FICHA TÉCNICA

PROCESO DE SELECCIÓN MINIMA CUANTIA

OBJETO: "PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA OPERATIVIDAD Y PRESENCIA INSTITUCIONAL DE LA FUERZA PÚBLICA EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGDALENA"

Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de o hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.

Por lo anterior, con el diligenciamiento de la presente ficha se considera que acepta el cumplimiento a cabalidad de la información del siguiente cuadro:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	DESAYUNO
1	**OPCION 1:** DESAYUNO. - jugo de naranja 250ml, huevos revueltos 60gr, arepa asada, pan y salchicha
2	**OPCION 2:** chocolate, dos Sandwiches de 140gr
3	**OPCION 3:** café con leche 230 ml, mote de guineo con queso 100gr, huevo cocido
4	**OPCION 4:** avena 250 ml. arepa frita 120gr, chorizo 60gr. queso
5	**OPCION 5**: Chocolate 250ml, yuca cocida 120gr. Queso 80gr. Ahogado tomate y cebolla
	ALMUERZO
6	**OPCION 1:** Sopa 250ml.carne en bistec 150gr arroz 100gr, frijoles 30gr., tajadas, jugo de piña 250ml
7	**OPCION 2:** Sopa 250ml. cerdo asado 150gr, arroz 100gr, lentejas 30gr, ensalada, jugo tomate de árbol 250 ml
8	**OPCION 3:** Sopa 250 ml. Pollo guisado 150gr, arroz de frijol 100gr, tajadas, jugo de lulo
9	**OPCION 4:** Sopa 250 ml. hígado en bistec 150gr. Arroz de fideos 100gr. lentejas, plátano pícaro 60gr, jugo de mango
10	**OPCIÓN 5:** Sopa 250cc. carne desmechada 150gr. Arroz de zanahoria 100gr. Ensalada y plátano pícaro 60gr, jugo de corozo
	CENA
11	**OPCION 1:** pollo frito150gr, arroz 100gr, tajadas, jugo de mora 250 ml
12	**OPCION 2:** carne gulasch 150gr, arroz 100gr, tajadas, jugo de guayaba 250 ml
13	**OPCION 3:** carne guisada 150gr, arroz 100gr, papas cocidas 60gr. Jugo maracuyá
14	**OPCION 4:** Pollo al horno 150gr, arroz 100gr, tajadas, agua de panela
15	**OPCION 5:** Pollo al horno 150gr, arroz 100gr, tajadas, jugo
	BEBIDAS
16	Agua de 250 ml.
17	Agua de 400 ml.

FICHA TÉCNICA

18	Agua de 600 ml.
19	Gaseosa de 250 ml.
20	Gaseosa de 400 ml.
21	Gaseosa de 1.5 litros
22	Agua saborizada de 250 ml.
23	Agua saborizada de 400 ml.
24	Agua saborizada de 600 ml.
25	Café expreso de 4 onzas
26	Café expreso de 7 onzas
27	Café expreso de 9 onzas
28	Capuchino tradicional de 7 onzas

➢ **OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS**

<table>
<tr><th>No.</th><th>REQUISITOS MÍNIMOS</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Los alimentos deben venir en empaque individual BIODEGRADABLE, servilletas, guantes, el líquido contratado deberá ser suministrado en su totalidad fría y/o caliente de acuerdo al producto, la bebida Jugo será presentada en tetra pack o cajita y las gaseosas en envase plástico.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Deberá contar con certificado vigente en manipulación de alimentos dado los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Es importante para el Departamento de Policía Magdalena, conocer que el personal que estará al frente de la ejecución de cada una de las actividades del contrato a ejecutar, cuenten con capacitación suficiente que garantice la calidad de los servicios a través de prestación de servicios contratados y el cumplimiento delos requisitos de inocuidad y calidad solicitados y establecidos de acuerdo con las disposiciones de la ley vigente al respecto, y controlar factores de riesgo en todo el proceso de producción agroalimentaria durante la ejecución del contrato, generando así confianza la entidad y demostrando su capacidad operativa.
<table>
<tr><th>PROFESIONAL</th><th>CARGO</th><th>CANT</th><th>EXPERIENCIA GENERAL</th></tr>
<tr><td>Ingeniero de alimentos o nutricionista</td><td>Coordinador</td><td>1</td><td>Mínimo de cinco (5) años de experiencia relacionada, el cual será avalado mediante la fecha de la tarjeta profesional.</td></tr>
<tr><td>Técnico o tecnológico en gastronomía en cocina o afines</td><td>Jefe de cocina o chef</td><td>1</td><td>Mínimo cinco (5) años de experiencia relacionada.</td></tr>
<tr><td>Bachiller</td><td>Auxiliares de cocina</td><td>2</td><td>Mínimo cinco (5) años de experiencia relacionada.</td></tr>
</table>
El personal antes requerido debe encontrarse vinculado formalmente a la empresa que su oferta de contratación, bien sea a través de contratos por prestación de servicios, por termino indefinido y/o cualquier otra modalidad de contratación legal vigente en Colombia, el oferente debe demostrar con la presentación del documento que soporte la vinculación laboral, así como también deberá anexar al certificado de aportes al sistema de Seguridad Social Integrada y Aportes Parafiscales; planillas pagadas de sus últimos cuatro (4) meses, en donde la entidad verificara el personal técnico exigido.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>El oferente certificará que cumple con la aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con base al Decreto 1072 del 2015 y la Resolución 0312 de 2019 estándares mínimos, esta certificación deberá contar con los respectivos soportes avalados por el técnico, tecnólogo o profesional en salud ocupacional contratado por la empresa o en su defecto presentar los resultados obtenidos por la Administradora de Riesgos Laborales.</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA

5	**Certificado sanitario** El proponente deberá aportar Certificación Sanitaria Favorable, en el cual se verifica que cumple con las condiciones higiénico-sanitarias para procesar y almacenar alimentos, descritas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan. Estos conceptos deben ser favorables o favorables con requerimientos que no afecten la salud pública o preparación de alimentos, otorgada por la autoridad competente, con una fecha de expedición no superior a ocho (8) meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

Firma del representante legal o persona natural

CC: XXXXXXXXXXXXXXXXXX