

<b>SERVICIO DE CAFETERÍA</b>	
<b>TIPO:</b>	DOS BOCADITOS CON SERVICIO A LA MESA
<b>CPC NIVEL 5:</b>	63230
<b>CPC NIVEL 9:</b>	632300021
<b>PRECIO:</b>	<b>\$ 4,50</b>
<b>Menú por persona</b>	* 2 bocaditos solidos pueden ser fríos o calientes, (1) de sal y (1) de dulce que sean nutritivos y saludables o dos de cualquiera de ellos dependiendo la solicitud del contratante
	* Los bocaditos tendrán un peso mínimo de 30 gr cada uno de ellos
	* Servicio de agua sin gas y bebidas calientes (café o agua aromática) permanentes, servido en el puesto de cada participante
	* (1) Bebida ligera fría: Agua con gas, gaseosa o jugo de pulpa (sea natural o procesado en envase de plástico, vidrio o tetrapack)
<b>Equipo mínimo e implementos (dependerá del número de participantes)</b>	* Recipientes de porcelana o cristal para café y azúcar, dependiendo del número de participantes
	* Bandejas para transportar alimentos, dependiendo el número de participantes
	* Samovar (chafer o calentadores) para bocaditos que se sirvan calientes, dependiendo el número de participantes
	* Cafetera para agua, dependiendo el número de participantes
	* Mesa para montar la estación y el respectivo menaje (mantel y servilletas)
	* Servilletas de papel
	* Cucharillas de acero inoxidable o plásticas; o sorbetes para café express
	* Vajilla de porcelana color blanco (taza y plato), para bebidas calientes o Vasos de cartón o poliestireno espumado de 6 oz.
	* Platos medianos de porcelana o plásticos #6 color blanco para bocaditos
* Vasos de cristal transparente para bebidas frías o vaso plástico transparente de 10 oz.	
<b>Tiempos de entrega y servicio.</b>	* Estar por lo menos 60 minutos antes de la hora de prestación del servicio, para ubicar su equipo de trabajo y accesorios, en el espacio designado por la entidad contratante.
	* Duración del servicio.- 1 hora hasta 8 horas.
<b>Personal</b>	* El servicio incluirá un mesero que se encargará de la atención de 25 personas, a partir de ese número se dispondrá el personal adicional como correspondiera el caso.
	* Los meseros deberán mantener la indumentaria y presentación impecable y estar atentos durante todo el evento para que los participantes sean atendidos satisfactoriamente.
<b>Condiciones del Servicio</b>	* Previo a la prestación del servicio se debe limpiar e higienizar el menaje
	* Después de culminar con el servicio se procederá a realizar limpieza y recolección de residuos.
	* Todas las materias primas y demás insumos para el servicio y producción deberán ser de producción nacional.

	<p>* El proveedor deberá proveer de los recipientes adecuados para sal, mayonesa, salsas, ají entre otros que solicite la entidad contratante.</p>
	<p>* Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización) que le permita entregar el producto en óptimas condiciones.</p>
<p><b>Espacio Físico para la preparación de alimentos y transporte</b></p>	<p>* El proveedor deberá contar con un espacio en el cual elabora los bocaditos que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene, las mismas que serán determinadas por la entidad contratante.</p>
	<p>* Deberá tener los materiales mínimos para la preparación de los bocaditos como: horno, licuadora, batidora, cocina, refrigeradora, ollas para cocción, utensilios de cocina todos estos en perfecto estado y en buenas condiciones de salubridad.</p>
	<p>* Los recipientes deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material no tóxico (cooler) y que se hayan limpiado y desinfectado bien, cerrados oportunamente de manera hermética y protegidos de la contaminación por agentes extraños.</p>
	<p>* Cuando el tiempo de transporte sea superior a una hora, los envases de alimentos deben disponerse en recipientes térmicos.</p>
	<p>* Disponer en los recipientes térmicos los alimentos preparados calientes, separados de los alimentos preparados fríos. Utilizar recipientes diferentes para estos dos tipos de alimentos preparados.</p>
	<p>* El costo de transporte está incluido en el precio. Además el vehículo en el que se transporte los alimentos deberá precautelarse que los proteja contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto.</p>