 gr Porción de fruta - 150gr	1
2	**ALMUERZO**	**OPCION 1: ALMUERZO EJECUTIVO**: Entrada: Sopa, crema, consomé o fruta240 c.c. Proteína: Pollo, carne de res, cerdo, pescado. 200gr Carbohidrato: Papa, yuca, o cualquier otro tubérculo, plátano, cereales y productos derivados (Tortas, arroz, pastas, entre otros). Entre 70 y 150gr. Complemento: Verduras, legumbres o ensalada. Ente 30 y 50 gr Bebida: (Jugo de fruta, gaseosa o productos similares) 200 c.c.	1
		OPCION 2: **ALMUERZO TIPO INFORMAL**: Pan tipo Hamburguesa-55gr Porción de carne o pollo - 150gr. Papas (A la francesa o chips) - 100gr Bebida gaseosa o productos similares - 200c.c.	1

3	**CENA**	**OPCION 1:** Entrada: Sopa, crema, consomé o fruta 240 c.c. Proteína: Pollo, carne de res, cerdo o pescado. 200gr Carbohidrato: Papa, yuca, o cualquier otro tubérculo, plátano, cereales y productos derivados (Tortas, arroz, pastas, entre otros). Entre 70 y 150gr. Complemento: Verduras, legumbres o ensalada. Entre 30 y 50 gr Bebida: (Jugo de fruta, gaseosa o productos similares) 200 c.c.	1
		OPCION 2: Pan Blandito, parmesano o frances-55 GR Queso americano y mozzarella Porción de carne de res, pollo, jamón Papas (A la francesa o chips) - 200gr Bebida gaseosa o productos similares-200c.c.	1
4	**REFRIGERIO**	**OPCION 1:** Sándwich con pan blanco (120 gr), queso (30gr) (25gr), jamón, salsas (Mayonesa, Showy) y jugo en Tetra Pack de 200ml.	1
		OPCION 2: sándwich: Tres capas de pan, pollo a la plancha, tomate, lechuga, tocineta crujiente, sour gream (220gr) papitas chips (100gr), Porción de fruta (100gr), bebida (puede ser gaseosa pet o jugo en caja)-(250gr)	1

Nota: 1. La ensalada cruda debe contener como mínimo 4 clases de verduras (zanahoria, pepino, lechuga, repollo, tomate, remolacha, cebolla cabezona). 2. El gramaje a que hace referencia el cuadro anterior se refiere al peso mínimo en porción servida. 3. La fruta picada debe contener como mínimo 3 clases de fruta (Banano, papaya, sandía, piña, melón). 4. El jugo natural debe ser de frutas (mora, naranja, fresa, mandarina, guanábana, tomate de árbol, curuba, maracuyá, lulo, piña). 5. Todos los alimentos deben tener la condimentación y aderezos propios de sus características dulce o salado 6. Todas las preparaciones tendrán características óptimas en cuanto olor, sabor, textura y apariencia.

REQUERIMIENTO TÉCNICOS:

1. Condiciones del suministro: Los alimentos a suministrar anteriormente descritos, deben ser preparados en condiciones de excelente higiene y salubridad, con ingredientes frescos, de primera calidad, estar en óptimas condiciones para el consumo y obedecer a marcas reconocidas en el mercado. Igualmente se deberá entregar empacados.

   Así mismo, deben responder a las características estrictas especificadas en el numeral anterior. Además, los bienes o elementos descritos deben cumplir con las condiciones técnicas solicitadas y ofertadas en la propuesta técnica económica.

   Si durante la vigencia del contrato resultare defectuoso y/o anómalo cualquiera de los implementos a entregar, el contratista deberá asumir su costo, por cuenta y riesgo, (incluyendo la totalidad de los gastos que el subsanar genere) a satisfacción del Supervisor.

2. **Control del suministro:** El proveedor deberá disponer de una persona idónea que atienda las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato y/o aquellas que el supervisor delegue para coordinar el suministro requerido con dedicación completa.

3. **Cambio de bienes:** El proveedor deberá reemplazar por su cuenta y riesgo y a entera satisfacción de la secretaria general y de gobierno, sin costo alguno para éste, los elementos que no reúnan las características o especificaciones detalladas en la propuesta, así como los que resulten de mala calidad o con defectos de fabricación o vencidos a más tardar dentro de los 30 minutos posteriores a la respectiva devolución de conformidad al requerimiento que por escrito haga el supervisor del contrato, así mismo deberá aportar la garantía de calidad de los bienes reemplazados.

4. **Entrega:** Los alimentos a suministrar se entregarán die forma parcial hasta agotar el presupuesto oficial destinado a la presente contratación.

   Los alimentos preparados deberán entregarse en domicilio, en envases individuales para mayor higiene y salubridad o en el establecimiento de comercio acreditado por el contratista si el supervisor así lo requiere.

   Ahora bien; el proveedor deberá asumir el costo de los empaques y del transporte a domicilio en las cantidades requeridas por el supervisor manteniendo los precios ofertados en su propuesta económica.

5. **Cantidades**: Serán las que determine el supervisor del contrato durante la ejecución del mismo.

PRECISIONES:

El contratista debe Prestar a la Administración Municipal el servicio de catering para la atención de la Fuerza Pública y Personas Privadas de la Libertad (PPL) con presencia en el Municipio de la Calera

Sobre el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas la Alcaldía Municipal de La Calera NO ACEPTARÁ ningún tipo de requerimiento, salvo que haya errores de transcripción o datos imprecisos o que no correspondan, teniendo en cuenta que estas son de obligatorio cumplimiento, su omisión o modificación constituye causal de rechazo y no podrán obviarse en la presentación de la respectiva oferta.

JULIAN ANDRES ASCANIO RODRIGUEZ
Secretario General y de Gobierno

Proyectó: Edna Liliana Yomayusa Martinez - Contratista Secretaria General y de Gobierno -

Revisó: Julián Andrés Ascanio Rodíguez – Secretaria General y de Gobierno.