ANEXO No. 1 FICHA TECNICA			
“PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGISTICOS Y CATERING A TODO COSTO PARA ACTOS PROTOCOLARIOS E INSTITUCIONALES EN LA ESCUELA MILITAR DE AVIACIÓN MARCO FIDEL SUÁREZ.”			
ITEM	**CONCEPTO**	**DESCRIPCION**	**UNIDAD DE MEDIDA**
1		COPA DE VIDRIO ELEGANTE DE AGUA	UNIDAD
2		VASO DE VIDRIO DE AGUA	UNIDAD
3		COPA DE VIDRIO PARA BRINDIS	UNIDAD
4		PLATO REDONDO DE CERAMICA FINA PASABOCAS	UNIDAD
5		TENEDOR DE CUBERTERIA FINA METALICO POSTRE	UNIDAD
6		CUCHILLO DE CUBERTERIA FINA METALICO POSTRE	UNIDAD
7		CUCHARA DE CUBERTERIA FINA METALICO POSTRE	UNIDAD
8		MESA COCTELERA ALTA	UNIDAD
9		SILLA TIPO BAR	UNIDAD
10		REFRIGERIO TIPO PASABOCAS (VER ANEXO FICHA TÉCNICA 2 DE MENU, SE ESCOGERA TRES PASABOCAS SALADOS Y UNO DULCE POR PERSONA).	UNIDAD
11		BEBIDAS (VER ANEXO FICHA TÉCNICA 2 DE MENU, SE ESCOGERA UNA POR PERSONA)	UNIDAD
12		TORTA PARA 100 PAX (VER ANEXO FICHA TÉCNICA 2 DE MENU)	UNIDAD
13		ESTACION DE CAFÉ PARA 50 PAX (CAFÉ, AROMATICA Y AGUA)	UNIDAD
14		MESERO X HORA	UNIDAD
15		COORDINADOR DE PUNTO ALIMENTACION	UNIDAD
16		PUNTO CALIENTE ENTREGA ALIMENTOS	UNIDAD
17		ALQUILER POR UN DIA DE: Sonido 6000 a 10000 watts: sistema line array, consola mínima de 32 canales digital para PA y consola de monitoreo de 36 canales, reproductor de cd doble bandeja, mp3, puerto USB, cableado de señal, acometidas eléctricas, kit de 6 micrófonos alámbricos de mano, 1micrófonos inalámbricos de mano, ingeniero de sonido y todos los elementos requeridos para su operación.	UNIDAD
18		ALQUILER POR UN DIA DE: SONIDO PROFESIONAL LINE ARRAY COLGADO: MÍNIMO 26.000 VATIOS: · Sonido profesional Line Array, compuesto por 12 cabinas (6 por lado) autopotenciadas a 3 vías con SPL Nominal de Pico Máximo a 1 m 134 Db última generación. · 4 bajos dobles con SPL Nominal de Pico Máximo a 1 m 140 Db. 3600 wts, última generación marca · 1 procesador lake LM44 · CONSOLA: 1 Consola Digital de última tecnología, 33 faders motorizados (32 canales + 1 master) 48 canales de entrada de mezcla (40 mono + 2 + 2 estéreo de retorno) 20 Aux (8 mono + 6 estéreo) + Stereo + Sub autobuses 8 grupos DCA con Salas de espera / Combo TRS entradas de micro / línea analógica XLR + 32 entradas de línea RCA clavija estéreo 2 analógicas 16 salidas XLR analógicas 34 x 34 canales de grabación / reproducción digital a través de USB 2.0+ 2 x 2 a través de un dispositivo de almacenamiento USB · MICRÓFONOS: 3 micrófonos beta 98, 10 Micrófonos SM57. 10 micrófonos SM58, 3 Micrófonos SN 604, 32 Bases para micrófono italianas. 2 bases para cabina, 2 Micrófonos Inalámbricos de mano Sennheiser con base. ·Reproductor de cd· 2 micrófonos Inalámbricos de diadema Sennheiser con antenas omnidireccionales de largo alcance para mandos. · CAJA DE PRENSA para tarima de periodistas de 12 canales SLR, en caso de requerirse.	UNIDAD

19	EVENTO 1 Y EVENTO 2	ALQUILER POR UN DIA DE: Sonido de 500 A 999 watts: cabinas auto potenciadas con base, consola mínima de 8 canales análoga, reproductor de cd doble bandeja, mp3, puerto USB, cableado de señal, acometidas eléctricas, 1 mic inalámbrico de mano.	UNIDAD
20		ALQUILER POR UN DIA DE: Sonido de 1000 A 2999 watts: cabinas auto potenciadas con base, consola mínima de 8 canales análoga, reproductor de cd doble bandeja, mp3, puerto USB, cableado de señal, acometidas eléctricas.	UNIDAD
21		ALQUILER POR UN DIA DE: Sonido de 3000 a 5999 watts: cabinas auto potenciadas con base, consola mínima de 8 canales análoga, reproductor de cd doble bandeja, mp3, puerto USB, cableado de señal, acometidas eléctricas.	UNIDAD
22		ALQUILER POR UN DIA DE: Sonido 6000 a 10000 watts: sistema line array, consola mínima de 32 canales digital para PA y consola de monitoreo de 36 canales, reproductor de cd doble bandeja, mp3, puerto USB, cableado de señal, acometidas eléctricas.	UNIDAD
23		RETORNO PRINCIPAL: carpa principal: Sonido Profesional Line Array con dos (2) sistemas line array tipo columna bi-amplificado activo a 3 vias, 6 woofers de 4" y 4 tweeters neodimio de 1" en bocina, de 2200 vatios cada uno, con subwoofer activo doble de 8" alta capacidad de excursión de Última generación.	UNIDAD
24		ALQUILER POR UN DIA DE: SONIDO RELEVO PARA CARPA: Cabina de 1000 w con su respectivo trípode, cableado de corriente al distribuidor principal y cableado de línea a consola.	UNIDAD
25		ALQUILER POR UN DIA DE: micrófono de mano	UNIDAD
26		ALQUILER POR UN DIA DE: micrófono inalámbrico de solapa	UNIDAD
27		ALQUILER POR UN DIA DE: micrófono cuello de ganso	UNIDAD
28		ALQUILER POR UN DIA DE: micrófono presidencial	UNIDAD
29		ALQUILER POR UN DIA DE: micrófono de diadema	UNIDAD
30		ALQUILER POR UN DIA DE: Caja de audio para prensa con mínimo 12 entradas en canon, cableada y con elementos necesarios para entrar a la consola principal.	UNIDAD
31		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla Led 42" con base	UNIDAD
32		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla Led 56" con base	UNIDAD
33		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla Led 70" con base	UNIDAD
34		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla Led 80" con base	UNIDAD
35		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla LCD 42" con base	UNIDAD
36		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla LCD 56" con base	UNIDAD
37		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla LCD 70" con base	UNIDAD
38		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla LCD 80" con base	UNIDAD
39		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla estructural 1.80 x 1.80 mts back o front	UNIDAD
40		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla estructural 2.40 x 1.80 mts back o front	UNIDAD
41		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla estructural 3 x 4 mts back o front	UNIDAD
42		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla estructural 5 x 4 mts back o front	UNIDAD
43		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla estructural 8 x 3 mts back o front	UNIDAD
44		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla estructural 12 x 3 mts back o front	UNIDAD
45		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla Led pitch 4 de 14 x 8 mts	UNIDAD
46		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla Led pitch 4 de 8 x 5 mts	UNIDAD
47		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla Led pitch 4 de 5 x 3 mts	UNIDAD
48		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla Led pitch 4 de 4 x 3 mts	UNIDAD
49		ALQUILER POR UN DIA DE: pantalla Led pitch 4 de 3 x 2 mts	UNIDAD
50		ALQUILER POR UN DIA DE: Tramos de truss de 2 mts	UNIDAD
51		ALQUILER POR UN DIA DE: Tramos de truss de 3 mts	UNIDAD
52		ALQUILER POR UN DIA DE: Tramos de truss de 2 mts con base	UNIDAD
53		ALQUILER POR UN DIA DE: Tramos de truss de 3 mts con base	UNIDAD
54		ALQUILER POR UN DIA DE: puente de 3 x 3 mts en estructura trus para colgado de pantallas	UNIDAD
55		ALQUILER POR UN DIA DE: puente de 7 x 6 mts en estructura trus para colgado de pantallas	UNIDAD
56		ALQUILER POR UN DIA DE: puente de 7 x 9 mts en estructura trus para colgado de pantallas	UNIDAD
57		ALQUILER POR UN DIA DE: puente de 7 x 12 mts en estructura trus para colgado de pantallas	UNIDAD
58		ALQUILER POR UN DIA DE: Torre en truss de aluminio con altura de 7 mts para colgar sonido	UNIDAD
59		ALQUILER POR UN DIA DE: contrapeso en concreto de 30 klg	UNIDAD
60		ALQUILER POR UN DIA DE: Contenedor de 1 m3 de agua (1 ton) para contrapeso o anclaje	UNIDAD
61		ALQUILER POR UN DIA DE: Transmisión en directo con unidad móvil a 3 cámaras, equipo de reportería, paquete gráfico, edición, disco duro y almacenamiento, emisión de 4 horas y planta eléctrica.	UNIDAD
62		ALQUILER POR UN DIA DE: 1 led pin spot 3w	UNIDAD
63		ALQUILER POR UN DIA DE: cabeza robótica 20R	UNIDAD
64		ALQUILER POR UN DIA DE: cabeza móvil 250 w	UNIDAD
65		ALQUILER POR UN DIA DE: seguidor para escenario.	UNIDAD
66		ALQUILER POR UN DIA DE: PAR Led de 18 wts	UNIDAD

67		ALQUILER POR UN DIA DE: PAR Led de 18 Wts inalámbrico	UNIDAD
68		ALQUILER POR UN DIA DE: Leeko	UNIDAD
69		ALQUILER POR UN DIA DE: maxi bruto x 6 led	UNIDAD
70		ALQUILER POR UN DIA DE: barra Led	UNIDAD
71		ALQUILER POR UN DIA DE: máquina de humo de 1000w	UNIDAD
72		ALQUILER POR UN DIA DE: consola de luces 12 canales DMX	UNIDAD
73		ALQUILER POR UN DIA DE: consola de luces M.A Digital	UNIDAD
74		ALQUILER POR UN DIA DE: Torre de luz para trabajo en exteriores con 4 puntos de apoyo	UNIDAD
75		ALQUILER POR UN DIA DE: Ventury con pipeta de Co2, 1 kilo de papel metalizado y operario	UNIDAD
76		ALQUILER POR UN DIA DE: CryoJet por 1 caños con pipeta de Co2 contralo por DMX	UNIDAD
77		ALQUILER POR UN DIA DE: servicio de streaming 100 usuarios con servidor de video soporte técnico, plataforma, video, streaming/webinar según usuarios, circuito cerrado a 1 cámara HD.	UNIDAD
78		ALQUILER POR UN DIA DE: servicio de streaming 500 usuarios con servidor de video comunicaciones, soporte técnico, plataforma video streaming/webinar según usuarios, circuito cerrado a 1 cámara HD.	UNIDAD
79		ALQUILER POR UN DIA DE: Panel bastidor metálico con impresión a full color en Banner para exteriores x 1mt2, para escenografía	UNIDAD
80		ALQUILER POR UN DIA DE: Panel modular en MDF de 2 x 3 m, para soporte de pantalla LED o LCD.	UNIDAD
81		SE DEJA EL 15% DE PRESUPUESTO TOTAL, PARA CUBRIR IMPREVISTOS DE REQUERIMIENTOS ADICIONALES NECESARIOS PARA DAR EL CORRESPONDIENTE SOPORTE LOGISTICO A CADA EVENTO (DE ACUERDO CON CONSIDERACIONES DE LA FICHA TECNICA) PRESUPUESTO OFICIAL $100,000,000	UNIDAD

OBLIGACIONES GENERALES

Desarrollar y cumplir el objeto del contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en el mismo.

Actuar siempre sobre la base de los principios de lealtad, honestidad, respeto, buena fe, oportunidad y transparencia, en beneficio del MINISTERIO, evitando dilaciones y trabas.

Colaborar con la Fuerza Aeroespacial Colombiana en cualquier requerimiento que ella realice.

Garantizar la calidad de los bienes y/o servicios prestados, de acuerdo con el anexo técnico, pliego de condiciones y la oferta presentada a la NACIÓN- FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA.

Responder en los plazos que la entidad establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

Dar cumplimiento a las obligaciones contempladas en el anexo técnico correspondiente al presente proceso.

Contar con las licencias y permisos legales, regulatorios, del sector y ambientales exigidos por la normativa vigente, de tal forma que, en caso de que se requiera, se allegue la copia de estas a la entidad.

Informar al supervisor del contrato cualquier irregularidad que advierta en desarrollo del contrato.

Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

Entregar cuenta de cobro o factura al supervisor del contrato el último día de cada mes adjuntando los siguientes documentos: fotocopias del último recibo de pago al Sistema General de Seguridad Social: salud, pensiones y Riesgos Profesionales, los cuales son de obligatorio cumplimiento para el pago.

El contratista cuenta hasta con tres (03) días hábiles posterior a la suscripción del acta de recibo a satisfacción de bienes y servicios, para entregar en debida forma la factura y todos los documentos requeridos para el trámite de pago. Si el contratista está obligado a facturar electrónicamente, deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.

La Entidad no se hace responsable por las demoras presentadas en el trámite para el pago al CONTRATISTA cuando ellas fueren ocasionadas por encontrarse incompleta la documentación soporte o no ajustarse a cualquiera de las condiciones establecidas. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Una vez aprobada la factura por parte del Supervisor, el Contratista deberá cargarla en la plataforma SECOP II, de acuerdo con los manuales establecidos por Colombia Compra Eficiente, particularmente lo especificado en la Guía Gestión Contractual – Proveedores de CCE

Serán por cuenta del contratista todos los sueldos y/o prestaciones del personal a su servicio; así como también el costo de alquiler de los equipos, herramientas e instrumentos necesarios para la ejecución total del contrato. Así como verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente.

Deberá tomar las medidas de seguridad y sanitarias necesarias, tendientes a evitar accidentes de trabajo, observar las disposiciones legales vigentes, ejercer control permanente y de ocurrir en accidentes responderá por los costos e indemnizaciones a que haya lugar.

El contratista será responsable por los daños que ocasionen sus empleados y/o consultores, los empleados y/o consultores de sus subcontratistas.

El contratista asumirá todos los costos relacionados con trámites administrativos y financieros que genere para la entidad, el disponer el pago en una cuenta o destinación diferente a la pactada en el contrato primigenio, ejemplo: sesiones de contratos o embargos, etc.

El contratista para el ítem 81 imprevistos deberá presentar un estudio de mercado de mínimo 3 cotizaciones, donde el ordenador del gasto y supervisor escogerán la cotizacin más económica presentada.

Las demás obligaciones del contratista contenidas en el artículo 5° de la ley 80 de 1993, y las que puedan derivarse del contenido de los documentos del proceso.

OBLIGACIONES PARTICULARES

El contratista deberá coordinar con el supervisor del contrato las fechas exactas de realización de los eventos institucionales con una antelación máximo de cinco (5) días calendario respecto a la fecha programada para cada actividad, a fin de garantizar la adecuada planeación logística, disposición de personal, equipos, alimentos y demás elementos requeridos para la correcta ejecución del servicio.

En todo caso, las fechas y condiciones específicas de los eventos serán confirmadas exclusivamente por el supervisor del contrato, de conformidad con la ficha técnica y las directrices institucionales que se emitan para cada caso.

Adquirir como mínimo el 30% del valor total de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria, de acuerdo con la Ley 2046 de 2020, decreto 248 de 2021 y la GUIA PARA LA IMPLEMENTACION DEL “PAGO

CONTRA ENTREGA" A PEQUENOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA de Colombia Compra Eficiente.

En caso de no alcanzar el porcentaje mínimo de compras locales, deberá, en conjunto con el supervisor del contrato, tramitar la certificación de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas, en la que conste la imposibilidad de suplir dicho porcentaje con productores locales.

. El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones.

La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo o transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS).

El contratista deberá entregar al supervisor del contrato las listas de los pequeños productores a quienes podrá comprar los productos que se están requiriendo, estas listas son expedidas por la Agencia de Desarrollo Rural y/o a la secretaría de agricultura departamentales, lo anterior con el fin de que el supervisor pueda efectuar la verificación y cumplimiento de esta obligación.

El contratista deberá entregar junto con los documentos para el pago en las fechas de corte establecidas, copia de las listas de pequeños productores, una relación detallada de los productores a quienes realizó compras, incluyendo sus nombres, identificaciones y el valor de las adquisiciones junto con los soportes contables que respalden estas compras.

El Supervisor del contrato será el encargado de verificar el cumplimiento de esta obligación mediante la revisión de las facturas (en los casos de pequeños productores que estén obligados a facturar) y/o documento soporte en adquisiciones efectuadas a sujetos no obligados a expedir factura electrónica de venta o documento equivalente firmada por el pequeño productor Ver Resolución 042 de mayo 5 de 2020 expedida por la DIAN).

El 50 % del personal asistencial de meseros y del staff encargado de la instalación, montaje y adecuación deberá ser local, es decir, de la ciudad de Cali. Este requerimiento busca promover la inclusión y la igualdad de oportunidades, garantizando que los procesos de contratación beneficien a la comunidad local.

Además, se deberá priorizar la contratación de personas provenientes de grupos vulnerables, como personas con discapacidad, minorías étnicas, mujeres y víctimas del conflicto armado, con el fin de fomentar la equidad laboral y contribuir al desarrollo social y económico de la región.

Es responsabilidad de la empresa contratista suministrar el servicio de Catering en condiciones óptimas cumpliendo con los más altos estándares de calidad.

La empresa contratista deberá suministrar al personal que ejecutará el servicio de Catering uniformes completos, limpios y en buen estado, además de los implementos de limpieza, desinfección y Seguridad industrial que se requieran para el desarrollo de los eventos.

El contratista debe garantizar la cadena de frio o calor para los alimentos, desde su elaboración hasta que se sirvan al consumidor final, de igual manera los alimentos naturales deben tener una textura, color, olor y sabor agradable.

El contratista garantizará el menaje necesario (loza, cubiertos, manteles, cristalería, samovares, termos, servilletas, Empaques desechables, Etc.) para prestar el servicio de suministro de alimentos, el cual debe estar en condiciones óptimas en cuanto a limpieza y presentación.

Cuando el evento dure más de un día, el contratista deberá variar el menú, entre los días, no se debe repetir.

El contratista se obliga a mantener la debida reserva de la información frente a los temas y asuntos tratados y conocidos dentro del desarrollo y ejecución del contrato, de conformidad con el compromiso de confidencialidad presentado junto con la oferta y que hace parte integral del contrato.

El contratista Informará oportunamente al supervisor del contrato, sobre la imposibilidad o dificultades que se presenten en la ejecución de este y ofrecer alternativas para garantizar su correcta ejecución.

El contratista mantendrá los precios presentados junto con la oferta durante el plazo de ejecución del contrato.

El contratista deberá presentar de manera oportuna, las licencias, autorizaciones y permisos a que hubiere lugar para el cumplimiento de todas las obligaciones que le corresponden en los términos del presente contrato.

Obrar con lealtad y buena fe en la ejecución contractual evitando demoras y que afecten el debido desarrollo, responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración el presente contrato y en general se obliga a cumplir con lo establecido en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, sus Decretos Reglamentarios y demás normatividad aplicable.

La empresa contratista debe garantizar el cumplimiento de los horarios del evento cuando se establezca con el supervisor del contrato, y contar con el personal necesario según la naturaleza de cada evento para el montaje, desmontaje y permanencia.

El contratista debe garantizar el cumplimiento de los protocolos de seguridad (estudios de seguridad) de las Unidades Militares Áreas.

La empresa contratista deberá suministrar el servicio a la mesa.

NOTA: ACLARACIÓN:

El servicio a la mesa hace referencia, aquel que está incluido en las actividades que se prevén realizar, en ese sentido no tiene tarifa en la oferta económica, ya que el servicio que se pretende contratar es el SERVICIO GENERAL DE CATERING. Por otro lado, cuando se requiere empacados, no se requiere servicio a la mesa, si no una coordinación previa de entrega con el supervisor del contrato. En ese orden de ideas, el servicio de meseros solamente se requerirá para aquellas actividades que requieran alimentos preparados que no sean empacados, ya que, para los productos y/o alimentos que son empacados solo se requiere su entrega previa coordinación con el supervisor del contrato.

El contratista debe garantizar que dentro de su equipo de trabajo esté un Chef con conocimiento en elaboración y/o producción de alimentos, con certificado vigente en manipulación de alimentos, deberá identificar al chef y demostrar su respectiva acreditación y/o estudios y certificaciones, así mismo, este deberá mantenerse por toda la ejecución del contrato.

La empresa contratista debe garantizar que el personal de meseros, operarios, cocineros, vendedores, transportadores entre otros, cuenten con certificado vigente en manipulación de alimentos.

La empresa contratista debe garantizar que el personal de meseros tenga excelente presentación personal, uniformes limpios y en buen estado, además de que cuenten con experiencia en el desarrollo de dicha labor.

La empresa contratista debe garantizar que los utensilios y vajillas no presenten muestras de suciedad, mal olor o que estén quebrados.

La empresa contratista debe garantizar la puntualidad en los diferentes eventos donde se deberán presentar a la actividad con una antelación de mínimo 1 HORA.

El contratista debe tener un coordinador logístico para que se haga cargo del montaje de la actividad, la programación, coordinación de horarios de las actividades, alimentación y desmonte de la actividad y control del personal de cocineros, meseros y servicios generales.

Es responsabilidad exclusiva del contratista garantizar la provisión, transporte e instalación de los bienes descritos en la ficha técnica del presente proceso, el personal necesario para tal fin, materiales, equipos, insumos y de más implementos necesarios, para la correcta y oportuna ejecución de la misma, teniendo en cuenta los plazos, las cantidades y valores descritos en la propuesta que hace parte del proceso para una capacidad de 1 a 650 personas o la máxima que el evento requiera , con una antelación máxima de 5 días para realizar la prueba de menú y con máximo 02 días con día de ensayo para sonido, iluminación e imagenes de la realización del evento programado.

El contratista debe garantizar el personal técnico que se relaciona a continuación como una obligación adicional que no genera costo para la Entidad y será a requerimiento según el tipo de evento.

1 ingeniero de sonido Profesional

1 operador de Iluminación Certificado

1 coordinador logístico

1 operador logístico

1 técnico de montaje

1 técnico de montaje certificado para trabajo en alturas

1 electricista

1 Roddie

1 jefe de escenario

1 coordinador de transporte

El Contratista debe mantener vigente durante la ejecución del contrato el Registro sanitario - Concepto Higiénico, Sanitario expedido por el INVIMA y La Secretaría de Salud donde acredite las buenas condiciones de higiene en sus instalaciones, así como las autorizaciones para la elaboración, manipulación y transporte de alimentos, conforme a lo estipulado en el Decreto Nacional 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente.

El contratista deberá cotizar todos los ítems en valor unitario, cumplir con las especificaciones técnicas para la prestación del servicio.

Encontrarse al día en el pago de aportes a seguridad social y parafiscales en la forma establecida en la ley.

Constituir las pólizas, y en caso de ser necesario actualizarlas.

Cargar la factura electrónica y los demás documentos necesarios para el pago.

El contratista dará cumplimiento a la normatividad ambiental en cuanto a manejo de residuos sólidos, líquidos y disposición de aceites usados, cumpliendo con los empaques biodegradables.

Se debe contar para el almacenamiento de los residuos sólidos, respetando las convenciones existentes bolsas de color de acuerdo con normatividad. Garantizando así la disposición final de los desechos sólidos.

El coordinador logístico debe contar con experiencia mínima en los últimos dos (2) años en protocolo empresarial o realización de actividades de Bienestar. Quien va a tener contacto directo con el Supervisor del Contrato y dará a conocer el avance y estatus de la planeación y ejecución Evento.

El contratista suministrará un listado general del personal que realizará los diferentes eventos con número de cedulas los cuales serán los encargados de la elaboración, preparación y ejecución de la actividad a realizar en cada evento.

El contratista está en la obligación de informar cualquier error, imprecisión, confusión y contradicción que encuentren en estas especificaciones, así como pedir aclaraciones pertinentes.

El contratista está en la obligación de entregar los alimentos en buen estado, frescos y con todas las normas de salubridad y calidad. Presentar al supervisor del contrato, con antelación a la realización de cada uno de los eventos, las especificaciones técnicas del servicio a prestar y su costo, para su respectiva aprobación.

Entregar a solicitud del supervisor del contrato las evidencias que se requiera de las actividades desarrolladas, Disponer lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad, conforme las obligaciones derivadas de la oferta presentada.

Observar y cumplir con las disposiciones legales del ordenamiento jurídico colombiano y, en todo caso, cumplir con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015 en su artículo 2.2.4.6.28. La cual de contratación prescribe: "El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus subcontratistas, durante el contrato".

Serán por cuenta del contratista todos los sueldos y/o prestaciones del personal a su servicio; así como también el costo de alquiler de los equipos, herramientas e instrumentos necesarios para la ejecución total del contrato.

Realizar la logística, incluida su coordinación, tramites, accesorios, permisos insumos y, en general, el montaje y desmontaje del evento o la entrega de los bienes.

En caso de que en la entrega el supervisor del contrato evidencie que los productos no se ajusten a las características técnicas exigidas o determinen que no son aptos para el consumo humano, procederá la devolución de los productos en mal estado. Los cuáles serán reemplazados por el contratista en un plazo no superior a 3 horas, quedando los costos a cargo del contratista.

El contratista deberá garantizar las degustaciones previa coordinación con el supervisor del contrato para los eventos que lo requieran maximo 5 días de antelación.

Las demás señaladas en la Ley y el reglamento, y que tengan relación directa con el objeto contractual.

FIRMAS:

TC. JORGE EDUARDO PINEDA GARCIA
Gerente del Proyecto
TE. BASTOS RODRIGUEZ LEONARDO
Comité Estructurador Técnico