ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TRC - 2025 -0026

A. El contratista deberá tener los siguientes elementos

1. El contratista deberá tener la capacidad de organización del servicio y contar con la disposición para la atención a 70 personas, con sillas y mesas cómodas para la atención al evento.
2. El contratista deberá contar con disponibilidad de mínimo un salón con sonido profesional, micrófonos, señalador, Video Beam y pantalla, Internet Wifi, las características del salón deben ser para el desarrollo de este tipo de actividades y adecuado para 70 personas ubicadas en mesas en forma de U.
3. El contratista deberá proveer el espacio físico, con capacidad para setenta (70) personas. Este espacio debe contar con las medidas de seguridad, iluminación natural o artificial suficiente, ventilación y demás.
4. El salón deberá contar con servicio de estación de agua, café y aromáticas.
5. El contratista deberá estar en capacidad de responder o atender solicitudes adicionales que surjan durante la realización del evento en cuanto a ayudas audiovisuales, informáticas, reubicación del montaje en el salón donde se realice el evento.
6. Preparar los alimentos previamente en las instalaciones del proveedor, como lo regula la normatividad vigente, con ingredientes de primera calidad y teniendo en cuenta las medidas higiénicas para evitar que produzcan intoxicaciones alimentarias.
7. Contar con los equipos y elementos necesarios para prestar el servicio.
8. Contar con los permisos y licencias exigidos por parte de las autoridades locales, departamentales y/o nacionales para la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
9. Responder por las lesiones, intoxicaciones, daño corporal o muerte que pueda llegar a causar e indemnizar los perjuicios que se ocasionen como consecuencia del consumo de los alimentos y bebidas suministrados por el contratista, salvo los casos de exoneración de responsabilidad previstos en la ley.
10. Contar con todos los protocolos de bioseguridad como tapabocas, gel antibacterial y garantizar el uso de estos durante la realización del evento.

B. Asegurar que durante la realización de los eventos haya como mínimo el siguiente personal idóneo, capacitado y uniformado para atender las personas asistentes a los eventos

1. **Capitán de meseros:** El capitán de meseros se ocupa, principalmente, de planificar y supervisar el servicio; liderar y capacitar el equipo de meseros, recibir y acomodar a los funcionarios e invitados, cuidar de la calidad del servicio y asegurar la satisfacción de los asistentes; Verifica las condiciones de apariencia e higiene personal de acuerdo a protocolos establecidos: utiliza el uniforme completo y limpio (camisa/blusa, pantalón, falda, camisa de etiqueta, pantalón negro, medias negras

zapatos negros, guantes, según el género); realiza el lavado de manos con jabón líquido y sanitización con desinfectantes (gel antiséptico), mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte, mantiene el cabello recogido con malla (si es el caso).

2. No utiliza accesorios personales (aretes largos, pulseras, collares, anillos), no utiliza perfumes ni maquillaje. Utiliza guantes (si es el caso). Supervisa la presentación personal: Es el encargado de cumplir y hacer cumplir los cuidados de higiene personal, uniformes y accesorios que influyen en la presentación personal, y controla la apariencia de su equipo de trabajo; Ofrece bebidas, presenta a los meseros; Recibe solicitudes, quejas, reclamos y da solución y las tramita para el seguimiento del supervisor del futuro contrato. Supervisa el despacho de platillos, acompaña al equipo y verificar la calidad del servicio.

3. **Meseros**: La Corporación requiere como mínimo dos (2) meseros que brinden atenciones oficiales, para servir alimentos y/o bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos, tomando en consideración las normas de higiene, seguridad y salud en el trabajo, debidamente uniformados, capacitados en protocolo, etiqueta y servicio al cliente.

C. Los alimentos deben cumplir con las especificaciones mínimas que se indican a continuación:

1. Carnes: Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. Las carnes admiten gran variedad de preparaciones culinarias: a la plancha, al horno, en guiso, etc. La presentación de las carnes debe ser magra, pueden ser carnes de res, cerdo, pescado o pollo (pechuga), para este grupo no se aceptan embutidos tales como salchichón, mortadela y preparaciones con Carve. La carne no deberá quedar cruda en su interior, evitando así el riesgo de toxiinfecciones alimentarias.

2. Hortalizas, verduras y leguminosas verdes: Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben incluir solos o como ingredientes en combinación con otras preparaciones como tortas o soufflé. Deben ser frescos y haber sido lavados para su apto consumo. Si se consumen crudos, los ingredientes deben ser lo más frescos posible, lavarlos minuciosamente. Si se van a consumir verduras cocidas, se tendrá en cuenta: si se preparan hervidas, al vapor o al horno, cocinar las hortalizas con su piel, cuando sea necesario cortarlas, se hará en grandes porciones, no recalentar.

3. Granos y cereales: Los alimentos de este grupo se deben suministrar en variedad de preparaciones y presentaciones tales como: panes, galletas, mantecadas, torta, hojaldres, cereales de caja saludables. Todos los productos deben ser frescos y estar exentos de hongos.

4. Grasas: Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en preparaciones con aceites vegetales de semilla (maíz, soya, oliva, girasol, ajonjolí). Los menús no deben incluir dos preparaciones fritas. No se debe volver a calentar restos de partículas que desarrollan mal sabor y ennegrecen la fritura.

5. Lácteos y derivados: Los alimentos de este grupo se deben suministrar pasteurizados, con la opción de leche entera, descremada y deslactosada, de marcas reconocidas con altos estándares de calidad y apto para su consumo.

6. Bebidas: Las bebidas embazadas deben ser suministradas en sus presentaciones comerciales personales, debidamente selladas y aptas para su consumo. Las bebidas naturales (jugos o zumos de fruta) deben ser preparadas con la debida anticipación para conservar su frescura y evitar sabores amargos y fermentados

REFRIGERIOS: El contratista deberá ofrecer dos tipos de refrigerios los cuales serán acordados con el supervisor del contrato, los cuales deben de contener:

- ✓ Sándwich en pan artesanal, crepes de pollo y champiñones.
- ✓ Wraps de pollo y verduras.
- ✓ Bebidas frías ó calientes para acompañar.

ALMUERZO: Para el almuerzo, menú completo, crema de entrada, plato fuerte, postre, jugo. Carne: 300 gramos de carne para cada plato, que puede ser pollo, pescado, res, cerdo. Bebida: Jugo

Todo lo anterior previa autorización y visto bueno por parte del supervisor designado por la entidad.

Deberá presentarse propuesta que contemple las siguientes especificaciones:

REFRIGERIOS:

OPCIÓN 1	Sándwich en pan artesanal, crepes de pollo y champiñones
	Bebida
OPCIÓN 2	Salpicón con helado - Macedonia de frutas

ALMUERZO:

OPCIÓN 1	Pollo en salsa de nueces
	Ensalada con ingredientes de la huerta
	Papas al vapor
	Postre
	Bebida

OPCIÓN 2	Crema de pollo
	Medallón de solomo en salsa de vino
	Arroz Thai
	Ensalada
	Bebida y postre

OPCIÓN 3	Crema de tomate
	Pollo en salsa agridulce
	Arroz parmesano
	Ensalada
	Bebida y postre

OPCIÓN 4	Sopa de plátano
	Carne Asada
	Arroz Pilaf
	Ensalada de la huerta
	Bebida y postre

OPCIÓN 5	Sopa de verduras
	Milanesa de pollo
	Ensalada griega
	Papa al vapor
	Bebida y postre

OPCIÓN 6	Crema de zanahoria
	Lomo de cerdo a la plancha
	Papas al horno
	Ensalada de verduras
	Bebida y postre