

<b>SERVICIO DE CAFETERÍA</b>	
<b>TIPO:</b>	REFRIGERIO
<b>CPC NIVEL 5:</b>	63230
<b>CPC NIVEL 9:</b>	632300021
<b>PRECIO:</b>	<b>\$ 2,25</b>
<b>Menú por persona</b>	* El refrigerio debe contener alto contenido nutritivo y saludable, de igual manera deberá ser consistente.
	* Los refrigerio tendrán un peso mínimo de 150 gr (sin contar bebida y fruta) cada uno de ellos.
	* Una fruta que sea de temporada y de producción nacional.
	* (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>	* Servilletas de papel
	* Vasos cristal de plástico de 10 oz desechables, para bebidas frías
	* Platos plásticos # 6 color blanco para refrigerios y empaques plásticos para alimentos
<b>Tiempos de entrega y servicio.</b>	* Estar por lo menos 30 minutos antes para realizar la entrega al delegado de la entidad contratante.
<b>Condiciones del Servicio</b>	* Todas las materias primas y demás insumos para el servicio y producción deberán ser de producción nacional.
	* El proveedor deberá proveer de los recipientes adecuados para sal, mayonesa, salsas, ají entre otros que solicite la entidad contratante.
	* 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.
<b>Espacio Físico para la preparación de alimentos y transporte</b>	* El Ofertante deberá contar con un espacio en el cual elabora los refrigerios que deberá reunir condiciones de salubridad e higiene, las mismas que serán determinadas por el mismo.
	* Deberá tener los materiales mínimos para la preparación de los refrigerios como: horno, licuadora, batidora, cocina, refrigeradora, ollas para cocción, utensilios de cocina todos estos en perfecto estado y en buenas condiciones de salubridad.
	* 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.
	* Cuando el tiempo de transporte sea superior a una hora, los envases de alimentos deben disponerse en recipientes térmicos.
	* 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.