

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	OBSERVACIONES / DESCRIPCIONES
1	Desayunos (Menú caliente o frío con bebida caliente o fría y acompañamientos)	(1) Un desayuno completo			
2	Almuerzos (Sopa, arroz, principio, proteína, acompañamientos, ensalada y bebida)	(1) Un almuerzo completo			
3	Refrigerios (Fruta o sólido con bebida fría o caliente)	(1) Un refrigerio completo			
4	Cenas (Sopa, arroz, principio, proteína, acompañamientos, ensalada y bebida)	(1) Una cena completa			
5	Hidratación (botella de agua pequeña)	(1) Una botella de agua pequeña			
6	Estación de café (Bebidas calientes (tinto, aromática y te para ser servida en desechables por 12 horas)	(1) Un servicio por persona			

Especificar en la cotización:

- Que la propuesta cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en el presente documento; y se compromete a ejecutar el objeto y la totalidad de las obligaciones contractuales establecidas en el mismo.
- Que no existe falsedad alguna en la propuesta.

Se solicita a indicar **si los precios incluyen o no IVA** y demás impuestos aplicables.

NOTA: DEBERÁ PRESENTAR JUNTO CON SU COTIZACIÓN LA DESCRIPCIÓN DE LOS MENÚS OFERTADOS

1. Suministrar alimentación conforme lo solicitado por la supervisión designada teniendo en cuenta los menús remitidos en la cotización presentada por el CONTRATISTA.
2. Presentar debidamente empacados los alimentos suministrados y con los elementos a que haya lugar para su consumo (cubiertos, servilletas, vasos, ente entre otros).
3. Responder por el transporte y entrega de los alimentos sin que esto implique un número mínimo de pedidos, es decir, se deberá entregar mínimo desde una (1) alimentación si esta es requerida.
4. Hacer las entregas de los alimentos en los sitios y horarios requeridos por el supervisor, las cuales deberán efectuarse con estrictas condiciones de higiene y limpieza que garanticen la ejecución del objeto del contrato en forma adecuada, óptima eficiente, idónea, diligente y eficaz.
5. Atender las solicitudes en cualquier momento de las 24 horas del día y en los 7 días de la semana en Bogotá.
6. Cumplir con todas las normas sanitarias tanto en los métodos de preparación, como de conservación de los productos usados para la elaboración de las comidas que se solicite en cumplimiento del contrato.
7. Presentar para la suscripción del contrato la siguiente documentación vigente: Registro Sanitario y Constancia de manipulación de alimentos.
8. Entregar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio de la prestación del servicio del contrato, ante el supervisor de Teveandina SAS. – Canal Trece el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, contemplado en el Decreto Ley 19 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013.
9. Garantizar que la totalidad de los alimentos utilizados como ingredientes sean de óptima calidad y en ningún caso podrá utilizar alimentos sobrantes de días anteriores, ni hacer mezclas con los mismos.
10. Cumplir con los protocolos de bioseguridad establecidos por la entidad para la ejecución del objeto contractual.