

**ANEXO 02
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

IV ENCUENTRO CULTURAL Y DEPORTIVO UCUNDINAMARCA GENERACIÓN SIGLO 21.

1	Se deberá cotizar el servicio con base en el ANEXO 01 IV ENCUENTRO CULTURAL Y DEPORTIVO GENERACIÓN SIGLO 21.
2	El proveedor deberá presentar como mínimo tres (3) opciones de Almuerzo dentro del mismo rango de valor.
3	El proveedor debe prestar el servicio bajo estándares de calidad, con productos en excelente estado y bajo parámetros que garanticen la inocuidad alimentaria desde su preparación hasta su entrega al consumidor final, de tal forma que se cumpla con las condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
4	Prestar el servicio el día, lugar y la hora señalados por el supervisor.
5	El proveedor deberá servir los alimentos en el sitio indicado por el supervisor del contrato, así como garantizar las condiciones de producción, transporte, servida, limpieza del menaje.
6	Dar cumplimiento a la normatividad sanitaria y demás normas vigentes para la prestación de los servicios contratados, (Carnet de manipulación de alimentos vigente).
7	El proveedor debe garantizar que dentro de las raciones se incluyan todos los grupos de alimentos de la pirámide nutricional que permitan un patrón de consumo adecuado, de energía, nutrientes e hidratación.
8	CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS SERVIDOS: A). Frutas: Los alimentos pertenecientes a este grupo se debe suministrar en porciones o enteras, no deben presentar magulladuras ni problemas de tipo fitosanitario, ni picaduras, no deberán estar dañadas por insectos, roedores u otra plaga. No debe tener parásitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de putrefacción o descomposición. Deberán contar con un nivel de madurez apto para su consumo. Si se consumen en macedonia, se deben cortar inmediatamente antes de consumirlas y en trozos que no sean muy pequeños para evitar la destrucción de vitaminas, su oxidación y ennegrecimiento. B). Carnes: Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. Las carnes admiten gran variedad de preparaciones culinarias: a la plancha, al horno, en guiso, etc. La presentación de las carnes debe ser magra, pueden ser carnes de res, cerdo o pollo (pechuga), para este grupo no se aceptan embutidos tales como salchichón y preparaciones con carne. La carne no deberá quedar cruda en su interior, evitando así el riesgo de toxoinfecciones alimentarias. C). Hortalizas, verduras y leguminosas verdes: los alimentos pertenecientes a este grupo se deben incluir solos o como ingredientes en combinación con otras preparaciones, si se consumen crudos, los ingredientes deben ser los más frescos posibles, lavados minuciosamente. Si se van a consumir verduras cocidas, se tendrá en cuenta: si se preparan hervidas, al vapor o al horno, cocinar las hortalizas con piel, cuando sea necesario cortarlas, se harán en grandes porciones, no recalentar. D). Bebidas: las bebidas embazadas deben ser suministradas en sus presentaciones comerciales personales, debidamente selladas y actas para el consumo humano. Las bebidas naturales (jugos o zumos de fruta) deben ser preparadas con la debida anticipación para conservar su frescura y evitar sabores amargos y fermentados.
9	El costo del valor por plato debe incluir el menaje y la decoración de la siguiente manera: TEMATICA 50 AÑOS DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA. Servicio de atención en mesa (meseros), menaje "vajilla de porcelana, vasos, cubiertos para el plato principal y para plato del pastel y demás elementos necesarios para el correcto servicio". Servicio de Mesas: manteles y tapas de color, sillas resistentes de espaldar con forro y moños de colores, centro de mesa, según los colores requeridos por el supervisor. Techos en velos y luces de colores alusivos a los 50 años según los colores requerido por el supervisor. Letras 3D material resistente de 50 AÑOS de alto 1 metro por 80 color según los colores requerido por el supervisor. Decoración de mesa para el pastel. Escenario para fotos: fondo de cortinas elegantes a dos colores, decoración en globos y luces reflectoras. Marco para fotos decorado según la temática. Decoración para Entrada principal
10	El proveedor deberá asumir los gastos de transporte del alquiler de sonido, tarimas y demás elementos necesarios para el correcto funcionamiento de los mismos.
11	El proveedor deberá contar con el personal idóneo para el montaje, desmontaje y manejo de los elementos durante las actividades para las cuales sea requerido el servicio
12	El proveedor deberá garantizar que el material la tarima sea el adecuado y resistente para el tipo de actividades para las cuales sea requerido el servicio.
13	El proveedor deberá presentar con su propuesta el plano y Render que contenga características detalladas de ubicación de los diferentes elementos decorativos que va a utilizar, distribución exacta de las mesas y sillas, escenario, pista o espacios de presentaciones artísticas conforme al espacio del Coliseo Cubierto del Centro Académico y Deportivo de la Universidad de Cundinamarca (CAD).