ANEXO TÉCNICO

El presente Anexo Técnico hace parte integral del proceso de contratación y tiene como finalidad establecer las especificaciones técnicas, condiciones mínimas, características, alcances y demás requerimientos que deberán ser cumplidos por el futuro contratista para la adecuada ejecución del objeto contractual "***PRESTAR LOS SERVICIOS DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS, PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS QUE ADELANTA EL CONCEJO MUNICIPAL DE SOACHA EN EL MARCO DEL PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (POT), DESTINADOS A LOS PARTICIPANTES Y ASISTENTES DE DICHAS ACTIVIDADES***".

Respecto de la Secretaría de Planeación y Ordenamiento Territorial en particular, el mencionado Acuerdo establece como funciones específicas las siguientes: "*7. Dirigir, coordinar, controlar y evaluar la operación de los procesos relacionados con las actividades de preparación, concertación y formulación, ejecución, seguimiento y evaluación del Plan de Ordenamiento Territorial - POT y demás herramientas e instrumentos de ordenamiento territorial. 14. Las demás que le asigne la Ley, y en el marco de sus competencias se deriven de los planes, programas y proyectos a su cargo y que le sean asignadas por autoridad competente*".

En cumplimiento de lo establecido por la Ley 388 de 1997, el Concejo Municipal de Soacha aprobó y adoptó mediante el Acuerdo Municipal 46 del 27 de diciembre de 2000 el Plan de Ordenamiento Territorial (POT) del municipio de Soacha.

En concordancia con dicho instrumento de planificación, y con el propósito de fortalecer la gestión territorial y social del municipio, se establece dentro de la Meta 01 Elaborar 1 documento de lineamientos técnicos para el ordenamiento territorial de Soacha, así las cosas, la **SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL** requiere adelantar el proceso de selección respectivo para contratar el siguiente objeto **"PRESTAR LOS SERVICIOS DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS, PARA EL DESARROLLO DE LAS JORNADAS QUE ADELANTA EL CONCEJO MUNICIPAL DE SOACHA EN EL MARCO DEL PROCESO DE REVISIÓN DEL PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL (POT), DESTINADOS A LOS PARTICIPANTES Y ASISTENTES DE DICHAS ACTIVIDADES",** con el propósito de fortalecer la gestión territorial y social del municipio, se ha definido este documento tendrá como objetivo orientar de manera clara y estructurada la planificación del territorio, proporcionando criterios técnicos que faciliten la toma de decisiones, la organización del espacio urbano y rural, y el desarrollo sostenible del Municipio, contribuyendo así al cumplimiento de las funciones de planificación y gestión territorial de la administración municipal.

El Municipio de Soacha, en el marco del proceso de revisión y concertación del Plan de Ordenamiento Territorial (POT), adelanta de manera conjunta con el Concejo Municipal diversas jornadas de trabajo, mesas técnicas, sesiones de concertación, socialización y demás espacios de participación institucional, orientados al análisis, discusión y construcción de los instrumentos que soportan la planificación y el ordenamiento del territorio.

Estas actividades requieren la participación permanente de concejales, servidores públicos, equipos técnicos que intervienen en el proceso de revisión del POT, razón por la cual resulta necesario garantizar las condiciones logísticas que permitan el adecuado desarrollo de las jornadas programadas.

En ese sentido, el suministro de alimentos constituye un apoyo logístico indispensable para asegurar la continuidad, permanencia y normal desarrollo de las sesiones y jornadas de trabajo, especialmente cuando estas se desarrollan durante extensas jornadas o comprenden varias horas consecutivas, evitando interrupciones que afecten la agenda prevista y facilitando la participación efectiva de los asistentes.

Por lo anterior, se hace necesario contratar la prestación de los servicios de preparación y suministro de alimentos para los participantes y asistentes a las jornadas que adelanta el Concejo Municipal de Soacha en el marco del proceso de revisión del Plan de Ordenamiento Territorial

(POT), garantizando que los alimentos sean suministrados oportunamente, en condiciones de calidad, inocuidad y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

La contratación de este servicio permitirá brindar el apoyo logístico requerido para el adecuado desarrollo de las actividades programadas, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos institucionales relacionados con la revisión y concertación del Plan de Ordenamiento Territorial, instrumento fundamental para orientar el desarrollo físico, ambiental, social, económico y territorial del Municipio de Soacha.

En consecuencia, la contratación proyectada responde a una necesidad real, actual y debidamente identificada por la Administración Municipal, toda vez que el Municipio no cuenta con la capacidad operativa ni con los medios necesarios para preparar y suministrar directamente los alimentos requeridos durante el desarrollo de estas jornadas, siendo procedente acudir a un tercero especializado que garantice la prestación eficiente, oportuna y de calidad del servicio.

Las condiciones aquí descritas constituyen los parámetros mínimos exigidos por la entidad, con el propósito de garantizar la calidad, oportunidad, eficiencia y cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, en concordancia con las necesidades identificadas y los principios que rigen la contratación estatal.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato será de **UN (1) MES** sin que supere 31 de diciembre de 2026. Dicho término será contabilizado a partir del cumplimiento de los requisitos para su ejecución.

PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial asciende a la suma de **VEINTIDÓS MILLONES CIENTO NUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. ($22.109.650),** conforme a los lineamientos de planificación y gestión de recursos establecidos.

APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

Los compromisos adquiridos en virtud del presente proceso se imputarán con cargo al presupuesto vigencia 2026, Valor: **VEINTITRÉS MILLONES CIENTO TREINTA Y DOS MIL PESOS ($23.132.000,00) M/CTE.**; Rubro Código Gastos – Inversión 0106 – 2.3.40.02.015.01.2.3.2.02.02.008.88167 – 160 // Rubro, Recurso propio servicios de elaboración de platos preparados // recurso de la nación - destinación especifica – RECURSOS PROPIOS LIBRE INVERSIÓN - BA.

ITEM	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN		UN	CANTIDAD
1	DESAYUNOS	os desayunos deberán ser balanceados y nutritivos, elaborados con	**Desayuno día 1**		
			Menú 1: huevos revueltos 150gr, arroz blanco 35gr, pan croissant 30gr, café negro o con leche 240ml, chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml. **Menú 2:** huevos rancheros 150gr, arepa de maiz asada 65gr, queso campesino 30gr, café negro o con leche 240ml, chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml.	Unidad	25
			Desayuno día 2		
			Menú 1: huevos en cacerola 100gr, arroz blanco 35gr, porción de fruta (papaya, melón, piña, sandia) 30gr, café negro o con leche 240ml, chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de fruta naranja, piña o papaya 240ml. **Menú 2:** consomé de pescado, arepa de maiz asada 65gr, huevos pericos 150gr, bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml.	Unidad	25
			Desayuno día 3		

		ingredientes frescos y de calidad. Deberán suministrarse en condiciones óptimas de temperatura y presentación, garantizando el cumplimiento de las normas de higiene, inocuidad y seguridad alimentaria. Cada desayuno incluirá la bebida correspondiente y, cuando la Entidad lo solicite (REVISAR FICHA 01)	**Menú 1:** huevos omelette con maiz y jamón 150gr, arroz blanco 35gr, pan coco (1), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml. **Menú 2:** huevos omelette con jamón y queso 35gr, porción de fruta (papaya y melón), pan tajado (2), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml.	Unidad	25
			Desayuno día 4		
			Menú 1: pastel de pollo 180gr, porción de fruta (papaya, sandia), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml. **Menú 2:** arepa de huevo 125gr, porción de fruta (papaya, sandia), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml	Unidad	25
			Desayuno día 5		
			Menú 1: pastel de carne 180gr, porción de fruta (papaya, banano), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml. **Menú 2:** arepa de huevo 125gr, porción de fruta (papaya, banano), bebida caliente café negro o con leche 240ml o chocolate en agua o con leche 240ml, o jugo de naranja natural 240ml	Unidad	25
			Desayuno día 6		
			Menú 1: Avena cocida en agua o leche descremada (1 taza), Rodajas de plátano (½ unidad), Pan integral (1 tajada) con queso fresco (30 g) Infusión o café sin azúcar. **Menú 2:** huevos en tortilla 125gr, Fruta picada arepa con mantequilla y sal (mediana) papaya o manzana, 1 taza, Café o té sin azúcar	Unidad	25
			Desayuno día 7		
			Menú 1: Sándwich de jamón y queso, yogur, fruta de temporada y café, chocolate o jugo. **Menú 2:** Croissant de jamón y queso, fruta y bebida caliente (café o chocolate) y jugo.	Unidad	25
			Desayuno día 8		
			Menú 1: Huevos al gusto (pericos o revueltos), arepa con queso, fruta de temporada y café, chocolate o jugo. **Menú 2:** Arroz con huevo, pan, queso, fruta de temporada y café, chocolate o jugo.	Unidad	25
			Desayuno día 9:		
			Menú 1: Chocolate en leche o agua, Rodaja de piña, Galletas integrales, queso pera (30 gr) **Menú 2:** Huevos revueltos (125gr), Pan integral (1 tajada), Granadilla, Café o te sin azúcar.	Unidad	25
			Desayuno día 10:		
			Menú: 1 Huevos al gusto (revueltos o pericos), arepa con queso, fruta de temporada, bebida caliente (café o chocolate) y jugo natural. **Menú 2:** Tamal con pan, queso, fruta debida caliente (café o chocolate) y jugo natural.	Unidad	25
2	**ALMUERZOS**	Los almuerzos deberán ser balanceados, con ingredientes frescos y de alta calidad.	**Almuerzo día 1:**		
			Menú 1: sancocho de pescado (1 porción), arroz blanco 35gr, porción de pescado de la región 125gr, papas criollas doradas 60gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas. **Menú 2**: crema de pescado (1 porción), pierna pernil de pollo en salsa criolla 125gr, arroz blanco 35gr, papa al vapor 60gr, ensalada roja 15gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas	Unidad	25
			Almuerzo día 2:		

		Deben entregarse calientes o fríos según se requiera y cumplir normas de higiene y seguridad alimentaria, con bebida incluida; opciones vegetarianas o especiales bajo solicitud previa. (REVISAR FICHA 01, OPCIOES POR DÌA)	**Menú 1:** crema de pollo (1 porción), arroz con coco 35gr, porción de pescado cocido 125gr, Yuca 60gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas. **Menú 2:** filete de cerdo asado en salsa hawaiana 125gr, arroz blanco 35gr, papa al vapor 60gr, ensalada de vegetales (zanahoria, habichuela, brócoli) 15gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas.	Unidad	25
			Almuerzo día 3:		
			Menú 1: pasta espagueti en salsa bechamel 40gr, carne molida de res 125gr, pan francés (2), jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas. **Menú 2:** crema de vegetales (1 porción), goulash de carne y verduras 125gr, papas criollas doradas 60gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas.	Unidad	25
			Almuerzo día 4:		
			Menú 1: lentejas 80gr, milanesa de pollo 125gr, arroz blanco 35gr, tostada de plátano (2), jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas. **Menú 2:** rollo de pollo (piña y jamón) 125gr, ensalada tropical (piña, lechuga, pasas), arroz con coco 35gr, jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas	Unidad	25
			Almuerzo día 5:		
			Menú 1: Albóndigas 150gr, arroz blanco 40gr,tajadas de maduro (2), papa en cascos (03) ensalada (aguacate, lechuga, tomate y/o zanahoria)jugo de fruta de temporada bajo en azúcar 7onzas. **Menú 2:** lomo de cerdo 150gr, porción de fruta arroz jazmín 40gr, Ensalada de frutas tropicales bebida jugo tropical o limonada natural 7onzas.	Unidad	25
			Almuerzo día 6:		
			Menú 1: Pechuga de pollo a la plancha (150), Verduras salteadas (1 taza), Papa al vapor (2 unidades pequeñas), Jugo de fruta natural bajo en azúcar. **Menú 2:** Filete de pescado al horno (150 g)Arroz blanco (½ taza), Ensalada de verduras frescas (lechuga, tomate, pepino), Jugo de piña natural sin azúcar.	Unidad	25
			Almuerzo día 7:		
			Menú 1: Pechuga de pollo a la plancha, arroz blanco, papa salada, ensalada fresca, bebida y postre. **Menú 2:** Carne de res en salsa, arroz, puré de papa, ensalada fresca, bebida y postre.	Unidad	25
			Almuerzo día 8:		
			Menú 1: Pierna pernil al horno, ensalada fresca, plátano asado, limonada natural sin azúcar. **Menú 2:** Carne asada (125gr), puré de papa, Ensalada hawaiana, Jugo de fresa sin azúcar.	Unidad	25
			Almuerzo día 9:		
			Menú 1: Filete de pescado a la plancha o en salsa de limón, Arroz con verduras, papas al vapor o papas rústicas, ensalada fresca de la casa. **Menú 2:** Carne de cerdo a la parrilla, arroz con maíz, yuca al vapor, ensalada dulce.	Unidad	25
			Almuerzo día 10:		
			Menú 1: Lasaña de pollo o carne, ensalada fresca, pan tipo baguette o pan artesanal, Bebida. **Menú 2:** Sobrebarriga en salsa criolla, arroz blanco, papa criolla al vapor, ensalada de aguacate y tomate.	Unidad	25
3	Servicio de Catering		El servicio incluirá suministro, transporte, montaje, atención y desmontaje de los alimentos	SERVICIO	10 DÍAS

			y bebidas, así como la provisión de personal, menaje, vajilla, mobiliario y elementos complementarios requeridos para la correcta prestación del servicio.		

NOTA: La Entidad definirá los menús de cada servicio de alimentación de acuerdo con la elección y las necesidades de los participantes, información que será comunicada al contratista con la debida antelación para la correspondiente programación y suministro. Asimismo, cuando sea requerido, el contratista deberá incluir opciones de menú vegetariano o atender requerimientos alimentarios especiales previamente informados por la Entidad, sin que ello afecte la calidad, presentación o condiciones del servicio ofertado.

Aprobó: Leandro Cortes Rodriguez - Director DOT

Elaboró: Ingrid Tatiana Cantor - Contratista SPOT - DOT