FICHA TECNICA

PROCESO SI-SI-26-026

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SOCORRO, Y PERSONAL DE LAS ENTIDADES QUE HACEN PARTE DEL CONSEJO MUNICIPAL DE GESTIÓN DEL RIESGO DEL MUNICIPIO DE GIRÓN, ENMARCADO DENTRO DEL PROYECTO "FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS PARA EL CONOCIMIENTO, REDUCCION Y MANEJO DEL RIESGO DE DESASTRES EN EL MUNICIPIO DE GIRON, SANTANDER

ALCANCE DEL OBJETO:

El contratista se compromete con el Municipio de Girón a suministrar a través del sistema de precios unitarios fijos sin fórmula de reajuste, según los elementos y cantidades de los mismos requeridos por el Supervisor del contrato que se clasifican en el cuadro que se relaciona a continuación:

DESAYUNO	
MENU 1	TAMAL SANTANDEREANO MIXTO (500 GRAMOS) PAN ROLLO FRESCO (UNIDAD 100 GRAMOS) JUGO EN BOTELLA PET (500 ML).
MENU 2	HUEVOS REVUELTOS (2 UNIDADES AA) ACOMPAÑADO CON JAMÓN, SALCHICHAS RANCHERA O MAZORCA TIERNA (30 GRAMOS) AREPA (120 GRAMOS) PAN (UNIDAD 70 GRAMOS), PORCIÓN QUESO DOBLE CREMA (60 GRAMOS), JUGO EN BOTELLA PET (500 ML).
MENU 3	SÁNDWICHES PAN CUATRO ESQUINAS (95 GRAMOS) CON PECHUGA DE POLLO (80 GRAMOS), PAPA FOSFORITO (30 GRAMOS), JAMÓN AHUMADO (40 GRAMOS) Y QUESO CREMA (40 GRAMOS), PAPA A LA FRANCESA (70 GMS), JUGO EN BOTELLA PET (500 ML).
ALMUERZOS	
MENU 1	PARRILLADA: PIERNA PERNIL AL HORNO (400 GRAMOS), CHORIZO DE CERDO (50 GRAMOS), MADURO AL HORNO CON QUESO CREMA (80 GRAMOS), 2 UNIDADES DE PAPA SALADA (100 GRAMOS), AJÍ (60 GRAMOS), CARAMELO O BOCADILLO, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA.
MENU 2	PARRILLADA: CARNE ASADA (CECINA, POSTA O LOMO) DE 250 GRAMOS, CHORIZO DE CERDO (50 GRAMOS), MADURO AL HORNO CON QUESO CREMA (80 GRAMOS), 2 UNIDADES DE PAPA SALADA (100 GRAMOS), AJÍ (60 GRAMOS), CARAMELO O BOCADILLO, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA.
MENU 3	CARNE DE RES (150 GRAMOS), ESPAGUETIS EN SALSA NAPOLITANA, ARROZ BLANCO (60GRS), TAJADAS DE MADURO FRITAS (80 GRAMOS), ENSALADA, CARAMELO, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 4	BANDEJA DE ARROZ (100 GRAMOS) FRIJOL ROJO (100 GRAMOS), CHORIZO DE CERDO (60 GRAMOS), HUEVO Y CARNE MOLIDA (150 GRAMOS), PATACÓN, (80 GRAMOS) ENSALADA CON AGUACATE, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA.
MENU 5	BANDEJA DE ARROZ (100 GRAMOS) LENTEJA (100 GRAMOS), CARNE DE CERDO (LOMO) DE 140 GRAMOS, PAPA CRIOLLA (100 GRAMOS), ENSALADA, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 6	LECHONA: 300GR, PORCIÓN DE PAN TAJADO (02), GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA.
CENAS	
MENU 1	CARNE DE RES EN BISTEC (CECINA, POSTA O LOMO) DE 150 GRAMOS, ARROZ CON FIDEOS (130 GRAMOS), YUCA O PAPA AL VAPOR (100 GRAMOS), GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 2	PIERNA PERNIL AL HORNO (350 GRAMOS), PAPA CRIOLLA (100 GRAMOS), ARROZ CON VERDURAS (100 GRAMOS), GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 3	RELLENA DE (200 GRAMOS), CHORIZO DE CERDO DE (100 GRAMOS), DE PAPA CON GUISO CRIOLLO (100 GRAMOS), AJÍ (60 GRAMOS), GASEOSA EN BOTELLA PET (400 ML).
MENU 4	PASTAS ESPAGUETIS (100 GRAMOS) CON CARNE DE RES ASADA (CECINA, POSTA O LOMO) 140 GRAMOS Y/O POLLO (PIERNA PERNIL) 350 GRAMOS, PAPA SALADA O TAJADAS

	DE MADURO (80 GRAMOS) GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA.
MENU 5	BANDEJA DE ARROZ FOSFORITO (100 GRAMOS), CARNE DE CERDO (LOMO) DE 150 GRAMOS, PAPA CRIOLLA (100 GRAMOS) GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
REFRIGERIOS	
MENU 1	HAMBURGUESA QUE INCLUYE CARNE DE RES (100 GRAMOS), QUESO DOBLE CREMA (40 GRAMOS), JAMÓN AHUMADO (40 GRAMOS), PAPAS FOSFORITO (40 GRAMOS) SALSA PIÑA (35 GRAMOS), PAPA A LA FRANCESA (100GS) SALSA DE TOMATE Y SALSA SHOWY (EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL DE 8 GRAMOS), DULCE O CARAMELO EMPAQUE INDIVIDUAL, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 2	EMPANADAS DE MAÍZ (190 GRAMOS) CADA UNA (RELLENO VARIADO “CARNE POLLO Y MIXTAS), ENTREGAR (02) EMPANADAS POR PORCIÓN Y SALSA DE TOMATE Y SALSA SHOWY (EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL DE 8 GRAMOS), DULCE O CARAMELO EN EMPAQUE INDIVIDUAL, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 3	PERRO CALIENTE: PAN DE PERRO FINAS HIERBAS (90 GRAMOS), SALCHICHA LONG (83 GRAMOS), QUESO SEMISALADO (50 GRAMOS) PAPAS FOSFORITO (40 GRAMOS) PAPA A LA FRANCESA (100 GRS), SALSA PIÑA (35 GRAMOS), SALSA DE TOMATE Y SALSA SHOWY (EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL DE 8 GRAMOS), DULCE O CARAMELO EN EMPAQUE INDIVIDUAL, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA
MENU 4	SÁNDWICH CUBANO: PAN DE FINAS HIERBAS DE 20 CM DE LARGO (110 GRAMOS), JAMÓN DE CERDO 2 LONJAS JAMÓN DE CERDO, CADA UNA DE (40 GRAMOS), 2 LONJAS DE QUESO CREMA CADA UNA DE (40 GRAMOS), PAPA FOSFORITO (40 GRAMOS), PAPA A LA FRANCESA (100 GRS) SALSA PIÑA (35 GRAMOS), SALSA DE TOMATE Y SALSA SHOWY (EMPACADA EN SOBRE INDIVIDUAL DE 8 GRAMOS), DULCE O CARAMELO EN EMPAQUE INDIVIDUAL, GASEOSA EN BOTELLA PET PRODUCTO COLOMBIANO (400 ML) FRÍA

Al realizar el suministro de los alimentos y de las bebidas requeridas el contratista deberá tener en cuenta las siguientes condiciones técnicas:

1. Realizar la elaboración y entrega de los alimentos correspondientes, en condiciones de óptima calidad, con perfectas condiciones de higiene, cantidades establecidas, almacenados y preparados siguiendo todos los parámetros sanitarios.
2. Realizar el suministro y entrega de la alimentación de acuerdo a las condiciones estipuladas, en las horas y lugares establecidos por el supervisor del contrato.
3. Los alimentos deben ser transportados en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.
4. El embalaje de los productos debe ser entregados en empaques individuales y recipientes biodegradables (no tóxicos), cada menú debe contar con los implementos para manipulación de alimentos como servilletas, cucharas, cubiertos, cuchillos, debidamente empacados e individualizados. Además debe entregar cada menú un dulce o bocadillo en empaque individual, salsas, mantequilla, mermelada, ají entre otros según aplique para cada menú, todo bien sellado para evitar derrames, así mismo deberán estar agrupados de forma tal que puedan ser distribuidos adecuadamente, previa coordinación con el Supervisor del Contrato, para evitar la contaminación y por ende el enfriamiento de los productos.
5. Cumplir con los parámetros legales establecidos en las disposiciones del Decreto 3075 de 1997 y demás normas reglamentarias.
6. Al momento de suministrar los alimentos, si llegare a presentase algún defecto (en el estado de los productos suministrados), se devolverá y el contratista tendrá una (1) hora para entregar el bien en óptimas condiciones.
7. La opción de menú a suministrar para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios deberá ser coordinados previamente con el y Supervisor del contrato, una vez realizado el respectivo pedido para cada entidad.
8. Para la preparación de los alimentos, los oferentes deben comprometerse por escrito a usar productos, insumos y víveres de primera calidad, de igual forma los alimentos suministrados deber ser de reciente preparación al momento de su entrega, buena

presentación y se debe garantizar mínimo 6 horas de conservación de los mismos, para lo cual se deberá evitar el uso de condimentos o aderezos que aceleren su descomposición.

9. El oferente se compromete por escrito a que, en caso de adjudicársele el contrato permitirá que el supervisor del contrato realice visitas esporádicas, previo cumplimiento de protocolos de bioseguridad, al sitio donde se preparan los alimentos y verificar que los operarios que e encuentren allí laborando cuenten con el respectivo certificado de manipulación de alimentos vigentes.
10. El oferente debe comprometerse a entregar los alimentos solicitados en el sitio que se le indique, el cual en todo caso estará dentro de la jurisdicción del municipio de Girón.
11. El contratista deberá entregar bolsas adicionales en cada pedido al supervisor del contrato, con el fin que los alimentos puedan ser repartidos entre grupos de uniformados, personal del Consejo Municipal de Gestión del Riesgo.

a. REDISTRIBUCIÓN DEL SUMINISTRO.

El supervisor del contrato por necesidades del Servicio, en cualquier momento de la ejecución del contrato, podrá efectuar redistribución en el suministro de alimentación, aumentar o disminuir el número de días a suministrar o de la cantidad y modificar en caso de que se haga necesario, sin exceder el valor del contrato que se suscriba.

b. ENTREGA A DOMICILIO:

Los gastos necesarios para la distribución y suministro de la alimentación correrán por cuenta del contratista, y deberán entregarse en los lugares fijados por el supervisor del contrato.