ANEXO TECNICO

Desde el mediodía (12:00 m) del 1 de diciembre del año 2026 el futuro contratista podrá hacer uso del espacio del auditorio principal para instalar todos y cada uno de los elementos que se requieren a continuación y así mismo deberá entregar el sitio en las mismas condiciones el mismo día del evento:

ITEM	DESCRIPCIÓN GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	Decoración de arco compuesto por 200 globos de medidas mínimas R12 con los colores de la bandera de Cajicá. Incluye todo el montaje y amarre en el sitio destinado por el supervisor	UNIDAD	1
2	Alquiler de mesa redonda de diámetro 1.5 mt con altura mínima de 70 cm fabricada en madera y patas de acero plegables. Incluye Mantel suficiente para cubrir toda el área de la mesa y un camino de mesa de color azul. Incluye traslado e instalación y preparación en el sitio definido por el supervisor.	UNIDAD	22
3	Servicio de Buffet: Entrada: Ensalada Suiza 50 gramos. Plato fuerte: Carne de res en salsa de champiñones y tocineta 100 gramos y pechuga rellena de queso en salsa maracuyá 100 gramos, Arroz con ajonjolí negro 60 gramos, Croquetas de papa 60 gramos. Postre: Mus de fresa 35 gramos. Bebida: Un vaso de gaseosa de 7 onzas. Incluye todos los elementos necesarios para poder servir y comer (menaje) en buffet e incluye servicio de recogida de platos.	UNIDAD	220
4	Ancheta navideña: compuesta por caja de galletas dulces surtidas con contenido net 200gr y aproximadamente 8 porciones por envase. Igualmente incluye vino sin alcohol de 750ml.	UNIDAD	220
5	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	6
6	Televisor 32 pulgadas, Ancho o Frente (Sin Base)71.57 Centímetros Alto (Sin Base)42.13 Centímetros Fondo (Sin Base)8.45 Centímetros Medidas del TV. Sin la base (Ancho x Alto x Fondo)71,57 x 42,13 x 8,45 Centímetros Ancho o Frente (Con Base)71.57 CentímetrosAlto (Con Base)47.04 Centímetros Fondo (Con Base)17.46 Centímetros	UNIDAD	4
7	Servicio de Bingo por 1 hora el cual incluye presentador tablero manual y 500 cartones. Deberá estar en el lugar y fecha y hora indicada por el supervisor.	UNIDAD	1

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.
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.