



FICHA TECNICA

Objeto: Contratar los servicios de logística para la gestión integral y transversal de la conmemoración del día del campesino

Item	Descripción técnica	Cantidad
1	Preparación de una olla comunitaria: Sancocho preparado en sitio del evento, para 400 personas. Servido en platos biodegradables. - El operador o persona encargada debe disponer del transporte y el personal para transportar, preparar y realizar la entrega de los alimentos, cumpliendo con los requisitos para la manipulación de alimentos asegurando condiciones óptimas de higiene, en los horarios comprendidos entre las 12:00 m a 1:30 p.m. - Menú: Sancocho (plátano, yuca, papa, mazorca) con 1 presa de pollo, acompañado de arroz blanco y ensalada criolla (Lechuga, cebolla, tomate y zanahoria 70 gr.) con jugo natural (tres opciones de jugo) en vaso de 7 onzas.	400
2	Refrigerios mañana: Sandwich caliente con porción personal de jamón, queso, rodaja de tomate, lechuga, mayonesa de 140 gramos, con bebida jugo de fruta en caja (frio) 200ml - Nota: los refrigeradores deberán entregarse en empaques individuales, con presentación ecológica, utilizando bolsas de papel o contenedores biodegradables tipo caja, asegurando condiciones óptimas de higiene y conservación (Se entregarán entre las 9 y 10 am)	120
3	Refrigerios Tarde: Pastel de carne o de pollo hojaldrado (15 cms) acompañado de ají o salsa con bebida jugo de fruta en caja (frio) 200ml. nota: los refrigeradores deberán entregarse en empaques individuales, con presentación ecológica, utilizando bolsas de papel o contenedores biodegradables tipo caja, asegurando condiciones óptimas de higiene y conservación. (Se entregarán entre las 3 y 3:30 pm)	120
4	Bolsas de hidratación (agua) de 300 ml	400
5	Servicio de Internet para la proyección de la intervención y anuncios del Director General, este acto será transmitido en directo por las redes institucionales del SENA	1

Leticia, 21 de mayo de 2025.