

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXCLUYENTES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN Y APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DEL SEMINARIO ESTRATÉGICO DE LIDERAZGO Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA EN SANIDAD NAVAL "NAVEGANDO HACIA LA EXCELENCIA" Y LA CELEBRACIÓN DEL XXXII ANIVERSARIO DE LA DIRECCIÓN DE SANIDAD NAVAL

Item	Fecha	Servicio	Cantidad	CUMPLE	NO CUMPLE
1	10-ago-26	Refrigerios	80		
2	10-ago-26	Almuerzo sencillo	40		
3	11-ago-26	Almuerzo sencillo	40		
4	12-ago-26	Almuerzo sencillo	40		
5	13-ago-26	Almuerzo sencillo	40		
6	10,11,12 Y 13 agosto 2026	Alquiler Sillas y mesas para 40 personas	1		
7	14-ago-26	Alquiler y montaje de carpa para 200 personas	1		
8	14-ago-26	Alquiler Sillas y mesas para 200 personas	1		
9	14-ago-26	Punto fijo para entrega de Pasabocas para 200 personas (incluye los pasabocas)	1		
10	14-ago-26	Bebida brindis	200		
11	14-ago-26	Torta para 200 personas	1		
12	14-ago-26	Almuerzo buffet formal	200		

NOTA: La Dirección de Sanidad de la Armada Nacional se reserva el derecho de modificar las cantidades establecidas en el presente anexo de acuerdo con las necesidades institucionales.

ALCANCE DEL SERVICIO

El servicio comprende:

- Suministro de alimentos y bebidas para las fechas establecidas.
- Preparación, transporte, montaje y presentación de alimentos.
- Servicio bajo modalidad buffet cuando sea requerido.
- Suministro e instalación de mobiliario para asistentes.
- Servicio de meseros y apoyo logístico para atención de invitados.
- Instalación de carpa y adecuación del espacio para evento masivo.
- Cumplimiento de condiciones sanitarias y de manipulación de alimentos conforme a la normativa colombiana vigente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

ACTIVIDADES REQUERIDAS

Servicio para 40 personas

A. Refrigerios

El contratista deberá suministrar refrigerios para cuarenta (40) asistentes, los cuales deberán cumplir como mínimo con:

- Un (1) alimento principal, el cual podrá consistir en sándwich, wrap, croissant, baguette, pastel salado, empanada horneada o preparación equivalente.
- Una (1) bebida por persona, a elección entre jugo natural, agua embotellada, té o bebida gaseosa, con una presentación mínima de 300 ml
- Servilleta y los elementos necesarios para su consumo

El contratista deberá garantizar que:

- Los alimentos se preparen el mismo día de su suministro y cumplan con las condiciones de higiene e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los refrigerios deberán entregarse empacados individualmente y en condiciones aptas para su consumo inmediato.
- El suministro deberá realizarse en los horarios establecidos por el supervisor del contrato.
- El contratista deberá garantizar la calidad, fresca y adecuada presentación de los alimentos.

B. Almuerzo sencillo para 40 personas

El servicio deberá incluir:

- Montaje de estación tipo buffet o lunch box
- Menú sencillo compuesto como mínimo por:

- Una (1) proteína (carne de res, pollo, cerdo o pescado), con un peso mínimo de ciento ochenta (180) gramos por porción.
- Dos (2) acompañamientos, a elección entre arroz, pasta, papa, yuca, plátano o vegetales calientes.
- Una (1) porción de ensalada fresca.
- Una (1) bebida individual (jugo natural, agua embotellada o bebida gaseosa), con una presentación mínima de 300 ml.
- Elementos necesarios para consumo.

El contratista deberá garantizar que:

- Los alimentos sean preparados el mismo día de su consumo.
- Se conserven y sirvan a la temperatura adecuada.
- Se cumplan las condiciones de higiene e inocuidad previstas en la normatividad sanitaria vigente.
- Se suministren todos los elementos necesarios para el consumo, tales como cubiertos, servilletas y recipientes desechables biodegradables o vajilla, según la modalidad del servicio.

C. Almuerzo buffet formal para 200 personas

El servicio deberá incluir:

- Montaje de estación tipo buffet o lunch box
- Menú compuesto como mínimo por:
 - Proteínas: Dos (2) opciones de proteína, entre carne de res, pollo, cerdo o pescado, con un peso mínimo de 180 gramos por porción.
 - Acompañamientos: Tres (3) opciones, que podrán incluir arroz, pasta, papa, yuca, plátano, vegetales salteados o preparaciones equivalente
 - Barra de ensaladas: Mínimo cuatro (4) variedades de vegetales frescos con dos (2) opciones de aderezo.
 - Bebida: Una (1) bebida por persona, a elección entre jugo natural, agua embotellada o bebida gaseosa

El contratista deberá garantizar que:

- Los alimentos sean preparados el mismo día de su consumo.
- Se conserven y sirvan a la temperatura adecuada.
- Se cumplan las condiciones de higiene e inocuidad previstas en la normatividad sanitaria vigente.
- Se suministren todos los elementos necesarios para el consumo, tales como cubiertos, servilletas y recipientes desechables biodegradables o vajilla, según la modalidad del servicio.

D. Mobiliario para asistentes

Suministro de:

Elemento	Cantidad
Sillas para asistentes	40 unidades
Mesas para servicio y consumo	Cantidad necesaria para acomodar 40 personas

Las mesas y sillas deberán encontrarse en buen estado, limpias y adecuadas para evento institucional.

El contratista será responsable del transporte, cargue, descargue, montaje, operación, desmontaje y retiro de todos los elementos suministrados, sin generar costos adicionales para la Entidad.