FICHA TÉCNICA
CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El suscrito, _____, identificado como aparece al pie de mi firma, en calidad de _____, me permito manifestar que la presente oferta es estructurada de conformidad con las especificaciones técnicas enunciadas en los documentos del presente proceso.

Por lo tanto, me comprometo, a cumplir y ofrecer los servicios requeridos, con las condiciones técnicas descritas en los documentos del proceso y en la siguiente ficha técnicas así:

TURISMO

No	EVENTO /FECHA DE REALIZACIÓN	REQUERIMIENTO	DESCRIPCIÓN
1	**FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE** EXPOSITORES FERIA AL PARQUE ENDULZARTE	**REFRIGERIO**	**Opción 1:** Sándwiches en pan blandito o francés de 100 gr, acompañado de tajada de jamón de 25 gr y tajada de queso mozarela de 25 gr, rodaja de tomate y pepino cohombro. Bebida: Avena en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Chocolatina 12 grs. **Opción 2:** Pastel de hojaldre con carne o pollo. Bebida: Yogurth en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Bocadillo con queso 30 grs. **Opción 3:** Ensalada de frutas con helado, queso y galleta (Frutas papaya, melón, banano, uvas, kiwi, mango, manzana, durazno) 300 grs. **Opción 4:** Arepa rellena de pollo o carne y queso 150 grs. Bebida: Jugo natural 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Arequipe 20 grs.
2	**FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE** TALLER PRÁCTICO RECUPERANDO RECETAS	**CUCHUCO DE MAIZ BLANCO**	Paquete por 1000 gramos - Cuchuco de maíz blanco
3		**HARINA DE MAIZ**	Paquete por 500 gramos - Harina de Maíz crudo
4		**PAPA CRIOLLA**	Kilos de papa criolla grande lavada
5		**PAPA SABANERA**	Kilos de papa sabanera lavada
6		**ALVERJA VERDE**	Kilos de alverja desgranada verde
7		**ZANAHORIA**	Kilos de zanahorias medianas
8		**HUESO DE AGUJA**	Kilos de hueso de aguja de res

9		**REPOLLO BLANCO**	Libra de repollo blanco
10		**APIO**	Kilo de apio
11		**AJO**	Cabezas de ajo nacional por unidad
12		**HABA VERDES**	Kilos de habas verdes desgranadas
13		**CILANTRO**	Libras de cilantro
		AGUA TRATADA	Botellon de agua tratada
14		**FRIJOL VERDE**	Kilos de frijol verde desgranado
15	**FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE** CONCURSO DE LA PAPA CHORREADA	**SAL**	Paquete de Sal x 500g
16		**CEBOLLA LARGA**	Cebolla larga - Kilos entregados por atados 16 paquetes
17		**PAPA**	Bultos de papa pastusa (papa pareja) entrega 15 paquetes, cada uno con 28 kilos en promedio.
18		**ACEITE**	Frascos de aceite de girasol 500ml
19		**TOMATE**	Canastillas de tomate chonto rojo mediano, 3 canastillas de 22 kilos empacados en 15 bolsas cada una con 4.5 kilos en promedio.
21	**FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE** INVITADOS Y JURADOS	**ALMUERZO**	**Opción 1:** sopa o crema de 300 CC. proteína: Milanesa de Cerdo a la plancha 125 grs. Carbohidrato: porción de arroz blanco 150 gr. Farináceo: Patacones medianos 2 Unidades. Ensalada: lechuga, cebolla, tomate y aguacate Principio: Lenteja con zanahoria. Jugo natural: Mora o Mango 250 Ml **Opción 2:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Pechuga a la plancha 125 gr. Carbohidrato: porción de arroz ajonjolí 150 gr. Farináceo: papa al perejil 2 unidades medianas. Ensalada: espinaca, mango, melón y uvas pasas 100 gr. Verdura: tortilla de brócoli 70 grs. Bebida: Jugo natural Lulo o Piña 250 Ml **Opción** 3: sopa o crema de 300 CC. Proteína: Sobrebarriga al horno 125 gr. Carbohidrato: arroz verde 150 gr. Farináceo: yuca frita 2 trozos medianos. Ensalada: Tomate, pepino cohombro, lechuga 100 grs. Verdura: Trozo Aguacate 80 grs. Principio: frijol. Jugo natural de lulo o maracuyá 250 ml **Opción 4:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Carne a la plancha 125 gr. Carbohidrato: arroz con arveja 150 gr. Farináceo: papa francesa. Ensalada: repollo morado, mango, melón, fresa 100 gr. Verdura / Principio: Torta de espinacas con huevo. Jugo natural fresa o tomate de árbol 250 ml.

No	EVENTO /FECHA DE REALIZACIÓN	REQUERIMIENTO	DESCRIPCIÓN
23	CIRCUITOS TURISTICOS JORNADA DE MANTENIMIENTO REUNIÓN CON PRESTADORES DE SERVICIOS TURISTICOS	REFRIGERIO	**Opción 1:** Sándwiches en pan blandito o francés de 100 gr, acompañado de tajada de jamón de 25 gr y tajada de queso mozarela de 25 gr, rodaja de tomate y pepino cohombro. Bebida: Avena en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Chocolatina 12 grs. **Opción 2:** Pastel de hojaldre con carne o pollo. Bebida: Yogurth en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Bocadillo con queso 30 grs. **Opción 3:** Ensalada de frutas con helado, queso y galleta (Frutas papaya, melón, banano, uvas, kiwi, mango, manzana, durazno) 300 grs. **Opción 4**: Arepa rellena de pollo o carne y queso 150 grs. Bebida: Jugo natural 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Arequipe 20 grs.
24		ALMUERZO	**Opción 1:** sopa o crema de 300 CC. proteína: Milanesa de Cerdo a la plancha 125 grs. Carbohidrato: porción de arroz blanco 150 gr. Farináceo: Patacones medianos 2 Unidades. Ensalada: lechuga, cebolla, tomate y aguacate Principio: Lenteja con zanahoria. Jugo natural: Mora o Mango 250 Ml **Opción 2:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Pechuga a la plancha 125 gr. Carbohidrato: porción de arroz ajonjolí 150 gr. Farináceo: papa al perejil 2 unidades medianas. Ensalada: espinaca, mango, melón y uvas pasas 100 gr. Verdura: tortilla de brócoli 70 grs. Bebida: Jugo natural Lulo o Piña 250 Ml **Opción 3:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Sobrebarriga al horno 125 gr. Carbohidrato: arroz verde 150 gr. Farináceo: yuca frita 2 trozos medianos. Ensalada: Tomate, pepino cohombro, lechuga 100 grs. Verdura: Trozo Aguacate 80 grs. Principio: frijol. Jugo natural de lulo o maracuyá 250 ml **Opción 4:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Carne a la plancha 125 gr. Carbohidrato: arroz con arveja 150 gr. Farináceo: papa francesa. Ensalada: repollo morado, mango, melón, fresa 100 gr. Verdura / Principio: Torta de espinacas con huevo. Jugo natural fresa o tomate de árbol 250 ml

AGROPECUARIA

NO	EVENTO / FECHA DE REALIZACIÓN	REQUERIMIENTO	DESCRIPCIÓN
1	XI CONCURSO NACIONAL DE MÚSICA CARRANGUERA Y CAMPESINA 2 Y 3 DE DICIEMBRE CAPACITACIÓN SECTOR AGROPECUARIO	REFRIGERIO	**Opción 1:** Sándwiches en pan blandito o francés de 100 gr, acompañado de tajada de jamón de 25 gr y tajada de queso mozarela de 25 gr, rodaja de tomate y pepino cohombro. Bebida: Avena en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Chocolatina 12 grs. **Opción 2:** Pastel de hojaldre con carne o pollo. Bebida: Yogurt en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Bocadillo con queso 30 grs. **Opción 3:** Ensalada de frutas con helado, queso y galleta (Frutas papaya, melón, banano, uvas, kiwi, mango, manzana, durazno) 300 grs. **Opción 4:** Arepa rellena de pollo o carne y queso 150 grs. Bebida: Jugo natural 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Arequipe 20 grs.
2		ALMUERZO	**Opción 1:** sopa o crema de 300 CC. proteína: Milanesa de Cerdo a la plancha 125 grs. Carbohidrato: porción de arroz blanco 150 gr. Farináceo: Patacones medianos 2 Unidades. Ensalada: lechuga, cebolla, tomate y aguacate Principio: Lenteja con zanahoria. Jugo natural: Mora o Mango 250 Ml **Opción 2:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Pechuga a la plancha 125 gr. Carbohidrato: porción de arroz ajonjolí 150 gr. Farináceo: papa al perejil 2 unidades medianas. Ensalada: espinaca, mango, melón y uvas pasas 100 gr. Verdura: tortilla de brócoli 70 grs. Bebida: Jugo natural Lulo o Piña 250 Ml **Opción 3:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Sobrebarriga al horno 125 gr. Carbohidrato: arroz verde 150 gr. Farináceo: yuca frita 2 trozos medianos. Ensalada: Tomate, pepino cohombro, lechuga 100 grs. Verdura: Trozo Aguacate 80 grs. Principio: frijol. Jugo natural de lulo o maracuyá 250 ml **Opción 4:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Carne a la plancha 125 gr. Carbohidrato: arroz con arveja 150 gr. Farináceo: papa francesa. Ensalada: repollo morado, mango, melón, fresa 100 gr. Verdura / Principio: Torta de espinacas con huevo. Jugo natural fresa o tomate de árbol 250 ml

CARACTERÍSTICAS: el contratista se compromete a adquirir productos de marcas reconocidas y con fechas de vencimiento no menores a 30 días, así mismo a garantizar el adecuado almacenamiento y transporte para garantizar la calidad de los alimentos. Deben contar con registro INVIMA según corresponda; las frutas y productos alimenticios deben ser frescos, firmes y maduros con características orgánicas optimas.

Para los productos alimenticios se debe garantizar la entrega en perfecto estado completa inocuidad del alimento, cumpliendo con los protocolos de calidad, dando cumplimiento a la normatividad relacionada con la manipulación de alimentos.

Es de precisar que el municipio de Tocancipá cuenta con el acuerdo 016 de 2020 "por medio del cual se prohíbe la adquisición y utilización de plásticos de un solo uso no biodegradables en la alcaldía municipal y sus dependencias, concejo municipal, personería y entidades descentralizadas en el municipio de Tocancipá" Titulo II, articulo 4: Prohíbase la contratación y adquisición de plásticos de un solo uso no biodegradables en la contratación pública que se adelanta en la alcaldía municipal. Tales como: bolsas plásticas y envases desechables, mezcladores, pitillos y envoltorios plásticos, cualquier utensilio o producto fabricado con icopor.
Artículo 7: alternativas:

- 1.Vasos, cubiertos y mescladores fabricados en vidrio, bambú, ceros, caña de azúcar entre otros orgánicos
- 2.Bolsas de tela, papel o hechas en materiales compostables

El empaque del refrigerio debe preservar y conservar la calidad organoléptica de los alimentos en especial las frutas y los productos de panadería frescos (empaque individual), que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

Todas las personas que durante la ejecución del contrato realicen actividades de manipulación de alimentos deben contar con certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. Será responsabilidad del contratista mantener el número mínimo de personal para cumplir debidamente con la prestación del servicio y que cumpla con las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

_____

Firma del representante legal.

FICHA TÉCNICA
CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El suscrito, _____, identificado como aparece al pie de mi firma, en calidad de _____, me permito manifestar que la presente oferta es estructurada de conformidad con las especificaciones técnicas enunciadas en los documentos del presente proceso.

Por lo tanto, me comprometo, a cumplir y ofrecer los servicios requeridos, con las condiciones técnicas descritas en los documentos del proceso y en la siguiente ficha técnicas así:

TURISMO

No	EVENTO /FECHA DE REALIZACIÓN	REQUERIMIENTO	DESCRIPCIÓN
1	**FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE** EXPOSITORES FERIA AL PARQUE ENDULZARTE	**REFRIGERIO**	**Opción 1:** Sándwiches en pan blandito o francés de 100 gr, acompañado de tajada de jamón de 25 gr y tajada de queso mozarela de 25 gr, rodaja de tomate y pepino cohombro. Bebida: Avena en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Chocolatina 12 grs. **Opción 2:** Pastel de hojaldre con carne o pollo. Bebida: Yogurth en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Bocadillo con queso 30 grs. **Opción 3:** Ensalada de frutas con helado, queso y galleta (Frutas papaya, melón, banano, uvas, kiwi, mango, manzana, durazno) 300 grs. **Opción 4:** Arepa rellena de pollo o carne y queso 150 grs. Bebida: Jugo natural 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Arequipe 20 grs.
2	**FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE** TALLER PRÁCTICO RECUPERANDO RECETAS	**CUCHUCO DE MAIZ BLANCO**	Paquete por 1000 gramos - Cuchuco de maíz blanco
3		**HARINA DE MAIZ**	Paquete por 500 gramos - Harina de Maíz crudo
4		**PAPA CRIOLLA**	Kilos de papa criolla grande lavada
5		**PAPA SABANERA**	Kilos de papa sabanera lavada
6		**ALVERJA VERDE**	Kilos de alverja desgranada verde
7		**ZANAHORIA**	Kilos de zanahorias medianas
8		**HUESO DE AGUJA**	Kilos de hueso de aguja de res

9		**REPOLLO BLANCO**	Libra de repollo blanco
10		**APIO**	Kilo de apio
11		**AJO**	Cabezas de ajo nacional por unidad
12		**HABA VERDES**	Kilos de habas verdes desgranadas
13		**CILANTRO**	Libras de cilantro
		AGUA TRATADA	Botellon de agua tratada
14		**FRIJOL VERDE**	Kilos de frijol verde desgranado
15	**FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE** CONCURSO DE LA PAPA CHORREADA	**SAL**	Paquete de Sal x 500g
16		**CEBOLLA LARGA**	Cebolla larga - Kilos entregados por atados 16 paquetes
17		**PAPA**	Bultos de papa pastusa (papa pareja) entrega 15 paquetes, cada uno con 28 kilos en promedio.
18		**ACEITE**	Frascos de aceite de girasol 500ml
19		**TOMATE**	Canastillas de tomate chonto rojo mediano, 3 canastillas de 22 kilos empacados en 15 bolsas cada una con 4.5 kilos en promedio.
21	**FERIA GASTRONÓMICA 2 Y 3 DICIEMBRE** INVITADOS Y JURADOS	**ALMUERZO**	**Opción 1:** sopa o crema de 300 CC. proteína: Milanesa de Cerdo a la plancha 125 grs. Carbohidrato: porción de arroz blanco 150 gr. Farináceo: Patacones medianos 2 Unidades. Ensalada: lechuga, cebolla, tomate y aguacate Principio: Lenteja con zanahoria. Jugo natural: Mora o Mango 250 Ml **Opción 2:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Pechuga a la plancha 125 gr. Carbohidrato: porción de arroz ajonjolí 150 gr. Farináceo: papa al perejil 2 unidades medianas. Ensalada: espinaca, mango, melón y uvas pasas 100 gr. Verdura: tortilla de brócoli 70 grs. Bebida: Jugo natural Lulo o Piña 250 Ml **Opción** 3: sopa o crema de 300 CC. Proteína: Sobrebarriga al horno 125 gr. Carbohidrato: arroz verde 150 gr. Farináceo: yuca frita 2 trozos medianos. Ensalada: Tomate, pepino cohombro, lechuga 100 grs. Verdura: Trozo Aguacate 80 grs. Principio: frijol. Jugo natural de lulo o maracuyá 250 ml **Opción 4:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Carne a la plancha 125 gr. Carbohidrato: arroz con arveja 150 gr. Farináceo: papa francesa. Ensalada: repollo morado, mango, melón, fresa 100 gr. Verdura / Principio: Torta de espinacas con huevo. Jugo natural fresa o tomate de árbol 250 ml.

No	EVENTO /FECHA DE REALIZACIÓN	REQUERIMIENTO	DESCRIPCIÓN
23	CIRCUITOS TURISTICOS JORNADA DE MANTENIMIENTO REUNIÓN CON PRESTADORES DE SERVICIOS TURISTICOS	REFRIGERIO	**Opción 1:** Sándwiches en pan blandito o francés de 100 gr, acompañado de tajada de jamón de 25 gr y tajada de queso mozarela de 25 gr, rodaja de tomate y pepino cohombro. Bebida: Avena en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Chocolatina 12 grs. **Opción 2:** Pastel de hojaldre con carne o pollo. Bebida: Yogurth en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Bocadillo con queso 30 grs. **Opción 3:** Ensalada de frutas con helado, queso y galleta (Frutas papaya, melón, banano, uvas, kiwi, mango, manzana, durazno) 300 grs. **Opción 4**: Arepa rellena de pollo o carne y queso 150 grs. Bebida: Jugo natural 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Arequipe 20 grs.
24		ALMUERZO	**Opción 1:** sopa o crema de 300 CC. proteína: Milanesa de Cerdo a la plancha 125 grs. Carbohidrato: porción de arroz blanco 150 gr. Farináceo: Patacones medianos 2 Unidades. Ensalada: lechuga, cebolla, tomate y aguacate Principio: Lenteja con zanahoria. Jugo natural: Mora o Mango 250 Ml **Opción 2:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Pechuga a la plancha 125 gr. Carbohidrato: porción de arroz ajonjolí 150 gr. Farináceo: papa al perejil 2 unidades medianas. Ensalada: espinaca, mango, melón y uvas pasas 100 gr. Verdura: tortilla de brócoli 70 grs. Bebida: Jugo natural Lulo o Piña 250 Ml **Opción 3:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Sobrebarriga al horno 125 gr. Carbohidrato: arroz verde 150 gr. Farináceo: yuca frita 2 trozos medianos. Ensalada: Tomate, pepino cohombro, lechuga 100 grs. Verdura: Trozo Aguacate 80 grs. Principio: frijol. Jugo natural de lulo o maracuyá 250 ml **Opción 4:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Carne a la plancha 125 gr. Carbohidrato: arroz con arveja 150 gr. Farináceo: papa francesa. Ensalada: repollo morado, mango, melón, fresa 100 gr. Verdura / Principio: Torta de espinacas con huevo. Jugo natural fresa o tomate de árbol 250 ml

AGROPECUARIA

NO	EVENTO / FECHA DE REALIZACIÓN	REQUERIMIENTO	DESCRIPCIÓN
1	XI CONCURSO NACIONAL DE MÚSICA CARRANGUERA Y CAMPESINA 2 Y 3 DE DICIEMBRE CAPACITACIÓN SECTOR AGROPECUARIO	REFRIGERIO	**Opción 1:** Sándwiches en pan blandito o francés de 100 gr, acompañado de tajada de jamón de 25 gr y tajada de queso mozarela de 25 gr, rodaja de tomate y pepino cohombro. Bebida: Avena en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Chocolatina 12 grs. **Opción 2:** Pastel de hojaldre con carne o pollo. Bebida: Yogurt en vaso marca comercial reconocida de 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Bocadillo con queso 30 grs. **Opción 3:** Ensalada de frutas con helado, queso y galleta (Frutas papaya, melón, banano, uvas, kiwi, mango, manzana, durazno) 300 grs. **Opción 4:** Arepa rellena de pollo o carne y queso 150 grs. Bebida: Jugo natural 250 ml. Fruta de cosecha (manzana, pera, granadilla, banano) entre 100 a 120 gr. Dulce: Arequipe 20 grs.
2		ALMUERZO	**Opción 1:** sopa o crema de 300 CC. proteína: Milanesa de Cerdo a la plancha 125 grs. Carbohidrato: porción de arroz blanco 150 gr. Farináceo: Patacones medianos 2 Unidades. Ensalada: lechuga, cebolla, tomate y aguacate Principio: Lenteja con zanahoria. Jugo natural: Mora o Mango 250 Ml **Opción 2:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Pechuga a la plancha 125 gr. Carbohidrato: porción de arroz ajonjolí 150 gr. Farináceo: papa al perejil 2 unidades medianas. Ensalada: espinaca, mango, melón y uvas pasas 100 gr. Verdura: tortilla de brócoli 70 grs. Bebida: Jugo natural Lulo o Piña 250 Ml **Opción 3:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Sobrebarriga al horno 125 gr. Carbohidrato: arroz verde 150 gr. Farináceo: yuca frita 2 trozos medianos. Ensalada: Tomate, pepino cohombro, lechuga 100 grs. Verdura: Trozo Aguacate 80 grs. Principio: frijol. Jugo natural de lulo o maracuyá 250 ml **Opción 4:** sopa o crema de 300 CC. Proteína: Carne a la plancha 125 gr. Carbohidrato: arroz con arveja 150 gr. Farináceo: papa francesa. Ensalada: repollo morado, mango, melón, fresa 100 gr. Verdura / Principio: Torta de espinacas con huevo. Jugo natural fresa o tomate de árbol 250 ml

CARACTERÍSTICAS: el contratista se compromete a adquirir productos de marcas reconocidas y con fechas de vencimiento no menores a 30 días, así mismo a garantizar el adecuado almacenamiento y transporte para garantizar la calidad de los alimentos. Deben contar con registro INVIMA según corresponda; las frutas y productos alimenticios deben ser frescos, firmes y maduros con caracteristicas orgánicas optimas.

Para los productos alimenticios se debe garantizar la entrega en perfecto estado completa inocuidad del alimento, cumpliendo con los protocolos de calidad, dando cumplimiento a la normatividad relacionada con la manipulación de alimentos.

Es de precisar que el municipio de Tocancipá cuenta con el acuerdo 016 de 2020 "por medio del cual se prohíbe la adquisición y utilización de plásticos de un solo uso no biodegradables en la alcaldía municipal y sus dependencias, concejo municipal, personería y entidades descentralizadas en el municipio de Tocancipá" Título II, articulo 4: Prohíbase la contratación y adquisición de plásticos de un solo uso no biodegradables en la contratación pública que se adelanta en la alcaldia municipal. Tales como: bolsas plásticas y envases desechables, mezcladores, pitillos y envoltorios plásticos, cualquier utensilio o producto fabricado con icopor.
Artículo 7: alternativas:

- 1.Vasos, cubiertos y mescladores fabricados en vidrio, bambú, ceros, caña de azúcar entre otros orgánicos
- 2.Bolsas de tela, papel o hechas en materiales compostables

El empaque del refrigerio debe preservar y conservar la calidad organoléptica de los alimentos en especial las frutas y los productos de panadería frescos (empaque individual), que aseguren el menor riesgo epidemiológico.

Todas las personas que durante la ejecución del contrato realicen actividades de manipulación de alimentos deben contar con certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. Será responsabilidad del contratista mantener el número mínimo de personal para cumplir debidamente con la prestación del servicio y que cumpla con las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Titulo II de la Resolución 2674 de 2013.

_____

Firma del representante legal.