ANEXO TECNICO

Cierre Programa Adulto Mayor			
1	Desayuno compuesto por UN (1) Tamal tipo cundi - boyacence mínimo de 400 g. Preparado con masa de calabaza, pollo, arroz, arveja, zanahoria; envuelto en hoja de chigua UNA (1) Bebida chocolate caliente de 200 ml.TRES (3) unidades de buñuelos de mínimo 20 gr cada uno. Preparado a base de queso, harina o almidones y huevo; frito y listo para consumo. Incluye UNA (1) porción de queso campesino o doblecrema de mínimo 30 g cada uno Deberá ser entregado en excelentes condiciones de higiene y temperatura e igualmente deberá estar en el lugar y hora indicado por el supervisor del contrato. Incluye servido a la mesa.	UNIDAD	1235
2	Caja individual en cartón decorada con moño, que contenga: UN (1) paquete de galletas artesanales de mantequilla con decoración navideña en presentación de 150 gr empacado en domo transparente con tapa. UNA (1) torta envinada artesanal tamaño personal en presentación de mínimo 200 gr y presentación en empaque con tapa. UN (1) frasco de duraznos en almíbar tipo bombillo en presentación de 260 gr cada uno. (NO se aceptara producto reenvasado) UN (1) sticker con mensaje alusivo al motivo de la celebración. El mensaje se coordinara con el supervisor del contrato. Los productos deberán ser de marcas reconocidas y de amplia comercialización, entregarse en su empaque original, en buen estado. Deberán ser entregados en lugar y fecha solicitado por el supervisor.	UNIDAD	1235
Dia Blanco			
3	Refrigerio, UN (1) jugo tipo néctar de fruta en caja Tetra Pak de 200 ml UN (1) pastel de pollo o arepa, a elección de la supervisión, con peso mínimo de 100 g ; UNA (1) mandarina entera de mínimo 100 g en las condiciones óptimas de maduración para su consumo. La fruta podrá variar previa autorización del supervisor del contrato, teniendo en cuenta la temporada de cosecha)	UNIDAD	250
4	Almuerzo compuesto de UNA (1) hamburguesa preparada con pan de mínimo 70 gr, carne de res de mínimo 150 gr antes de la cocción, vegetales y salsas. UN (1) paquete individual de papas chips de mínimo 25 gr cada uno. UNA (1) bebida gaseosa personal de mínimo 250 ml cada una.	UNIDAD	250
5	Refrigerio individual compuesto por: UN (1) sándwich preparado en pan blanco tipo Bimbo o equivalente, con peso mínimo total de 60 g, tres (3) tajadas de jamón de cerdo, con peso mínimo total de 45 g; y dos tajadas de queso tajado doble crema, con peso mínimo total de 40 g. El sándwich deberá pesar mínimo 130 g y entregarse empacado individualmente en papel parafinado apto para contacto con alimentos. UN (1) paquete individual de papas chips de mínimo 25 g cada uno. Incluye UN (1) jugo tipo néctar de fruta en caja Tetra Pak de 200 ml	UNIDAD	500
6	Trofeo en Metacrilato, con medidas de 19,5 cm con forma a definir por el supervisor, color a definir conforme indicaciones del supervisor. Base en Madera con placa en metal y grabación según indicaciones del supervisor.	UNIDAD	35

7	Reconocimiento compuesto por un diploma impreso en tamaño carta, en papel para propalcotede minimo 90g , cuyo diseño destaque el rol ocupacional desempeñado en beneficio del programa de discapacidad; y una medalla de chocolate de aproximadamente 4,5 cm de diámetro y mínimo 8 g, empacada individualmente en papel apto para alimentos. incluye caja de carton labrado.	UNIDAD	50
8	Prenda tipo sudadera compuesta por pantalón y buzo confeccionada en tela de algodón y poliéster, con gramaje mínimo de 270 g/m². tallas y diseño a definir por el supervisor. Deberá tener excelentes costuras en terminaciones.	UNIDAD	20
9	"Desayuno compuesto por UN (1) Tamal tipo cundi - boyacence mínimo de 400 g. Preparado con masa de calabaza, pollo, arroz, arveja, zanahoria; envuelto en hoja de chigua UNA (1) Bebida chocolate caliente de 200 ml.TRES (3) unidades de buñuelos de mínimo 20 gr cada uno. Preparado a base de queso, harina o almidones y huevo; frito y listo para consumo. Incluye UNA (1) porción de queso campesino o doblecrema de mínimo 30 g cada uno Deberá ser entregado en excelentes condiciones de higiene y temperatura e igualmente deberá estar en el lugar y hora indicado por el supervisor del contrato. Incluye servido a la mesa. "	UNIDAD	660

Componentes de Calidad:

Para la prestación del servicio de alimentación, el contratista deberá cumplir estrictamente con las siguientes condiciones, sin excepción. El incumplimiento de cualquiera de ellas será causal de aplicación de las sanciones contractuales correspondientes:

1) Cumplimiento normativo general: Todos los alimentos a suministrar deberán ajustarse a los estándares de calidad establecidos en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) aplicables y cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado previstos en la Resolución 5109 de 2005 y el Decreto 616 de 2006, así como con las características generales por grupo de alimentos allí definidas. El contratista deberá presentar, si así lo solicita el supervisor, copia de los registros sanitarios de cada producto.

Condiciones de los alimentos:

1. Todos los productos cárnicos deberán ser elaborados conforme a lo dispuesto en el Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones (Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009;3961 de 2011; 917 y 2270 de 2012), así como las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. El contratista deberá garantizar que provienen de plantas de beneficio autorizadas y presentar soportes de trazabilidad si así lo requiere el supervisor.
2. Derivados lácteos: Los productos lácteos y sus derivados deberán cumplir con lo establecido en los Decretos 616 de 2006, 2838 de 2006 y 1673 de 2013, garantizando su inocuidad, calidad y conservación en cadena de frío hasta el momento de su entrega (En dado caso que el supervisor evidencie perdida de cadena de frio el producto tendrá que ser inmediatamente remplazado)
3. Otros alimentos: El contratista deberá garantizar que todos los alimentos suministrados sean inocuos, es decir, libres de patógenos, contaminantes físicos, químicos o biológicos que representen riesgo para la salud de los consumidores. Esto incluye el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la manipulación higiénica en todas las etapas.
4. Manejo y conservación: El contratista deberá implementar medidas adecuadas para la compra, recepción, conservación, almacenamiento, preparación y suministro de los alimentos, en estricto cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Esto incluye el uso de equipos de refrigeración y transporte adecuados, así como el control de temperaturas.

5. Características organolépticas: Las preparaciones deberán ser agradables en su presentación y cumplir con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación apropiados. El supervisor podrá rechazar cualquier alimento que no cumpla con estas condiciones. Temperatura de servicio: ◦ Alimentos calientes: temperatura no inferior a 65 °C en el momento de su entrega. ◦ Bebidas frías: temperatura no mayor a 4 °C. ◦ Agua utilizada: potable y apta para consumo humano, cumpliendo con la normatividad vigente. Personal manipulador: El personal encargado de la manipulación y entrega de alimentos deberá cumplir con las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, contar con capacitación vigente en manipulación de alimentos y portar los elementos de protección personal (EPP) requeridos: gorro, tapabocas, guantes y uniforme limpio.
6. Cumplimiento de menús y requerimientos: El contratista deberá preparar los alimentos estrictamente conforme a los menús estándar ofertados y aprobados por la Entidad, así como a los requerimientos del servicio establecidos en las especificaciones técnicas del contrato. No se aceptarán cambios o sustituciones sin autorización previa y por escrito del supervisor. Todos deberán ser entregados a la mesa conforme a personal mínimo solicitado el cual es:

NÚMERO PERFIL	PERFIL	CANTIDAD
1	Profesional en gastronomía y cocina, con experiencia mínima relacionada de 2 años o más en preparación de alimentos y servido a la mesa.	1
2	Titulo técnico en cocina, con experiencia mínima relacionada de 2 años o más en preparación de alimentos y servido a la mesa,	1
3	Bachiller, con experiencia mínima relacionada de 2 años en preparación de alimentos y servido a la mesa.	5
4	Conductor con experiencia mínima de 2 años en transporte. Deberá igualmente contar con licencia de conducción categoría c2 o c3.	2

7. El contratista deberá garantizar que todos los equipos y utensilios empleados en la preparación y servicio de los alimentos se utilicen conforme a sus manuales de uso y seguridad, asegurando su limpieza, desinfección y mantenimiento preventivo.
8. La entrega de cada uno de los alimentos deberá hacerse de manera simultánea y será responsabilidad del contratista garantizar que lleguen al tiempo los alimentos.