1. Empresa**: MIGUEL ANGEL VALLEJO BURGOS**

ÍTEM	DESCRIPCION	TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
NIÑEZ	Día internacional de la niñez: Dia dulce de los niños (Halloween): Servicio de actividades de recreación mínimo para 80 niños que incluya: • (5) Recreadores con la respectiva experiencia y formación académica de acuerdo a lo solicitado. • 80 Pinta caritas. • Globoflexia para cada uno de los asistentes. • (3) Saltarines. • (2) Inflables. • (1) Piscina de pelotas. • Feria Vaquera para 80 niños. • Show de títeres • 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 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 festival, 10 dulces tipo caramelo, 1 arequipe, gomas masmelos (50 gr).	01 cupo	X	
	Novenas navideñas: • 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). Natilla para mínimo 50 personas.	01 cupo	X	
JUVENTUD	Visitas a parques: Está orientado a los jóvenes y se pretende incentivar la lúdica e integración de los visitantes, debe contener un guía que oriente la actividad, de igual forma se debe proporcionar la siguiente alimentación: • Hamburguesa especial, carne de res de (150 gr), tomate, queso holandés, lechuga, tocineta, cebolla, salsa BBQ, salsa roja y salsa blanca, bebida gaseosa de 400 ml.	01 cupo	X	
ADULTEZ	Jornadas de acondicionamiento físico dirigidas: Deben ser encaminadas por un especialista en el tema profesional en deporte; donde se realizan actividades con el fin de mejorar la condición físico-atlética tanto del personal uniformado como no uniformado. Se debe tener en cuenta los siguientes aspectos: Las sesiones deben ser de una (1) hora, por lo menos tres (3) veces por semana y periódicamente. Se pueden contemplar las siguientes actividades: • Taekwondo • Cardio box • Preparación física • Apoyo para evaluación de condición física prueba de la milla (1604 metros) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de sit and reach (flexibilidad) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de push up (flexión de brazo) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de sits up (abdominales) • Zumba • Aeróbicos	01 cupo	X	
	Día de la secretaria: deberá incluir un cantante que armonice la actividad de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: omelette, porción de frutas, jugo, café chocolate.	03 horas/ 01 cupo	X	

	Día de la madre deberá incluir un Mariachi que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Crema de pollo o entrada (80 gr), Pechuga en salsa de champiñón (100 gr), arroz (70 gr), patacones, jugo o gaseosa (250 ml).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Día del padre deberá incluir un trio que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Aniversario institucional Almuerzo: deberá incluir un cantante que armonice la actividad de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación Picada: mezcla de carne de lomo de res, lomo de cerdo, chorizo, papa criolla, costilla de cerdo ahumada, rellena, papa salada, arepa, envuelto, ají guacamole, jugo o gaseosa (250 ml).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Charlas de superación personal Refrigerio: se deberá proveer un capacitador, de acuerdo a la temática requerida, previa coordinación con el supervisor, así mismo debe ir incluida la siguiente alimentación: 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.	03 horas/ 01 cupo	X	
	Celebraciones Religiosas • Amor y amistad Cena deberá incluir una Orquesta música variada que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación 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).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Despedida fin de año Cena: deberá incluir una Orquesta música variada que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación 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).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Día de sol Refrigerio: refrigerio am: Sándwich (230 gr) de Pollo, queso Tomate Lechuga Fruta a Elección, Arequipe Pequeño, Jugo en Caja de (200ml). Almuerzo: Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml). Refrigerio pm: Porción de pizza (250 gr) con jugo en cajita (200gr), Helado en vasito. /Bolsa con dulces. El servicio se requiere con transporte ida y regreso a nivel país.	01 cupo	X	
	Día de sol Refrigerio: refrigerio am: Sándwich (230 gr) de Pollo, queso Tomate Lechuga Fruta a Elección, Arequipe Pequeño, Jugo en Caja de (200ml). Almuerzo: Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml). Refrigerio pm: Porción de pizza (250 gr) con jugo en cajita (200gr), Helado en vasito. /Bolsa con dulces. El servicio se requiere sin transporte.	01 cupo	X	
	Encuentros de parejas y/o solteros: el contratista proporcionará un capacitador, previa coordinación con el supervisor, se beberá proporcionar la siguiente alimentación: Refrigerio: Perro caliente especial salchicha (80 Gr), cebolla, papa, huevo de codorniz, queso, salsas, jugo en caja 200 ml).	2 horas/ un cupo	X	
FAMILIA	Charlas participativas: el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Palito de queso de 30 Grs, Jugo en caja de 200 ml y (1) golosina.	02 horas/ 01 cupo	X	
	Talleres formativos: el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Almojábana, (80gr) jugo en Caja de 200 ml, chocolatina	03 horas/01 cupo	X	
	Actividades lúdicas y de recreación Refrigerio: el contratista proporcionara un animador, previa coordinación con el supervisor, debe incluir empanada de carne o pollo (180gr), jugo en Caja de 200 ml, (1) chocolatina pequeña	03 horas/01 cupo	X	
	Juego de roles el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Pastel de Carne o (180gr) fruta en cosecha, (1) Golosina y jugo en Caja de 200 ml.	03 horas/01 cupo	X	

	Jornada Recreativa: el contratista proporcionara 06 animadores este programa busca promover la diversión, la integración familiar o laboral, trabajo en equipo, bajar los índices de estrés y mejoramiento del clima laboral, orientado de las siguientes maneras: • Festival de cometas: 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).	03 horas/01 cupo	X	
	• Novenas navideñas: el contratista proporcionara un animador, previa coordinación con el supervisor, que incluya: Pastel de Carne o pollo (180gr) fruta en cosecha, (1) Golosina y jugo en Caja de 200 ml.	01 horas/01 cupo	X	
	Día de la familia: deberá incluir un trio que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Almuerzo: 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).	03 horas/01 cupo	X	
SERVICIO DE ANIMACIÓN MUSICAL VARIADA A NIVEL PAIS				
1	Servicio de Solista	1 Hora	X	
2	Servicio de Dueto (No incluye sonido)	1 Hora	X	
3	Servicio de Trio (No incluye sonido)	1 Hora	X	
4	Servicio de Cuarteto (No incluye sonido)	1 Hora	X	
5	Servicio de orquesta Música variada (no incluye Sonido)	1 Hora	X	
6	Servicio de Saxofonista (no incluye sonido)	1 Hora	X	
7	Servicio de Pianista (No incluye Sonido)	1 Hora	X	
8	Servicio de Organista (no incluye sonido)	1 Hora	X	
	SERVICIO DE SALÓN PARA EVENTOS			
9	Servicio de auditorio con capacidad mínima para cuatrocientas (400) personas, que incluya sillas, mesas, lencería, sonido, luces mecánicas, pantallas led de mínimo 50 pulgadas, efectos especiales y Ryder técnico, cuando la capacidad de los auditorios policiales no esté a disposición. **Nota**: El supervisor del contrato seleccionara el auditorio para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta.	6 Horas	X	
10	Servicio de salón 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 acuerdo al cronograma proyectado por parte del grupo de bienestar social DICAR, se logra evidenciar que se desarrollaran actividades en las siguientes ciudades así: Villavicencio, Boyacá, Tumaco, Bogotá, Antioquia, Mocoa, Tolima y Cundinamarca toda vez que por ser una Dirección operativa los funcionarios desarrollan sus funciones en diferentes lugares, con un mínimo de 100 personas. **Nota:** las actividades podrán estar sujetas a cambios de acuerdo a la situación de orden público presentada en la zona donde este previsto el evento, con el fin de salvaguardar vidas y bienes de los funcionarios asistentes	6 Horas	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE DESAYUNOS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
11	Huevos rancheros (150 gr), porción de pan (50 gr), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
12	Omelette, porción de frutas, jugo, café chocolate	1 desayuno	X	
13	Calentado paisa (arroz, frijol, porción de carne o chorizo o huevos al gusto, tajada de plátano maduro) arepa blanca, porción de queso campesino (50 gr) agua de panela, chocolate o jugo.	1 desayuno	X	
14	Tamal (250 gr) porción de pan (50 gr), bebida (chocolate o café con leche), jugo de naranja (250 ml).	1 desayuno	X	

15	Envuelto de mazorca (280 gr), bebida (chocolate o café con leche) (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
16	Arepa de queso (200gr), bebida (chocolate o café con leche) (250 ml), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
17	Caldo de costilla (300gr), Huevos rancheros (150gr), porción de pan (50gr), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
	SERVICIO DE ALMUERZOS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
18	Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
19	Pechuga en salsa de champiñones (300gr), ensalada (80 gr) jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
20	Arroz Con Pollo (300 gr) papas fritas (80 gr), lechuga (30 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
21	Arroz con camarones (300 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
22	Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
23	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	X	
24	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	X	
25	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	X	
26	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	X	
27	Sopa o entrada (80 gr), robalo a la plancha o a la marinera (100 gr), arroz con coco o blanco (70 gr), patacones (80 gr), jugo, limonada natural o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
28	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	X	
29	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 almuerzo	X	
30	Frijolada: Frijoles con pezuña, carne de cerdo, porción de arroz, tajada de plátano, arepa, aguacate. Jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
31	Picada: mezcla de carne de lomo de res, lomo de cerdo, chorizo, papa criolla, costilla de cerdo ahumada, rellena, papa salada, arepa, envuelto, ají guacamole, jugo o gaseosa	1 almuerzo	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE CENA A NIVEL PAIS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
32	Ceviche de camarones tradicional preparación con salsa roja, trozos de aguacate y crocantes de plátano (80gr) Costilla de cerdo horneada con BBQ de maracuyá (150gr) Arroz blanco (70gr) Papa al horno (80gr) Ensalada Nicoise, espinaca, lechuga, huevo cocido, tomate cherry, aguacate (80gr) Postre Pie de Limón, Jugo o Gaseosa (250ml).	1 cena	X	
33	Filete de cerdo a la Pimienta (250 gr), Jugo o gaseosa (250ml)	1 cena	X	
34	Pollo al vino 150 gr, Puré de papa (80 gr) ensalada 60gr jugo o gaseosa.	1 cena	X	
35	Ensalada Rusa, verduras, mayonesa, hoja de lechuga y Tomate Cherry (80 gr) Roast Beef (150 gr) arroz con ajonjolí 70 gr, Papa Gratinada 80 gr, Ensalada de Manzana verde, apio y nueces 80gr, Postre de tres leches, jugo o gaseosa 250 ml.	1 cena	X	
36	Crema de Champiñones 80 gr, Filete de salmón Horneado con salsa bechamel, Arroz con ajonjolí, Puré de papa, Ensalada primavera: Mix de lechugas, manzana y crotones de pan, postre Parfait de amaretto, jugo o gaseosa.	1 cena	X	
37	Crema de Pollo, Filete de Trucha, Arroz Blanco, Papa al horno, ensalada fantasía: Espinaca, fresa, mango, lechuga, tomate y yogurt, Postre Flan de caramelo, Jugo o gaseosa.	1 cena	X	
38	Cena corriente, arroz, carne o pollo, plátano frito, ensalada, sopa, jugo o gaseosa.	1 cena	X	

39	Porción de lasaggna de carne, pollo o mixta de mínimo 250 grs plátano frito, 01 pan francés y jugo o gaseosa.	1 cena	X	
	SERVICIO DE REFRIGERIOS, POSTRES Y BEBIDAS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
40	Sándwich, 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	X	
41	Sándwich de pollo, queso tomate, lechuga frita a elección, Arequipe pequeño, jugo en caja de 200 ml.	1 refrigerio	X	
42	Sándwich gratinado de pollo y champiñones 230 gr jugo en caja de 200 ml.	1 refrigerio	X	
43	Sándwich de lomo de cerdo 120 gr Jugo de Caja 200 ml.	1 refrigerio	X	
44	Hamburguesa criolla, carne de res de 150 gr, tomate, queso mozzarella, lechuga, cebolla grille, salsa roja y salsa blanca, jugo en caja de 200 ml.	1 refrigerio	X	
45	Hamburguesa especial carne de res de 150 grs, tomate, queso holandés, lechuga, tocineta, cebolla, salsa BBQ, salsa roja y salsa blanca.	1 refrigerio	X	
46	Perro caliente salchicha 80gr, cebolla, papa, salas, jugo en caja 200ml.	1 refrigerio	X	
47	perro Caliente especial salchicha 80 gr, cebolla, papa, huevo de codorniz, queso salsas, jugo en caja 200ml.	1 refrigerio	X	
48	Porción de pizza 250gr con jugo de cajita 200 ml helado en vasito / bolsa con dulces.	1 refrigerio	X	
49	Pastel de pollo 180 gr con gaseosa envase individual 250ml y fruta (manzana o mandarina).	1 refrigerio	X	
50	Cajita feliz (Hamburguesa: carne hamburguesa 100% de res 80gr, queso mozzarella, jamón, tocineta, vegetales y salsas, papa a la francesa 50gr o paquete, gaseosa 150ml y chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
51	Palito de queso de 30gr jugo en caja de 2100 ml chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
52	Almojábana 80gr jugo de caja 200 ml chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
53	Empanada de carne o pollo 180gr jugo en caja de 200 ml chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
54	Pastel de carne o pollo 180 gr fruta en cosecha (1) Golosina y jugo en caja de 200ml.	1 refrigerio	X	
55	Torta para mínimo 25 personas.	1 refrigerio	X	
56	Natilla para mínimo 25 personas.	1 refrigerio	X	
57	Cupcakes decorados.	1 refrigerio	X	
58	Estación de postres o de frutas.	1 refrigerio	X	
59	Tabla de quesos.	1 refrigerio	X	
60	Bebida hidratante como Gatorade, tropical, mandarina maracuyá de 500ml.	1 refrigerio	X	
61	Botella de agua sin gas 500ml.	1 refrigerio	X	
62	Botellón de agua de mínimo 20 lts.	1 refrigerio	X	
63	Bolsa de agua de mínimo 350ml.	1 refrigerio	X	
64	Salpicón de frutas mínimo 16 oz. (debe contener papaya, piña, sandia, mango, manzana, banano, fresas y uvas rojas sin semillas).	1 refrigerio	X	
65	Gaseosa personal 350 ml.	1 bebida	X	
66	Gaseosa 3 litros.	1 bebida	X	
67	Capuchino mínimo 7 oz.	1 bebida	X	
68	Milo Mínimo 7 oz.	1 bebida	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE VACACIONES RECREATIVAS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
69	Vacaciones recreativas, CON TRANSPORTE para niños que incluya: Transporte ida y regreso, Entradas a estos sitios de interés donde se desarrollen actividades recreativas, atracciones mecánicas en áreas infantiles tales como mini chocones Karts, paseo de piratas, montañas rusas, troncos, tren rio, aviones, globo, entre otros. Refrigerios AM y PM, almuerzo menú infantil. apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia	1 cupo	X	
70	Vacaciones recreativas SIN TRANSPORTE que incluya: Entradas a estos sitios de interés donde se desarrollen actividades	1 cupo	X	

	recreativas, atracciones mecánicas en áreas infantiles tales como mini chocones Karts, paseo de piratas, montañas rusas, troncos, tren rio, aviones, globo, entre otros. Refrigerios AM y PM, almuerzo menú infantil. apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia			
71	Pasadía en centro vacacional, parques acuáticos o recreativos (según especificaciones).	1 cupo	X	
72	Servicio de entradas a parques de atracciones mecánicas para adultos con refrigerio (según especificaciones).	1 cupo	X	
73	Servicio de almuerzo o Cena en las diferentes ciudades del país (según especificaciones).	1	X	
74	Servicio de salones para 50 personas con mobiliario acondicionados para entregar la comida solicitada.	1	X	
75	Servicio de mesero debidamente uniformado (1 por cada 10 PAX).	1	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIOS DE ZONAS HUMEDAS A NIVEL PAIS			
76	Servicio de zonas húmedas que cuente con jacuzzi, turco, masajes, bebida hidratante y refrigerio.	1 cupo	X	
	SERVICIO DE CELEBRACION CUMPLEAÑOS A NIVEL PAÍS			
77	Celebración de cumpleaños mínimo para 25 personas que incluya: Decoración instalada por el contratista, (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. La prestación del servicio se llevará a cabo en instalaciones policiales previa coordinación con el supervisor.	1 cupo	X	
	SERVICIO DE RECREACIÒN A NIVEL PAIS			
78	Servicio de actividades de recreación mínimo para 80 niños que incluya: (5) Recreadores con la respectiva experiencia y formación académica de acuerdo a lo solicitado. · 80 Pinta caritas. · Globoflexia para cada uno de los asistentes. · (3) Saltarines. · (2) Inflables. · (1) Piscina de pelotas. · Feria Vaquera para 80 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 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 nucita, gomas trululu (50 gr).	1 cupo	X	
	SERVICIO DE ESTRUCTURA PARA EVENTOS A NIVEL PAIS			
79	Servicio de estructura y logística tipo auditorio o carpa (previa coordinación con el supervisor) para eventos especiales con capacidad mínima para cuatrocientas (400) personas, 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 Dee-jay (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	X	

	ÍTEM	TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
	SERVICIO DE INSTALACIONES DEPORTIVAS A NIVEL PAIS			
80	Cancha larga de fútbol 11 sintética	1 hora	X	
81	Cancha larga de fútbol 11 grama	1 hora	X	
82	Cancha fútbol 8 sintética	1 hora	X	
83	Cancha fútbol 5 sintética	1 hora	X	
84	Servicio bolera profesional por persona, donde cada jugador puede jugar dos líneas.	1 cupo	X	
85	Gimnasio que incluya como mínimo 15 caminadoras, 15 elíptica, 15 bicicletas, 05 multigimnasio varias, 05 juegos de pesas.	1 hora	X	
86	Instalaciones con juegos para niños que incluyan, cubos para armar, rompecabezas didácticos, piscina de pelotas pequeñas.	1 hora	X	
87	Piscina semiolímpica con salvavidas e instructor.	1 hora	X	
88	Piscina para niños con salvavidas.	1 hora	X	
89	Cancha baloncesto, tenis, voleibol pavimento y/o arena.	1 hora	X	
	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).			
	SERVICIO DE ZONAS HÚMEDAS A NIVEL PAIS			
90	Zonas húmedas que cuente con sauna, baño turco y jacuzzi, incluye bebida hidratante y refrigerio.	1 cupo	X	
	SERVICIO DE BOLETERÍA PARA PRESENTACIONES CULTURALES A NIVEL PAÍS			
91	SERVICIO DE VACACIONES RECREATIVAS PARA NIÑOS A NIVEL PAIS Vacaciones recreativas para (niños) 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. En 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. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). Acceso a zonas verdes y canchas adecuadas para la práctica de deportes como fútbol, baloncesto, voleibol, futbol 5. 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, 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. Opción 2. Porción de lasaña de carne, pollo o mixta de mínimo 125 grs, 01 pan francés y jugo o gaseosa. Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia.	1 cupo	X	
92	Vacaciones recreativas para (jóvenes) a nivel país con transporte para niños que incluya: Transporte ida y regreso en buses calificados para la misma, que cuenten con conductores certificados cumpliendo con la	1 Cupo	X	

	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. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). Acceso a zonas verdes y canchas adecuadas para la práctica de deportes como fútbol, baloncesto, voleibol, futbol 5. 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: (1) Pastel 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 que conste de: Opción 1. 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. Opción 2. Pechuga en salsa de champiñones (300gr), ensalada (80 gr) jugo o gaseosa (250 ml). Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia			
93	SERVICIO DE PASADÍA EN CENTROS VACACIONALES, PARQUES ACUÁTICOS Y/O RECREATIVOS A NIVEL PAÍS Pasadía en centro vacacional, parque acuático y/o recreativo en zona cálida Tolima, Cundinamarca, Cartagena, santa marta, san Andrés, tolú, Coveñas, Santander y/o eje cafetero, para un mínimo de 100 personas, que ofrezcan toboganes, zoológico, transporte interno gratuito, 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 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, 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 con el respectivo gorro de baño, 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.	1 cupo	X	

	Discoteca con capacidad mínima para doscientas (200) personas, con barman, dj, sonido, meseros y pista de baile.			
94	Pasadía SIN TRANSPORTE en centro vacacional, parque acuático y/o recreativo en zona clima cálido Tolima, Cundinamarca, Cartagena, santa marta, san Andrés, tolú, Coveñas, Santander y/o eje cafetero, para un mínimo de 100 personas, que ofrezca toboganes, 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, mínimo de dos (2) sabores. Almuerzo que conste de: Opción 1: plato parrillada tres carnes, acompañamiento (papa al vapor, plátano, yuca, jugo natural en vaso de 9 onzas. Opción 2: Sancocho de gallina, res o mixto: incluye sopa, plato de arroz y presa de gallina, y/o carne, acompañado de guacamole y jugo natural de fruta o gaseosa. Opción 3: churrasco o pechuga a la plancha, acompañado de porción de papas a la francesa, ensalada y jugo de fruta. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). 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	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE BOLETERÍA PARA PRESENTACIONES CULTURALES A NIVEL PAÍS			
95	Servicio de boletería a nivel país para presentaciones culturales (obras de teatro, danzas, conciertos musicales de diferentes géneros, stand up comedy, conferencias) para adultos, jóvenes y niños en establecimientos que ofrezcan excelentes y adecuadas instalaciones y medidas de seguridad.	1 boleta	X	
96	Servicio de boletería para entradas a cine a nivel país 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. El supervisor del contrato seleccionara el lugar para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta.	1 boleta	X	
97	SERVICIO DE ENTRADAS A PARQUES DE ATRACCIONES MECÁNICAS PARA ADULTOS Servicio de boletería según cronograma BIESO 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:	1 combo	X	

	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. Opción 2: (1) Pastel de hojaldre de pollo o carne de 80 gr, gaseosa personal de 350 ml. Refrigerio. Almuerzo que conste de: Opción 1. Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml). 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.			
98	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN CRONOGRAMA BIESO 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 ofertara platos 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, Cordon blue, 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. El servicio de apoyo logístico para la alimentación, deporte, cultura y entretenimiento para las actividades de bienestar social para los funcionarios en el territorio Nacional. **Nota1:** La prestación del servicio se llevará a cabo en instalaciones policiales, previa coordinación con el supervisor.	1 combo	X	

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.	X	
2	Se debe garantizar mediante certificación escrita por parte del oferente de la disponibilidad de menaje de cocina en loza de cerámica, sillettería 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.	X	
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.	X	
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	X	
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.	X	
6	El Oferente deberá sostener los precios del servicio integral que preste durante el tiempo que dure el contrato que se llegase a celebrar.	X	
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.	X	
8	El Oferente certificará por escrito que se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante o en la realización de algún 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).	X	
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.	X	
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	X	
	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 siete (07) 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 verificará 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 siete (07) códigos de alguna de las siguientes clasificaciones:**	X	

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	SMMLV
501923	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Postres y decoraciones de postres	181,13
502023	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	
901416	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Promoción y patrocinio de eventos deportivos	
901015	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	
901115	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	Hoteles y moteles y pensiones	
931316	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	
451118	Equipos y Suministros para Impresión, Fotografia y Audiovisuales	Equipos de audio y video para presentación y composición	Equipo de presentación de vídeo y de mezcla de vídeo y sonido, hardware y controladores	
302417	Componentes y Suministros para Estructuras, Edificación, Construcción y Obras Civiles	Componentes de construcción de estructura portátil	Componentes soporte y cobertura de tiendas, carpas y estructuras de membrana	

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 la 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, certificando que se encuentra al día con la contribución parafiscal con destino al Turismo emitida por FONTUR COLOMBIA del año 2020, 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. **NOTA 5:** Si al momento de presentar las propuestas se evidencia una duplicidad de representante legal en dos o más propuestas, será causal de rechazo		
12	**Personal** El Oferente deberá presentar un equipo mínimo de trabajo que será el encargado de brindar apoyo en el desarrollo de cada una de las actividades solicitadas por el supervisor durante el desarrollo del contrato. **Coordinador logístico:** Técnico, tecnólogo, con certificados de competencias laborales (Emitidos por el SENA) en organización o coordinación de eventos y/o profesionales en organización y coordinación de eventos; con curso (De mínimo 40 horas) vigente en "Conformación de Brigadas de Emergencia". El personal presentado debe contar con una experiencia específica de mínimo tres (3) años en actividades como coordinador logístico en programas de Bienestar Social Institucional o empresarial. El oferente deberá adjuntar junto con su propuesta, para acreditar los requisitos académicos y de experiencia los siguientes documentos: • Diploma o certificado de competencias laborales emitido por la respectiva institución educativa. • Diploma o certificado de Curso de Conformación de Brigadas de Emergencia. • Certificaciones de experiencia, las cuales deberán contener la siguiente información: Nombre o razón social del contratante. Nombre del personal certificado. Objeto o actividad desempeñada. Fecha de inicio y fecha de terminación de la vinculación. Datos de contacto del contratante. Firma del representante legal del contratante o quien haga sus veces. **Tres (3) recreadores y/o guías turísticos,** Técnicos, tecnólogos o con certificado de competencias laborales (Emitidos por el SENA) en operación de eventos, recreación o como informador turístico. El personal presentado debe contar con una experiencia específica de mínimo dos (2) años acumulados como recreadores y/o guías turísticos en proyectos de logística de programas de Bienestar Social Institucional o Empresarial. El oferente deberá adjuntar junto con su propuesta, para acreditar los requisitos académicos y de experiencia los siguientes documentos: • Diploma o certificado de competencias laborales emitido por la respectiva institución educativa. • Certificaciones de experiencia, las cuales deberán contener la siguiente información: Nombre o razón social del contratante.		X (no se evidencia los requisitos académicos y estudios solicitados)

	Nombre del personal certificado. Objeto o actividad desempeñada. Fecha de inicio y fecha de terminación de la vinculación. Datos de contacto del contratante. Firma del representante legal del contratante o quien haga sus veces. **NOTAS GENERALES:** • Los diplomas, actas de grado y certificados académicos deberán ser expedidos por instituciones educativas aprobadas por el Ministerio de Educación Nacional o entidad competente según el caso. • No se admitirán auto certificaciones (Entiéndase de la misma persona propuesta), así como tampoco certificados de subcontratistas o de subcontratos. • Deberá presentarse, junto con la oferta, hoja de vida de cada uno los miembros del grupo de trabajo ofertado. El personal propuesto como coordinador logístico deberá encontrarse vinculados directamente con el oferente con una antigüedad mínima de un año a la fecha de la diligencia de cierre de recibo de propuestas, y deberá asegurarse esta condición por lo menos durante el plazo de ejecución del contrato. Para esto, deberá allegarse junto con la oferta la copia de respectivo contrato laboral, así como adjuntar las respectivas planillas de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social de los últimos seis (06) meses anteriores a la fecha de la diligencia de cierre. 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.		
13	**Capacidad operativa** Teniendo 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. • Transporte el oferente con la propuesta debe presentar contrato vigente con empresa de transporte especial de pasajeros constituida que cumpla con desplazamientos a nivel pais (se deberá adjunta cámara de comercio con la propuesta) que cumplan con los requisitos establecidos en el decreto 1079 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte específicamente al artículo 2.3.2.3.2 modificado por el 1906 del 2015. El oferente debe acreditar que dicho contrato tendrá vigencia por lo menos un (01) año, además deberá aportarse resolución de habilitación y capacidad transportadora de la empresa de transporte emitidos por el Ministerio de Transporte seccional Cundinamarca. El oferente debe acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según ley 105 de 1993 y 336 de 1996, Decreto 174 de 2001, ley 769 de 2002, ley 1383 de 2010 y decreto 1075 normatividad vigente para prestar el servicio de transporte terrestre especial, El oferente entregara Plan Estratégico de Seguridad Vial adoptado por la empresa de transporte y copia de radicado al Ministerio de Transporte del Programa, de acuerdo al Decreto 1310 de 2016, Plan Estratégico de Seguridad Vial.		X (no se evidencia los convenios suscritos por el proponente)

	Junto con la propuesta deberá allegar documentos de mínimo 4 buses de lujo tipo Berlina, modelo 2016 en adelante con una capacidad mínima de 40 pasajeros de transporte público. **Documentos a aportar por cada vehículo:** copia licencia de transito tránsito, copia Certificado de gases, copia Certificado SOAT, copia Tarjeta de operación, copia de pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, se deberá certificar por escrito que todos los vehículos que presten el servicio tengan cinturones de seguridad en bus estado que permita acoplarse al pasajero. El oferente deberá certificar por escrito que todo vehículo que sea asignado para la prestación de servicio tendrá velocímetro digital en buenas condiciones y en funcionamiento, durante cada actividad. • 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 programas 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. Además de ello se deberá ofertar la siguiente infraestructura: **CENTROS VACACIONALES, CENTROS RECREACIONALES, CENTROS ECOTURÍSTICOS, Y/O CLUBES** Deberá contar mínimo con tres (03) centros vacacionales, centros recreacionales, centros ecoturísticos, hoteles y/o clubes, de su propiedad o con quien tenga un convenio comercial, ubicados a nivel país, que cuente con los siguientes servicios • Alojamiento, piscina, 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 algunos de los siguientes escenarios (cancha de futbol 11, cancha de tejo y/o minitejo, cancha de futbol 5, cancha baloncesto y/o 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/o televisor. • Elementos de recreación (Sonido, luces, etc.) • Hospedaje para mínimo 40 personas **SALON DE EVENTOS** Deberá ofertar mínimo tres (03) salones de eventos a nivel país, de su propiedad o con quien tenga un convenio comercial, con por lo menos las siguientes características: uno (01) con capacidad para 300 personas, uno (01) con capacidad para 200 personas y uno (01) con capacidad para 100 personas. **NOTA 1:** En el evento que las instalaciones ofertadas sean de propiedad del oferente se debe aportar certificado de tradición y libertad donde se acredite la propiedad de las mismas, de lo contrario se aportara convenio suscrito por el proponente de las instalaciones ofertadas. **NOTA 2:** 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.		X (no se evidencia la suscripción del convenio, ni las certificaciones)
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.		X(no se evidencia la valoración médica)
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,	X	

	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 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.	X	
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.	X	

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		X
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 15 DÍAS ANTES DE CADA ACTIVIDAD A REALIZAR POR PARTE DEL CONTRATISTA		X
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		X
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 POR PARTE DEL PROFESIONAL EN SGSST.		X
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		X
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		X

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - SGA			
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	El oferente deberá adjuntar con su propuesta pantallazo de consulta de no encontrase registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue. En el caso de presentarse como Consorcio o Unión Temporal, se deberá presentar documento firmado por el representante legal que la represente, donde se relacionen los datos básicos de cada uno de los integrantes que la conforman (nombre o razón social, NIT, nombre, número de identificación del representante legal y número de identificación del representante Legal, de cada una de las empresas que la conformen) La Dirección de Carabineros y Seguridad Rural, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA e imprimirá el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.	X	
2	Adjuntar junto con la propuesta Plan de Gestión Ambiental o Programas de Gestión Ambiental, donde se evidencie la implementación del Sistema de Gestión Ambiental, de acuerdo a los aspectos e impactos ambientales identificados para el desarrollo y ejecución de las actividades establecidas según la actividad económica y servicios ofrecidos. Actividades asociadas a las instalaciones y en las que se prestan los diferentes servicios. Estos documentos deberán ser firmado por un profesional en el área ambiental (Ingeniero o Administrador o ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario); donde todos los programas establecidos deben contener como mínimo: alcance, objetivos, responsables, descripción de las actividades, cronograma e indicadores.		X
3	Adjuntar con la propuesta el plan de gestión integral de uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos o protocolo de gestión de residuos. Este documento deberá ser firmado por un profesional en el área ambiental (Ingeniero o Administrador ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario); se anexará copia de la tarjeta profesional y del documento de identificación.		X
4	El oferente adjuntara Compromiso firmado por el Representante legal. Prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.	X	

El oferente **MIGUEL ANGEL VALLEJO BURGOS** NO CUMPLE con lo solicitado en el pliego de condiciones de carácter técnico, toda vez que no se evidencia los documentos, certificaciones y anexos establecidos para el presente proceso, como se plasmó anteriormente.

2. Empresa**: INDUHOTEL S.A.S**

ÍTEM	DESCRIPCION	TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
NIÑEZ	Día internacional de la niñez: Día dulce de los niños (Halloween): Servicio de actividades de recreación mínimo para 80 niños que incluya: • (5) Recreadores con la respectiva experiencia y formación académica de acuerdo a lo solicitado. • 80 Pinta caritas. • Globoflexia para cada uno de los asistentes. • (3) Saltarines. • (2) Inflables. • (1) Piscina de pelotas. • Feria Vaquera para 80 niños. • Show de títeres • 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 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 festival, 10 dulces tipo caramelo, 1 arequipe, gomas masmelos (50 gr).	01 cupo	X	
	Novenas navideñas: • 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). Natilla para mínimo 50 personas.	01 cupo	X	
JUVENTUD	Visitas a parques: Está orientado a los jóvenes y se pretende incentivar la lúdica e integración de los visitantes, debe contener un guía que oriente la actividad, de igual forma se debe proporcionar la siguiente alimentación: • Hamburguesa especial, carne de res de (150 gr), tomate, queso holandés, lechuga, tocineta, cebolla, salsa BBQ, salsa roja y salsa blanca, bebida gaseosa de 400 ml.	01 cupo	X	
ADULTEZ	Jornadas de acondicionamiento físico dirigidas: Deben ser encaminadas por un especialista en el tema profesional en deporte; donde se realizan actividades con el fin de mejorar la condición físico-atlética tanto del personal uniformado como no uniformado. Se debe tener en cuenta los siguientes aspectos: Las sesiones deben ser de una (1) hora, por lo menos tres (3) veces por semana y periódicamente. Se pueden contemplar las siguientes actividades: • Taekwondo • Cardio box • Preparación física • Apoyo para evaluación de condición física prueba de la milla (1604 metros) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de sit and reach (flexibilidad) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de push up (flexión de brazo) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de sits up (abdominales) • Zumba • Aeróbicos	01 cupo	X	
	Día de la secretaria: deberá incluir un cantante que armonice la actividad de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: omelette, porción de frutas, jugo, café chocolate.	03 horas/ 01 cupo	X	

	Día de la madre deberá incluir un Mariachi que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Crema de pollo o entrada (80 gr), Pechuga en salsa de champiñón (100 gr), arroz (70 gr), patacones, jugo o gaseosa (250 ml).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Día del padre deberá incluir un trio que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Aniversario institucional Almuerzo: deberá incluir un cantante que armonice la actividad de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación Picada: mezcla de carne de lomo de res, lomo de cerdo, chorizo, papa criolla, costilla de cerdo ahumada, rellena, papa salada, arepa, envuelto, ají guacamole, jugo o gaseosa (250 ml).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Charlas de superación personal Refrigerio: se deberá proveer un capacitador, de acuerdo a la temática requerida, previa coordinación con el supervisor, así mismo debe ir incluida la siguiente alimentación: 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.	03 horas/ 01 cupo	X	
	Celebraciones Religiosas • Amor y amistad Cena deberá incluir una Orquesta música variada que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación 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).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Despedida fin de año Cena: deberá incluir una Orquesta música variada que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación 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).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Día de sol Refrigerio: refrigerio am: Sándwich (230 gr) de Pollo, queso Tomate Lechuga Fruta a Elección, Arequipe Pequeño, Jugo en Caja de (200ml). Almuerzo: Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml). Refrigerio pm: Porción de pizza (250 gr) con jugo en cajita (200gr), Helado en vasito. /Bolsa con dulces. El servicio se requiere con transporte ida y regreso a nivel país.	01 cupo	X	
	Día de sol Refrigerio: refrigerio am: Sándwich (230 gr) de Pollo, queso Tomate Lechuga Fruta a Elección, Arequipe Pequeño, Jugo en Caja de (200ml). Almuerzo: Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml). Refrigerio pm: Porción de pizza (250 gr) con jugo en cajita (200gr), Helado en vasito. /Bolsa con dulces. El servicio se requiere sin transporte.	01 cupo	X	
	Encuentros de parejas y/o solteros: el contratista proporcionará un capacitador, previa coordinación con el supervisor, se beberá proporcionar la siguiente alimentación: Refrigerio: Perro caliente especial salchicha (80 Gr), cebolla, papa, huevo de codorniz, queso, salsas, jugo en caja 200 ml).	2 horas/ un cupo	X	
FAMILIA	Charlas participativas: el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Palito de queso de 30 Grs, Jugo en caja de 200 ml y (1) golosina.	02 horas/ 01 cupo	X	
	Talleres formativos: el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Almojábana, (80gr) jugo en Caja de 200 ml, chocolatina.	03 horas/01 cupo	X	
	Actividades lúdicas y de recreación Refrigerio: el contratista proporcionara un animador, previa coordinación con el supervisor, debe incluir empanada de carne o pollo (180gr), jugo en Caja de 200 ml, (1) chocolatina pequeña.	03 horas/01 cupo	X	
	Juego de roles el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Pastel de Carne o (180gr) fruta en cosecha, (1) Golosina y jugo en Caja de 200 ml.	03 horas/01 cupo	X	

	Jornada Recreativa: el contratista proporcionara 06 animadores este programa busca promover la diversión, la integración familiar o laboral, trabajo en equipo, bajar los índices de estrés y mejoramiento del clima laboral, orientado de las siguientes maneras: • Festival de cometas: 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).	03 horas/01 cupo	X	
	• Novenas navideñas: el contratista proporcionara un animador, previa coordinación con el supervisor, que incluya: Pastel de Carne o pollo (180gr) fruta en cosecha, (1) Golosina y jugo en Caja de 200 ml.	01 horas/01 cupo	X	
	Día de la familia: deberá incluir un trio que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Almuerzo: 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).	03 horas/01 cupo	X	
SERVICIO DE ANIMACIÓN MUSICAL VARIADA A NIVEL PAIS				
1	Servicio de Solista	1 Hora	X	
2	Servicio de Dueto (No incluye sonido)	1 Hora	X	
3	Servicio de Trio (No incluye sonido)	1 Hora	X	
4	Servicio de Cuarteto (No incluye sonido)	1 Hora	X	
5	Servicio de orquesta Música variada (no incluye Sonido)	1 Hora	X	
6	Servicio de Saxofonista (no incluye sonido)	1 Hora	X	
7	Servicio de Pianista (No incluye Sonido)	1 Hora	X	
8	Servicio de Organista (no incluye sonido)	1 Hora	X	
	SERVICIO DE SALÓN PARA EVENTOS			
9	Servicio de auditorio con capacidad mínima para cuatrocientas (400) personas, que incluya sillas, mesas, lencería, sonido, luces mecánicas, pantallas led de mínimo 50 pulgadas, efectos especiales y Ryder técnico, cuando la capacidad de los auditorios policiales no esté a disposición. **Nota**: El supervisor del contrato seleccionara el auditorio para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta.	6 Horas	X	
10	Servicio de salón 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 acuerdo al cronograma proyectado por parte del grupo de bienestar social DICAR, se logra evidenciar que se desarrollaran actividades en las siguientes ciudades así: Villavicencio, Boyacá, Tumaco, Bogotá, Antioquia, Mocoa, Tolima y Cundinamarca toda vez que por ser una Dirección operativa los funcionarios desarrollan sus funciones en diferentes lugares, con un mínimo de 100 personas. **Nota:** las actividades podrán estar sujetas a cambios de acuerdo a la situación de orden público presentada en la zona donde esté previsto el evento, con el fin de salvaguardar vidas y bienes de los funcionarios asistentes	6 Horas	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE DESAYUNOS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
11	Huevos rancheros (150 gr), porción de pan (50 gr), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
12	Omelette, porción de frutas, jugo, café chocolate	1 desayuno	X	
13	Calentado paisa (arroz, frijol, porción de carne o chorizo o huevos al gusto, tajada de plátano maduro) arepa blanca, porción de queso campesino (50 gr) agua de panela, chocolate o jugo.	1 desayuno	X	
14	Tamal (250 gr) porción de pan (50 gr), bebida (chocolate o café con leche), jugo de naranja (250 ml).	1 desayuno	X	

15	Envuelto de mazorca (280 gr), bebida (chocolate o café con leche) (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
16	Arepa de queso (200gr), bebida (chocolate o café con leche) (250 ml), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
17	Caldo de costilla (300gr), Huevos rancheros (150gr), porción de pan (50gr), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
	SERVICIO DE ALMUERZOS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
18	Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
19	Pechuga en salsa de champiñones (300gr), ensalada (80 gr) jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
20	Arroz Con Pollo (300 gr) papas fritas (80 gr), lechuga (30 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
21	Arroz con camarones (300 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
22	Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
23	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	X	
24	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	X	
25	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	X	
26	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	X	
27	Sopa o entrada (80 gr), robalo a la plancha o a la marinera (100 gr), arroz con coco o blanco (70 gr), patacones (80 gr), jugo, limonada natural o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
28	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	X	
29	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 almuerzo	X	
30	Frijolada: Frijoles con pezuña, carne de cerdo, porción de arroz, tajada de plátano, arepa, aguacate. Jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
31	Picada: mezcla de carne de lomo de res, lomo de cerdo, chorizo, papa criolla, costilla de cerdo ahumada, rellena, papa salada, arepa, envuelto, ají guacamole, jugo o gaseosa.	1 almuerzo	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE CENA A NIVEL PAIS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
32	Ceviche de camarones tradicional preparación con salsa roja, trozos de aguacate y crocantes de plátano (80gr) Costilla de cerdo horneada con BBQ de maracuyá (150gr) Arroz blanco (70gr) Papa al horno (80gr) Ensalada Nicoise, espinaca, lechuga, huevo cocido, tomate cherry, aguacate (80gr) Postre Pie de Limón, Jugo o Gaseosa (250ml).	1 cena	X	
33	Filete de cerdo a la Pimienta (250 gr), Jugo o gaseosa (250ml)	1 cena	X	
34	Pollo al vino 150 gr, Puré de papa (80 gr) ensalada 60gr jugo o gaseosa.	1 cena	X	
35	Ensalada Rusa, verduras, mayonesa, hoja de lechuga y Tomate Cherry (80 gr) Roast Beef (150 gr) arroz con ajonjolí 70 gr, Papa Gratinada 80 gr, Ensalada de Manzana verde, apio y nueces 80gr, Postre de tres leches, jugo o gaseosa 250 ml.	1 cena	X	
36	Crema de Champiñones 80 gr, Filete de salmón Horneado con salsa bechamel, Arroz con ajonjolí, Puré de papa, Ensalada primavera: Mix de lechugas, manzana y crotones de pan, postre Parfait de amaretto, jugo o gaseosa.	1 cena	X	
37	Crema de Pollo, Filete de Trucha, Arroz Blanco, Papa al horno, ensalada fantasía: Espinaca, fresa, mango, lechuga, tomate y yogurt, Postre Flan de caramelo, Jugo o gaseosa.	1 cena	X	
38	Cena corriente, arroz, carne o pollo, plátano frito, ensalada, sopa, jugo o gaseosa.	1 cena	X	

39	Porción de lasaggna de carne, pollo o mixta de mínimo 250 grs plátano frito, 01 pan francés y jugo o gaseosa.	1 cena	X	
	SERVICIO DE REFRIGERIOS, POSTRES Y BEBIDAS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
40	Sándwich, 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	X	
41	Sándwich de pollo, queso tomate, lechuga frita a elección, Arequipe pequeño, jugo en caja de 200 ml.	1 refrigerio	X	
42	Sándwich gratinado de pollo y champiñones 230 gr jugo en caja de 200 ml.	1 refrigerio	X	
43	Sándwich de lomo de cerdo 120 gr Jugo de Caja 200 ml.	1 refrigerio	X	
44	Hamburguesa criolla, carne de res de 150 gr, tomate, queso mozzarella, lechuga, cebolla grille, salsa roja y salsa blanca, jugo en caja de 200 ml.	1 refrigerio	X	
45	Hamburguesa especial carne de res de 150 grs, tomate, queso holandés, lechuga, tocineta, cebolla, salsa BBQ, salsa roja y salsa blanca.	1 refrigerio	X	
46	Perro caliente salchicha 80gr, cebolla, papa, salas, jugo en caja 200ml.	1 refrigerio	X	
47	perro Caliente especial salchicha 80 gr, cebolla, papa, huevo de codorniz, queso salsas, jugo en caja 200ml.	1 refrigerio	X	
48	Porción de pizza 250gr con jugo de cajita 200 ml helado en vasito / bolsa con dulces.	1 refrigerio	X	
49	Pastel de pollo 180 gr con gaseosa envase individual 250ml y fruta (manzana o mandarina).	1 refrigerio	X	
50	Cajita feliz (Hamburguesa: carne hamburguesa 100% de res 80gr, queso mozzarella, jamón, tocineta, vegetales y salsas, papa a la francesa 50gr o paquete, gaseosa 150ml y chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
51	Palito de queso de 30gr jugo en caja de 2100 ml chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
52	Almojábana 80gr jugo de caja 200 ml chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
53	Empanada de carne o pollo 180gr jugo en caja de 200 ml chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
54	Pastel de carne o pollo 180 gr fruta en cosecha (1) Golosina y jugo en caja de 200ml.	1 refrigerio	X	
55	Torta para mínimo 25 personas.	1 refrigerio	X	
56	Natilla para mínimo 25 personas.	1 refrigerio	X	
57	Cupcakes decorados.	1 refrigerio	X	
58	Estación de postres o de frutas.	1 refrigerio	X	
59	Tabla de quesos.	1 refrigerio	X	
60	Bebida hidratante como Gatorade, tropical, mandarina maracuyá de 500ml.	1 refrigerio	X	
61	Botella de agua sin gas 500ml.	1 refrigerio	X	
62	Botellón de agua de mínimo 20 lts.	1 refrigerio	X	
63	Bolsa de agua de mínimo 350ml.	1 refrigerio	X	
64	Salpicón de frutas mínimo 16 oz. (debe contener papaya, piña, sandia, mango, manzana, banano, fresas y uvas rojas sin semillas).	1 refrigerio	X	
65	Gaseosa personal 350 ml.	1 bebida	X	
66	Gaseosa 3 litros.	1 bebida	X	
67	Capuchino mínimo 7 oz.	1 bebida	X	
68	Milo Mínimo 7 oz.	1 bebida	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE VACACIONES RECREATIVAS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
69	Vacaciones recreativas, CON TRANSPORTE para niños que incluya: Transporte ida y regreso, Entradas a estos sitios de interés donde se desarrollen actividades recreativas, atracciones mecánicas en áreas infantiles tales como mini chocones Karts, paseo de piratas, montañas rusas, troncos, tren rio, aviones, globo, entre otros. Refrigerios AM y PM, almuerzo menú infantil. Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia.	1 cupo	X	
70	Vacaciones recreativas SIN TRANSPORTE que incluya: Entradas a estos sitios de interés donde se desarrollen actividades recreativas, atracciones mecánicas en áreas infantiles tales como	1 cupo	X	

	mini chocones Karts, paseo de piratas, montañas rusas, troncos, tren rio, aviones, globo, entre otros. Refrigerios AM y PM, almuerzo menú infantil. Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia.			
71	Pasadía en centro vacacional, parques acuáticos o recreativos (según especificaciones).	1 cupo	X	
72	Servicio de entradas a parques de atracciones mecánicas para adultos con refrigerio (según especificaciones).	1 cupo	X	
73	Servicio de almuerzo o Cena en las diferentes ciudades del país (según especificaciones).	1	X	
74	Servicio de salones para 50 personas con mobiliario acondicionados para entregar la comida solicitada.	1	X	
75	Servicio de mesero debidamente uniformado (1 por cada 10 PAX).	1	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIOS DE ZONAS HUMEDAS A NIVEL PAIS			
76	Servicio de zonas húmedas que cuente con jacuzzi, turco, masajes, bebida hidratante y refrigerio.	1 cupo	X	
	SERVICIO DE CELEBRACION CUMPLEAÑOS A NIVEL PAÍS			
77	Celebración de cumpleaños mínimo para 25 personas que incluya: Decoración instalada por el contratista, (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 La prestación del servicio se llevará a cabo en instalaciones policiales previa coordinación con el supervisor.	1 cupo	X	
	SERVICIO DE RECREACIÒN A NIVEL PAIS			
78	Servicio de actividades de recreación mínimo para 80 niños que incluya: (5) Recreadores con la respectiva experiencia y formación académica de acuerdo a lo solicitado. · 80 Pinta caritas. · Globoflexia para cada uno de los asistentes. · (3) Saltarines. · (2) Inflables. · (1) Piscina de pelotas. · Feria Vaquera para 80 niños. · Show de Magia Refrigerio que conste de: Opción 1: perro caliente con pan, salchicha tipo americana, ripio de papa y salsas de 150 gr, gaseosa personal de 250 ml. 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 nucita, gomas trululu (50 gr).	1 cupo	X	
	SERVICIO DE ESTRUCTURA PARA EVENTOS A NIVEL PAIS			
79	Servicio de estructura y logística tipo auditorio o carpa (previa coordinación con el supervisor) para eventos especiales con capacidad mínima para cuatrocientas (400) personas, que incluya sonido, luces, mesas, sillettería 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 Dee-jay (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	X	

	ÍTEM	TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
	SERVICIO DE INSTALACIONES DEPORTIVAS A NIVEL PAIS			
80	Cancha larga de fútbol 11 sintética.	1 hora	X	
81	Cancha larga de fútbol 11 grama.	1 hora	X	
82	Cancha fútbol 8 sintética.	1 hora	X	
83	Cancha fútbol 5 sintética.	1 hora	X	
84	Servicio bolera profesional por persona, donde cada jugador puede jugar dos líneas.	1 cupo	X	
85	Gimnasio que incluya como mínimo 15 caminadoras, 15 elíptica, 15 bicicletas, 05 multigimnasio varias, 05 juegos de pesas.	1 hora	X	
86	Instalaciones con juegos para niños que incluyan, cubos para armar, rompecabezas didácticos, piscina de pelotas pequeñas.	1 hora	X	
87	Piscina semiolímpica con salvavidas e instructor.	1 hora	X	
88	Piscina para niños con salvavidas	1 hora	X	
89	Cancha baloncesto, tenis, voleibol pavimento y/o arena	1 hora	X	
	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).			
	SERVICIO DE ZONAS HÚMEDAS A NIVEL PAIS			
90	Zonas húmedas que cuente con sauna, baño turco y jacuzzi, incluye bebida hidratante y refrigerio.	1 cupo	X	
	SERVICIO DE BOLETERÍA PARA PRESENTACIONES CULTURALES A NIVEL PAÍS			
91	SERVICIO DE VACACIONES RECREATIVAS PARA NIÑOS A NIVEL PAIS Vacaciones recreativas para (niños) 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. En 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. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). Acceso a zonas verdes y canchas adecuadas para la práctica de deportes como fútbol, baloncesto, voleibol, futbol 5. 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, 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. Opción 2. Porción de lasaña de carne, pollo o mixta de mínimo 125 grs, 01 pan francés y jugo o gaseosa. Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia.	1 cupo	X	
92	Vacaciones recreativas para (jóvenes) a nivel país con transporte para niños que incluya: Transporte ida y regreso en buses calificados para la misma, que cuenten con conductores certificados cumpliendo con la	1 Cupo	X	

	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. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). Acceso a zonas verdes y canchas adecuadas para la práctica de deportes como fútbol, baloncesto, voleibol, futbol 5. 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: (1) Pastel 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 que conste de: Opción 1. 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. Opción 2. Pechuga en salsa de champiñones (300gr), ensalada (80 gr) jugo o gaseosa (250 ml). Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia			
93	SERVICIO DE PASADÍA EN CENTROS VACACIONALES, PARQUES ACUÁTICOS Y/O RECREATIVOS A NIVEL PAÍS Pasadía en centro vacacional, parque acuático y/o recreativo en zona cálida Tolima, Cundinamarca, Cartagena, santa marta, san Andrés, tolú, Coveñas, Santander y/o eje cafetero, para un mínimo de 100 personas, que ofrezcan toboganes, zoológico, transporte interno gratuito, 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 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, 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 con el respectivo gorro de baño, 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.	1 cupo	X	

	Discoteca con capacidad mínima para doscientas (200) personas, con barman, dj, sonido, meseros y pista de baile.			
94	Pasadía SIN TRANSPORTE en centro vacacional, parque acuático y/o recreativo en zona clima cálido Tolima, Cundinamarca, Cartagena, santa marta, san Andrés, tolú, Coveñas, Santander y/o eje cafetero, para un mínimo de 100 personas, que ofrezca toboganes, 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, mínimo de dos (2) sabores. Almuerzo que conste de: Opción 1: plato parrillada tres carnes, acompañamiento (papa al vapor, plátano, yuca, jugo natural en vaso de 9 onzas. Opción 2: Sancocho de gallina, res o mixto: incluye sopa, plato de arroz y presa de gallina, y/o carne, acompañado de guacamole y jugo natural de fruta o gaseosa. Opción 3: churrasco o pechuga a la plancha, acompañado de porción de papas a la francesa, ensalada y jugo de fruta. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). 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	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE BOLETERÍA PARA PRESENTACIONES CULTURALES A NIVEL PAÍS			
95	Servicio de boletería a nivel país para presentaciones culturales (obras de teatro, danzas, conciertos musicales de diferentes géneros, stand up comedí, conferencias) para adultos, jóvenes y niños en establecimientos que ofrezcan excelentes y adecuadas instalaciones y medidas de seguridad.	1 boleta	X	
96	Servicio de boletería para entradas a cine a nivel país 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. El supervisor del contrato seleccionara el lugar para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta.	1 boleta	X	
97	SERVICIO DE ENTRADAS A PARQUES DE ATRACCIONES MECÁNICAS PARA ADULTOS Servicio de boletería según cronograma BIESO 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.	1 combo	X	

	Refrigerio que conste de: 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. Opción 2: (1) Pastel de hojaldre de pollo o carne de 80 gr, gaseosa personal de 350 ml. Refrigerio. Almuerzo que conste de: Opción 1. Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml). 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.			
98	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN CRONOGRAMA BIESO 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 ofertara platos 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, Cordon blue, 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. El servicio de apoyo logístico para la alimentación, deporte, cultura y entretenimiento para las actividades de bienestar social para los funcionarios en el territorio Nacional. **Nota1:** La prestación del servicio se llevará a cabo en instalaciones policiales, previa coordinación con el supervisor.	1 combo	X	

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.	X	
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.		X (no se evidencia la certificación)
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.		X (no se evidencia la certificación)
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		X (no se evidencia la certificación)
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.	X	
6	El Oferente deberá sostener los precios del servicio integral que preste durante el tiempo que dure el contrato que se llegase a celebrar.	X	
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.	X	
8	El Oferente certificará por escrito que se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante o en la realización de algún 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).		X (no se evidencia la certificación)
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.	X	
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	X	
	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 siete (07) 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 verificará 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 siete (07) códigos de alguna de las siguientes clasificaciones:**		X (no se evidencia el RNT solicitado)

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	SMMLV
501923	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Postres y decoraciones de postres	181,13
502023	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	
901416	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Promoción y patrocinio de eventos deportivos	
901015	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	
901115	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	Hoteles y moteles y pensiones	
931316	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	
451118	Equipos y Suministros para Impresión, Fotografia y Audiovisuales	Equipos de audio y video para presentación y composición	Equipo de presentación de vídeo y de mezcla de vídeo y sonido, hardware y controladores	
302417	Componentes y Suministros para Estructuras, Edificación, Construcción y Obras Civiles	Componentes de construcción de estructura portátil	Componentes soporte y cobertura de tiendas, carpas y estructuras de membrana	

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 la 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, certificando que se encuentra al día con la contribución parafiscal con destino al Turismo emitida por FONTUR COLOMBIA del año 2020, 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. **NOTA 5:** Si al momento de presentar las propuestas se evidencia una duplicidad de representante legal en dos o más propuestas, será causal de rechazo		
12	**Personal** El Oferente deberá presentar un equipo mínimo de trabajo que será el encargado de brindar apoyo en el desarrollo de cada una de las actividades solicitadas por el supervisor durante el desarrollo del contrato. **Coordinador logístico:** Técnico, tecnólogo, con certificados de competencias laborales (Emitidos por el SENA) en organización o coordinación de eventos y/o profesionales en organización y coordinación de eventos; con curso (De mínimo 40 horas) vigente en "Conformación de Brigadas de Emergencia". El personal presentado debe contar con una experiencia específica de mínimo tres (3) años en actividades como coordinador logístico en programas de Bienestar Social Institucional o empresarial. El oferente deberá adjuntar junto con su propuesta, para acreditar los requisitos académicos y de experiencia los siguientes documentos: • Diploma o certificado de competencias laborales emitido por la respectiva institución educativa. • Diploma o certificado de Curso de Conformación de Brigadas de Emergencia. • Certificaciones de experiencia, las cuales deberán contener la siguiente información: Nombre o razón social del contratante. Nombre del personal certificado. Objeto o actividad desempeñada. Fecha de inicio y fecha de terminación de la vinculación. Datos de contacto del contratante. Firma del representante legal del contratante o quien haga sus veces. **Tres (3) recreadores y/o guías turísticos,** Técnicos, tecnólogos o con certificado de competencias laborales (Emitidos por el SENA) en operación de eventos, recreación o como informador turístico. El personal presentado debe contar con una experiencia específica de mínimo dos (2) años acumulados como recreadores y/o guías turísticos en proyectos de logística de programas de Bienestar Social Institucional o Empresarial. El oferente deberá adjuntar junto con su propuesta, para acreditar los requisitos académicos y de experiencia los siguientes documentos: • Diploma o certificado de competencias laborales emitido por la respectiva institución educativa. • Certificaciones de experiencia, las cuales deberán contener la siguiente información: Nombre o razón social del contratante.		X (no se evidencia los requisitos académicos)

	Nombre del personal certificado. Objeto o actividad desempeñada. Fecha de inicio y fecha de terminación de la vinculación. Datos de contacto del contratante. Firma del representante legal del contratante o quien haga sus veces. **NOTAS GENERALES:** • Los diplomas, actas de grado y certificados académicos deberán ser expedidos por instituciones educativas aprobadas por el Ministerio de Educación Nacional o entidad competente según el caso. • No se admitirán auto certificaciones (Entiéndase de la misma persona propuesta), así como tampoco certificados de subcontratistas o de subcontratos. • Deberá presentarse, junto con la oferta, hoja de vida de cada uno los miembros del grupo de trabajo ofertado. El personal propuesto como coordinador logístico deberá encontrarse vinculados directamente con el oferente con una antigüedad mínima de un año a la fecha de la diligencia de cierre de recibo de propuestas, y deberá asegurarse esta condición por lo menos durante el plazo de ejecución del contrato. Para esto, deberá allegarse junto con la oferta la copia de respectivo contrato laboral, así como adjuntar las respectivas planillas de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social de los últimos seis (06) meses anteriores a la fecha de la diligencia de cierre. 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.		
13	**Capacidad operativa** Teniendo 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. • Transporte el oferente con la propuesta debe presentar contrato vigente con empresa de transporte especial de pasajeros constituida que cumpla con desplazamientos a nivel país (se deberá adjunta cámara de comercio con la propuesta) que cumplan con los requisitos establecidos en el decreto 1079 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte específicamente al artículo 2.3.2.3.2 modificado por el 1906 del 2015. El oferente debe acreditar que dicho contrato tendrá vigencia por lo menos un (01) año, además deberá aportarse resolución de habilitación y capacidad transportadora de la empresa de transporte emitidos por el Ministerio de Transporte seccional Cundinamarca. El oferente debe acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según ley 105 de 1993 y 336 de 1996, Decreto 174 de 2001, ley 769 de 2002, ley 1383 de 2010 y decreto 1075 normatividad vigente para prestar el servicio de transporte terrestre especial, El oferente entregara Plan Estratégico de Seguridad Vial adoptado por la empresa de transporte y copia de radicado al Ministerio de Transporte del Programa, de acuerdo al Decreto 1310 de 2016, Plan Estratégico de Seguridad Vial.		X (no se evidencia los convenios centros vacacionales)

	Junto con la propuesta deberá allegar documentos de mínimo 4 buses de lujo tipo Berlina, modelo 2016 en adelante con una capacidad mínima de 40 pasajeros de transporte público. **Documentos a aportar por cada vehículo:** copia licencia de transito tránsito, copia Certificado de gases, copia Certificado SOAT, copia Tarjeta de operación, copia de pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, se deberá certificar por escrito que todos los vehículos que presten el servicio tengan cinturones de seguridad en bus estado que permita acoplarse al pasajero. El oferente deberá certificar por escrito que todo vehículo que sea asignado para la prestación de servicio tendrá velocímetro digital en buenas condiciones y en funcionamiento, durante cada actividad. • 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 programas 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. Además de ello se deberá ofertar la siguiente infraestructura: **CENTROS VACACIONALES, CENTROS RECREACIONALES, CENTROS ECOTURÍSTICOS, Y/O CLUBES** Deberá contar mínimo con tres (03) centros vacacionales, centros recreacionales, centros ecoturísticos, hoteles y/o clubes, de su propiedad o con quien tenga un convenio comercial, ubicados a nivel país, que cuente con los siguientes servicios • Alojamiento, piscina, 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 algunos de los siguientes escenarios (cancha de futbol 11, cancha de tejo y/o minitejo, cancha de futbol 5, cancha baloncesto y/o 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/o televisor. • Elementos de recreación (Sonido, luces, etc.) • Hospedaje para mínimo 40 personas **SALON DE EVENTOS** Deberá ofertar mínimo tres (03) salones de eventos a nivel país, de su propiedad o con quien tenga un convenio comercial, con por lo menos las siguientes características: uno (01) con capacidad para 300 personas, uno (01) con capacidad para 200 personas y uno (01) con capacidad para 100 personas. **NOTA 1:** En el evento que las instalaciones ofertadas sean de propiedad del oferente se debe aportar certificado de tradición y libertad donde se acredite la propiedad de las mismas, de lo contrario se aportara convenio suscrito por el proponente de las instalaciones ofertadas. **NOTA 2:** 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.		X (no se evidencia el convenio ni certificaciones solicitadas)
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.	X	
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,	X	

	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 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.	X	
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.	X	

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		X (no se evidencia certificación)
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 15 DÍAS ANTES DE CADA ACTIVIDAD A REALIZAR POR PARTE DEL CONTRATISTA		X (no se evidencia certificación)
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		X (no se evidencia certificación)
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 POR PARTE DEL PROFESIONAL EN SGSST		X (no se evidencia certificación)
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		X (no se evidencia certificación)
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	X	

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - SGA			
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	El oferente deberá adjuntar con su propuesta pantallazo de consulta de no encontrase registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue. En el caso de presentarse como Consorcio o Unión Temporal, se deberá presentar documento firmado por el representante legal que la represente, donde se relacionen los datos básicos de cada uno de los integrantes que la conforman (nombre o razón social, NIT, nombre, número de identificación del representante legal y número de identificación del representante Legal, de cada una de las empresas que la conformen) La Dirección de Carabineros y Seguridad Rural, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA e imprimirá el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.		X (no se evidencia certificación)
2	Adjuntar junto con la propuesta Plan de Gestión Ambiental o Programas de Gestión Ambiental, donde se evidencie la implementación del Sistema de Gestión Ambiental, de acuerdo a los aspectos e impactos ambientales identificados para el desarrollo y ejecución de las actividades establecidas según la actividad económica y servicios ofrecidos. Actividades asociadas a las instalaciones y en las que se prestan los diferentes servicios. Estos documentos deberán ser firmado por un profesional en el área ambiental (Ingeniero o Administrador o ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario); donde todos los programas establecidos deben contener como mínimo: alcance, objetivos, responsables, descripción de las actividades, cronograma e indicadores.		X (no se evidencia certificación)
3	Adjuntar con la propuesta el plan de gestión integral de uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos o protocolo de gestión de residuos. Este documento deberá ser firmado por un profesional en el área ambiental (Ingeniero o Administrador ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario); se anexará copia de la tarjeta profesional y del documento de identificación.		X (no se evidencia certificación)
4	El oferente adjuntara Compromiso firmado por el Representante legal. Prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.	X	

El oferente **INDUHOTEL S.A.S** NO CUMPLE con lo solicitado en el pliego de condiciones de carácter técnico, toda vez que no se evidencia los documentos, certificaciones y anexos establecidos para el presente proceso, como se plasmó anteriormente.

3. Empresa**: CORPORATION S.A.S. PDF**

ÍTEM	DESCRIPCION	TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
NIÑEZ	Día internacional de la niñez: Día dulce de los niños (Halloween): Servicio de actividades de recreación mínimo para 80 niños que incluya: • (5) Recreadores con la respectiva experiencia y formación académica de acuerdo a lo solicitado. • 80 Pinta caritas. • Globoflexia para cada uno de los asistentes. • (3) Saltarines. • (2) Inflables. • (1) Piscina de pelotas. • Feria Vaquera para 80 niños. • Show de títeres 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 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 festival, 10 dulces tipo caramelo, 1 arequipe, gomas masmelos (50 gr).	01 cupo	X	
	Novenas navideñas: • 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). Natilla para mínimo 50 personas.	01 cupo	X	
JUVENTUD	Visitas a parques: Está orientado a los jóvenes y se pretende incentivar la lúdica e integración de los visitantes, debe contener un guía que oriente la actividad, de igual forma se debe proporcionar la siguiente alimentación: • Hamburguesa especial, carne de res de (150 gr), tomate, queso holandés, lechuga, tocineta, cebolla, salsa BBQ, salsa roja y salsa blanca, bebida gaseosa de 400 ml.	01 cupo	X	
ADULTEZ	Jornadas de acondicionamiento físico dirigidas: Deben ser encaminadas por un especialista en el tema profesional en deporte; donde se realizan actividades con el fin de mejorar la condición físico-atlética tanto del personal uniformado como no uniformado. Se debe tener en cuenta los siguientes aspectos: Las sesiones deben ser de una (1) hora, por lo menos tres (3) veces por semana y periódicamente. Se pueden contemplar las siguientes actividades: • Taekwondo • Cardio box • Preparación física • Apoyo para evaluación de condición física prueba de la milla (1604 metros) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de sit and reach (flexibilidad) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de push up (flexión de brazo) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de sits up (abdominales) • Zumba • Aeróbicos	01 cupo	X	
	Día de la secretaria: deberá incluir un cantante que armonice la actividad de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: omelette, porción de frutas, jugo, café chocolate.	03 horas/ 01 cupo	X	

	Día de la madre deberá incluir un Mariachi que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Crema de pollo o entrada (80 gr), Pechuga en salsa de champiñón (100 gr), arroz (70 gr), patacones, jugo o gaseosa (250 ml).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Día del padre deberá incluir un trio que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Aniversario institucional Almuerzo: deberá incluir un cantante que armonice la actividad de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación Picada: mezcla de carne de lomo de res, lomo de cerdo, chorizo, papa criolla, costilla de cerdo ahumada, rellena, papa salada, arepa, envuelto, ají guacamole, jugo o gaseosa (250 ml).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Charlas de superación personal Refrigerio: se deberá proveer un capacitador, de acuerdo a la temática requerida, previa coordinación con el supervisor, así mismo debe ir incluida la siguiente alimentación: 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.	03 horas/ 01 cupo	X	
	Celebraciones Religiosas • Amor y amistad Cena deberá incluir una Orquesta música variada que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación 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).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Despedida fin de año Cena: deberá incluir una Orquesta música variada que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación 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).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Día de sol Refrigerio: refrigerio am: Sándwich (230 gr) de Pollo, queso Tomate Lechuga Fruta a Elección, Arequipe Pequeño, Jugo en Caja de (200ml). Almuerzo: Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml). Refrigerio pm: Porción de pizza (250 gr) con jugo en cajita (200gr), Helado en vasito. /Bolsa con dulces. El servicio se requiere con transporte ida y regreso a nivel país.	01 cupo	X	
	Día de sol Refrigerio: refrigerio am: Sándwich (230 gr) de Pollo, queso Tomate Lechuga Fruta a Elección, Arequipe Pequeño, Jugo en Caja de (200ml). Almuerzo: Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml). Refrigerio pm: Porción de pizza (250 gr) con jugo en cajita (200gr), Helado en vasito. /Bolsa con dulces. El servicio se requiere sin transporte.	01 cupo	X	
	Encuentros de parejas y/o solteros: el contratista proporcionará un capacitador, previa coordinación con el supervisor, se beberá proporcionar la siguiente alimentación: Refrigerio: Perro caliente especial salchicha (80 Gr), cebolla, papa, huevo de codorniz, queso, salsas, jugo en caja 200 ml).	2 horas/ un cupo	X	
FAMILIA	Charlas participativas: el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Palito de queso de 30 Grs, Jugo en caja de 200 ml y (1) golosina.	02 horas/ 01 cupo	X	
	Talleres formativos: el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Almojábana, (80gr) jugo en Caja de 200 ml, chocolatina	03 horas/01 cupo	X	
	Actividades lúdicas y de recreación Refrigerio: el contratista proporcionara un animador, previa coordinación con el supervisor, debe incluir empanada de carne o pollo (180gr), jugo en Caja de 200 ml, (1) chocolatina pequeña	03 horas/01 cupo	X	
	Juego de roles el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Pastel de Carne o (180gr) fruta en cosecha, (1) Golosina y jugo en Caja de 200 ml.	03 horas/01 cupo	X	

	Jornada Recreativa: el contratista proporcionara 06 animadores este programa busca promover la diversión, la integración familiar o laboral, trabajo en equipo, bajar los índices de estrés y mejoramiento del clima laboral, orientado de las siguientes maneras: • Festival de cometas: 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).	03 horas/01 cupo	X	
	• Novenas navideñas: el contratista proporcionara un animador, previa coordinación con el supervisor, que incluya: Pastel de Carne o pollo (180gr) fruta en cosecha, (1) Golosina y jugo en Caja de 200 ml.	01 horas/01 cupo	X	
	Día de la familia: deberá incluir un trio que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Almuerzo: 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).	03 horas/01 cupo	X	
SERVICIO DE ANIMACIÓN MUSICAL VARIADA A NIVEL PAIS				
1	Servicio de Solista	1 Hora	X	
2	Servicio de Dueto (No incluye sonido)	1 Hora	X	
3	Servicio de Trio (No incluye sonido)	1 Hora	X	
4	Servicio de Cuarteto (No incluye sonido)	1 Hora	X	
5	Servicio de orquesta Música variada (no incluye Sonido)	1 Hora	X	
6	Servicio de Saxofonista (no incluye sonido)	1 Hora	X	
7	Servicio de Pianista (No incluye Sonido)	1 Hora	X	
8	Servicio de Organista (no incluye sonido)	1 Hora	X	
	SERVICIO DE SALÓN PARA EVENTOS			
9	Servicio de auditorio con capacidad mínima para cuatrocientas (400) personas, que incluya sillas, mesas, lencería, sonido, luces mecánicas, pantallas led de mínimo 50 pulgadas, efectos especiales y Ryder técnico, cuando la capacidad de los auditorios policiales no esté a disposición. **Nota**: El supervisor del contrato seleccionara el auditorio para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta.	6 Horas	X	
10	Servicio de salón 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 acuerdo al cronograma proyectado por parte del grupo de bienestar social DICAR, se logra evidenciar que se desarrollaran actividades en las siguientes ciudades así: Villavicencio, Boyacá, Tumaco, Bogotá, Antioquia, Mocoa, Tolima y Cundinamarca toda vez que por ser una Dirección operativa los funcionarios desarrollan sus funciones en diferentes lugares, con un mínimo de 100 personas. **Nota:** las actividades podrán estar sujetas a cambios de acuerdo a la situación de orden público presentada en la zona donde esté previsto el evento, con el fin de salvaguardar vidas y bienes de los funcionarios asistentes	6 Horas	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE DESAYUNOS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
11	Huevos rancheros (150 gr), porción de pan (50 gr), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
12	Omelette, porción de frutas, jugo, café chocolate	1 desayuno	X	
13	Calentado paisa (arroz, frijol, porción de carne o chorizo o huevos al gusto, tajada de plátano maduro) arepa blanca, porción de queso campesino (50 gr) agua de panela, chocolate o jugo.	1 desayuno	X	
14	Tamal (250 gr) porción de pan (50 gr), bebida (chocolate o café con leche), jugo de naranja (250 ml).	1 desayuno	X	

15	Envuelto de mazorca (280 gr), bebida (chocolate o café con leche) (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
16	Arepa de queso (200gr), bebida (chocolate o café con leche) (250 ml), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
17	Caldo de costilla (300gr), Huevos rancheros (150gr), porción de pan (50gr), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
	SERVICIO DE ALMUERZOS SEGÚN CRONOGRAMA BIENES			
18	Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
19	Pechuga en salsa de champiñones (300gr), ensalada (80 gr) jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
20	Arroz Con Pollo (300 gr) papas fritas (80 gr), lechuga (30 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
21	Arroz con camarones (300 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
22	Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
23	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	X	
24	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	X	
25	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	X	
26	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	X	
27	Sopa o entrada (80 gr), robalo a la plancha o a la marinera (100 gr), arroz con coco o blanco (70 gr), patacones (80 gr), jugo, limonada natural o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
28	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	X	
29	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 almuerzo	X	
30	Frijolada: Frijoles con pezuña, carne de cerdo, porción de arroz, tajada de plátano, arepa, aguacate. Jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
31	Picada: mezcla de carne de lomo de res, lomo de cerdo, chorizo, papa criolla, costilla de cerdo ahumada, rellena, papa salada, arepa, envuelto, ají guacamole, jugo o gaseosa	1 almuerzo	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE CENA A NIVEL PAIS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
32	Ceviche de camarones tradicional preparación con salsa roja, trozos de aguacate y crocantes de plátano (80gr) Costilla de cerdo horneada con BBQ de maracuyá (150gr) Arroz blanco (70gr) Papa al horno (80gr) Ensalada Nicoise, espinaca, lechuga, huevo cocido, tomate cherry, aguacate (80gr) Postre Pie de Limón, Jugo o Gaseosa (250ml).	1 cena	X	
33	Filete de cerdo a la Pimienta (250 gr), Jugo o gaseosa (250ml).	1 cena	X	
34	Pollo al vino 150 gr, Puré de papa (80 gr) ensalada 60gr jugo o gaseosa.	1 cena	X	
35	Ensalada Rusa, verduras, mayonesa, hoja de lechuga y Tomate Cherry (80 gr) Roast Beef (150 gr) arroz con ajonjolí 70 gr, Papa Gratinada 80 gr, Ensalada de Manzana verde, apio y nueces 80gr, Postre de tres leches, jugo o gaseosa 250 ml.	1 cena	X	
36	Crema de Champiñones 80 gr, Filete de salmón Horneado con salsa bechamel, Arroz con ajonjolí, Puré de papa, Ensalada primavera: Mix de lechugas, manzana y crotones de pan, postre Parfait de amaretto, jugo o gaseosa.	1 cena	X	
37	Crema de Pollo, Filete de Trucha, Arroz Blanco, Papa al horno, ensalada fantasía: Espinaca, fresa, mango, lechuga, tomate y yogurt, Postre Flan de caramelo, Jugo o gaseosa.	1 cena	X	
38	Cena corriente, arroz, carne o pollo, plátano frito, ensalada, sopa, jugo o gaseosa.	1 cena	X	

39	Porción de lasaggna de carne, pollo o mixta de mínimo 250 grs plátano frito, 01 pan francés y jugo o gaseosa.	1 cena	X	
	SERVICIO DE REFRIGERIOS, POSTRES Y BEBIDAS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
40	Sándwich, 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	X	
41	Sándwich de pollo, queso tomate, lechuga frita a elección, Arequipe pequeño, jugo en caja de 200 ml.	1 refrigerio	X	
42	Sándwich gratinado de pollo y champiñones 230 gr jugo en caja de 200 ml.	1 refrigerio	X	
43	Sándwich de lomo de cerdo 120 gr Jugo de Caja 200 ml.	1 refrigerio	X	
44	Hamburguesa criolla, carne de res de 150 gr, tomate, queso mozzarella, lechuga, cebolla grille, salsa roja y salsa blanca, jugo en caja de 200 ml.	1 refrigerio	X	
45	Hamburguesa especial carne de res de 150 grs, tomate, queso holandés, lechuga, tocineta, cebolla, salsa BBQ, salsa roja y salsa blanca.	1 refrigerio	X	
46	Perro caliente salchicha 80gr, cebolla, papa, salas, jugo en caja 200ml.	1 refrigerio	X	
47	perro Caliente especial salchicha 80 gr, cebolla, papa, huevo de codorniz, queso salsas, jugo en caja 200ml.	1 refrigerio	X	
48	Porción de pizza 250gr con jugo de cajita 200 ml helado en vasito / bolsa con dulces.	1 refrigerio	X	
49	Pastel de pollo 180 gr con gaseosa envase individual 250ml y fruta (manzana o mandarina).	1 refrigerio	X	
50	Cajita feliz (Hamburguesa: carne hamburguesa 100% de res 80gr, queso mozzarella, jamón, tocineta, vegetales y salsas, papa a la francesa 50gr o paquete, gaseosa 150ml y chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
51	Palito de queso de 30gr jugo en caja de 2100 ml chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
52	Almojábana 80gr jugo de caja 200 ml chocolatina pequeña	1 refrigerio	X	
53	Empanada de carne o pollo 180gr jugo en caja de 200 ml chocolatina pequeña.	1 refrigerio	X	
54	Pastel de carne o pollo 180 gr fruta en cosecha (1) Golosina y jugo en caja de 200ml.	1 refrigerio	X	
55	torta para mínimo 25 personas.	1 refrigerio	X	
56	Natilla para mínimo 25 personas.	1 refrigerio	X	
57	Cupcakes decorados.	1 refrigerio	X	
58	Estación de postres o de frutas.	1 refrigerio	X	
59	Tabla de quesos.	1 refrigerio	X	
60	Bebida hidratante como Gatorade, tropical, mandarina maracuyá de 500ml.	1 refrigerio	X	
61	Botella de agua sin gas 500ml.	1 refrigerio	X	
62	Botellón de agua de mínimo 20 lts.	1 refrigerio	X	
63	Bolsa de agua de mínimo 350ml.	1 refrigerio	X	
64	Salpicón de frutas mínimo 16 oz. (debe contener papaya, piña, sandia, mango, manzana, banano, fresas y uvas rojas sin semillas).	1 refrigerio	X	
65	Gaseosa personal 350 ml.	1 bebida	X	
66	Gaseosa 3 litros.	1 bebida	X	
67	Capuchino mínimo 7 oz.	1 bebida	X	
68	Milo Mínimo 7 oz.	1 bebida	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE VACACIONES RECREATIVAS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
69	Vacaciones recreativas, CON TRANSPORTE para niños que incluya: Transporte ida y regreso, Entradas a estos sitios de interés donde se desarrollen actividades recreativas, atracciones mecánicas en áreas infantiles tales como mini chocones Karts, paseo de piratas, montañas rusas, troncos, tren rio, aviones, globo, entre otros. Refrigerios AM y PM, almuerzo menú infantil. apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia	1 cupo	X	
70	Vacaciones recreativas SIN TRANSPORTE que incluya: Entradas a estos sitios de interés donde se desarrollen actividades recreativas, atracciones mecánicas en áreas infantiles tales como	1 cupo	X	

	mini chocones Karts, paseo de piratas, montañas rusas, troncos, tren rio, aviones, globo, entre otros. Refrigerios AM y PM, almuerzo menú infantil. apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia			
71	Pasadía en centro vacacional, parques acuáticos o recreativos (según especificaciones).	1 cupo	X	
72	Servicio de entradas a parques de atracciones mecánicas para adultos con refrigerio (según especificaciones).	1 cupo	X	
73	Servicio de almuerzo o Cena en las diferentes ciudades del país (según especificaciones).	1	X	
74	Servicio de salones para 50 personas con mobiliario acondicionados para entregar la comida solicitada.	1	X	
75	Servicio de mesero debidamente uniformado (1 por cada 10 PAX).	1	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIOS DE ZONAS HUMEDAS A NIVEL PAIS			
76	Servicio de zonas húmedas que cuente con jacuzzi, turco, masajes, bebida hidratante y refrigerio.	1 cupo	X	
	SERVICIO DE CELEBRACION CUMPLEAÑOS A NIVEL PAÍS			
77	Celebración de cumpleaños mínimo para 25 personas que incluya: Decoración instalada por el contratista, (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 La prestación del servicio se llevará a cabo en instalaciones policiales previa coordinación con el supervisor.	1 cupo	X	
	SERVICIO DE RECREACIÒN A NIVEL PAIS			
78	Servicio de actividades de recreación mínimo para 80 niños que incluya: (5) Recreadores con la respectiva experiencia y formación académica de acuerdo a lo solicitado. · 80 Pinta caritas. · Globoflexia para cada uno de los asistentes. · (3) Saltarines. · (2) Inflables. · (1) Piscina de pelotas. · Feria Vaquera para 80 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 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 nucita, gomas trululu (50 gr).	1 cupo	X	
	SERVICIO DE ESTRUCTURA PARA EVENTOS A NIVEL PAIS			
79	Servicio de estructura y logística tipo auditorio o carpa (previa coordinación con el supervisor) para eventos especiales con capacidad mínima para cuatrocientas (400) personas, 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 Dee-jay (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	X	

	ÍTEM	TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
	SERVICIO DE INSTALACIONES DEPORTIVAS A NIVEL PAIS			
80	Cancha larga de fútbol 11 sintética.	1 hora	X	
81	Cancha larga de fútbol 11 grama.	1 hora	X	
82	Cancha fútbol 8 sintética.	1 hora	X	
83	Cancha fútbol 5 sintética.	1 hora	X	
84	Servicio bolera profesional por persona, donde cada jugador puede jugar dos líneas.	1 cupo	X	
85	Gimnasio que incluya como mínimo 15 caminadoras, 15 elíptica, 15 bicicletas, 05 multigimnasio varias, 05 juegos de pesas.	1 hora	X	
86	Instalaciones con juegos para niños que incluyan, cubos para armar, rompecabezas didácticos, piscina de pelotas pequeñas.	1 hora	X	
87	Piscina semiolímpica con salvavidas e instructor.	1 hora	X	
88	Piscina para niños con salvavidas.	1 hora	X	
89	Cancha baloncesto, tenis, voleibol pavimento y/o arena.	1 hora	X	
	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).			
	SERVICIO DE ZONAS HÚMEDAS A NIVEL PAIS			
90	Zonas húmedas que cuente con sauna, baño turco y jacuzzi, incluye bebida hidratante y refrigerio.	1 cupo	X	
	SERVICIO DE BOLETERÍA PARA PRESENTACIONES CULTURALES A NIVEL PAÍS			
91	SERVICIO DE VACACIONES RECREATIVAS PARA NIÑOS A NIVEL PAIS Vacaciones recreativas para (niños) 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. En 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. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). Acceso a zonas verdes y canchas adecuadas para la práctica de deportes como fútbol, baloncesto, voleibol, futbol 5. 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, 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. Opción 2. Porción de lasaña de carne, pollo o mixta de mínimo 125 grs, 01 pan francés y jugo o gaseosa. Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia.	1 cupo	X	
92	Vacaciones recreativas para (jóvenes) a nivel país con transporte para niños que incluya: Transporte ida y regreso en buses calificados para la misma, que cuenten con conductores certificados cumpliendo con la	1 Cupo	X	

	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. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). Acceso a zonas verdes y canchas adecuadas para la práctica de deportes como fútbol, baloncesto, voleibol, futbol 5. 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: (1) Pastel 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 que conste de: Opción 1. 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. Opción 2. Pechuga en salsa de champiñones (300gr), ensalada (80 gr) jugo o gaseosa (250 ml). Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia			
93	SERVICIO DE PASADÍA EN CENTROS VACACIONALES, PARQUES ACUÁTICOS Y/O RECREATIVOS A NIVEL PAÍS Pasadía en centro vacacional, parque acuático y/o recreativo en zona cálida Tolima, Cundinamarca, Cartagena, santa marta, san Andrés, tolú, Coveñas, Santander y/o eje cafetero, para un mínimo de 100 personas, que ofrezcan toboganes, zoológico, transporte interno gratuito, 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 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, 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 con el respectivo gorro de baño, 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.	1 cupo	X	

	Discoteca con capacidad mínima para doscientas (200) personas, con barman, dj, sonido, meseros y pista de baile.			
94	Pasadía SIN TRANSPORTE en centro vacacional, parque acuático y/o recreativo en zona clima cálido Tolima, Cundinamarca, Cartagena, santa marta, san Andrés, tolú, Coveñas, Santander y/o eje cafetero, para un mínimo de 100 personas, que ofrezca toboganes, 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, mínimo de dos (2) sabores. Almuerzo que conste de: Opción 1: plato parrillada tres carnes, acompañamiento (papa al vapor, plátano, yuca, jugo natural en vaso de 9 onzas. Opción 2: Sancocho de gallina, res o mixto: incluye sopa, plato de arroz y presa de gallina, y/o carne, acompañado de guacamole y jugo natural de fruta o gaseosa. Opción 3: churrasco o pechuga a la plancha, acompañado de porción de papas a la francesa, ensalada y jugo de fruta. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). 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	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE BOLETERÍA PARA PRESENTACIONES CULTURALES A NIVEL PAÍS			
95	Servicio de boletería a nivel país para presentaciones culturales (obras de teatro, danzas, conciertos musicales de diferentes géneros, stand up comedí, conferencias) para adultos, jóvenes y niños en establecimientos que ofrezcan excelentes y adecuadas instalaciones y medidas de seguridad.	1 boleta	X	
96	Servicio de boletería para entradas a cine a nivel país 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. El supervisor del contrato seleccionara el lugar para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta.	1 boleta	X	
97	SERVICIO DE ENTRADAS A PARQUES DE ATRACCIONES MECÁNICAS PARA ADULTOS Servicio de boletería según cronograma BIESO 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:	1 combo	X	

	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. Opción 2: (1) Pastel de hojaldre de pollo o carne de 80 gr, gaseosa personal de 350 ml. Refrigerio. Almuerzo que conste de: Opción 1. Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml). 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.			
98	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN CRONOGRAMA BIESO 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 ofertara platos 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, Cordon blue, 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. El servicio de apoyo logístico para la alimentación, deporte, cultura y entretenimiento para las actividades de bienestar social para los funcionarios en el territorio Nacional. **Nota1:** La prestación del servicio se llevará a cabo en instalaciones policiales, previa coordinación con el supervisor.	1 combo	X	

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.	X	
2	Se debe garantizar mediante certificación escrita por parte del oferente de la disponibilidad de menaje de cocina en loza de cerámica, sillettería 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.		X (no se evidencia certificación)
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.		X (no se evidencia certificación)
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		X (no se evidencia certificación)
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.	X	
6	El Oferente deberá sostener los precios del servicio integral que preste durante el tiempo que dure el contrato que se llegase a celebrar.	X	
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.	X	
8	El Oferente certificará por escrito que se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante o en la realización de algún 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).		X (no se evidencia certificación)
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.	X	
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	X	
	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 siete (07) 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 verificará 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 siete (07) códigos de alguna de las siguientes clasificaciones:**	X	

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	SMMLV
501923	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Postres y decoraciones de postres	181,13
502023	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	
901416	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Promoción y patrocinio de eventos deportivos	
901015	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	
901115	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	Hoteles y moteles y pensiones	
931316	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	
451118	Equipos y Suministros para Impresión, Fotografia y Audiovisuales	Equipos de audio y video para presentación y composición	Equipo de presentación de vídeo y de mezcla de vídeo y sonido, hardware y controladores	
302417	Componentes y Suministros para Estructuras, Edificación, Construcción y Obras Civiles	Componentes de construcción de estructura portátil	Componentes soporte y cobertura de tiendas, carpas y estructuras de membrana	

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 la 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, certificando que se encuentra al día con la contribución parafiscal con destino al Turismo emitida por FONTUR COLOMBIA del año 2020, 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. **NOTA 5:** Si al momento de presentar las propuestas se evidencia una duplicidad de representante legal en dos o más propuestas, será causal de rechazo		
12	**Personal** El Oferente deberá presentar un equipo mínimo de trabajo que será el encargado de brindar apoyo en el desarrollo de cada una de las actividades solicitadas por el supervisor durante el desarrollo del contrato. **Coordinador logístico:** Técnico, tecnólogo, con certificados de competencias laborales (Emitidos por el SENA) en organización o coordinación de eventos y/o profesionales en organización y coordinación de eventos; con curso (De mínimo 40 horas) vigente en "Conformación de Brigadas de Emergencia". El personal presentado debe contar con una experiencia específica de mínimo tres (3) años en actividades como coordinador logístico en programas de Bienestar Social Institucional o empresarial. El oferente deberá adjuntar junto con su propuesta, para acreditar los requisitos académicos y de experiencia los siguientes documentos: • Diploma o certificado de competencias laborales emitido por la respectiva institución educativa. • Diploma o certificado de Curso de Conformación de Brigadas de Emergencia. • Certificaciones de experiencia, las cuales deberán contener la siguiente información: Nombre o razón social del contratante. Nombre del personal certificado. Objeto o actividad desempeñada. Fecha de inicio y fecha de terminación de la vinculación. Datos de contacto del contratante. Firma del representante legal del contratante o quien haga sus veces. **Tres (3) recreadores y/o guías turísticos,** Técnicos, tecnólogos o con certificado de competencias laborales (Emitidos por el SENA) en operación de eventos, recreación o como informador turístico. El personal presentado debe contar con una experiencia específica de mínimo dos (2) años acumulados como recreadores y/o guías turísticos en proyectos de logística de programas de Bienestar Social Institucional o Empresarial. El oferente deberá adjuntar junto con su propuesta, para acreditar los requisitos académicos y de experiencia los siguientes documentos: • Diploma o certificado de competencias laborales emitido por la respectiva institución educativa. • Certificaciones de experiencia, las cuales deberán contener la siguiente información: Nombre o razón social del contratante.	X	

	Nombre del personal certificado. Objeto o actividad desempeñada. Fecha de inicio y fecha de terminación de la vinculación. Datos de contacto del contratante. Firma del representante legal del contratante o quien haga sus veces. **NOTAS GENERALES:** • Los diplomas, actas de grado y certificados académicos deberán ser expedidos por instituciones educativas aprobadas por el Ministerio de Educación Nacional o entidad competente según el caso. • No se admitirán auto certificaciones (Entiéndase de la misma persona propuesta), así como tampoco certificados de subcontratistas o de subcontratos. • Deberá presentarse, junto con la oferta, hoja de vida de cada uno los miembros del grupo de trabajo ofertado. El personal propuesto como coordinador logístico deberá encontrarse vinculados directamente con el oferente con una antigüedad mínima de un año a la fecha de la diligencia de cierre de recibo de propuestas, y deberá asegurarse esta condición por lo menos durante el plazo de ejecución del contrato. Para esto, deberá allegarse junto con la oferta la copia de respectivo contrato laboral, así como adjuntar las respectivas planillas de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social de los últimos seis (06) meses anteriores a la fecha de la diligencia de cierre. 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.		
13	**Capacidad operativa** Teniendo 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. • Transporte el oferente con la propuesta debe presentar contrato vigente con empresa de transporte especial de pasajeros constituida que cumpla con desplazamientos a nivel país (se deberá adjunta cámara de comercio con la propuesta) que cumplan con los requisitos establecidos en el decreto 1079 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte específicamente al artículo 2.3.2.3.2 modificado por el 1906 del 2015. El oferente debe acreditar que dicho contrato tendrá vigencia por lo menos un (01) año, además deberá aportarse resolución de habilitación y capacidad transportadora de la empresa de transporte emitidos por el Ministerio de Transporte seccional Cundinamarca. El oferente debe acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según ley 105 de 1993 y 336 de 1996, Decreto 174 de 2001, ley 769 de 2002, ley 1383 de 2010 y decreto 1075 normatividad vigente para prestar el servicio de transporte terrestre especial, El oferente entregara Plan Estratégico de Seguridad Vial adoptado por la empresa de transporte y copia de radicado al Ministerio de Transporte del Programa, de acuerdo al Decreto 1310 de 2016, Plan Estratégico de Seguridad Vial.		X (no se evidencia documentos de los vehículos)

	Junto con la propuesta deberá allegar documentos de mínimo 4 buses de lujo tipo Berlina, modelo 2016 en adelante con una capacidad mínima de 40 pasajeros de transporte público. **Documentos a aportar por cada vehículo:** copia licencia de transito tránsito, copia Certificado de gases, copia Certificado SOAT, copia Tarjeta de operación, copia de pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, se deberá certificar por escrito que todos los vehículos que presten el servicio tengan cinturones de seguridad en bus estado que permita acoplarse al pasajero. El oferente deberá certificar por escrito que todo vehículo que sea asignado para la prestación de servicio tendrá velocímetro digital en buenas condiciones y en funcionamiento, durante cada actividad. • 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 programas 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. Además de ello se deberá ofertar la siguiente infraestructura: **CENTROS VACACIONALES, CENTROS RECREACIONALES, CENTROS ECOTURÍSTICOS, Y/O CLUBES** Deberá contar mínimo con tres (03) centros vacacionales, centros recreacionales, centros ecoturísticos, hoteles y/o clubes, de su propiedad o con quien tenga un convenio comercial, ubicados a nivel país, que cuente con los siguientes servicios • Alojamiento, piscina, 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 algunos de los siguientes escenarios (cancha de futbol 11, cancha de tejo y/o minitejo, cancha de futbol 5, cancha baloncesto y/o 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/o televisor. • Elementos de recreación (Sonido, luces, etc.) • Hospedaje para mínimo 40 personas **SALON DE EVENTOS** Deberá ofertar mínimo tres (03) salones de eventos a nivel país, de su propiedad o con quien tenga un convenio comercial, con por lo menos las siguientes características: uno (01) con capacidad para 300 personas, uno (01) con capacidad para 200 personas y uno (01) con capacidad para 100 personas. **NOTA 1:** En el evento que las instalaciones ofertadas sean de propiedad del oferente se debe aportar certificado de tradición y libertad donde se acredite la propiedad de las mismas, de lo contrario se aportara convenio suscrito por el proponente de las instalaciones ofertadas. **NOTA 2:** 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.	X	
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.		X (no se evidencia certificaciones)
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,	X	

	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 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.	X	
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.		X (no se evidencia certificación)

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	X	
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 15 DÍAS ANTES DE CADA ACTIVIDAD A REALIZAR POR PARTE DEL CONTRATISTA		X (se evidencia documento sin firma)
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	X	
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 POR PARTE DEL PROFESIONAL EN SGSST	X	
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		X (se evidencia documento sin firma)
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	X	

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - SGA			
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	El oferente deberá adjuntar con su propuesta pantallazo de consulta de no encontrase registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue. En el caso de presentarse como Consorcio o Unión Temporal, se deberá presentar documento firmado por el representante legal que la represente, donde se relacionen los datos básicos de cada uno de los integrantes que la conforman (nombre o razón social, NIT, nombre, número de identificación del representante legal y número de identificación del representante Legal, de cada una de las empresas que la conformen) La Dirección de Carabineros y Seguridad Rural, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA e imprimirá el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.	X	
2	Adjuntar junto con la propuesta Plan de Gestión Ambiental o Programas de Gestión Ambiental, donde se evidencie la implementación del Sistema de Gestión Ambiental, de acuerdo a los aspectos e impactos ambientales identificados para el desarrollo y ejecución de las actividades establecidas según la actividad económica y servicios ofrecidos. Actividades asociadas a las instalaciones y en las que se prestan los diferentes servicios. Estos documentos deberán ser firmado por un profesional en el área ambiental (Ingeniero o Administrador o ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario); donde todos los programas establecidos deben contener como mínimo: alcance, objetivos, responsables, descripción de las actividades, cronograma e indicadores.	X	
3	Adjuntar con la propuesta el plan de gestión integral de uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos o protocolo de gestión de residuos. Este documento deberá ser firmado por un profesional en el área ambiental (Ingeniero o Administrador ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario); se anexará copia de la tarjeta profesional y del documento de identificación.	X	
4	El oferente adjuntara Compromiso firmado por el Representante legal. Prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.	X	

El oferente **CORPORATION S.A.S. PDF** NO CUMPLE con lo solicitado en el pliego de condiciones de carácter técnico, toda vez que no se evidencia los documentos, certificaciones y anexos establecidos para el presente proceso, como se plasmó anteriormente.

4. Empresa**: FUNDACIÓN WAYS OF HOPE**

ÍTEM	DESCRIPCION	TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
NIÑEZ	Día internacional de la niñez: día dulce de los niños (Halloween): Servicio de actividades de recreación mínimo para 80 niños que incluya: • (5) Recreadores con la respectiva experiencia y formación académica de acuerdo a lo solicitado. • 80 Pinta caritas. • Globoflexia para cada uno de los asistentes. • (3) Saltarines. • (2) Inflables. • (1) Piscina de pelotas. • Feria Vaquera para 80 niños. • Show de títeres • 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 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 festival, 10 dulces tipo caramelo, 1 arequipe, gomas masmelos (50 gr).	01 cupo	X	
	Novenas navideñas: • 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). Natilla para mínimo 50 personas.	01 cupo	X	
JUVENTUD	Visitas a parques: Está orientado a los jóvenes y se pretende incentivar la lúdica e integración de los visitantes, debe contener un guía que oriente la actividad, de igual forma se debe proporcionar la siguiente alimentación: • Hamburguesa especial, carne de res de (150 gr), tomate, queso holandés, lechuga, tocineta, cebolla, salsa BBQ, salsa roja y salsa blanca, bebida gaseosa de 400 ml.	01 cupo	X	
ADULTEZ	Jornadas de acondicionamiento físico dirigidas: Deben ser encaminadas por un especialista en el tema profesional en deporte; donde se realizan actividades con el fin de mejorar la condición físico-atlética tanto del personal uniformado como no uniformado. Se debe tener en cuenta los siguientes aspectos: Las sesiones deben ser de una (1) hora, por lo menos tres (3) veces por semana y periódicamente. Se pueden contemplar las siguientes actividades: • Taekwondo • Cardio box • Preparación física • Apoyo para evaluación de condición física prueba de la milla (1604 metros) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de sit and reach (flexibilidad) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de push up (flexión de brazo) • Apoyo para evaluación de condición física prueba de sits up (abdominales) • Zumba • Aeróbicos	01 cupo	X	
	Día de la secretaria: deberá incluir un cantante que armonice la actividad de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: omelette, porción de frutas, jugo, café chocolate.	03 horas/ 01 cupo	X	
	Día de la madre deberá incluir un Mariachi que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación:	03 horas/ 01 cupo	X	

	Crema de pollo o entrada (80 gr), Pechuga en salsa de champiñón (100 gr), arroz (70 gr), patacones, jugo o gaseosa (250 ml).			
	Día del padre deberá incluir un trio que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Aniversario institucional Almuerzo: deberá incluir un cantante que armonice la actividad de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación Picada: mezcla de carne de lomo de res, lomo de cerdo, chorizo, papa criolla, costilla de cerdo ahumada, rellena, papa salada, arepa, envuelto, ají guacamole, jugo o gaseosa (250 ml)	03 horas/ 01 cupo	X	
	Charlas de superación personal Refrigerio: se deberá proveer un capacitador, de acuerdo a la temática requerida, previa coordinación con el supervisor, así mismo debe ir incluida la siguiente alimentación: 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.	03 horas/ 01 cupo	X	
	Celebraciones Religiosas • Amor y amistad Cena deberá incluir una Orquesta música variada que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación 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).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Despedida fin de año Cena: deberá incluir una Orquesta música variada que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación 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).	03 horas/ 01 cupo	X	
	Día de sol Refrigerio: refrigerio am: Sándwich (230 gr) de Pollo, queso Tomate Lechuga Fruta a Elección, Arequipe Pequeño, Jugo en Caja de (200ml). Almuerzo: Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml). Refrigerio pm: Porción de pizza (250 gr) con jugo en cajita (200gr), Helado en vasito. /Bolsa con dulces. El servicio se requiere con transporte ida y regreso a nivel país.	01 cupo	X	
	Día de sol Refrigerio: refrigerio am: Sándwich (230 gr) de Pollo, queso Tomate Lechuga Fruta a Elección, Arequipe Pequeño, Jugo en Caja de (200ml). Almuerzo: Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml). Refrigerio pm: Porción de pizza (250 gr) con jugo en cajita (200gr), Helado en vasito. /Bolsa con dulces. El servicio se requiere sin transporte.	01 cupo	X	
	Encuentros de parejas y/o solteros: el contratista proporcionará un capacitador, previa coordinación con el supervisor, se beberá proporcionar la siguiente alimentación: Refrigerio: Perro caliente especial salchicha (80 Gr), cebolla, papa, huevo de codorniz, queso, salsas, jugo en caja 200 ml).	2 horas/ un cupo	X	
FAMILIA	Charlas participativas: el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Palito de queso de 30 Grs, Jugo en caja de 200 ml y (1) golosina	02 horas/ 01 cupo	X	
	Talleres formativos: el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Almojábana, (80gr) jugo en Caja de 200 ml, chocolatina	03 horas/01 cupo	X	
	Actividades lúdicas y de recreación Refrigerio: el contratista proporcionara un animador, previa coordinación con el supervisor, debe incluir empanada de carne o pollo (180gr), jugo en Caja de 200 ml, (1) chocolatina pequeña	03 horas/01 cupo	X	
	Juego de roles el contratista proporcionara un capacitador, previa coordinación con el supervisor, que incluya Refrigerio: Pastel de Carne o (180gr) fruta en cosecha, (1) Golosina y jugo en Caja de 200 ml.	03 horas/01 cupo	X	

	Jornada Recreativa: el contratista proporcionara 06 animadores este programa busca promover la diversión, la integración familiar o laboral, trabajo en equipo, bajar los índices de estrés y mejoramiento del clima laboral, orientado de las siguientes maneras: • Festival de cometas: 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).	03 horas/01 cupo	X	
	• Novenas navideñas: el contratista proporcionara un animador, previa coordinación con el supervisor, que incluya: Pastel de Carne o pollo (180gr) fruta en cosecha, (1) Golosina y jugo en Caja de 200 ml.	01 horas/01 cupo	X	
	Día de la familia: deberá incluir un trio que armonice la actividad, de igual forma se debe proveer la siguiente alimentación: Almuerzo: 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).	03 horas/01 cupo	X	
SERVICIO DE ANIMACIÓN MUSICAL VARIADA A NIVEL PAIS				
1	Servicio de Solista	1 Hora	X	
2	Servicio de Dueto (No incluye sonido)	1 Hora	X	
3	Servicio de Trio (No incluye sonido)	1 Hora	X	
4	Servicio de Cuarteto (No incluye sonido)	1 Hora	X	
5	Servicio de orquesta Música variada (no incluye Sonido)	1 Hora	X	
6	Servicio de Saxofonista (no incluye sonido)	1 Hora	X	
7	Servicio de Pianista (No incluye Sonido)	1 Hora	X	
8	Servicio de Organista (no incluye sonido)	1 Hora	X	
	SERVICIO DE SALÓN PARA EVENTOS			
9	Servicio de auditorio con capacidad mínima para cuatrocientas (400) personas, que incluya sillas, mesas, lencería, sonido, luces mecánicas, pantallas led de mínimo 50 pulgadas, efectos especiales y Ryder técnico, cuando la capacidad de los auditorios policiales no esté a disposición. **Nota**: El supervisor del contrato seleccionara el auditorio para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta.	6 Horas	X	
10	Servicio de salón 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 acuerdo al cronograma proyectado por parte del grupo de bienestar social DICAR, se logra evidenciar que se desarrollaran actividades en las siguientes ciudades así: Villavicencio, Boyacá, Tumaco, Bogotá, Antioquia, Mocoa, Tolima y Cundinamarca toda vez que por ser una Dirección operativa los funcionarios desarrollan sus funciones en diferentes lugares, con un mínimo de 100 personas. **Nota:** las actividades podrán estar sujetas a cambios de acuerdo a la situación de orden público presentada en la zona donde esté previsto el evento, con el fin de salvaguardar vidas y bienes de los funcionarios asistentes	6 Horas	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE DESAYUNOS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
11	Huevos rancheros (150 gr), porción de pan (50 gr), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
12	Omelette, porción de frutas, jugo, café chocolate	1 desayuno	X	
13	Calentado paisa (arroz, frijol, porción de carne o chorizo o huevos al gusto, tajada de plátano maduro) arepa blanca, porción de queso campesino (50 gr) agua de panela, chocolate o jugo.	1 desayuno	X	
14	Tamal (250 gr) porción de pan (50 gr), bebida (chocolate o café con leche), jugo de naranja (250 ml).	1 desayuno	X	

15	Envuelto de mazorca (280 gr), bebida (chocolate o café con leche) (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
16	Arepa de queso (200gr), bebida (chocolate o café con leche) (250 ml), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
17	Caldo de costilla (300gr), Huevos rancheros (150gr), porción de pan (50gr), jugo de naranja (250 ml), porción de fruta (80 gr).	1 desayuno	X	
	SERVICIO DE ALMUERZOS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
18	Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
19	Pechuga en salsa de champiñones (300gr), ensalada (80 gr) jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
20	Arroz Con Pollo (300 gr) papas fritas (80 gr), lechuga (30 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
21	Arroz con camarones (300 gr), jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
22	Costillas de cerdo, (400 gr) papas fritas (80 gr), patacones (80 gr). Jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
23	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	X	
24	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	X	
25	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	X	
26	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	X	
27	Sopa o entrada (80 gr), robalo a la plancha o a la marinera (100 gr), arroz con coco o blanco (70 gr), patacones (80 gr), jugo, limonada natural o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
28	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	X	
29	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 almuerzo	X	
30	Frijolada: Frijoles con pezuña, carne de cerdo, porción de arroz, tajada de plátano, arepa, aguacate. Jugo o gaseosa (250 ml).	1 almuerzo	X	
31	Picada: mezcla de carne de lomo de res, lomo de cerdo, chorizo, papa criolla, costilla de cerdo ahumada, rellena, papa salada, arepa, envuelto, ají guacamole, jugo o gaseosa	1 almuerzo	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE CENA A NIVEL PAIS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
32	Ceviche de camarones tradicional preparación con salsa roja, trozos de aguacate y crocantes de plátano (80gr) Costilla de cerdo horneada con BBQ de maracuyá (150gr) Arroz blanco (70gr) Papa al horno (80gr) Ensalada Nicoise, espinaca, lechuga, huevo cocido, tomate cherry, aguacate (80gr) Postre Pie de Limón, Jugo o Gaseosa (250ml)	1 cena	X	
33	Filete de cerdo a la Pimienta (250 gr), Jugo o gaseosa (250ml)	1 cena	X	
34	Pollo al vino 150 gr, Puré de papa (80 gr) ensalada 60gr jugo o gaseosa	1 cena	X	
35	Ensalada Rusa, verduras, mayonesa, hoja de lechuga y Tomate Cherry (80 gr) Roast Beef (150 gr) arroz con ajonjolí 70 gr, Papa Gratinada 80 gr, Ensalada de Manzana verde, apio y nueces 80gr, Postre de tres leches, jugo o gaseosa 250 ml	1 cena	X	
36	Crema de Champiñones 80 gr, Filete de salmón Horneado con salsa bechamel, Arroz con ajonjolí, Puré de papa, Ensalada primavera: Mix de lechugas, manzana y crotones de pan, postre Parfait de amaretto, jugo o gaseosa	1 cena	X	
37	Crema de Pollo, Filete de Trucha, Arroz Blanco, Papa al horno, ensalada fantasía: Espinaca, fresa, mango, lechuga, tomate y yogurt, Postre Flan de caramelo, Jugo o gaseosa	1 cena	X	
38	Cena corriente, arroz, carne o pollo, plátano frito, ensalada, sopa, jugo o gaseosa	1 cena	X	

39	Porción de lasaggna de carne, pollo o mixta de mínimo 250 grs plátano frito, 01 pan francés y jugo o gaseosa	1 cena	X	
	SERVICIO DE REFRIGERIOS, POSTRES Y BEBIDAS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
40	Sándwich, 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	X	
41	Sándwich de pollo, queso tomate, lechuga frita a elección, Arequipe pequeño, jugo en caja de 200 ml	1 refrigerio	X	
42	Sándwich gratinado de pollo y champiñones 230 gr jugo en caja de 200 ml	1 refrigerio	X	
43	Sándwich de lomo de cerdo 120 gr Jugo de Caja 200 ml	1 refrigerio	X	
44	Hamburguesa criolla, carne de res de 150 gr, tomate, queso mozzarella, lechuga, cebolla grille, salsa roja y salsa blanca, jugo en caja de 200 ml	1 refrigerio	X	
45	Hamburguesa especial carne de res de 150 grs, tomate, queso holandés, lechuga, tocineta, cebolla, salsa BBQ, salsa roja y salsa blanca	1 refrigerio	X	
46	Perro caliente salchicha 80gr, cebolla, papa, salas, jugo en caja 200ml	1 refrigerio	X	
47	perro Caliente especial salchicha 80 gr, cebolla, papa, huevo de codorniz, queso salsas, jugo en caja 200ml	1 refrigerio	X	
48	Porción de pizza 250gr con jugo de cajita 200 ml helado en vasito / bolsa con dulces	1 refrigerio	X	
49	Pastel de pollo 180 gr con gaseosa envase individual 250ml y fruta (manzana o mandarina)	1 refrigerio	X	
50	Cajita feliz (Hamburguesa: carne hamburguesa 100% de res 80gr, queso mozzarella, jamón, tocineta, vegetales y salsas, papa a la francesa 50gr o paquete, gaseosa 150ml y chocolatina pequeña	1 refrigerio	X	
51	Palito de queso de 30gr jugo en caja de 2100 ml chocolatina pequeña	1 refrigerio	X	
52	Almojábana 80gr jugo de caja 200 ml chocolatina pequeña	1 refrigerio	X	
53	Empanada de carne o pollo 180gr jugo en caja de 200 ml chocolatina pequeña	1 refrigerio	X	
54	Pastel de carne o pollo 180 gr fruta en cosecha (1) Golosina y jugo en caja de 200ml	1 refrigerio	X	
55	torta para mínimo 25 personas	1 refrigerio	X	
56	Natilla para mínimo 25 personas	1 refrigerio	X	
57	Cupcakes decorados	1 refrigerio	X	
58	Estación de postres o de frutas	1 refrigerio	X	
59	Tabla de quesos	1 refrigerio	X	
60	Bebida hidratante como Gatorade, tropical, mandarina maracuyá de 500ml	1 refrigerio	X	
61	Botella de agua sin gas 500ml	1 refrigerio	X	
62	Botellón de agua de mínimo 20 lts	1 refrigerio	X	
63	Bolsa de agua de mínimo 350ml	1 refrigerio	X	
64	Salpicón de frutas mínimo 16 oz. (debe contener papaya, piña, sandia, mango, manzana, banano, fresas y uvas rojas sin semillas).	1 refrigerio	X	
65	Gaseosa personal 350 ml.	1 bebida	X	
66	Gaseosa 3 litros	1 bebida	X	
67	Capuchino mínimo 7 oz	1 bebida	X	
68	Milo Mínimo 7 oz	1 bebida	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE VACACIONES RECREATIVAS SEGÚN CRONOGRAMA BIESO			
69	Vacaciones recreativas, CON TRANSPORTE para niños que incluya: Transporte ida y regreso, Entradas a estos sitios de interés donde se desarrollen actividades recreativas, atracciones mecánicas en áreas infantiles tales como mini chocones Karts, paseo de piratas, montañas rusas, troncos, tren rio, aviones, globo, entre otros. Refrigerios AM y PM, almuerzo menú infantil. apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia	1 cupo	X	
70	Vacaciones recreativas SIN TRANSPORTE que incluya: Entradas a estos sitios de interés donde se desarrollen actividades	1 cupo	X	

	recreativas, atracciones mecánicas en áreas infantiles tales como mini chocones Karts, paseo de piratas, montañas rusas, troncos, tren rio, aviones, globo, entre otros. Refrigerios AM y PM, almuerzo menú infantil. apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia			
71	Pasadía en centro vacacional, parques acuáticos o recreativos (según especificaciones).	1 cupo	X	
72	Servicio de entradas a parques de atracciones mecánicas para adultos con refrigerio (según especificaciones).	1 cupo	X	
73	Servicio de almuerzo o Cena en las diferentes ciudades del país (según especificaciones).	1	X	
74	Servicio de salones para 50 personas con mobiliario acondicionados para entregar la comida solicitada.	1	X	
75	Servicio de mesero debidamente uniformado (1 por cada 10 PAX).	1	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIOS DE ZONAS HUMEDAS A NIVEL PAIS			
76	Servicio de zonas húmedas que cuente con jacuzzi, turco, masajes, bebida hidratante y refrigerio.	1 cupo	X	
SERVICIO DE CELEBRACION CUMPLEAÑOS A NIVEL PAÍS				
77	Celebración de cumpleaños mínimo para 25 personas que incluya: Decoración instalada por el contratista, (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 La prestación del servicio se llevará a cabo en instalaciones policiales previa coordinación con el supervisor.	1 cupo	X	
SERVICIO DE RECREACIÒN A NIVEL PAIS				
78	Servicio de actividades de recreación mínimo para 80 niños que incluya: (5) Recreadores con la respectiva experiencia y formación académica de acuerdo a lo solicitado. · 80 Pinta caritas. · Globoflexia para cada uno de los asistentes. · (3) Saltarines. · (2) Inflables. · (1) Piscina de pelotas. · Feria Vaquera para 80 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 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 nucita, gomas trululu (50 gr).	1 cupo	X	
	SERVICIO DE ESTRUCTURA PARA EVENTOS A NIVEL PAIS			
79	Servicio de estructura y logística tipo auditorio o carpa (previa coordinación con el supervisor) para eventos especiales con capacidad mínima para cuatrocientas (400) personas, 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 Dee-jay (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	X	

	ÍTEM	TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE
	SERVICIO DE INSTALACIONES DEPORTIVAS A NIVEL PAIS			
80	Cancha larga de fútbol 11 sintética	1 hora	X	
81	Cancha larga de fútbol 11 grama	1 hora	X	
82	Cancha fútbol 8 sintética	1 hora	X	
83	Cancha fútbol 5 sintética	1 hora	X	
84	Servicio bolera profesional por persona, donde cada jugador puede jugar dos líneas	1 cupo	X	
85	Gimnasio que incluya como mínimo 15 caminadoras, 15 elíptica, 15 bicicletas, 05 multigimnasio varias, 05 juegos de pesas.	1 hora	X	
86	Instalaciones con juegos para niños que incluyan, cubos para armar, rompecabezas didácticos, piscina de pelotas pequeñas.	1 hora	X	
87	Piscina semiolímpica con salvavidas e instructor.	1 hora	X	
88	Piscina para niños con salvavidas	1 hora	X	
89	Cancha baloncesto, tenis, voleibol pavimento y/o arena	1 hora	X	
	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).			
	SERVICIO DE ZONAS HÚMEDAS A NIVEL PAIS			
90	Zonas húmedas que cuente con sauna, baño turco y jacuzzi, incluye bebida hidratante y refrigerio.	1 cupo	X	
	SERVICIO DE BOLETERÍA PARA PRESENTACIONES CULTURALES A NIVEL PAÍS			
91	SERVICIO DE VACACIONES RECREATIVAS PARA NIÑOS A NIVEL PAIS Vacaciones recreativas para (niños) 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 En 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. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). Acceso a zonas verdes y canchas adecuadas para la práctica de deportes como fútbol, baloncesto, voleibol, futbol 5. 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, 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. Opción 2. Porción de lasaña de carne, pollo o mixta de mínimo 125 grs, 01 pan francés y jugo o gaseosa. Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia.	1 cupo	X	
92	Vacaciones recreativas para (jóvenes) a nivel país con transporte para niños que incluya: Transporte ida y regreso en buses calificados para la misma, que cuenten con conductores certificados cumpliendo con la	1 Cupo	X	

	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. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). Acceso a zonas verdes y canchas adecuadas para la práctica de deportes como fútbol, baloncesto, voleibol, futbol 5. 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: (1) Pastel 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 que conste de: Opción 1. 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. Opción 2. Pechuga en salsa de champiñones (300gr), ensalada (80 gr) jugo o gaseosa (250 ml). Apoyo médico o de primeros auxilios en caso de emergencia			
93	SERVICIO DE PASADÍA EN CENTROS VACACIONALES, PARQUES ACUÁTICOS Y/O RECREATIVOS A NIVEL PAÍS Pasadía en centro vacacional, parque acuático y/o recreativo en zona cálida Tolima, Cundinamarca, Cartagena, santa marta, san Andrés, tolú, Coveñas, Santander y/o eje cafetero, para un mínimo de 100 personas, que ofrezcan toboganes, zoológico, transporte interno gratuito, 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 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, 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 con el respectivo gorro de baño, 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.	1 cupo	X	

	Discoteca con capacidad mínima para doscientas (200) personas, con barman, dj, sonido, meseros y pista de baile.			
94	Pasadía SIN TRANSPORTE en centro vacacional, parque acuático y/o recreativo en zona clima cálido Tolima, Cundinamarca, Cartagena, santa marta, san Andrés, tolú, Coveñas, Santander y/o eje cafetero, para un mínimo de 100 personas, que ofrezca toboganes, 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: empanada de carne o pollo, gaseosa personal de 350 ml, mínimo de dos (2) sabores. Almuerzo que conste de: Opción 1: plato parrillada tres carnes, acompañamiento (papa al vapor, plátano, yuca, jugo natural en vaso de 9 onzas. Opción 2: Sancocho de gallina, res o mixto: incluye sopa, plato de arroz y presa de gallina, y/o carne, acompañado de guacamole y jugo natural de fruta o gaseosa. Opción 3: churrasco o pechuga a la plancha, acompañado de porción de papas a la francesa, ensalada y jugo de fruta. Acceso a piscinas para adultos y niños con el respectivo gorro de baño, que ofrezcan las adecuadas medidas de seguridad (salvavidas constante durante la estadía). 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	X	
	ÍTEM	**TIEMPO (Hora) y/o CANTIDAD**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	SERVICIO DE BOLETERÍA PARA PRESENTACIONES CULTURALES A NIVEL PAÍS			
95	Servicio de boletería a nivel país para presentaciones culturales (obras de teatro, danzas, conciertos musicales de diferentes géneros, stand up comedí, conferencias) para adultos, jóvenes y niños en establecimientos que ofrezcan excelentes y adecuadas instalaciones y medidas de seguridad.	1 boleta	X	
96	Servicio de boletería para entradas a cine a nivel país 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. El supervisor del contrato seleccionara el lugar para ejecutar la actividad de los ofrecidos por el contratista dentro de su propuesta.	1 boleta	X	
97	SERVICIO DE ENTRADAS A PARQUES DE ATRACCIONES MECÁNICAS PARA ADULTOS Servicio de boletería según cronograma BIESO 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.	1 combo	X	

	Refrigerio que conste de: 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. Opción 2: (1) Pastel de hojaldre de pollo o carne de 80 gr, gaseosa personal de 350 ml. Refrigerio. Almuerzo que conste de: Opción 1. Churrasco (400 gr), papas fritas (80 gr), guacamole (20 gr), jugo o gaseosa (250 ml). 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.			
98	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN CRONOGRAMA BIESO 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 ofertara platos 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, Cordon blue, 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. El servicio de apoyo logístico para la alimentación, deporte, cultura y entretenimiento para las actividades de bienestar social para los funcionarios en el territorio Nacional. **Nota1:** La prestación del servicio se llevará a cabo en instalaciones policiales, previa coordinación con el supervisor.	1 combo	X	

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.	X	
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.	X	
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.	X	
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	X	
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.	X	
6	El Oferente deberá sostener los precios del servicio integral que preste durante el tiempo que dure el contrato que se llegase a celebrar.	X	
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.	X	
8	El Oferente certificará por escrito que se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante o en la realización de algún 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).	X	
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.	X	
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	X	
	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 siete (07) 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 verificará 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 siete (07) códigos de alguna de las siguientes clasificaciones:**		X (no se evidencia los documentos solicitados tales como RNT y demás)

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	SMMLV
501923	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Postres y decoraciones de postres	181,13
502023	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	
901416	Servicios de viaje, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Deportes comerciales	Promoción y patrocinio de eventos deportivos	
901015	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	
901115	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	Hoteles y moteles y pensiones	
931316	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	
451118	Equipos y Suministros para Impresión, Fotografia y Audiovisuales	Equipos de audio y video para presentación y composición	Equipo de presentación de vídeo y de mezcla de vídeo y sonido, hardware y controladores	
302417	Componentes y Suministros para Estructuras, Edificación, Construcción y Obras Civiles	Componentes de construcción de estructura portátil	Componentes soporte y cobertura de tiendas, carpas y estructuras de membrana	

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 la 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, certificando que se encuentra al día con la contribución parafiscal con destino al Turismo emitida por FONTUR COLOMBIA del año 2020, 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. **NOTA 5:** Si al momento de presentar las propuestas se evidencia una duplicidad de representante legal en dos o más propuestas, será causal de rechazo		
12	**Personal** El Oferente deberá presentar un equipo mínimo de trabajo que será el encargado de brindar apoyo en el desarrollo de cada una de las actividades solicitadas por el supervisor durante el desarrollo del contrato. **Coordinador logístico:** Técnico, tecnólogo, con certificados de competencias laborales (Emitidos por el SENA) en organización o coordinación de eventos y/o profesionales en organización y coordinación de eventos; con curso (De mínimo 40 horas) vigente en "Conformación de Brigadas de Emergencia". El personal presentado debe contar con una experiencia específica de mínimo tres (3) años en actividades como coordinador logístico en programas de Bienestar Social Institucional o empresarial. El oferente deberá adjuntar junto con su propuesta, para acreditar los requisitos académicos y de experiencia los siguientes documentos: • Diploma o certificado de competencias laborales emitido por la respectiva institución educativa. • Diploma o certificado de Curso de Conformación de Brigadas de Emergencia. • Certificaciones de experiencia, las cuales deberán contener la siguiente información: Nombre o razón social del contratante. Nombre del personal certificado. Objeto o actividad desempeñada. Fecha de inicio y fecha de terminación de la vinculación. Datos de contacto del contratante. Firma del representante legal del contratante o quien haga sus veces. **Tres (3) recreadores y/o guías turísticos,** Técnicos, tecnólogos o con certificado de competencias laborales (Emitidos por el SENA) en operación de eventos, recreación o como informador turístico. El personal presentado debe contar con una experiencia específica de mínimo dos (2) años acumulados como recreadores y/o guías turísticos en proyectos de logística de programas de Bienestar Social Institucional o Empresarial. El oferente deberá adjuntar junto con su propuesta, para acreditar los requisitos académicos y de experiencia los siguientes documentos: • Diploma o certificado de competencias laborales emitido por la respectiva institución educativa. • Certificaciones de experiencia, las cuales deberán contener la siguiente información: Nombre o razón social del contratante.		X (no se evidencia los requisitos académicos, ni vinculación del mismo)

	Nombre del personal certificado. Objeto o actividad desempeñada. Fecha de inicio y fecha de terminación de la vinculación. Datos de contacto del contratante. Firma del representante legal del contratante o quien haga sus veces. **NOTAS GENERALES:** • Los diplomas, actas de grado y certificados académicos deberán ser expedidos por instituciones educativas aprobadas por el Ministerio de Educación Nacional o entidad competente según el caso. • No se admitirán auto certificaciones (Entiéndase de la misma persona propuesta), así como tampoco certificados de subcontratistas o de subcontratos. • Deberá presentarse, junto con la oferta, hoja de vida de cada uno los miembros del grupo de trabajo ofertado. El personal propuesto como coordinador logístico deberá encontrarse vinculados directamente con el oferente con una antigüedad mínima de un año a la fecha de la diligencia de cierre de recibo de propuestas, y deberá asegurarse esta condición por lo menos durante el plazo de ejecución del contrato. Para esto, deberá allegarse junto con la oferta la copia de respectivo contrato laboral, así como adjuntar las respectivas planillas de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social de los últimos seis (06) meses anteriores a la fecha de la diligencia de cierre. 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.		
13	**Capacidad operativa** Teniendo 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. • Transporte el oferente con la propuesta debe presentar contrato vigente con empresa de transporte especial de pasajeros constituida que cumpla con desplazamientos a nivel pais (se deberá adjunta cámara de comercio con la propuesta) que cumplan con los requisitos establecidos en el decreto 1079 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte específicamente al artículo 2.3.2.3.2 modificado por el 1906 del 2015. El oferente debe acreditar que dicho contrato tendrá vigencia por lo menos un (01) año, además deberá aportarse resolución de habilitación y capacidad transportadora de la empresa de transporte emitidos por el Ministerio de Transporte seccional Cundinamarca. El oferente debe acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según ley 105 de 1993 y 336 de 1996, Decreto 174 de 2001, ley 769 de 2002, ley 1383 de 2010 y decreto 1075 normatividad vigente para prestar el servicio de transporte terrestre especial, El oferente entregara Plan Estratégico de Seguridad Vial adoptado por la empresa de transporte y copia de radicado al Ministerio de Transporte del Programa, de acuerdo al Decreto 1310 de 2016, Plan Estratégico de Seguridad Vial.	X	

	Junto con la propuesta deberá allegar documentos de mínimo 4 buses de lujo tipo Berlina, modelo 2016 en adelante con una capacidad mínima de 40 pasajeros de transporte público. **Documentos a aportar por cada vehículo:** copia licencia de transito tránsito, copia Certificado de gases, copia Certificado SOAT, copia Tarjeta de operación, copia de pólizas de responsabilidad civil contractual y extracontractual, se deberá certificar por escrito que todos los vehículos que presten el servicio tengan cinturones de seguridad en bus estado que permita acoplarse al pasajero. El oferente deberá certificar por escrito que todo vehículo que sea asignado para la prestación de servicio tendrá velocímetro digital en buenas condiciones y en funcionamiento, durante cada actividad. • 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 programas 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. Además de ello se deberá ofertar la siguiente infraestructura: **CENTROS VACACIONALES, CENTROS RECREACIONALES, CENTROS ECOTURÍSTICOS, Y/O CLUBES** Deberá contar mínimo con tres (03) centros vacacionales, centros recreacionales, centros ecoturísticos, hoteles y/o clubes, de su propiedad o con quien tenga un convenio comercial, ubicados a nivel país, que cuente con los siguientes servicios • Alojamiento, piscina, 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 algunos de los siguientes escenarios (cancha de futbol 11, cancha de tejo y/o minitejo, cancha de futbol 5, cancha baloncesto y/o 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/o televisor. • Elementos de recreación (Sonido, luces, etc.) • Hospedaje para mínimo 40 personas **SALON DE EVENTOS** Deberá ofertar mínimo tres (03) salones de eventos a nivel país, de su propiedad o con quien tenga un convenio comercial, con por lo menos las siguientes características: uno (01) con capacidad para 300 personas, uno (01) con capacidad para 200 personas y uno (01) con capacidad para 100 personas. **NOTA 1:** En el evento que las instalaciones ofertadas sean de propiedad del oferente se debe aportar certificado de tradición y libertad donde se acredite la propiedad de las mismas, de lo contrario se aportara convenio suscrito por el proponente de las instalaciones ofertadas. **NOTA 2:** 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.	X	
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.		X (no se evidencia el certificado solicitado)
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,	X	

	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 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.	X	
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.	X	

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	X	
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 15 DÍAS ANTES DE CADA ACTIVIDAD A REALIZAR POR PARTE DEL CONTRATISTA	X	
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	X	
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 POR PARTE DEL PROFESIONAL EN SGSST	X	
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	X	
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	X	

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - SGA			
ITEM	**CUMPLIMIENTO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	El oferente deberá adjuntar con su propuesta pantallazo de consulta de no encontrase registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue. En el caso de presentarse como Consorcio o Unión Temporal, se deberá presentar documento firmado por el representante legal que la represente, donde se relacionen los datos básicos de cada uno de los integrantes que la conforman (nombre o razón social, NIT, nombre, número de identificación del representante legal y número de identificación del representante Legal, de cada una de las empresas que la conformen) La Dirección de Carabineros y Seguridad Rural, verificará en el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA e imprimirá el pantallazo, como evidencia de la consulta realizada durante la verificación técnica.	X	
2	Adjuntar junto con la propuesta Plan de Gestión Ambiental o Programas de Gestión Ambiental, donde se evidencie la implementación del Sistema de Gestión Ambiental, de acuerdo a los aspectos e impactos ambientales identificados para el desarrollo y ejecución de las actividades establecidas según la actividad económica y servicios ofrecidos. Actividades asociadas a las instalaciones y en las que se prestan los diferentes servicios. Estos documentos deberán ser firmado por un profesional en el área ambiental (Ingeniero o Administrador o ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario); donde todos los programas establecidos deben contener como mínimo: alcance, objetivos, responsables, descripción de las actividades, cronograma e indicadores.	X	
3	Adjuntar con la propuesta el plan de gestión integral de uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos o protocolo de gestión de residuos. Este documento deberá ser firmado por un profesional en el área ambiental (Ingeniero o Administrador ambiental o Ingeniero Ambiental y Sanitario); se anexará copia de la tarjeta profesional y del documento de identificación.	X	
4	El oferente adjuntara Compromiso firmado por el Representante legal. Prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.	X	

El oferente **FUNDACIÓN WAYS OF HOPE** NO CUMPLE con lo solicitado en el pliego de condiciones de carácter técnico, toda vez que no se evidencia los documentos, certificaciones y anexos establecidos para el presente proceso, como se plasmó anteriormente.