



FICHA TECNICA

Página 1 de 3

DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

PRESTACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y RESTAURANTE PARA LOS EVENTOS ESPECIALES Y ACTIVIDADES DEL CONCEJO MUNICIPAL DE ENVIGADO.

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
90101500	RESTAURANTES

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

ALIMENTACION Y RESTAURANTE

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
Punta de Anca 300 gr. (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Solomito de Res 300 gr (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Chuleta de Cerdo (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Cerdo (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Pescado al Ajillo (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Pescado al Parmesano (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Pescado a la Vizacina (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Pescado en Salsa Bechamel (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Pescado Frito (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Pescado Gratinado (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad



FICHA TECNICA

Página 2 de 3

Pescado en Salsa de Champiñones (Acompañado de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Hígado encebollado (Acompañado de papa, yuca sudada, arroz, ensalada y arepa)	Unidad
Típico (Chicharrón, chorizo, carne de res, morcilla, frijoles, arroz, huevo, plátano maduro, aguacate y arepa)	Unidad
Mondongo	Unidad
Sudado de Posta	Unidad
Pollo con champiñones (Acompañada de papa cocida, salsa de la casa, ensalada y arepa)	Unidad
Pollo a la plancha (Acompañado de papa a la francesa y ensalada)	Unidad
Crema de pollo	Unidad
Crema de tomate	Unidad
Crema de Champiñones	Unidad
Crema de Camarones	Unidad
Menú Ejecutivo	Unidad
Gaseosa 350	Unidad
Jugo en Leche	Unidad
Jugo en Agua	Unidad

Normativa aplicable

- **Ley 2120 de 2021:** Esta ley adopta medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles. Su objetivo es promover hábitos alimentarios saludables mediante el acceso a información clara y suficiente sobre los componentes de los alimentos.
- **Resolución 2674 de 2013:** Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que participan en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas. Su propósito es proteger la vida y la salud de las personas asegurando la inocuidad de los alimentos.
- **Resolución 810 de 2021:** Regula el etiquetado nutricional y frontal de los alimentos envasados para el consumo humano. Esta resolución busca proporcionar al consumidor información clara y



FICHA TECNICA

Página 3 de 3

visible sobre el contenido nutricional de los productos, facilitando decisiones informadas al momento de la compra.

• **Resolución 719 de 2015:** Clasifica los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Según esta clasificación, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) expide distintas autorizaciones de comercialización, como registros sanitarios, permisos sanitarios o notificaciones sanitarias, dependiendo del nivel de riesgo del producto. Además de estas normativas, es importante considerar otras regulaciones relacionadas con la seguridad alimentaria, como la Ley 9 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997, que establecen disposiciones sanitarias para la producción, almacenamiento, transporte, comercialización y consumo de alimentos en el país.

GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA

LA DESCRITA EN LOS ESTUDIOS PREVIOS

NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA

(Firmado digitalmente a través de la plataforma SECOP II)

JHONY OSWALDO VELEZ QUINTERO

Presidente Concejo