ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se debe tener en cuenta que hay sedes con menor cantidad de servidores y servidoras, por lo que se requiere la actividad recreativa, cultural y familiar para estas direcciones territoriales. Así mismo, entendiendo que el estudio de mercado superó el presupuesto se elimina la ACTIVIDAD DEPORTIVA Y RECREATIVA

1.1. Actividades

1.1.1 ACTIVIDAD RECREATIVA, CULTURAL Y FAMILIAR

En consideración a la cantidad de funcionarias y funcionarios, la actividad recreativa, cultural y familiar se llevará a cabo **únicamente en las siguientes ciudades:**

DIRIGIDO A:

ZONA	TERRITORIAL	ACTIVIDAD	LUGAR DE LA ACTIVIDAD
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL CÓRDOBA SEDE CAUCASIA	ACTIVIDAD RECREATIVA, CULTURAL Y FAMILIAR	Caucasia
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL NARIÑO SEDE TUMACO	ACTIVIDAD RECREATIVA, CULTURAL Y FAMILIAR	Tumaco
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL VALLE DEL CAUCA SEDE PEREIRA	ACTIVIDAD RECREATIVA, CULTURAL Y FAMILIAR	Pereira

ACTIVIDAD: Propuesta para que los funcionarios y funcionarias de La Unidad de Restitución de Tierras comparta con su familia en una jornada de actividades recreativas, culturales y deportivas; actividades de interacción y socialización o actividades que promuevan integración familiar.

HORARIO: Desde las 9:00 a.m. hasta las 3:00 p.m.

JORNADA: Se podrá realizar entre semana o fines de semana, de conformidad con lo indicado por el supervisor del contrato o su delegado a nivel nacional o territorial, teniendo en cuenta la participación del núcleo familiar y la no afectación en la prestación del servicio en las instalaciones de la URT.

LUGAR:

a) Parque acuático con atracciones acuáticas como piscinas, toboganes, termales etc.
b) Granja o sede campestre o jardín botánico o hacienda recreativa o restaurante reconocido o club u hotel en la cual se pueda realizar un montaje con diferentes actividades, con exclusividad de los servidores, servidoras y sus familias para el desarrollo de la jornada.
c) Parques temáticos y/o de diversiones con atracciones mecánicas.

El contratista deberá presentar dos (2) opciones de lugares sugeridos y las actividades o atracciones para que la entidad elija la opción que represente el mayor beneficio para los servidores, servidoras y sus familias.

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE LOS LUGARES:

- Ser reconocido, legal y seguro.
- Estar ubicado dentro del perímetro urbano de cada ciudad.

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

- Contar con la capacidad y logística apropiada para la realización de la actividad y atender el número de participantes.
- Los pases o pasaportes de ingreso a los sitios incluirán el derecho a disfrutar sin restricciones todas las actividades y/o atracciones de todos y cada uno de los lugares visitados excepto las restricciones propias de las atracciones políticas del lugar, establecidas para propender por la integridad física, mental, psicológica y la vida del visitante.
- Deberá contar con puntos de registro y verificación de las personas inscritas, garantizando el control de ingreso.

ENLACE:

Se deberá contar con un enlace para cada sede con experiencia mínima de seis (6) meses en organización y apoyo logístico de eventos, quien realizará el acompañamiento a toda la actividad y responderá como contacto con cada una de las sedes.

RECREADORES Y PROMOTORES:

- El contratista dispondrá de un recreador/promotor lúdico por cada 15 participantes (sujeto a las necesidades propias de la actividad y/o experiencia y/o expresadas por el supervisor del contrato o sus delegados)
- Los recreadores, promotores deberán estar debidamente identificados/as con un distintivo y serán los encargados entre otras actividades las siguientes:
  - Recibimiento. realizar el registro y recepción de los participantes y orientarlos frente al desarrollo de la jornada.
  - Recreación y acompañamiento de los participantes durante todo el evento.
  - Desarrollar, dirigir, apoyar, organizar, dinamizar y facilitar el buen desarrollo de las actividades.
  - En caso de alguna eventualidad, reportar al personal de apoyo médico presente en la actividad

ALIMENTACIÓN:

La alimentación para cada uno de los participantes deberá contener:

- Almuerzo (ver especificaciones alimentación) podrá ser almuerzo ejecutivo o almuerzo tipo parrilla o almuerzo infantil. (tener opción para almuerzo vegano y/o vegetariano ejecutivo).
- Refrigerio p.m.
- Estación permanente de café, aromática, agua

El proveedor debe presentar al supervisor del contrato o al apoyo a la supervisión, previo a la jornada, mínimo dos (2) opciones de menú, incluyendo opción vegetariana.

SONIDO, LOGÍSTICA .

El proveedor deberá garantizar sonido, música para el desarrollo de la jornada, menaje, meseros, que cumplan con el buen desarrollo de la jornada.

APOYO EN PRIMEROS AUXILIOS:

- Garantizar el transporte a centro médico en ambulancia desde el lugar donde se realice la actividad al lugar de atención médica.
- En caso de asuntos menores, realizar la curación
- Personal de la salud: enfermeros/as y/o auxiliares de enfermería, y/o promotores de salud y/o socorristas y/o personal de la defensa civil o afines, de acuerdo con el número de participantes, con experiencia de mínimo 6 meses en alguna de las disciplinas anteriores y que cuente con los

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

equipos y o materiales necesarios para prestar primeros auxilios. En caso de algún incidente o lesión de los participantes durante el desarrollo de la jornada.

1.1.2 ACTIVIDAD TALLER DE COCINA

DIRIGIDO A:

ZONA	TERRITORIAL	ACTIVIDAD	LUGAR DE LA ACTIVIDAD
ZONA 1	BOGOTA Y NIVEL CENTRAL	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Bogotá
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL CÓRDOBA SEDE MONTERÍA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Montería
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL CÓRDOBA SEDE CAUCASIA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Caucasia
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL BOLÍVAR SEDE CÁRMEN DE BOLÍVAR	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Carmen de Bolívar
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL BOLÍVAR SEDE SINCELEJO	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Sincelejo
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL CESAR- GUAJIRA SEDE VALLEDUPAR	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Valledupar
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL MAGDALENA SEDE SANTA MARTA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Santa Marta
ZONA 3	DIRECCIÓN TERRITORIAL ANTIOQUIA SEDE MEDELLÍN	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Medellín
ZONA 3	DIRECCIÓN TERRITORIAL APARTADÓ	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Apartadó
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL CHOCÓ SEDE QUIBDÓ	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Quibdó
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL CAUCA Y HUILA SEDE POPAYÁN	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Popayán
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL NARIÑO SEDE PASTO	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Pasto
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL NARIÑO SEDE TUMACO	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Tumaco
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL VALLE DEL CAUCA SEDE CALI	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Cali
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL VALLE DEL CAUCA SEDE PEREIRA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Pereira
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL PUTUMAYO SEDE MOCOA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Mocoa
ZONA 5	DIRECCIÓN TERRITORIAL MAGDALENA MEDIO SEDE BARRANCABERMEJA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Barrancabermeja

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

ZONA 5	DIRECCIÓN TERRITORIAL MAGDALENA MEDIO SEDE BUCARAMANGA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Bucaramanga
ZONA 5	DIRECCIÓN TERRITORIAL NORTE DE SANTANDER SEDE CÚCUTA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Cúcuta
ZONA 6	DIRECCIÓN TERRITORIAL CAUCA Y HUILA SEDE NEIVA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Neiva
ZONA 6	DIRECCIÓN TERRITORIAL META SEDE VILLAVICENCIO	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Villavicencio
ZONA 6	DIRECCIÓN TERRITORIAL TOLIMA SEDE IBAGUÉ	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Ibagué
ZONA 6	DIRECCIÓN TERRITORIAL CAQUETÁ SEDE FLORENCIA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	Florencia

ACTIVIDAD: Propuesta para que los funcionarios y funcionarias de La Unidad de Restitución de Tierras comparta con su familia en un taller de cocina en donde los participantes se involucren en una experiencia práctica y educativa diseñada para enseñar a los participantes técnicas culinarias, recetas específicas o enfoques creativos en la preparación de alimentos.

HORARIO: Cinco horas cuya programación será informada por el supervisor del contrato o su delegado a nivel central o territorial, previa a la realización del taller.

JORNADA: Se podrá realizar entre semana o fines de semana, de conformidad con lo indicado por el supervisor del contrato o su delegado a nivel nacional o territorial, teniendo en cuenta la participación del núcleo familiar y la no afectación en la prestación del servicio en las instalaciones de la URT.

LUGAR:

- Hotel o restaurante o cocina o academia o instituto o club o escuela u otro escenario adecuado para este fin que sea reconocido y equipado para el desarrollo de la jornada, con exclusividad de los servidores, servidoras y sus familias.

El contratista deberá presentar dos (2) opciones de lugares sugeridos para que la entidad elija la opción que represente el mayor beneficio para los servidores, servidoras y sus familias.

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE LOS LUGARES:

- Ser reconocido, legal y seguro.
- Estar ubicado dentro del perímetro urbano de cada ciudad.
- Contar con la capacidad y logística apropiada para la realización de la actividad y atender el número de participantes.
- Deberá contar con puntos de registro y verificación de las personas inscritas, garantizando el control de ingreso.
- El lugar debe incluir los equipos, insumos, utensilios necesarios para adelantar la actividad en condiciones seguras e higiénicas y salubridad.

ENLACE:

- Se deberá contar con un enlace para cada sede con experiencia mínima de seis (6) meses en organización y apoyo logístico de eventos, quien realizará el acompañamiento a toda la actividad y responderá como contacto con cada una de las sedes.

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

INTRUCTOR DE COCINA (COCINEROS O COCINERAS TRADICIONALES) O CHEF

- En caso de ser **INTRUCTOR DE COCINA (COCINEROS O COCINERAS TRADICIONALES) O CHEF,** deberá contar con una experiencia de mínimo 1 año como cocinero o cocinera o como instructor o instructora en la preparación de alimentos.
- Al comenzar la actividad deberá entregar de forma impresa a cada uno de los participantes, la receta o el menú con el procedimiento para la preparación, así como los ingredientes necesarios en la elaboración.

MENÚ:

Para la actividad el proveedor deberá garantizar el siguiente menú, que será consistente con la comida tradicional de la región con los siguientes miligramos por cada participante:

- Entrada: 200 gramos
- Plato fuerte: entre 400 y 600 gramos
- Postre: 200 gramos
- Bebida debe ser suministrada por el proveedor, lo cual no hará parte de las preparaciones del taller

Al final del taller los alimentos podrán ser consumidos y compartidos por los participantes.

El proveedor debe presentar al supervisor del contrato o al apoyo a la supervisión, previo a la jornada, mínimo dos (2) opciones de menú.

REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA LOS PARTICIPANTES:

Al iniciar la actividad se deberá entregar a cada uno de los participantes lo siguiente:

- 1 delantal plástico
- 1 gorro malla para cabello
- 1 par de guantes de nitrilo o vinilo o polietileno, los cuales permitan la manipulación de alimentos.

Los anteriores insumos deben quedar a disposición de los participantes.

APOYO EN PRIMEROS AUXILIOS:

- Garantizar el transporte a centro médico en ambulancia desde el lugar donde se realice la actividad al lugar de atención médica.
- En caso de asuntos menores, realizar la curación
- Personal de la salud: enfermeros/as y/o auxiliares de enfermería, y/o promotores de salud y/o socorristas y/o personal de la defensa civil o afines, de acuerdo con el número de participantes, con experiencia de mínimo 6 meses en alguna de las disciplinas anteriores y que cuente con los equipos y o materiales necesarios para prestar primeros auxilios. En caso de algún incidente o lesión de los participantes durante el desarrollo de la jornada.

1.1.3 ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN

DIRIGIDO A:

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

ZONA	TERRITORIAL	ACTIVIDAD	LUGAR DE LA ACTIVIDAD
ZONA 1	BOGOTA Y NIVEL CENTRAL	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Bogotá
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL CÓRDOBA SEDE MONTERÍA	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Montería
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL BOLÍVAR SEDE CÁRMEN DE BOLÍVAR	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Carmen de Bolívar
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL BOLÍVAR SEDE SINCELEJO	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Sincelejo
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL CESAR- GUAJIRA SEDE VALLEDUPAR	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Valledupar
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL MAGDALENA SEDE SANTA MARTA	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Santa Marta
ZONA 3	DIRECCIÓN TERRITORIAL ANTIOQUIA SEDE MEDELLÍN	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Medellín
ZONA 3	DIRECCIÓN TERRITORIAL APARTADÓ	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Apartadó
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL CHOCÓ SEDE QUIBDÓ	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Quibdó
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL CAUCA Y HUILA SEDE POPAYÁN	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Popayán
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL NARIÑO SEDE PASTO	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Pasto
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL VALLE DEL CAUCA SEDE CALI	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Cali
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL PUTUMAYO SEDE MOCOA	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Mocoa
ZONA 5	DIRECCIÓN TERRITORIAL MAGDALENA MEDIO SEDE BARRANCABERMEJA	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Barrancabermeja
ZONA 5	DIRECCIÓN TERRITORIAL MAGDALENA MEDIO SEDE BUCARAMANGA	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Bucaramanga
ZONA 5	DIRECCIÓN TERRITORIAL NORTE DE SANTANDER SEDE CÚCUTA	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Cúcuta
ZONA 6	DIRECCIÓN TERRITORIAL CAUCA Y HUILA SEDE NEIVA	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Neiva
ZONA 6	DIRECCIÓN TERRITORIAL META SEDE VILLAVICENCIO	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Villavicencio
ZONA 6	DIRECCIÓN TERRITORIAL TOLIMA SEDE IBAGUÉ	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Ibagué
ZONA 6	DIRECCIÓN TERRITORIAL CAQUETÁ SEDE FLORENCIA	ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN	Florencia

ACTIVIDAD: Realizar una jornada lúdico-recreativa y gastronómica en torno a los valores del código de integridad en Halloween.

El proveedor deberá garantizar la logística para realizar actividades lúdico, recreativo de tal forma que fortalezca la integración el trabajo en equipo, los valores institucionales entre los servidores y servidoras de la Unidad, para esta actividad se necesita:

LUGAR:

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

- Salón para evento que puede ser en un hotel, restaurante o sede campestre o club o centro vacacional o teatro, en los cuales se pueda realizar el montaje de las diferentes actividades, con exclusividad de los servidores, servidoras para el desarrollo de la jornada.

El contratista deberá presentar dos (2) opciones de lugares sugeridos dentro de los cuales la dirección territorial o el nivel central puedan elegir la opción que represente el mayor beneficio para los servidores y las servidoras.

HORARIO: 4 horas que puede estar en un lapso de tiempo entre las 8:00 a.m. y las 6:00 p.m. de conformidad con lo indicado por el supervisor del contrato o su delegado a nivel nacional o territorial, teniendo en cuenta la no afectación en la prestación del servicio en las instalaciones de la URT.

JORNADA: Se podrá realizar entre semana o fines de semana, de conformidad con lo indicado por el supervisor del contrato o su delegado a nivel nacional o territorial, teniendo en cuenta la no afectación en la prestación del servicio en las instalaciones de la URT.

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE LOS LUGARES:

- Ser reconocido, legal y seguro.
- Estar ubicado dentro del perímetro urbano de cada ciudad.
- Contar con la capacidad y logística apropiada para la realización de la actividad y atender el número de participantes.
- Deberá contar con puntos de registro y verificación de las personas inscritas, garantizando el control de ingreso.
- Los espacios físicos deben encontrarse en excelente estado y contar con las ayudas audiovisuales que faciliten la realización de la actividad.

ENLACE:

- Se deberá contar con un enlace para cada sede con experiencia mínima de seis (6) meses en organización y apoyo de eventos recreativos, quien realizará el acompañamiento a toda la actividad y será el maestro de ceremonia que dirigirá y dinamizará la actividad, además responderá como contacto con cada una de las sedes y brindará el reporte de avance de ejecución de la jornada.
- realizar el registro y recepción de los participantes y orientarlos frente al desarrollo de la jornada

ACTIVIDADES:

Se debe organizar los participantes en grupo y de forma individual con los siguientes parámetros:

Realizar una actividad cultural recreativa a través de la cual se puedan promover y reflexionar frente a los valores del código de integridad y sus principios de acción. En la jornada se deberá desarrollar además:

Concurso de disfraces de forma individual: Los participantes llevarán un disfraz que represente un valor o antivalor del código de integridad de la entidad, por lo cual se deberá organizar la jornada para que los participantes puedan presentar su disfraz.

Concurso de disfraces de forma grupal: Los participantes se organizarán por grupos y realizarán una comparsa o coreografía alusiva a un valor o antivalor del código de integridad de la entidad, por lo cual se deberá organizar la jornada para que los participantes puedan presentarse.

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

PROMOTOR LÚDICO Y/O RECREADOR

- El contratista dispondrá de un recreador/promotor lúdico por cada 15 participantes (sujeto a las necesidades propias de la actividad y/o experiencia y/o expresadas por el supervisor del contrato o sus delegados)

- Los recreadores, promotores deberán estar debidamente identificados/as con un distintivo y serán los encargados entre otras actividades las siguientes:
  - Recibimiento. realizar el registro y recepción de los participantes y orientarlos frente al desarrollo de la jornada.
  - Recreación y acompañamiento de los participantes durante todo el evento.
  - Desarrollar, dirigir, apoyar, organizar, dinamizar y facilitar el buen desarrollo de las actividades.
  - En caso de alguna eventualidad, reportar al personal de apoyo médico presente en la actividad

ALIMENTACIÓN:

La alimentación para cada uno de los participantes deberá contener:

a) Almuerzo (ver especificaciones alimentación) podrá ser almuerzo ejecutivo o almuerzo tipo parrilla o almuerzo infantil. (tener opción para almuerzo vegano y/o vegetariano ejecutivo).
b) Estación permanente de snack o pasabocas, café, agua aromática y agua), sin límite de consumo.

El proveedor debe presentar al supervisor del contrato o al apoyo a la supervisión, previo a la jornada, mínimo dos (2) opciones de menú, incluyendo opción vegetariana.

SONIDO, LOGÍSTICA

El proveedor deberá suministrar sonido, música, micrófonos para el desarrollo de la jornada, menaje, meseros, que garanticen la adecuada ejecución de la actividad.

PREMIACIÓN

Se debe entregar reconocimiento de cada una de las categorías así:

- Primer puesto individual: reconocimiento y premiación
- Segundo puesto individual: reconocimiento y premiación

categoría grupal

- Primer puesto: reconocimiento y premiación
- Segundo puesto: reconocimiento y premiación

- NOTA: Premios. Sugeridos Pasadías, cines combos, alimentación, pases de ingresos a eventos sociales, musicales, culturales, artísticos, deportivos o tecnológicos, entre otros.

Los premios deben ser consumibles en cada una de las ciudades donde se desarrolla la actividad.

APOYO EN PRIMEROS AUXILIOS:

a) Garantizar el transporte a centro médico en ambulancia desde el lugar donde se realice la actividad al lugar de atención médica.
b) En caso de asuntos menores, realizar la curación

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

c) Personal de la salud: enfermeros/as y/o auxiliares de enfermería, y/o promotores de salud y/o socorristas y/o personal de la defensa civil o afines, de acuerdo con el número de participantes, con experiencia de mínimo 6 meses en alguna de las disciplinas anteriores y que cuente con los equipos y o materiales necesarios para prestar primeros auxilios. En caso de algún incidente o lesión de los participantes durante el desarrollo de la jornada.

1.2 ALIMENTACIÓN

Las actividades que lo requieran contarán con el suministro de alimentos de la siguiente forma:

Almuerzo Ejecutivo. Compuesto por:

- Entrada. Crema de pollo o champiñones o zanahoria o verduras o sopa de arroz o pasta o san Cochito o porción de fruta, (papaya o melón o manzana o sandía o piña)
- Plato principal con 2 proteínas de mínimo 200 g cada una. Res o pollo o cerdo o pescado,
- 2 carbohidratos, arroz o Papa o plátano o yuca, verdura caliente o ensalada fría,
- postre de 200 mg de pastelería dulce preferiblemente
- jugo de fruta natural o agua o gaseosa de mínimo 300 ml.

- 2 opciones a elegir de igual manera, el proveedor podrá presentar al supervisor otras opciones para servir a la mesa o tipo Buffet.

Almuerzo tipo parrilla: compuesto por

- 450 g de carne de res o pollo,
- 1 chorizo
- 1 porción rellena,
- 1 plátano,
- guacamole,
- porción de mazorca,
- Papa Salada,
- postre 200 mg de pastelería dulce preferiblemente
- bebida fría de mínimo 350 ml. (Jugo natural o gaseosa en botella para cada persona.

Almuerzo infantil compuesto por:

- Hamburguesa de pollo o carne de mínimo 200 g o pollo asado o perro caliente o pollo a la plancha o carne asada o lasaña o pasta,
- Acompañamiento de arroz con papa a la francesa o salada,
- Bebida líquida de por lo menos 300 ml, empacado en Tetra Pak o botella plástica, jugo natural, agua o gaseosa
- Fruta de temporada
- Un dulce o postre.

Almuerzo vegetariano

- Primer Plato. Sopas o leguminosas preparadas con sustancias de vegetales (fondo vegetales) no inferior a 250 Centímetros Cúbicos.
- Plato Principal. Proteína vegetal en presentación no inferior a 200 gramos.

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

- Carbohidratos en presentación no inferior a 100 gramos.
- Verduras cocidas al vapor, salteadas o hervidas o ensaladas en presentación no inferior a 150 gramos.
- Bebida en presentación no inferior a 210 centímetros cúbicos., la cual debe ser jugo natural.

Almuerzo Vegano: Se deberá presentar propuesta de alimentación que no contengan proteínas de animales o productos derivados de animales.

Refrigerio compuesto por:

- Un (1) sólido de dulce o sal ejemplo, pastel gloria o brownie o mantecada o pie de frutas o Hojaldre de jamón y queso o pincho de pollo o empanada de carne o pollo o emparedado o pastel hojaldrado.
- Una (1) bebida fría de mínimo 300 ml, gaseosa o jugo natural o caliente (café o chocolate o milo o avena) de conformidad con el evento.
- Una (1) fruta.

Refrigerio vegano: La comida vegana incluye principalmente frutas, verduras, cereales, frutos secos y hongos

Para la alimentación se deberá tener en cuenta:

- los alimentos deben ser de excelente calidad y se suministrarán en óptimas condiciones de higiene y salubridad, conservando las normas vigentes legales.

- Los derivados lácteos y cárnicos deben conservar la cadena de frío establecida por el fabricante.

- Los productos entregados en empaque deben tener registro en INVIMA y fecha de vencimiento, la cual deberá ser posterior a 8 días siguientes a la realización de la actividad.

- Los alimentos que no sean servidos a la mesa, sino empacados, deben venir adecuadamente presentados en empaques que no afecten al medio ambiente, y se debe contar con sitios adecuados para consumirlos cómodamente.

- El proveedor deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salud pública exigida para los servicios de alimentación.

- Se debe disponer de servicio de comedor con una capacidad suficiente para servir los alimentos de manera simultánea a todos los participantes, dado que las actividades se programan con estrictos horarios.

- Se debe suministrar todo el menaje (sillas, mesas, servilletas, vasos, platos y cubiertos.

1.3 SEGUROS E IDENTIFICACIÓN

a) El lugar para el desarrollo de las actividades debe contar con un seguro de accidentes.

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

b) El contratista deberá suministrar al personal que labore dentro de las actividades la indumentaria necesaria para su identificación en cada una de las actividades, con el fin de identificarlos fácilmente y cumplir con las normas sanitarias y de presentación personal, dicho personal debe estar cubierto con un seguro de responsabilidad ante terceros.

1.4 INFORMES Y DOCUMENTOS SOPORTE

Una vez ejecutadas cada una de las actividades, EL CONTRATISTA deberá hacer entrega en un medio digital o como el supervisor del contrato determine:

a) Informe mensual que incluya:

- Actividad realizada
- Fecha y lugar de realización
- Número de participantes nivel nacional, número de familiares inscritos nivel nacional (para el caso de las actividades que incluyen familiares)
- Listados de asistencia (se deben remitir en digital en perfecto estado)
- Registro fílmico y fotográfico de las actividades
- Certificado de recibido a satisfacción (formato emitido por la Unidad de Restitución de Tierras) firmado por el enlace a nivel territorial y central.

b) Registro fílmico y fotográfico de las actividades

Todas las actividades deben ser registradas tanto en fotografías como en video, de acuerdo con las siguientes características:

- Fotografía de alta definición en formato JPEG, mínimo 20 fotos.
- Para el video, deberá ser en formato FULL HD o 4K, para formato visualización en 16:9, en formato de archivo WMV (Windows Media Video) o MP4, los videos deben ser entrados ya editados con las mejores imágenes de las actividades, estos deberán ser previamente aprobados por el supervisor para su entrega. El video final deberá tener mínimo una duración de 3 minutos máximo 5 minutos.

Tanto las fotografías como los videos deben ser entregados al supervisor con el informe a más tardar, quince días calendario después de realizada la actividad.

Nota: Permitir la participación de 1 acompañante adultos de la UNIDAD, como equipo organizador adicionales a lo solicitado, en todas las actividades al cual se le deberá suministrar la alimentación de conformidad con las especificaciones técnicas de cada actividad.

Si usted copia o imprime este documento, la UAEGRTD lo considerará como No Controlado y no se hace responsable por su consulta o uso. Si desea consultar la versión vigente y controlada, consulte el Sistema de Información Strategos

ANEXO 2. CUADRO DE COTIZACIÓN

ZONA	TERRITORIAL	ACTIVIDAD	LUGAR DE LA ACTIVIDAD	número de servidores /servidoras	NÚMERO DE PERSONAS APROXIMADAMENTE	VALOR POR PERSONA INCLUIDO IVA
ZONA 1	BOGOTÁ Y NIVEL CENTRAL	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	BOGOTÁ	174	ENTRE 12 A 20	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 50 A 120	
ZONA 2	DIRECCIÓN TERRITORIAL CÓRDOBA SEDE MONTERÍA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	MONTERÍA	26	ENTRE 10 A 26	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 8 A 26	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL CÓRDOBA SEDE CAUCASIA	ACTIVIDAD RECREATIVA, CULTURAL Y FAMILIAR	Caucasia	1	ENTRE 1 A 4	
		ACTIVIDAD TALLER DE COCINA			ENTRE 1 A 4	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL BOLÍVAR SEDE CARMEN DE BOLÍVAR	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	CARMEN DE BOLÍVAR	23	ENTRE 15 A 23	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 15 A 23	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL BOLÍVAR SEDE SINCELEJO	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	SINCELEJO	8	ENTRE 5 A 8	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 5 A 8	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL GUAJIRA SEDE VALLEDUPAR	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	VALLEDUPAR	22	ENTRE 8 A 22	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 8 A 22	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL MAGDALENA SEDE SANTA MARTA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	SANTA MARTA	23	ENTRE 10 A 23	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 8 A 23	
ZONA 3	DIRECCIÓN TERITORIAL ANTIOQUIA SEDE MEDELLIN	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	MEDELLÍN	22	ENTRE 10 A 22	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 8 A 22	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL APARTADÓ	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	APARTADÓ	15	ENTRE 10 A 15	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 8 A 15	
ZONA 4	DIRECCIÓN TERRITORIAL CHOCÓ SEDE QUIBDÓ	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	QUIBDÓ	5	ENTRE 2 A 5	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 1 A 5	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL CAUCA Y HUILA SEDE POPAYÁN	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	POPAYÁN	14	ENTRE 8 A 14	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 8 A 14	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL NARIÑO SEDE PASTO	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	PASTO	22	ENTRE 8 A 22	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 8 A 22	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL NARIÑO SEDE TUMACO	ACTIVIDAD RECREATIVA, CULTURAL Y FAMILIAR	TUMACO	1	ENTRE 1 A 3	
		ACTIVIDAD TALLER DE COCINA			ENTRE 1 A 3	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL VALLE DEL CAUCA SEDE CALI	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	CALI	16	ENTRE 10 A 16	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 10 A 16	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL VALLE DEL CAUCA SEDE PEREIRA	ACTIVIDAD RECREATIVA, CULTURAL Y FAMILIAR	PEREIRA	3	ENTRE 3 A 11	
		ACTIVIDAD TALLER DE COCINA			ENTRE 1 A 3	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL PUTUMAYO SEDE MOCOA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	MOCOA	17	ENTRE 10 A 17	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 10 A 17	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL MAGDALENA MEDIO SEDE BARRANCABERMEJA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	BARRANCABERMEJA	18	ENTRE 10 A 18	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 10 A 18	

ZONA	TERRITORIAL	ACTIVIDAD	LUGAR DE LA ACTIVIDAD	número de servidores /servidoras	NÚMERO DE PERSONAS APROXIMADAMENTE	VALOR POR PERSONA INCLUIDO IVA
ZONA 5	DIRECCIÓN TERRITORIAL MAGDALENA MEDIO SEDE BUCARAMANGA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	BUCARAMANGA	6	ENTRE 2 A 6	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 2 A 6	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL NORTE DE SANTANDER SEDE CÚCUTA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	CÚCUTA	12	ENTRE 8 A 12	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 8 A 12	
ZONA 6	DIRECCIÓN TERRITORIAL CAUCA SEDE HUILA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	NEIVA	7	ENTRE 5 A 7	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 5 A 7	
	DIRECCIÓN TERRITORIALMETA SEDE VILLAVICENCIO	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	VILLAVICENCIO	19	ENTRE 10 A 19	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 10 A 19	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL TOLIMA SEDE IBAGUÉ	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	IBAGUÉ	24	ENTRE 10 A 24	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 10 A 24	
	DIRECCIÓN TERRITORIAL CAQUETÁ SEDE FLORENCIA	ACTIVIDAD TALLER DE COCINA	FLORENCIA	10	ENTRE 2 A 10	
		ACTIVIDAD LÚDICO- RECREATIVA – GASTRONÓMICA HALLOWEEN			ENTRE 4 A 10	
				488		

Nota 1: El valor estimado para cada actividad por participante debe incluir IVA, costo de los recreadores, seguros, paramédicos, socorristas, enfermeras y el distintivo para cada día, y demás bienes y servicios necesarios para el cumplimiento del contrato.

Nota 2: Las cantidades de participantes indicadas en las especificaciones para todos los eventos son estimadas; por tanto, el número definitivo de participantes será el que se haya inscrito para cada actividad, lo cual se debe comunicar al contratista con una antelación no menor de diez días a la fecha programada

Nota 3: El responsable del evento en nombre de LA UNIDAD podrá programar visita técnica o de verificación a los lugares donde se llevarán a cabo las actividades. Lo anterior, con el fin de conocer, verificar y garantizar las condiciones previamente establecidas dentro del pliego, entre otros aspectos.

Nota 4: El valor que se entregue por cada una de las actividades debe tener incluido todos los gastos que sean inherentes a su realización.