

ANEXO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Invitación No. 015-2026

Se relacionan las especificaciones técnicas mínimas para la prestación de los servicios de alimentación (refrigerios, almuerzos y estaciones de café) requeridos para el desarrollo de las actividades presenciales de los componentes “Cundinamarca: Acelera Digital” y “Mujer Acelera Digital”.

Las especificaciones aquí establecidas deberán entenderse como condiciones mínimas obligatorias para la presentación de la propuesta técnica y económica, así como para la ejecución, recibo a satisfacción y pago de los servicios o suministros efectivamente prestados.

1. MUJER ACELERA DIGITAL

1.1 Alimentación — Refrigerio AM

Especificación técnica: Media mañana para 50 personas por cada sesión. Número total de sesiones: 5. Norma sanitaria vigente.

Componente principal: Producto de panadería de sal o dulce, 180–200 g; o sándwich; o equivalente.

Complemento / proteína: 60–70 g de proteína (jamón, pierna, pollo o equivalente) + 2 lonjas de queso + vegetales (60 g).

Bebida: Jugo en caja 200 ml, jugo en botella PET 300 ml o gaseosa PET 250 ml.

Presentación y empaque: Empaque individual

Condiciones mínimas de ejecución:

- El suministro deberá realizarse conforme a las cantidades, horarios y condiciones aprobadas por la OEI para cada actividad.
- El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de calidad, presentación, oportunidad e inocuidad alimentaria, así como el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable.
- Cualquier ajuste de menú, cantidad, horario o punto de entrega deberá contar con validación previa de la supervisión.

Entregable o soporte mínimo: Relación de servicios entregados, registro fotográfico, soporte del proveedor de alimentación cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.

Medida y forma de pago: La unidad de medida de pago será por Refrigerios, de acuerdo con la cantidad estimada de 250, aprobado y recibido a satisfacción por la supervisión del contrato.

1.2 Alimentación — Refrigerio PM

Especificación técnica: Media tarde para 50 personas por cada sesión. Número total de sesiones: 5, estándar equivalente AM.

Componente principal: Producto de panadería de sal o dulce, 180–200 g; o sándwich; o equivalente.

Complemento / proteína: 60–70 g de proteína (jamón, pierna, pollo o equivalente) + 2 lonjas de queso + vegetales (60 g).

Bebida: Jugo en caja 200 ml, jugo en botella PET 300 ml o gaseosa PET 250 ml.

Presentación y empaque: Empaque individual.

Condiciones mínimas de ejecución:

- El suministro deberá realizarse conforme a las cantidades, horarios y condiciones aprobadas por la OEI para cada actividad.
- El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de calidad, presentación, oportunidad e inocuidad alimentaria, así como el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable.
- Cualquier ajuste de menú, cantidad, horario o punto de entrega deberá contar con validación previa de la supervisión.

Entregable o soporte mínimo: Relación de servicios entregados, registro fotográfico, soporte del proveedor de alimentación cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.

Medida y forma de pago: La unidad de medida de pago será por Refrigerios, de acuerdo con la cantidad estimada de 250, aprobado y recibido a satisfacción por la supervisión del contrato.

2. LABORATORIO ACELERALAB — SEMIFINALES

2.1 Alimentación — Refrigerio AM

Especificación técnica: Media mañana para 70 personas (50 participantes + 10 funcionarios OEI + 10 funcionarios alcaldía) por 3 sesiones.

Componente principal: Producto de panadería de sal o dulce, 180–200 g; o sándwich; o equivalente.

Complemento / proteína: 60–70 g de proteína (jamón, pierna, pollo o equivalente) + 2 lonjas de queso + vegetales (60 g).

Bebida: Jugo en caja 200 ml, jugo en botella PET 300 ml o gaseosa PET 250 ml.

Presentación y empaque: Empaque individual.

Condiciones mínimas de ejecución:

- El suministro deberá realizarse conforme a las cantidades, horarios y condiciones aprobadas por la OEI para cada actividad.
- El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de calidad, presentación, oportunidad e inocuidad alimentaria, así como el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable.
- Cualquier ajuste de menú, cantidad, horario o punto de entrega deberá contar con validación previa de la supervisión.

Entregable o soporte mínimo: Relación de servicios entregados, registro fotográfico, soporte del proveedor de alimentación cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.

Medida y forma de pago: La unidad de medida de pago será por Refrigerios, de acuerdo con la cantidad estimada de 210, aprobado y recibido a satisfacción por la supervisión del contrato.

2.2 Alimentación — Almuerzo

Especificación técnica: Almuerzo completo para 70 personas por 3 sesiones. Catering certificado.

Componente principal: Carbohidrato (arroz, pasta, papa o equivalente), porción mín. 150 g; o equivalente.

Complemento / proteína: Proteína (res, pollo, pescado, cerdo o vegetariana), 150–200 g + vegetales o ensalada.

Bebida: Bebida fría (jugo natural o agua), 250 ml.

Postre / acompañante: Postre tamaño porción, 60–90 g.

Presentación y empaque: Loza o empaque biodegradable según modalidad contratada.

Condiciones mínimas de ejecución:

- El suministro deberá realizarse conforme a las cantidades, horarios y condiciones aprobadas por la OEI para cada actividad.
- El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de calidad, presentación, oportunidad e inocuidad alimentaria, así como el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable.
- Cualquier ajuste de menú, cantidad, horario o punto de entrega deberá contar con validación previa de la supervisión.

Entregable o soporte mínimo: Relación de servicios entregados, registro fotográfico, soporte del proveedor de alimentación cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.

Medida y forma de pago: La unidad de medida de pago será por Almuerzos, de acuerdo con la cantidad estimada de 210, aprobado y recibido a satisfacción por la supervisión del contrato.

3. LABORATORIO ACELERALAB — FINAL

3. DÍA 1 — Misión Acelera Digital

3.1 Alimentación — Refrigerio tipo desayuno AM

Especificación técnica: Refrigerio tipo desayuno para 50 participantes durante la Misión.

Componente principal: Producto de panadería de sal o dulce, 180–200 g; o sándwich; o equivalente.

Complemento / proteína: 60–70 g de proteína (jamón, pierna, pollo o equivalente) + 2 lonjas de queso + vegetales (60 g).

Bebida: Jugo en caja 200 ml, jugo en botella PET 300 ml o gaseosa PET 250 ml.

Postre / acompañante: Producto de panadería o repostería de dulce, 180–200g.

Presentación y empaque: Empaque individual.

Condiciones mínimas de ejecución:

- El suministro deberá realizarse conforme a las cantidades, horarios y condiciones aprobadas por la OEI para cada actividad.
- El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de calidad, presentación, oportunidad e inocuidad alimentaria, así como el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable.
- Cualquier ajuste de menú, cantidad, horario o punto de entrega deberá contar con validación previa de la supervisión.

Entregable o soporte mínimo: Relación de servicios entregados, registro fotográfico, soporte del proveedor de alimentación cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.

Medida y forma de pago: La unidad de medida de pago será por Refrigerios, de acuerdo con la cantidad estimada de 50, aprobado y recibido a satisfacción por la supervisión del contrato.

3.2 Alimentación — Almuerzo

Especificación técnica: Almuerzo completo (para 50 participantes durante la Misión Acelera Digital).

Componente principal: Carbohidrato (arroz, pasta, papa o equivalente), porción mín. 150 g; o equivalente.

Complemento / proteína: Proteína (res, pollo, pescado, cerdo o vegetariana), 150–200 g + vegetales o ensalada.

Bebida: Bebida fría (jugo natural o agua), 250 ml.

Postre / acompañante: Postre tamaño porción, 60–90 g.

Presentación y empaque: Loza o empaque biodegradable según modalidad contratada.

Condiciones mínimas de ejecución:

- El suministro deberá realizarse conforme a las cantidades, horarios y condiciones aprobadas por la OEI para cada actividad.
- El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de calidad, presentación, oportunidad e inocuidad alimentaria, así como el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable.
- Cualquier ajuste de menú, cantidad, horario o punto de entrega deberá contar con validación previa de la supervisión.

Entregable o soporte mínimo: Relación de servicios entregados, registro fotográfico, soporte del proveedor de alimentación cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.

Medida y forma de pago: La unidad de medida de pago será por Almuerzos, de acuerdo con la cantidad estimada de 50, aprobado y recibido a satisfacción por la supervisión del contrato.

4. DÍA 2 — Evento Final Calle 26 con Cra 51

4.1 Alimentación — Refrigerio AM

Especificación técnica: Refrigerio tipo desayuno para 90 participantes durante el evento.

Componente principal: Producto de panadería de sal o dulce, 180–200 g; o sándwich; o equivalente.

Complemento / proteína: 60–70 g de proteína (jamón, pierna, pollo o equivalente) + 2 lonjas de queso + vegetales (60 g).

Bebida: Jugo en caja 200 ml, jugo en botella PET 300 ml o gaseosa PET 250 ml.

Postre / acompañante: Producto de panadería o repostería de dulce, 180–200g.

Presentación y empaque: Empaque individual.

Condiciones mínimas de ejecución:

- El suministro deberá realizarse conforme a las cantidades, horarios y condiciones aprobadas por la OEI para cada actividad.
- El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de calidad, presentación, oportunidad e inocuidad alimentaria, así como el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable.
- Cualquier ajuste de menú, cantidad, horario o punto de entrega deberá contar con validación previa de la supervisión.

Entregable o soporte mínimo: Relación de servicios entregados, registro fotográfico, soporte del proveedor de alimentación cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.

Medida y forma de pago: La unidad de medida de pago será por Refrigerios, de acuerdo con la cantidad estimada de 90, aprobado y recibido a satisfacción por la supervisión del contrato.

4.2 Alimentación — Almuerzo

Especificación técnica: Almuerzo completo para 90 participantes durante el evento.

Componente principal: Carbohidrato (arroz, pasta, papa o equivalente), porción mín. 150 g; o equivalente.

Complemento / proteína: Proteína (res, pollo, pescado, cerdo o vegetariana), 150–200 g + vegetales o ensalada.

Bebida: Bebida fría (jugo natural o agua), 250 ml.

Postre / acompañante: Postre tamaño porción, 60–90 g.

Presentación y empaque: Loza o empaque biodegradable según modalidad contratada.

Condiciones mínimas de ejecución:

- El suministro deberá realizarse conforme a las cantidades, horarios y condiciones aprobadas por la OEI para cada actividad.
- El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de calidad, presentación, oportunidad e inocuidad alimentaria, así como el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable.

- Cualquier ajuste de menú, cantidad, horario o punto de entrega deberá contar con validación previa de la supervisión.

Entregable o soporte mínimo: Relación de servicios entregados, registro fotográfico, soporte del proveedor de alimentación cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.

Medida y forma de pago: La unidad de medida de pago será por Almuerzos, de acuerdo con la cantidad estimada de 90, aprobado y recibido a satisfacción por la supervisión del contrato.

4.3 Alimentación — Estación Café

Especificación técnica: Para 90 participantes durante el evento.

Bebida: Dos (2) bebidas calientes (café e infusión o té) + una (1) bebida fría (jugo o agua).

Acompañante: Mini galleta de mantequilla de 35gr.

Presentación y empaque: Montaje tipo buffet; refrigerios: empaque individual; Estación de café: dispensadores, vasos y servilletas; una (1) persona de servicio por cada N invitados.

Condiciones mínimas de ejecución:

- El suministro deberá realizarse conforme a las cantidades, horarios y condiciones aprobadas por la OEI para cada actividad.
- El contratista deberá garantizar condiciones adecuadas de calidad, presentación, oportunidad e inocuidad alimentaria, así como el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable.
- Cualquier ajuste de menú, cantidad, horario o punto de entrega deberá contar con validación previa de la supervisión.

Entregable o soporte mínimo: Relación de servicios entregados, registro fotográfico, soporte del proveedor de alimentación cuando aplique y validación de recibo a satisfacción por parte de la supervisión.

Medida y forma de pago: La unidad de medida de pago será por Servicio evento, de acuerdo con la cantidad estimada de 1, aprobado y recibido a satisfacción por la supervisión del contrato.