ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO

Establecer las especificaciones técnicas para la prestación de los servicios de **alimentación y alojamiento destinados a participantes, invitados y demás personas vinculadas al desarrollo del Festival N°20 de Teatro del Bajo Putumayo, La Máscara de José**, garantizando condiciones adecuadas de calidad, cantidad, higiene, presentación, oportunidad y comodidad durante el desarrollo de las actividades programadas.

Los servicios deberán prestarse de conformidad con las cantidades, características y condiciones establecidas en el presente documento y de acuerdo con las fechas y horarios definidos por la entidad contratante.

ALCANCE

El servicio comprende el suministro y entrega de:

1. **Almuerzos para 55 personas durante 6 días.**
2. **Cenas para 55 personas durante 6 días.**
3. **Refrigerios para 30 personas durante 6 días.**
4. **Alojamiento para 27 participantes e invitados durante 6 noches.**

Los servicios deberán garantizar condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, higiene, presentación y oportunidad, procurando que la atención a los participantes contribuya al adecuado desarrollo de las actividades programadas en el marco del festival.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- Servicio de almuerzos

Cantidad: 55 personas.
Duración: 6 días.
Cantidad total estimada: 330 almuerzos.

El servicio comprende el suministro de almuerzos completos, balanceados y preparados bajo condiciones adecuadas de higiene e inocuidad alimentaria, destinados a los participantes e invitados del evento.

Cada almuerzo deberá estar compuesto como mínimo por:

Componente	Especificación
Plato principal	Proteína de res, pollo o pescado, con una porción aproximada de **150 g**
Guarnición	Arroz, papa o yuca, con una porción aproximada de **100 g**
Vegetales	Vegetales frescos, con una porción aproximada de **80 g**
Bebida	Bebida de **250 ml**

Condiciones de prestación

- Los alimentos deberán ser preparados el mismo día de su suministro.
- Los productos deberán encontrarse en condiciones óptimas de frescura, calidad e inocuidad.
- La preparación deberá realizarse aplicando buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Las porciones deberán corresponder a las cantidades establecidas.
- El menú deberá procurar variedad durante los seis días de prestación.
- Los alimentos deberán entregarse en condiciones adecuadas de temperatura y presentación.
- Los almuerzos deberán ser entregados oportunamente, de acuerdo con los horarios establecidos por la entidad contratante.
- El servicio deberá incluir los elementos necesarios para su consumo.
- Los alimentos deberán ser entregados en **empaques biodegradables o ambientalmente amigables**, adecuados para el contacto con alimentos.
- El proveedor deberá garantizar las condiciones higiénico-sanitarias durante la preparación, transporte, almacenamiento y entrega de los alimentos.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE CENAS

Cantidad: 55 personas.
Duración: 6 días.
Cantidad total estimada: 330 cenas.

El servicio comprende el suministro de cenas livianas y balanceadas, preparadas bajo condiciones adecuadas de higiene, calidad e inocuidad alimentaria.

Cada cena deberá incluir como mínimo:

Componente	Especificación
Proteína	Pollo, pescado o huevo, con una porción aproximada de **100 g**
Guarnición	Arroz, puré, papa al vapor o yuca, con una porción aproximada de **80 g**
Vegetales	Vegetales cocidos o ensalada, con una porción aproximada de **60 g**
Bebida	Bebida natural o aromática caliente de **200 ml**

Condiciones de prestación

- Las cenas deberán prepararse con ingredientes frescos y de buena calidad.
- El menú deberá ser variado durante los seis días.
- Las preparaciones deberán ser adecuadas para el consumo durante la jornada nocturna.
- Los alimentos deberán cumplir con condiciones apropiadas de temperatura, higiene y presentación.
- Las porciones deberán corresponder a las cantidades establecidas.
- Los alimentos deberán ser entregados en **empaques biodegradables o ambientalmente amigables**.
- El proveedor deberá garantizar buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- La entrega deberá efectuarse en el horario previamente establecido con la entidad contratante.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE REFRIGERIOS

Cantidad: 30 personas.
Duración: 6 días.
Cantidad total estimada: 180 refrigerios.

El servicio comprende el suministro de refrigerios individuales, destinados a apoyar las necesidades energéticas de los participantes durante el desarrollo de las actividades programadas.

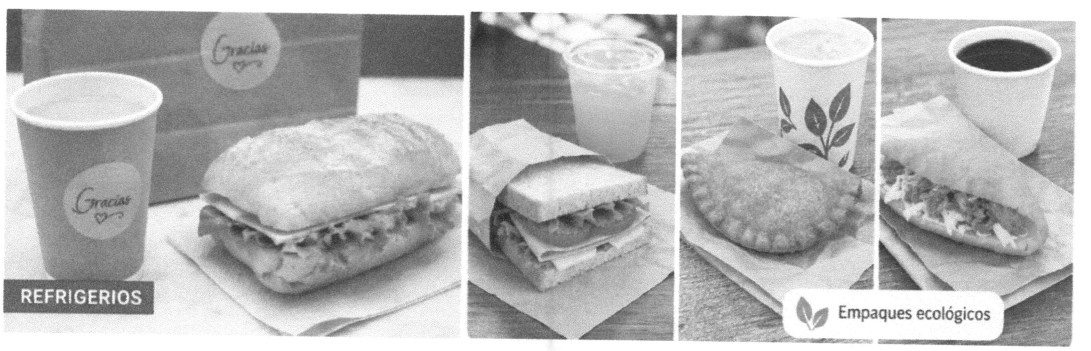
Cada refrigerio deberá incluir:

Componente	Especificación
Opción sólida	Sándwich de aproximadamente **150 g**, empanada de aproximadamente **120 g** o papa rellena de aproximadamente **130 g**
Bebida	Avena, sirope, jugo natural o café, en presentación de **250 ml**

Condiciones de prestación

- Los refrigerios deberán ser preparados y entregados en condiciones óptimas de higiene y calidad.
- Los productos deberán ser frescos y aptos para el consumo humano.
- Se deberá procurar variedad en las opciones suministradas durante los seis días.
- Las bebidas deberán entregarse en recipientes adecuados y debidamente cerrados.
- Los alimentos deberán contar con una presentación adecuada.
- Los refrigerios deberán ser entregados oportunamente, de acuerdo con la programación del evento.

- Los productos deberán entregarse en **empaques ecológicos, biodegradables o ambientalmente amigables**.
- El proveedor deberá garantizar las condiciones higiénico-sanitarias durante la preparación, transporte y entrega.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO

Cantidad: 27 participantes e invitados.
Duración: 6 noches.
Cantidad total estimada: 162 noches de alojamiento.

El servicio comprende el alojamiento de participantes e invitados vinculados al desarrollo del Festival N°20 de Teatro del Bajo Putumayo, La Máscara de José, durante seis noches.

Las habitaciones deberán contar como mínimo con las siguientes condiciones:

Habitaciones

Cada habitación deberá disponer de:

- Dos (2) camas individuales.
- Colchones en condiciones adecuadas de uso.
- Sábanas limpias.
- Almohadas.
- Cobijas.
- Ventilación natural o artificial mediante ventilador.
- Iluminación adecuada.
- Puerta con sistema de cierre o llave.

Baño privado

Cada habitación deberá disponer de baño privado que incluya como mínimo:

- Ducha en funcionamiento.
- Inodoro en buen estado.
- Lavamanos en buen estado.
- Suministro de agua.
- Condiciones adecuadas de limpieza e higiene.

Servicios incluidos

El servicio de alojamiento deberá incluir:

- Agua potable.
- Servicio de energía eléctrica.
- Iluminación.
- WiFi gratuito.
- Kit básico de aseo personal.
- Limpieza y condiciones adecuadas de higiene de las habitaciones.
- Acceso controlado a las instalaciones.
- Seguridad mínima mediante habitaciones con puertas con llave.

Condiciones generales del alojamiento

El establecimiento deberá garantizar que las habitaciones y áreas destinadas al alojamiento se encuentren en condiciones adecuadas de **limpieza, higiene, seguridad, habitabilidad y funcionamiento**.

Las habitaciones deberán ser entregadas limpias, organizadas y con la dotación indicada al momento del ingreso de los participantes.


ALOJAMIENTO

CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE

El proveedor deberá garantizar durante la ejecución de los servicios:

- Calidad e inocuidad de los alimentos suministrados.
- Adecuada manipulación, preparación, almacenamiento y transporte de los alimentos.
- Uso de materias primas aptas para consumo humano.
- Limpieza e higiene de los espacios, equipos y utensilios utilizados para la preparación de alimentos.
- Cumplimiento de las condiciones sanitarias aplicables a la prestación del servicio.
- Personal encargado de la manipulación de alimentos en condiciones adecuadas de higiene.
- Transporte de alimentos en condiciones que permitan conservar su calidad e inocuidad.
- Adecuada disposición de los residuos generados durante la prestación del servicio.
- Utilización preferente de empaques biodegradables, reutilizables o ambientalmente amigables.

CONSIDERACIONES AMBIENTALES

En desarrollo de los servicios contratados, el proveedor deberá procurar la aplicación de prácticas ambientalmente responsables, especialmente en lo relacionado con el suministro de alimentos y bebidas.

Para tal efecto, se deberá:

- Priorizar el uso de empaques biodegradables o ambientalmente amigables.
- Reducir, en lo posible, el uso de plásticos de un solo uso.
- Realizar una adecuada disposición de los residuos generados.
- Evitar el desperdicio de alimentos.
- Mantener condiciones adecuadas de limpieza y orden en las áreas utilizadas.
- Dar cumplimiento a las disposiciones ambientales y sanitarias aplicables.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL PRESTADOR DEL SERVICIO

El prestador deberá:

1. Suministrar los servicios de acuerdo con las cantidades, características y condiciones establecidas en las presentes especificaciones técnicas.
2. Garantizar la calidad de los alimentos y demás servicios suministrados.
3. Cumplir con los horarios y fechas establecidos para la prestación de los servicios.
4. Garantizar que los alimentos sean aptos para el consumo humano.
5. Mantener condiciones adecuadas de higiene durante toda la cadena de preparación y suministro de alimentos.
6. Garantizar la disponibilidad de las habitaciones durante las seis noches contratadas.
7. Informar oportunamente cualquier situación que pueda afectar la adecuada prestación del servicio.
8. Realizar las actividades de limpieza y mantenimiento necesarias en las habitaciones y espacios destinados al alojamiento.
9. Atender las observaciones que realice la supervisión o responsable designado por la entidad contratante.
10. Cumplir con la normatividad sanitaria, ambiental y demás disposiciones legales aplicables a la naturaleza del servicio.

RECIBO Y VERIFICACIÓN DEL SERVICIO

La supervisión o responsable designado por la entidad contratante verificará que los servicios suministrados correspondan a las cantidades, características y condiciones establecidas en las presentes especificaciones técnicas.

La recepción de los servicios estará sujeta a la verificación de:

- Cantidad de servicios efectivamente suministrados.
- Cumplimiento de las fechas y horarios establecidos.
- Calidad y presentación de los alimentos.
- Condiciones de higiene e inocuidad.
- Cumplimiento de las características de alojamiento.
- Condiciones generales de las habitaciones.
- Cumplimiento de las demás condiciones establecidas en el contrato y/o documento correspondiente.

APROBADO POR:
WILMER CORTES MACUACE
SECRETARIO DE EDUCACION, DEPORTE Y CULTURA