ANEXO No. 2

CONDICIONES TECNICAS

El oferente deberá cumplir estrictamente con las especificaciones solicitadas atendiendo los factores descritos a continuación:

ITEM	DESCRIPCION	TIEMPO (HORA) Y/O CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
SERVICIO DE ANIMACIÓN MUSICAL VARIADA				
1	Dueto	1 Hora		
2	Trio	1 Hora		
3	Cuarteto	1 Hora		
4	Orquesta música variada	1 Hora		
5	Saxofonista	1 Hora		
6	Pianista - Organista	1 Hora		
SERVICIO DE SALÓN PARA EVENTOS				
7	Salón para eventos institucionales en la ciudad de Bogotá, con capacidad mínima para trescientas (300) personas el cual deberá estar dotado de telón, música ambiental, sonido 3000 vatios, micrófonos, atril, menaje completo en loza de cerámica, cubiertos metálicos, vasos y copas de cristal, DJ, animador, luces y decoración para cada evento (centros de mesa, silletería con forros, servilletas en tela, cintas, manteles), personal de meseros, maîtres, hostess, barman y auxiliares de servicios generales. **NOTA:** El supervisor del contrato seleccionara el salón para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta	6 Horas		
8	Servicio de Montaje de Eventos para 100 personas en la ciudad de Bogotá así: Mesas, Sillas, Manteles, tapas para las mesas, forros para sillas con fajón, forro para sillas sin fajón, menaje en loza de cerámica, cubiertos metálicos, vasos y copas de cristal. **NOTA:** El supervisor del contrato seleccionara el salón para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta	6 Horas		
SERVICIO DE AUDITORIO PARA EVENTOS				
9	Servicio de auditorio en la ciudad de Bogotá, con capacidad mínima para cuatrocientas (400) personas, que incluya sillas, mesas, lencería, sonido, luces mecánicas, pantallas led de mínimo 50 pulgadas, efectos especiales y rider técnico. **NOTA:** El supervisor del contrato seleccionara el auditorio para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta	6 Horas		
SERVICIO DE DESAYUNOS (Incluye servicio y logística)				
10	Huevos rancheros (150 gr), porción de pan (50 gr), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 Desayuno		
11	Tamal (250 gr) porción de pan (50 gr), bebida (chocolate o café con leche), jugo de naranja (250 ml).	1 Desayuno		
12	Envuelto de mazorca (280 gr), bebida (chocolate o café con leche) (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 Desayuno		
13	Arepa de queso (200gr), bebida (chocolate o café con leche) (250 ml), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 Desayuno		
14	Caldo de costilla (300gr), Huevos rancheros (150gr), porción de pan (50gr), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 Desayuno		
SERVICIO DE ALMUERZOS (Incluye servicio y logística)				
15	Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 Almuerzo		
16	Pechuga en salsa de champiñones (300gr), ensalada (80 gr) jugo o gaseosa (250 ml).	1 Almuerzo		

17	Arroz Con Pollo (300 gr) papas fritas (80 gr), lechuga (30 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 Almuerzo		
18	Arroz con camarones (300 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 Almuerzo		
19	Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml).	1 Almuerzo		
20	Bandeja paisa; arroz (100 gr), chorizo (60 gr),plátano (70 gr),aguacate (60 gr), morcilla (60 gr),arepa (20gr), huevo, chicharrón (70 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 Almuerzo		
21	Parrillada 3 carnes: carne de res, pechuga y cerdo (300 gr), morcilla (60 gr), papa salada (80 gr), arepa con queso, guacamole, gaseosa (250 ml)	1 Almuerzo		
22	Sopa o entrada (80 gr), pollo teriyaki (100 gr), ensalada (80 gr), arroz (70 gr), puré de papa (80 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 Almuerzo		
23	Sopa o entrada (80 gr), medallón de cerdo (100 gr), arroz con ajonjolí (70 gr), papa gratinada (80 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 Almuerzo		
24	Crema de pollo o entrada (80 gr), Pechuga en salsa de champiñón (100 gr), arroz (70 gr), patacones, jugo o gaseosa (250 ml).	1 Almuerzo		
25	Almuerzo corriente, arroz (100 gr) carne o pollo (80 gr) plátano frito (80 gr) ensalada (60gr), sopa (80 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 Almuerzo		
SERVICIO DE CENA (Incluye servicio y logística)				
26	Ceviche de camarones tradicional preparación con salsa roja, trozos de aguacate y crocantes de plátano (80 gr) Costilla de cerdo horneada con bbq de maracuyá (150 gr) Arroz blanco (70 gr) Papa al horno (80 gr) Ensalada nicoise:Espinaca, lechugas, huevo cocido, tomate cherry, aguacate (80 gr) Postre Pie de limón, jugo o gaseosa (250 ml).	1 Cena		
27	Sancocho, pollo (150 gr), mazorca (100 gr),yuca (80 gr), papa (80 gr),con porción de arroz (100 gr) porción aguacate (60 gr),ensalada (80 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 Cena		
28	Cena corriente, arroz (100 gr) carne o pollo (80 gr) plátano frito (80 gr) ensalada (60gr),sopa (80 gr), jugo o gaseosa (250 ml)	1 Cena		
29	Filete de cerdo a la pimienta (250 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 Cena		
30	Pollo al vino 150 gr, puré de papa (80 gr) ensalada (60 gr) jugo o gaseosa (250 ml).			
31	Ensalada rusa, verduras, mayonesa, papa montada sobre lechuga y tomate cherry (80 gr) Roast Beef (150 gr) Arroz con ajonjolí (70 gr) Papa gratinada (80 gr) Ensalada de manzana ver, apio y nueces (80 gr) Postre tres leches, jugo o gaseosa (250 ml).	1 Cena		
32	Crema de champiñones (80 gr) Filete de salmón horneado con salsa bechamel (150 gr) Arroz con ajonjolí (70 gr) Puré de papa (80 gr) Ensalada primavera: Mix de lechugas, manzana y crotones de pan (80 gr). Postre Parfait de amaretto, jugo o gaseosa (250 ml).	1 Cena		
33	Crema de pollo (80 gr) Filete de trucha (150 gr) Arroz blanco (70 gr) Papa al horno (80 gr) Ensalada fantasía: Espinaca, fresa, mango, lechuga, tomate y yogurt (80 gr).Postre flan de caramelo, jugo o gaseosa (250 ml).	1 Cena		
SERVICIO DE REFRIGERIOS Y BEBIDAS				
34	Sándwich (230 gr), pan tajado Jamón 96% libre de grasa, queso mozzarella, tomate y lechuga, fruta manzana, barra de cereal, jugo en caja de 200 ml.	1 Refrigerio		
35	Sándwich (230 gr) de Pollo, queso Tomate Lechuga Fruta a Elección, Arequipe Pequeño, Jugo en Caja de (200ml).	1 Refrigerio		
36	sándwich gratinado de pollo y champiñones (230 grs) jugo en caja (200ml).	1 Refrigerio		
37	Sándwich de lomo de cerdo (230 gr), jugó en caja (200ml).	1 Refrigerio		

38	Hamburguesa criolla, carne de res de 150 gr, tomate, queso mozzarella, lechuga, Cebolla grille, salsa roja y salsa blanca. jugo en caja (200 ml)	1 Refrigerio		
39	Hamburguesa especial, carne de res de (150 gr), tomate, queso holandés, lechuga, tocineta, cebolla, salsa BBQ, salsa roja y salsa blanca	1 Refrigerio		
40	Perro caliente salchicha (80 Gr), cebolla, papa, salsas, jugo en caja 200 ml)	1 Refrigerio		
41	Perro caliente especial salchicha (80 Gr), cebolla, papa, huevo de codorniz, queso, salsas, jugo en caja 200 ml).	1 Refrigerio		
42	Porción de pizza (250 gr) con jugo en cajita (200gr), Helado en vasito. /Bolsa con dulces.	1 Refrigerio		
43	Pastel de pollo 180 gr con gaseosa envase individual 250 ml y fruta (manzana, mandarina).	1 Refrigerio		
44	Cajita feliz (Hamburguesa: carne hamburguesa 100% de res (80 grs); queso mozzarella, jamón, tocineta, vegetales y salsa. Papa a la francesa (50 grs) o paquete; gaseosa (150 ml) y chocolatina pequeña).	1 Refrigerio		
45	Palito de queso de 30 Grs, Jugo en caja de 200 ml y (1) golosina.	1 Refrigerio		
46	Almojábana, (80gr) jugo en Caja de 200 ml, chocolatina.	1 Refrigerio		
47	Empanada de carne o pollo (180gr), jugo en Caja de 200 ml, (1) chocolatina pequeña.	1 Refrigerio		
48	Pastel de Carne o pollo (180gr) fruta en cosecha, (1) Golosina y jugo en Caja de 200 ml.	1 Refrigerio		
49	Bebida hidratante como Gatore, tropical, mandarina, maracuyá, de 500 ml.	1 Refrigerio		
50	Botella de agua sin gas, de 500 ml.	1 Refrigerio		
SERVICIO DE CELEBRACION CUMPLEAÑOS				
51	CELEBRACIÓN DE CUMPLEAÑOS PARA 25 PERSONAS que incluya: Decoración (bombas, festones, serpentinas), desechables (platos, cubiertos, vasos) Torta tres leches, así: Masa suave y esponjosa de bizcochuelo mojado en salsa de tres leches, con centro de arequipe, mora o fresa, cubierto con crema de leche y ralladura de canela y limón, decorado de acuerdo con la necesidad de la Unidad. Gaseosa de 250 ml por cada cupo Las instalaciones serán proporcionadas por la DICAR.	1 Cupo		
52	CELEBRACIÓN DE CUMPLEAÑOS PARA 50 PERSONAS que incluya: Decoración (bombas, festones, serpentinas), desechables (platos, cubiertos, vasos) Torta tres leches, así: Masa suave y esponjosa de bizcochuelo mojado en salsa de tres leches, con centro de arequipe, mora o fresa, cubierto con crema de leche y ralladura de canela y limón, decorado de acuerdo con la necesidad de la Unidad. Gaseosa de 250 ml por cada cupo Las instalaciones serán proporcionadas por la DICAR.	1 Cupo		
53	CELEBRACIÓN DE CUMPLEAÑOS PARA 100 PERSONAS que incluya: Decoración (bombas, festones, serpentinas), desechables (platos, cubiertos, vasos) Torta tres leches, así: Masa suave y esponjosa de bizcochuelo mojado en salsa de tres leches, con centro de arequipe, mora o fresa, cubierto con crema de leche y ralladura de canela y limón, decorado de acuerdo con la necesidad de la Unidad. Gaseosa de 250 ml por cada cupo Las instalaciones serán proporcionadas por la DICAR.	1 Cupo		
SERVICIO DE RECREACIÒN				
54	SERVICIO DE ACTIVIDADES DE RECREACIÓN PARA 150 NIÑOS que incluya	1 Cupo		

	• (5) Recreadores con la respectiva experiencia y formación académica de acuerdo a lo solicitado. • 150 Pintucaritas. • Globoflexia para cada uno de los asistentes. • (3) Saltarines. • (2) Inflables. • Feria Vaquera para 150 niños. • Show de Magia • Refrigerio que conste de: Refrigerio Opción 1: perro caliente con pan, salchicha tipo americana, ripio de papa y salsas de 150 gr, gaseosa personal de 250 ml. Refrigerio Refrigerio Opción 2: Hamburguesa: carne hamburguesa 100% de res (80 grs); queso mozzarella, jamón, tocineta, vegetales y salsa. Papa a la francesa (50 grs) o paquete; gaseosa (250 ml) Cajita de cartón alusiva al día del niño, que incluya: 1 bombo bum, 1 galletas wafer, 10 dulces tipo caramelo, 1 juguete, 1 rompecabeza, 1 nucita, gomas trululu (50 gr).			
SERVICIO DE ESTRUCTURA PARA EVENTOS				
55	Servicio de estructura y logística tipo auditorio o carpa (previa coordinación con el supervisor) para eventos especiales con capacidad mínima para cuatrocientas (400) personas, en la ciudad de Bogotá, que incluya sonido, luces, mesas, silletería con forro y moño, mantelería, centros de mesa, servilletas en tela, menaje en loza de cerámica, cubiertos metálicos, vasos y copas de cristal, animador y Deejay (DJ) **NOTA:** El supervisor del contrato seleccionara el lugar para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta	6 Horas		
SERVICIO DE INSTALACIONES DEPORTIVAS EN LA CIUDAD DE BOGOTA ZONA NORTE				
56	Cancha larga de fútbol 11 sintética	1 Hora		
57	Cancha larga de fútbol 11 grama	1 Hora		
58	Cancha fútbol 8 sintética	1 Hora		
59	Cancha fútbol 5 sintética	1 Hora		
60	Bolera profesional	1 Hora		
61	Gimnasio que incluya como mínimo 15 caminadoras, 15 elíptica, 15 bicicletas, 05 multigimnasio varias, 05 juegos de pesas.	1 Hora		
62	Instalaciones con juegos para niños que incluyan, cubos para armar, rompecabezas didácticos, piscina de pelotas pequeñas.	1 Hora		
63	Piscina semiolimpica con salvavidas e instructor.	1 Hora		
64	Piscina para niños con salvavidas	1 Hora		
65	Cancha baloncesto, tenis, voleibol pavimento y/o arena	1 Hora		
66	**NOTA 1**: El oferente deberá proveer los elementos y logística necesarios para la práctica del deporte en la instalación seleccionada (balones, árbitros, salvavidas, personal de primeros auxilios, petos). **NOTA 2:** El oferente ofertará dichas instalaciones en lugares aledaños a la Escuela de Postgrados de Policía de la ciudad de Bogotá DC			
SERVICIO DE ZONAS HÚMEDAS EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ ZONA NORTE				
67	Zonas húmedas que cuente con sauna, baño turno y jacuzzi	1 Hora		
SERVICIO DE PRESENTADOR DE EVENTOS, ANIMADOR, RECREADORES Y DJ EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ				
68	Presentador de eventos	1 Hora		
69	Animador de eventos	1 Hora		
70	Recreadores	1 Hora		
71	Dj	1 Hora		
72	Entrenador físico (polifacético).	1 Hora		
SERVICIO DE CAMINATAS ECOLÓGICAS				
73	Caminatas ecológicas en el Departamento de Cundinamarca, en sitios de interés que ofrezcan excelentes medidas de seguridad y que incluya: • Transporte ida y regreso en buses, que cuenten con conductores expertos, aire acondicionado, baño, música, video y que cumplan con todas las normas	1 Cupo		

	en materia de seguridad personal, vial y documentación de acuerdo con la normatividad vigente. • Guía especializado y debidamente certificado en las rutas y senderos. • Recreador. • Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia. • Refrigerio AM y PM que conste de: Refrigerio Opción 1: Sándwich de 150 gr que conste de pan tajado con jamón, queso doble crema, mayonesa o mantequilla (Hecho con productos de primera calidad), jugo de pulpa natural de fruta servido en vasos de 9 onzas con mínimo dos (2) sabores. Refrigerio Opción 2: Dos (2) Pasteles de hojaldre de pollo o carne de 80 gr, gaseosa personal de 350 ml. Refrigerio Opción 3: Ponqué de 80 gr con yogurt en vaso de 200 gr como mínimo de dos (2) sabores. • Kit de hidratación que conste de agua potable en botella de 500 ml. • Almuerzo que conste de: Carne de res o Pechuga de pollo de 200 gr asada. Sopa o entrada de 80 gr, acompañamiento (papa al vapor, papa a la francesa, puré de papa) de 80 gr, arroz blanco 70 gr, jugo natural en vaso de 9 onzas.			
74	Caminatas ecológicas en el Departamento de Cundinamarca en sitios de interés que ofrezcan excelentes medidas de seguridad y que incluya: • Guía especializado y debidamente certificado en las rutas y senderos. • Recreador. • Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia. • Refrigerio AM y PM que conste de: Refrigerio Opción 1: Sándwich de 150 gr que conste de pan tajado con jamón, queso doble crema, mayonesa o mantequilla (Hecho con productos de primera calidad), jugo de pulpa natural de fruta servido en vasos de 9 onzas con mínimo dos (2) sabores. Refrigerio Opción 2: Dos (2) Pasteles de hojaldre de pollo o carne de 80 gr, gaseosa personal de 350 ml. Refrigerio Opción 3: Ponqué de 80 gr con yogurt en vaso de 200 gr como mínimo de dos (2) sabores. • Kit de hidratación que conste de agua potable en botella de 500 ml. Almuerzo que conste de: Carne de res o Pechuga de pollo de 200 gr asada. Sopa o entrada de 80 gr, acompañamiento (papa al vapor, papa a la francesa, puré de papa) de 80 gr, arroz blanco 70 gr, jugo natural en vaso de 9 onzas.	1 Cupo		
SERVICIO DE VACACIONES RECREATIVAS PARA NIÑOS EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ				
75	Vacaciones recreativas en la ciudad de Bogotá**, con transporte para niños que incluya**: Transporte ida y regreso en buses calificados para la misma, que cuenten con conductores certificados cumpliendo con la experiencia y capacidad operativa solicitada en el estudio previo; aire acondicionado, baño, música, video y que cumplan con todas las normas en materia de seguridad personal, vial y documentación de acuerdo con la normatividad vigente. Entradas a sitios de interés donde se desarrollen actividades recreativas, atracciones mecánicas en áreas infantiles tales como: mini chocones, karts, paseo de piratas, montañita rusa, troncos, tren río, aviones, globos, entre otros. Refrigerio AM y PM que conste de: Refrigerio **Opción 1:** Sándwich de 150 gr que conste de pan tajado con jamón, queso doble crema, mayonesa o mantequilla (Hecho con productos de primera calidad), jugo de pulpa natural de fruta servido en vasos de 9 onzas con mínimo dos (2) sabores. Refrigerio **Opción 2:** Dos (2) Pasteles de hojaldre de pollo o carne de 80 gr, gaseosa personal de 350 ml. Refrigerio Opción 3: Ponqué de 80 gr con yogurt en vaso de 200 gr como mínimo de dos (2) sabores. Almuerzo menú infantil que conste de: Hamburguesa: carne hamburguesa 100% de res (80 grs); queso mozzarella, jamón, tocineta, vegetales y salsa.	1 Cupo		

	Papa a la francesa (50 grs); gaseosa (250 ml), porción de fruta variada de 80 gr, botella de agua 250 ml. Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia.			
76	Vacaciones recreativas en la ciudad de Bogotá, **sin transporte para niños que incluya**: Entradas a sitios de interés donde se desarrollen actividades recreativas, atracciones mecánicas en áreas infantiles tales como: mini chocones, karts, paseo de piratas, montañita rusa, troncos, tren río, aviones, globos, entre otros. Refrigerio AM y PM que conste de: Refrigerio **Opción 1:** Sándwich de 150 gr que conste de pan tajado con jamón, queso doble crema, mayonesa o mantequilla (Hecho con productos de primera calidad), jugo de pulpa natural de fruta servido en vasos de 9 onzas con mínimo dos (2) sabores. Refrigerio **Opción 2:** Dos (2) Pasteles de hojaldre de pollo o carne de 80 gr, gaseosa personal de 350 ml. Refrigerio Opción 3: Ponqué de 80 gr con yogurt en vaso de 200 gr como mínimo de dos (2) sabores. Almuerzo menú infantil que conste de: Hamburguesa: carne hamburguesa 100% de res (80 grs); queso mozzarella, jamón, tocineta, vegetales y salsa. Papa a la francesa (50 grs); gaseosa (250 ml), porción de fruta variada de 80 gr, botella de agua 250 ml. Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia.	1 Cupo		
SERVICIO DE PASADÍA EN CENTRO VACACIONAL, PARQUES ACUÁTICO Y/O RECREATIVO				
77	**Pasadía en centro vacacional con transporte**, parque acuático y/o recreativo en zona cálida sector Departamento del Tolima, que ofrezca toboganes, río lento, piscina de olas, zoológico, transporte interno gratuito, excelentes medidas de seguridad y que incluya: Transporte ida y regreso en buses calificados para la misma, que cuenten con conductores certificados cumpliendo con la experiencia y capacidad operativa solicitada en el estudio previo, aire acondicionado, baño, música, video y que cumplan con todas las normas en materia de seguridad personal, vial y documentación de acuerdo con la normatividad vigente. Guía especializado. Recreador. Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia. Refrigerio AM y PM que conste de: Refrigerio Opción 1: Sándwich de 150 gr que conste de pan tajado con jamón, queso doble crema, mayonesa o mantequilla (Hecho con productos de primera calidad), jugo de pulpa natural de fruta servido en vasos de 9 onzas con mínimo dos (2) sabores. Refrigerio Opción 2: Dos (2) Pasteles de hojaldre de pollo o carne de 80 gr, gaseosa personal de 350 ml. Refrigerio Opción 3: Ponqué de 80 gr con yogurt en vaso de 200 gr como mínimo de dos (2) sabores. Almuerzo que conste de: Carne de res o Pechuga de pollo de 200 gr asada, sopa o entrada de 80 gr, acompañamiento (papa al vapor, papa a la francesa, puré de papa) de 80 gr, arroz blanco 70 gr, jugo natural en vaso de 9 onzas y postre de 80 gr. Acceso a piscinas para adultos y niños que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad. Acceso a zonas verdes y canchas adecuadas para la práctica de deportes como fútbol, baloncesto, voleibol, futbol 5. Discoteca con capacidad mínima para doscientas (200) personas, con barman, dj, sonido, meseros y pista de baile.	1 Cupo		

78	**Pasadía en centro vacacional sin transporte**, parque acuático y/o recreativo en zona cálida sector Departamento del Tolima, que ofrezca toboganes, río lento, piscina de olas, zoológico, transporte interno gratuito, excelentes medidas de seguridad y que incluya: Refrigerio AM y PM que conste de: Refrigerio Opción 1: Sándwich de 150 gr que conste de pan tajado con jamón, queso doble crema, mayonesa o mantequilla (Hecho con productos de primera calidad), jugo de pulpa natural de fruta servido en vasos de 9 onzas con mínimo dos (2) sabores. Refrigerio Opción 2: Dos (2) Pasteles de hojaldre de pollo o carne de 80 gr, gaseosa personal de 350 ml. Refrigerio Opción 3: Ponqué de 80 gr con yogurt en vaso de 200 gr como mínimo de dos (2) sabores. Almuerzo que conste de: Carne de res o Pechuga de pollo de 200 gr asada, sopa o entrada de 80 gr, acompañamiento (papa al vapor, papa a la francesa, puré de papa) de 80 gr, arroz blanco 70 gr, jugo natural en vaso de 9 onzas y postre de 80 gr. Acceso a piscinas para adultos y niños que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad. Acceso a zonas verdes y canchas adecuadas para la práctica de deportes como fútbol, baloncesto, voleibol, futbol 5. Discoteca con capacidad mínima para doscientas (200) personas, con barman, dj, sonido, meseros y pista de baile.		1 Cupo		
	ESCUELAS DE FORMACIÓN DEPORTIVA EN LA CIUDAD DE BOGOTA PARA JÓVENES Y NIÑOS				
79	ESCUELAS DE FORMACIÓN DEPORTIVA EN LA CIUDAD DE BOGOTA PARA JÓVENES Y NIÑOS en establecimientos que ofrezcan excelentes y adecuadas condiciones en infraestructura, recursos, personal capacitado y medidas de seguridad para promover el aprendizaje en varias disciplinas deportivas en niños, jóvenes y adultos como una manera de generar hábitos saludables, de acuerdo al convenio ofertado por el proveedor	Natación	1 Cupo		
		Tenis	1 Cupo		
		Bolos	1 Cupo		
		Squash	1 Cupo		
		Tae-kwondo	1 Cupo		
		Patinaje	1 Cupo		
		Fútbol	1 Cupo		
		Baloncesto	1 Cupo		
		Voleibol	1 Cupo		
	ASESORIAS Y/O APOYO PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS DEPORTIVOS EN LA CIUDAD DE BOGOTA				
80	ASESORIAS Y/O APOYO PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS DEPORTIVOS PARA FUNCIONARIOS, EN LA CIUDAD DE BOGOTA, en establecimientos que ofrezcan excelentes y adecuadas condiciones en infraestructura, recursos, personal capacitado y medidas de seguridad para el desarrollo de torneos deportivos y/o servicios de arbitraje en disciplinas deportivas.	Torneo bolos (10 Equipos, cada equipo estará conformado por 4 jugadores).			
		Torneo fútbol 5 grama sintética (4 equipos, cada equipo estará conformado por 5 jugadores, 7 partidos).			
		Torneo fútbol 5 grama sintética (12 equipos, cada equipo estará conformado por 5 jugadores, 26 partidos).			
		Torneo fútbol 5 grama sintética (16 equipos, cada equipo estará conformado por 5 jugadores, 32 partidos).			
		Torneo fútbol 5 grama sintética (32 equipos, cada equipo estará conformado por 5 jugadores, 64 partidos).			
		Torneo fútbol 5 grama sintética (8 equipos, cada equipo estará conformado por 5 jugadores, 11 partidos).			
		Torneo baloncesto (4 equipos, cada equipo estará conformado por 5 jugadores, 7 partidos).			
		Torneo voleibol (4 equipos, cada equipo estará conformado por 6 jugadores ,7 partidos).			
		Servicio arbitraje Fútbol / Partido.			
		Servicio arbitraje Fútbol 5 / Partido.			

		Servicio arbitraje Baloncesto / Partido.			
		Servicio arbitraje voleibol / Partido.			
SERVICIO DE BOLETERÍA EN LA CIUDAD E BOGOTÁ PARA PRESENTACIONES CULTURALES					
81	SERVICIO DE BOLETERÍA EN BOGOTÁ PARA PRESENTACIONES CULTURALES (OBRAS DE TEATRO, DANZAS, CONCIERTOS MUSICALES DE DIFERENTES GENEROS, STAND UP COMEDY, CONFERENCIAS) PARA ADULTOS, JÓVENES Y NIÑOS en establecimientos que ofrezcan excelentes y adecuadas instalaciones y medidas de seguridad.	1 Boleta	V.I.P.		
		1 Boleta	PLATEA		
SERVICIO DE BOLETERÍA PARA ENTRADAS A CINE EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ					
82	SERVICIO DE BOLETERÍA PARA ENTRADAS A CINE EN LA CIUDAD DE BOGOTA EN FORMATO 2D, 3D Y 4D PARA PELÍCULAS DE ESTRENO PARA DIFERENTES EDADES que incluya: • Boleta de ingreso a la sala de cine. • Refrigerio que conste de crispeta salada o dulce de 130 gr, Gaseosa de 32 Onzas, perro caliente con pan, salchicha tipo americana, ripio de papa y salsas de 150 gr.	2D	1 Combo		
		3D	1 Combo		
		4D	1 Combo		
SERVICIO DE RUTAS CULTURALES					
83	SERVICIO RUTAS CULTURALES EN LA CIUDAD DE BOGOTA (visitas a museos, galerías, exposiciones, conferencias y otros sitios de interés cultural) para diferentes edades que incluya: • Boleta de ingreso al establecimiento donde se realizará la actividad cultural. • Transporte ida y regreso en buses que cuenten con conductores expertos, aire acondicionado, baño, música, video y que cumplan con todas las normas en materia de seguridad personal, vial y documentación de acuerdo con la normatividad vigente.	Museos	1 Cupo		
		Galerías	1 Cupo		
		Exposiciones	1 Cupo		
		Conferencias	1 Cupo		
SERVICIO DE ENTRADAS A PARQUES DE ATRACCIONES MECÁNICAS PARA ADULTOS					
84	SERVICIO DE BOLETERÍA EN BOGOTA PARA ENTRADAS A PARQUES DE ATRACCIONES MECÁNICAS PARA ADULTOS que incluya: • Boleta de ingreso y pasaporte para el acceso a la totalidad de las atracciones donde en ellas contenga supershot, apocalipsis, doble loop, montaña rusa, karts, carros chocones, splash entre otras. • Refrigerio que conste de: Refrigerio Opción 1: perro caliente para adulto con pan, salchicha tipo americana, 04 huevos de codorniz, queso mozzarella, jamón tipo pietran, papa ripio, cebolla y salsas al gusto, Papa a la francesa (50 grs); gaseosa en botella no retornable de 400 Ml surtida Refrigerio Opción 2: Hamburguesa para adulto: carne hamburguesa 100% de res (130 grs); queso mozzarella, jamón tipo pietrán, tocineta, vegetales y salsas al gusto. Papa a la francesa (50 grs); gaseosa en botella no retornable de 400 Ml surtida	1 Boleta			
SERVICIO DE ALIMENTACION EN DIFERENTES CIUDADES DEL PAIS					
85	El oferente debe presentar dos (2) opciones de menú diseñado de acuerdo a las necesidades y requisitos técnicos de la Dirección de Carabineros y Seguridad Rural, así: **1.** Cada menú debe estar compuesto por:				

- ✓ Una (1) sopa o entrada de 80 gr.
- ✓ Un (1) plato fuerte con una (1) proteína especial de 200 gr.
- ✓ Ensalada de 50 gr.
- ✓ Acompañamiento 70 gr.
- ✓ Postre de 30 gr.
- ✓ Jugo natural o gaseosa de 350 ml.

2. El Oferente paltos de acuerdo los siguientes modelos de menú:

- Modelo de sopas o entradas: crema de pollo, brochetas de frutas, sopa de cebolla, crema de champiñones, mini empanadas u otras de similares características.
- Ejemplo de Plato fuerte:
  Carnes especiales: Medallón de lomo de cerdo, Cordón bleu, Capón relleno en salsa de ciruela, pollo en salsa de mango, lomo de res en salsa al vino, medallones de lomito al vino, pechuga de pavo o carnes de similares características.
  Acompañamiento: arroz almendrado, arroz malteado, arroz con pasas, torta imperial, arroz polinesio, papa gratinada o de similares características.
  Ensaladas: ensalada Versalles, ensalada de vegetales, ensalada dulce, ensalada san silvestre, ensalada de verduras frescas entre otras.
- Ejemplo de postres: Arroz con leche, natilla, buñuelos, postre de coco, flan, esponjados o de similares características.

3. El servicio de alimentación deberá ser servido a la mesa, en salones debidamente acondicionados tipo banquete (que cuente con mesas, silletería con forro y moño, mantelería, centros de mesa, servilletas en tela, menaje en loza de cerámica, cubiertos metálicos, vasos y copas de cristal), que cuente con personal de meseros con experiencia en atención y protocolo, ambientación musical, previa coordinación y aprobación del supervisor del contrato.

4. El servicio de alimentación se requiere para el personal en los siguientes lugares:

	LUGAR	**CANTIDAD**		
Departamento	Antioquia	1 Plato		
	Atlántico	1 Plato		
	Bolívar	1 Plato		
	Boyacá	1 Plato		
	Caldas	1 Plato		
	Caquetá	1 Plato		
	Casanare	1 Plato		
	Cauca	1 Plato		
	Cesar	1 Plato		
	Chocó	1 Plato		
	Córdoba	1 Plato		
	Cundinamarca	1 Plato		
	Huila	1 Plato		
	Magdalena	1 Plato		
	Meta	1 Plato		
	Nariño	1 Plato		
	Norte Santander	1 Plato		
	Putumayo	1 Plato		
	Quindío	1 Plato		
	Risaralda	1 Plato		
	Santander	1 Plato		
	Sucre	1 Plato		
	Tolima	1 Plato		
	Valle	1 Plato		
	Guaviare	1 Plato		

NOTA1: La prestación del servicio de alimentación en diferentes ciudades del país se llevará a cabo en instalaciones policiales, previa coordinación con el supervisor.

NOTA 2: Para estimar el valor de la contratación se toma como base el menor valor por ítem ofertado por las firmas cotizantes, considerando que por lo menos una de ellas puede ofrecer ese precio cumpliendo con las condiciones técnicas requeridas por la Policía Nacional.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN

El oferente interesado en presentar oferta, debe manifestar la aceptación por escrito de las siguientes consideraciones y presentar copia de los documentos requeridos:

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Las fechas y lugares donde se brindarán los servicios de alimentación serán coordinados previamente con el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades del personal.		
2	Se debe garantizar mediante certificación escrita por parte del oferente de la disponibilidad de menaje de cocina en loza de cerámica, silletería con forro y moño, mesas, mantelería, centros de mesa, servilletas en tela, cubiertos metálicos, vasos y copas de cristal, equipo de cocina, personal calificado, y en general, de los implementos necesarios para prestar el servicio de alimentación en forma directa en los lugares en que requiera la Dirección de Carabineros y Seguridad Rural.		
3	**Certificación de calidad de los servicios** El oferente deberá certificar por escrito que los servicios que suministra para cumplir el objeto contractual del presente proceso, cumplen con todas las características de calidad y se encuentran amparados por garantías y ofreciendo un servicio con personal óptimamente capacitado para el manejo y desarrollo de las diferentes actividades y escenarios previstos en él.		
4	El Oferente deberá garantizar y certificar por escrito que cuenta con cobertura a nivel nacional y que los lugares donde se prestarán los servicios requeridos, posean las licencias sanitarias, de funcionamiento y demás licencias de ley para desarrollar las diferentes actividades		
5	El Oferente debe responder por el cumplimiento del servicio contratado y la calidad de los alimentos entregados, de tal manera que se brinde una garantía que cubra el libre desarrollo de la ejecución de los eventos programados por la Dirección de Carabineros y Seguridad Rural.		
6	El Oferente deberá sostener los precios del servicio integral que preste durante el tiempo que dure el contrato que se llegase a celebrar.		
7	El Oferente deberá acreditar el pago mensual de los aportes de la afiliación y cotización a los sistemas de seguridad social y Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Bienestar familiar y Sena, al momento de legalizar el contrato y de presentar las respectivas facturas, Para tal fin deberá allegar con la correspondiente factura, certificación donde conste dicho cumplimiento firmada por el representante legal o el revisor fiscal si conforme a la normatividad vigente estuviese obligado a tenerlo. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el Artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.		
8	El Oferente certificará por escrito que se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante o en la realizacion de algun evento cuales quiera que sea, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, smoking, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carné).		
9	El Oferente se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, cuidando de no ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.		
10	El Oferente se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de alimentos		

11

Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en por lo menos tres (03) códigos UNSPSC que se describen a continuación, tal acreditación será avalada con la presentación del RUP, cuya suma sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, debidamente inscritos y con registro actualizado en el Registro Único de Proponentes (RUP), de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Se verificara en el certificado de inscripción y clasificación expedido por la cámara de comercio respectiva, la inscripción de su experiencia, y la misma será evaluada y verificada por el comité técnico como CUMPLE o NO CUMPLE, de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 1082 del 2015.

El proponente deberá tener inscrita en el RUP su experiencia, **en por lo menos tres (03) códigos de alguna de las siguientes clasificaciones:**

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	SMMLV
901116	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros.	Facilidades para encuentros	181,13
901115	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros.	Hoteles y moteles pensiones	
901416	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Promoción y patrocinio de eventos deportivos	
901016	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	
901015	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	

NOTA 1: Circular externa No. 12 del 5/05/2014 Colombia compra eficiente “La experiencia es un **requisito habilitante**. Los proponentes deben inscribirse en el RUP su experiencia usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios. Por su parte, las entidades estatales al establecer el requisito habilitante de experiencia deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar o el de bienes, obras o servicios afines al proceso de contratación respecto de los cuales los proponentes deben acreditar su experiencia”.

NOTA 2: En caso que el oferente haya participado como Unión Temporal o Consorcio, se tomará el valor correspondiente a su participación del respectivo contrato. La Dirección de Carabineros y Seguridad Rural tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal. Para lo anterior el OFERENTE deberá presentar el documento que acreditó la conformación del Consorcio o de la Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato. Cuando el oferente sea Consorcio o de Unión Temporal, alguno o todos los integrantes deberán tener registrada la misma información en el RUP, y se sumarán sus experiencias hasta que cumplan con el tope aquí exigido.

	NOTA 3: Si el oferente anexa certificaciones de contratos realizados con empresas privadas, además debe presentar copia del o de los contratos y factura de venta de los servicios. **NOTA 4:** El oferente deberá anexar certificado vigente de inscripción en el Registro Nacional de Turismo, expedida por la Cámara de Comercio y exigido por el Ministerio de Industria y Turismo. De igual manera presentar con la propuesta el Registro Nacional de Turismo , que los acredite como organizadores profesionales Congresos OPC y como agencias de viajes operadoras , certificxando que se encuentra al día con la contribución parafiscal con destino al Turismo emitida por FONTUR COLOMBIA del año 2019, manteniéndose vigente durante la ejecución del contrato. Para el caso de consorcios y/o uniones temporales, cada uno de los integrantes anexará copia del Registro Nacional de Turismo y su certificado de actualización como operador profesional de congresos, ferias y convenciones y como agencia de viajes operadoras vigente.		
12	**Experiencia del personal** El oferente deberá certificar por escrito firmado por el representante legal, que todo el personal que emplee en la ejecución del contrato, tenga el perfil y la experiencia necesaria para el desarrollo de sus funciones, de tal forma que se garantice el estudio técnico, tecnólogo o profesional a cada uno. Así mismo certificará por escrito que se compromete que antes de la iniciación de cada actividad deberá presentar al supervisor del contrato la información concerniente del personal, adjunto a esto los estudios o programas profesionales realizados para cada uno de acuerdo a cada actividad como lo son meseros, recreacionistas, árbitros de los diferentes campeonatos, profesor de aeróbicos, animador, grupos musicales, mariachis, etc, de acuerdo a la actividad a realizar de tal forma que el supervisor lo avale, en caso de que se determine que no cumple con la idoneidad o perfil requerido el contratista deberá efectuar su cambio de acuerdo a las directrices fijadas por el supervisor. Aunado a lo anterior el proponente deberá certificar que este personal cuenta con experiencia en Colombia de haber participado mínimo en un (1) contrato relacionado con el objeto del presente contrato; para esto se debe anexar a la propuesta por cada empleado: una (1) certificación de proyectos en los cuales haya participado, expedidas por la empresa o entidad donde se desarrolló el contrato.		
13	**Capacidad operativa** Tenendo en cuenta que las actividades del presente proceso contractual se encaminan a actividades de integración y mejoramiento de la calidad de vida, componente de recreación, deporte, cultura, del personal policial perteneciente a la Dirección de Carabineros y Seguridad Rural. El oferente deberá certificar por escrito firmado por el representante legal, que cuenta con los medios necesarios para atender las actividades deportivas, culturales, recreativas y de asistencia psicosocial tales como: instalaciones para el desarrollo de los eventos y actividades, recurso humano para atender los servicios equipos y demás elementos necesarios, asi como en lo relacionado con la alimentación, esta contará con el peso y gramaje establecido, cumpliendo a cabalidad con las normas de higiene y salubridad que garanticen la buena calidad de los elementos y que estos son aptos para el consumo humano, garantizando que el personal con el cual se prestará este servicio cuenta con la capacitación como manipulador de alimentos, la idoneidad de los mismos, con las condiciones de almacenamiento, con las condiciones higiénico locativas, con las practicas higiénicas, con los porgramas de saneamiento básico, de acuerdo a las condiciones técnicas mínimas exigidas por la Dirección de Carabineros y Seguridad Rural, teniendo en cuenta que se pueden desarrollar de manera simultánea. Ademas de ello se deberá contar con la siguiente infraestructura:		

	CENTROS VACACIONALES Deberá ofertar mínimo tres (03) centros vacacionales, de su propiedad o con quien tenga un convenio comercial, ubicados en la ciudad de Bogotá D.C, y/o Departamento de Cundinamarca que cuente con los siguientes servicios: • Alojamiento, piscina, jacuzzi, parque infantil que contengan como mínimo dos de los siguientes escenarios (columpios, deslizadores, rueda giratoria) y demás atracciones infantiles; igualmente con espacios deportivos, que contengan como mínimo dos de los siguientes escenarios (cancha de futbol 11, cancha de futbol 5 grama sintética, cancha baloncesto y cancha voleibol) • Servicio de restaurante y cafetería. • Auditorio o salones para realizar eventos, con capacidad de 100 personas como mínimo, con medios audiovisuales tales como: sonido, video beam, computador portátil, telón o pantalla para proyección y televisor. • Elementos de recreación (Sonido, luces, etc.) • Hospedaje para minimo 40 personas SALON DE EVENTOS Deberá ofertar mínimo tres (03) salones de eventos, en la ciudad de Bogotá D.C, de su propiedad o con quien tenga un convenio comercial con por lo menos las siguientes características: uno (01) con capacidad para 400 personas, uno (01) con capacidad para 300 personas y/o uno (01) con capacidad para 100 personas. **NOTA 1:** Para objeto de verificación el comité técnico llevará acabo una visita de las instalaciones ofertadas. **NOTA 2:** En el evento que no sea propietario deberá presentar copia de los convenios comerciales o autorizaciones de las instalaciones ofertadas. **NOTA 3:** La infraestructura de las instalaciones ofertadas, así como los elementos requeridos para cada una de ellas deben encontrarse funcionando y en perfectas condiciones al momento de la verificación técnica realizada por el comité evaluador designado.		
14	**Capacidad operativa para el suministro y manipulación de alimentos:** Con el fin de verificar la capacidad operativa y el cumplimiento oportuno de las solicitudes por parte del supervisor del contrato, la entidad requiere que los proponentes presenten con su propuesta mínimo: Un (01) convenio con una empresa de alimentos que tenga como actividad principal la elaboración, suministro, preparación, empaque y distribución de alimentos como los desayunos, almuerzos, refrigerios y cenas descritas en el anexo técnico. Así mismo deberá anexar en su propuesta los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por las diferentes entidades acreditadas de salud de los empleados que va a utilizar en la ejecución del futuro contrato, lo anterior con el fin de reducir los riesgos de contaminación directa de las diferentes clases de alimentos. El personal que va a manipular los alimentos debe estar capacitado y acreditado en el manejo higiénico de alimentos, para lo cual el oferente deberá anexar certificaciones de su personal en la prestación de servicios de este tipo de actividades o afines, con esto se pretende determinar un nivel de idoneidad mínimo que garantice una buena prestación del servicio, presentando los certificados que lo avalen en la realización de actividades de esta índole. **NOTA 1:** Para efectos de evaluación se tendrá en cuenta los siguientes aspectos, que la empresa con la cual el proponente tenga firmado el convenio cumpla con la normatividad legal vigente en la relación con preparación y distribución de alimentos, Decreto 3075/97, Resolución		

	2674 de 2013, Resolución 5109 de 2010. Dicho convenio debe estar vigente y la duración del mismo debe permanecer durante el plazo de ejecución del contrato. **NOTA 2:** El oferente deberá acreditar la experiencia de la empresa de alimentos con la que se celebró el convenio; para esto deberá allegar como mínimo dos (02) certificaciones celebradas con entidades públicas donde se evidencie la entrega a satisfacción de los alimentos.		
15	**Estado de salud del personal** El contratista debe garantizar la adecuada manipulación y elaboración de alimentos en los diferentes eventos institucionales, conforme a la Ley 09 del 24/01/1979 "Código Sanitario Nacional", y el Artículo 21 del Decreto 539 2014 *"Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior* " y demás normas vigentes. De igual forma darle manejo y disposición final adecuados a los residuos sólidos que se generen producto del servicio dependiendo de los tipos (ordinarios, aprovechables y peligrosos), con base a los parámetros establecidos por la legislación ambiental. En todo caso entregar certificación de permiso en manipulación de alimentos expedida por la autoridad competente. El contratista deberá **anexar el certificado de valoración médica** del personal manipulador de alimentos. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año, o cuando el supervisor del contrato lo requiera. El contratista tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista.		
16	**Estado y adecuación de instalaciones** Los servicios prestados en los diferentes eventos que se organicen, deben cubrir en su totalidad la satisfacción del personal asistente, deben prever todas las condiciones que requiere la organización del evento como: adecuación del lugar donde se va a llevar a cabo el evento (mantelería, arreglo y decoración de mesas, personal idóneo con buena presentación y experiencia en atención de eventos). Para lo cual el supervisor del contrato aprobará con anterioridad las propuestas en general establecidas para la realización de los eventos, verificando minuciosamente cada uno de los aspectos técnicos requeridos para el éxito en el desarrollo de los mismos, así mismo medios necesarios para atender las actividades deportivas, culturales, recreativas y de asistencia, tales como instalaciones para el desarrollo de los eventos y actividades, recurso humano en aras de atender los servicio, equipos y demás elementos necesarios.		
17	**Cumplimiento normatividad en Salud y Seguridad en el Trabajo** El oferente debe certificar por escrito que para los servicios prestados en los diferentes eventos que se organicen, las instalaciones que sean utilizadas, los empleados directos utilizados para la prestación de los diferentes servicios, proveedores y/o subcontratistas tendrán en cuenta las buenas prácticas para construir las condiciones básicas que permitan diseñar y estructurar un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que permita promover, mantener y mejorar las condiciones de salud y de trabajo en cada una de sus organizaciones con el fin de preservar un estado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores, a nivel individual y colectivo que mejore el Clima Laboral y a su vez la productividad, propiciando seguridad, protección y atención en el desarrollo de sus tareas habituales, conforme a las disposiciones legales establecidas en el Decreto 1072 de 2015, Resolución 1111 del 27 de marzo de 2017		

	"*por la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes del ministerio de trabajo"* y demás normatividad vigente relacionada con el sector trabajo.		
18	**Calidad y cambio de los alimentos.** El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que la alimentación debe estar preparada del día y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo se cumpla con los gramajes establecidos en las especificaciones técnicas.		

ITEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACION DEL SGSST	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente entregara los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutara la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada. **EVIDENCIA:** PLANILLA PILA Y/O PAGOS		
2	El oferente anexara copia del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo del contratista, con la evaluación del riesgo aplicable a la actividad contratada y lo establecido en el artículo 2.2.4.6.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. **EVIDENCIA:** MATRIZ DE RIESGO PARA LA ACTIVIDADS A REALIZAR		
3	El oferente anexara el plan de trabajo para la ejecución de las actividades del SGSST, donde se evidencie el cumplimiento a todas las normas vigentes en SGSST, aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores del contratista. **EVIDENCIA:** PLAN DE TRABAJO		
4	El oferente anexara copia del plan de trabajo relacionado con el SGSST, previamente acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores o dependientes. **EVIDENCIA:** CERTIFICACIÓN ARL		
5	El oferente anexar copia del reglamento de higiene y seguridad industrial (físico o magnético) que aplica el contratista o subcontratista, en la actividad laboral. **EVIDENCIA:** REGLAMENTO		
6	Deberá evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependencias y contratistas durante toda la ejecución contractual. **EVIDENCIA:** CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL		

_____

(Firma del representante legal del **OFERENTE**)
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL OFERENTE:
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE:
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN (CÉDULA DE CIUDADANÍA O NIT.)
DIRECCIÓN:
TELÉFONO: