



ANEXO TÉCNICO 1

ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DE COCINA PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Objeto Del Contrato: SUMINISTRO DE ELEMENTOS Y SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS NECESARIOS PARA EL APOYO A LA REGISTRADURIA MUNICIPAL DE FUNZA EN LOS COMICIOS ELECTORALES DEL AÑO 2026 ASI COMO PARA EL EVENTO DE REPARACIÓN SIMBOLICA DE LAS VICTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO

El contratista deberá contar con una cocina habilitada para la preparación de Refrigerios, desayunos, almuerzos y cenas, que cumpla como mínimo con las siguientes condiciones:

1. CONDICIONES GENERALES

La cocina deberá:

- Estar ubicada en el municipio de Funza que permitan despacho oportuno y por inmediates de los productos.
- Contar con concepto sanitario favorable o condiciones higiénico-sanitarias verificables Expedido por la entidad Correspondiente del Municipio.
- Garantizar producción segura y oportuna según cantidades contratadas.

2. ÁREA MÍNIMA

- Área mínima recomendada: **20 m²**.
- Espacio suficiente para separación básica entre:
 - Almacenamiento
 - Preparación
 - Cocción
 - Empaque y despacho

No se exige subdivisión estructural, pero sí orden operativo que evite contaminación cruzada.

3. CONDICIONES FÍSICAS

- Pisos lavables y en buen estado.
- Paredes limpias, lavables o pintadas con pintura sanitaria.
- Buena ventilación natural o mecánica.
- Iluminación suficiente.
- Lavamanos con agua potable.
- Sistema de disposición de residuos con recipientes con tapa.

4. EQUIPOS MÍNIMOS

El contratista deberá contar como mínimo con:

- Estufa (mínimo 4 puestos).
- Nevera (mínimo 300 litros).
- Congelador
- Mesón de preparación en acero inoxidable o superficie sanitaria lavable.
- Lavaplatos funcional.
- Licuadora.
- Ollas y utensilios suficientes para el volumen ofertado.
- Termómetro para control de temperatura de alimentos.

5. ALMACENAMIENTO



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750



ALCALDÍA DE
FUNZA

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05
03-FR-16 VER.11.2025

- Estantería elevada mínimo 15 cm del piso.
- Separación de alimentos crudos y preparados.
- Control básico de fechas de vencimiento.
- Refrigeración entre 0°C y 4°C.
- Congelación a -18°C si aplica.

6. VERIFICACIÓN

La Entidad solicitara:

- Verificar condiciones sanitarias y operativas.



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750