ITEM	DESCRIPCION		CUMPLE	NO CUMPLE
1	**PLATO**	**DESCRIPCIÓN**		
1.1	POLLO ASADO	pollo asado con un peso total de 1.000 gramos, que incluye muslo y parte superior del espinazo (700 gramos), acompañado de dos papas saladas (200 gramos), una arepa pequeña (100 gramos), una gaseosa personal de 350 ml y salsas en sachet individual (mayonesa, salsa de tomate y salsa rosada).		
1.2	POLLO CAMPESTRE	Pollo asado o a la plancha, (250 gramos) acompañado de arroz, papa o yuca, ensalada fresca, tajada de plátano, bebida (gaseosa de 350 ml, jugo natural o agua)		
1.3	PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIŃÒN	Pechuga de pollo napada en salsa de champiñón. (250 gramos) ACOMPAÑAMIENTOS (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones)		
1.4	LOMO DE CERDO EN SALSA DE UCHUVAS	Lomo de cerdo bañado en salsa de uchuvas macerado en vino. (250 gramos) ACOMPAÑAMIENTOS (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones)		
1.5	COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ	Costilla de cerdo (400 gramos) Incluye 2 acompañamientos (arroi blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada		
ITEM 2.	**FUERTES CON RES**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
	PLATO	**DESCRIPCION**		
2.1	BABY BEEF	Baby Beef (250gramos) Incluye 2 acompañamiento (arroz blanco, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada		

2.2	CHURRASCO	Churrasco (250 gramos) Incluye 2 acompañamiento (arroz blanco, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada		
2.3	LASAÑA	porción de lasaña Mix carne/pollo (250 gr), 1 porción de plátano frito (50 gr), 1 porción de pan francés (75 gr), 1 jugo o gaseosa (250 ml).		
ITEM 3.	**PLATOS CON PESCADOS Y MARISCOS**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
	PLATO	**DESCRIPCION**		
3.1	SALMÓN SALSA DE MARACUYA	Filete de Salmon en glasé de maracuyá (250 gramos). ACOMPAÑAMIENTOS (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones)		
3.2	TRUCHA AL AJILLO	Trucha fileteada y deshuesada bañada en una salsa de ajo. (350 gramos) ACOMPAÑAMIENTOS (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones).		
3.3	ASADO HUILENSE	carne de cerdo en cerveza, jugo de naranja agria, verduras, hierbas y especias, y luego se cocina la carne de cerdo cubierta con hojas de plátano en un horno de barro,con arepa, yuca cocinada, insulsos y envueltos de plátano.		
3.4	PARRILLADA ESPECIAL	Res, pechuga de pollo y pernil de cerdo ACOMPAÑAMIENTO: doble porción de papa salada, doble porción de plátano, doble porción de chorizo, doble porción de morcilla, ají criollo, guacamole y bebida en Lata		
3.5	PARRILLADA MIXTA DE CARNES	Pernil de pollo, doscientos (200) gramos de carne de res y doscientos (200) gramos de carne de cerdo, acompañados de guacamole, papa, plátano, yuca, longaniza y rellena, además de gaseosa de cuatrocientos (350) ml Incluye copa de helado con tres (3) tipos de frutas picadas y crema chantilly.		
ITEM 4.	**ACOMPAÑAMIENTOS**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
	PLATO	**DESCRIPCIÓN**		
4.1	ARROZ ALMENDRADO	Arroz estilo árabe con cebolla tostada, mezcla de especias y almendras		

4.2	ARROZ CON COCO	Arroz costeño de coco con uvas pasas		
4.3	ARROZ CON CHAMPINONES	Arroz meloso con champiñones y crema de leche		
4.4	ARROZ FRUTOS SECOS	Arroz con mezcla de ajonjolí, maní salado y almendras		
4.5	PAPA SOUR	Papa al horno con sour cream		
4.6	PAPA AL QUESO	Papas cocidas al vapor napadas con salsa de queso		
4.7	FAGOT DE VERDURA TERIYAKY	Verduras estofadas en salsa teriyaki y sésamo.		
4.8	CASCOS DE PAPA AL ROMERO	Cascos artesanales, cocidos al horno con aceite de olivas y romero		
4.9	YUCA AL MOHO DE AJO	Combinación perfecta de sabores cítricos Aderece con mojo, una salsa clásica hecha de ajo y limón		
4.10	BASTONES DE YUCA	Bastón Crocante de Yuca		
4.11	PLÁTANO TENTACIÓN	Plátano cubierto por melao a base de canela, esencia de vainilla, azúcar y gaseosa.		
4.12	ENSALADA JONICA	Mix de lechugas acompañado de jamón, tomate cherry y queso		
4.13	ARROZ SALVAJE	Mezcla de arroz blanco y arroz salvaje.		
4.14	ENSALADA RUSA	Preparación a base de papa, zanahoria, habichuela, arveja, salchicha sazonado y mezclado con mayonesa y cilantro.		
4.15	ENSALADA FANTASÍA	Lechuga crespa morada, tomate cherry, fresa, mango, uchuva aderezado con yogurt.		
4.16	ENSALADA WALDORF	Manzana verde, almendras, uvas pasas, crema de leche, mayonesa, apio		
4.17	ENSALADA CESAR	Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano, mostaza		
4.18	ENSALADA FRANCESA	Mezcla de espinacas, queso parmesano, atún, tocineta, con aderezo de aceite de olivas		
4.19	ENSALADA LATINA	Mezcla de frutas acompañadas de Pechuga batavia y tomate cherry		
4.20	ENSALADA BRASILERA	Mezcla de trutas acompañadas de lechuga batavia ,tomate y aceite de oliva		
4.21	ENSALADA CAPRESE	Ensalada italiana compuesta de rodajas de tomate, queso fresco, orégano, lechuga batavia regado con aceite de oliva.		

4.22	ENSALADA DE MANGO Y FRESAS	Mix de lechuga acompañado de mango y fresa y vinagreta de yogurt		
4.23	PURE DE PAPA	Pure de papa criolla con mantequilla, leche, sal, pimienta, ajo, queso rallado.		
ITEM 5.	**MENU INFANTIL**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
	PLATO	**DESCRIPCION**		
5.1	HAMBURGUESA	Peso (completo) 300 gramos, pan de brioche con semillas de sésamo, queso mozzarella y queso cheddar, carne 100% de res, peso (solo carne) 150 gramos, tocineta de cerdo, vegetales (tomate, cebolla, lechuga), ripio de papa y salsas sachet o sobre individual (mayonesa, salsa de tomate, salsa piña y salsa rosada) acompañado de gaseosa personal (350 ml) y papas a la francesa (porción personal).		
5.2	NUGGETS INFANTIL	Nuggets de pollo, papa francesa (para más de 20 niños cambia a papa paquete) * chocolatina + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita		
5.3	ESPAGUETTI INFANTIL	Espagueti a la boloñesa, pan baguete + chocolatina + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita .Máximo 50 Pax		
5.4	CORDÓN BLUE INFANTIL	Cordón blue, papa francesa (para más de 20 niños cambia a papa paquete) chocolatina + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita		
5.5	MINA PARRILLADA MIXTA DE CARNES	Lomo de cerdo, corte de res y pechuga de pollo, 1 morcilla, 1 chorizo ACOMPAÑAMIENTOS: Papa salada, plátano, guacamole - ají		
5.6	PASTAS COLORES INFANTIL	Pastas tipo tornillo (Salsa a elección: salsa napolitana, salsa boloñesa, pesto, al burro o carbonara) + jugo cajita o Pet 250 ml + huevo kínder		
ITEM 6.	**TIPICO Y ESPECIALES**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
	PLATO	**DESCRIPCION**		
6.1	TÍPICO BANDEJA PAISA	Plato Antioquefio de frijol rojo, chicharrón, huevo, arroz blanco, aguacate, carne molida, arroz blanco, arepa, chorizo.		
6.2	COCIDO BOYACENSE	Preparación tfpica de Boyacá		

6.3	FRIJOLADA	cajuela de frijol con tocino acompañada de arroz blanco, arepa de maíz, tajada de plátano, tajada de aguacate		
6.5	PESCADO ENCOCADO	Filete de merluza encocado acompañado de arroz blanco y patacón		
6.6	ASADO HUILENSE	carne de cerdo marina da con especias y cerveza acompañado de yuca al vapor insulto y arepa de maíz		
6.7	CARNE A LA LLANERA	Posta de ternera marinada con especias y cerveza asada a la brasa acompañada de papa salada, yuca al vapor y porción de guacamole		
6.8	CREPE DE POLLO	Tortilla de maíz rellena de stroganof de pollo acompañado de ensalada de aguacate y pan. (MÁXIMO 200 PAX)		
6.9	CREPE DE TERNERA	Tortilla de maíz rellena de stroganof de ternera acompañado de ensalada de aguacate y pan.		
6.10	SANCOCHO DE GALLINA	Plato típico colombiano, acompañada de papas al guiso, mazorca y yuca al vapor y arroz blanco.		
6.11	SOBREBARRIGA EN SALSA	Sobrebarriga en salsa criolla de la casa.		
6.12	SOBREBARRIGA A LA PLANCHA	Sobrebarriga a la plancha aromatizada con especias.		
6.13	ARROZ AFRODISÍACO	Mezcla de arroz con mariscos, coco deshidratado, leche de coco y vegetales.		
6.17	GALLINA CRIOLLA	1/4 Gallina acompañada de papa, yuca, plátano, aguacate, porción de arroz, mazorca en salsa criolla		
6.19	CANELONES	Canelones rellenos con pollo y carne, acompañado con rodajas de pan baguette con aderezo de queso y vino		
6.21	CREPES DE FRUTO ROJOS	Rellenos de frutos rojos, acompañado de una bola de helado.		
6.22	SOLOMILLO ALBARDADO EN TOCINETA	Corte res albardado en tocineta, bañado en salsa de champiñones, arroz almendrado y ensalada mediterránea.		

6.23	LECHONA 350 GRS	Lechona tolimense con arepa		
6.24	LECHONA 400 GRS	Lechona tolimense con arepa		
6.25	LECHONA 500 GRS	Lechona tolimense con arepa		
6.26	CHOW MAIN DE VEGETALES	Pasta frita estilo oriental con vegetales de temporada, especias y soya		
6.27	CHOW FAN DE VEGETALES	Arroz frito estilo oriental con vegetales de temporada, especias y soya		
6.28	RISOTTO DE CHAMPIÑONES	Arroz cremoso acompañado de vegetales y champiñones		
ITEM 7.	**TABLA DE QUESOS**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
7.1	TABLA DE QUESOS TURQUEZA 1 PAX	Queso tilsit, queso gruyer, queso holandes, queso mozarella, queso crema, jamon ahumado, salami, uvas chilenas, fresa, maní, uvas pasas, galletas tosh, cebollin		
7.2	TABLA DE QUESOS 10 PAX	Queso azuT, queso brie, queso emmental, queso holandes, queso mozarella, queso gruyer, queso tilsit, queso crema, jamon serrano, salami, jamon de cordero, almendras, uvas pasas, pan bagguette, fresa, melon, kiwi, uva chilena.		
7.3	TABLA DE QUESOS TURQUEZA 20 PAX	Queso tilsit, queso gruyer, queso holandes, queso mozarella, queso crema, jamon ahumado, salami, uvas chilenas, fresa, mani, uvas pasas, galletas tosh, cebollin		
ITEM 10.	**FRUTERIA**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
10.1	PORCION DE FRUTA MIXTA	Contiene 3 tipos de frutas de temporada		
10.2	COPA DE FRUTA	Copa de fruta mixta		
10.3	COPA DE FRUTAS AL OPORTO	Papaya, Melón, piña macerados en vino oporto		
10.4	COPA DE FRESAS CON CREMA	Fresas en crema de leche		
ITEM 8.	**JUGOS Y REFRESCOS NATURALES**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
8.1	JUGO NATURAL EN AGUA	Vaso de 12 onzas		
8.2	JUGO NATURAL EN LECHE	Vaso de 12 onzas		
8.3	JUGO NATURAL DE NARANJA	Vaso de 12 onzas		
8.4	JUGO DE 2 SABORES	Vaso de 12 onzas		

8.5	LIMONADA NATURAL	Vaso de 12 onzas		
8.6	LIMONADA DE HIERBA BUENA	Vaso de 12 onzas		
8.7	LIMONADA DE CEREZA	Vaso de 12 onzas		
8.8	LIMONADA DE COCO	Vaso de 12 onzas		
ITEM 9.	**GASEOSAS Y OTROS**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
	PRODUCTO	**PRESENTACION**		
9.1	AGUA BOTELLA GAS	600 ML		
9.2	AGUA EN BOTELLA	PET 1000 ML		
9.3	AGUA EN BOTELLA	PET 600 ML		
9.4	AGUA EN BOTELLA	PET 280 ML		
9.5	BOTELLON DE AGUA	20 LITROS		
9.6	BOLSA DE HIELO	16 LITROS		
9.7	JUGO	1.5 LITROS		
9.8	JUGO	2.5 LITROS		
9.9	JUGO	400 ML PET		
9.10	JUGO	TETRA 200 ML		
9.11	GASEOSA	LATA 330 CC		
9.12	GASEOSA	LATA 330 CC SIN ZUCAR		
9.13	GASEOSA	PET 1.5 L		
9.14	GASEOSA	PET 2.5 L		
9.15	GASEOSA	PET 2.5 L SIN AZUCAR		
9.16	GASEOSA	PET 250 ML		
9.17	GASEOSA	PET 3 LITROS		
9.18	GASEOSA	PET 400 ML		
9.21	BEBIDA HIDRATANTE	PET LITRO		
9.22	BEBIDA HIDRATANTE	PET 500 ML		
9.23	AGUA BOTELLA	PET 250 ML		
9.24	AGUA BOTELLA	PET 600 ML		
9.25	JUGO	200 ML SIN AZUCAR		

ITEM 10.	POSTRES		VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO
10.1	ARROZ CON LECHE	Postre cremoso a base de arroz y leche 9 oz		
10.2	BROCHETA DE FRESA	Unión de tres fresas cubiertas con chocolate		
10.3	CHEESE CAKE HORNEADO	Deliciosa torta hornea da de queso suave y un toque sabor a vainilla sobre una base de galleta crocante y diferentes rellenos (arequipe, oreo, fresa, mora, frutos rojos y agras) - 120 gramos		
10.4	CHESSE CAKE FRIO	Meicla de queso y suave sabor a vainilla sobre una base de galleta crocante y diferentes rellenos (arequipe, oreo, fresa, mora, frutos rojos y agras)		
10.7	GELATINA DE COLORES	Combinacion de gelatina de varios sabores y mouse de vainilla - 80 gramos		
10.8	GELATINA DE COLORES	Combinacion de gelatina de varios sabores y mouse de vainilla - 120 gramos		
10.9	MILHOJA	Postre en forma rectangular que contiene crema pastelera entre dos capas de hojaldre espolvoreado con azucar glas o cubierto de arequipe o glase 110 gramos		
10.10	MINI BROWNIE	Bizcocho de chocolate y nueces crujiente por fuera y suave y humedo en su anterior (presentcion mini) - 40 gramos		
10.11	PIE DE LIMON	Postre en base de galleta crujie nte, relleno esponjoso a base de crema de leche y un fuerte y delicioso sabor a limón, cubierta en merengue italiano - 120 gramos		
10.14	PONQUE NAVIDEÑO	Ponqué típico navideño con frutas cristaliza das - 300 gramos		
10.15	POSTREOPERA	Postre a base de bizcochuelo con almendra húmedo de café y elaborado en varias capas rellenar de suave chocolate y crema de mantequilla y cubierto con ganache de chocolate - 120 gramos		
10.16	POSTRE TRES LECHES	Bizcochuelo esponjoso bañado con tres tipos de leche y un toque de licor, cubierto con merengue italiano o crema chantiílí - 120 gramos		

10.17	POSTRE TRES LECHES	Bizcochuelo esponjoso bañado con tres tipos de leche y un toque de licor, cubierto con merengue italiano o crema chantillí - 80 gramos		
10.18	TIRAMISU	Postre a base de bizcochuejo o húmedo de café y elaborado en varias capas rellenar de queso crema con suave sabor a licor - 120 gramos		
10.19	TIRAMISU	Postre a base de bizcochuelo húmedo de café y elaborado en varias capas rellenas de queso crema con suave sabor a licor - 80 gramos		
ITEM 11.	**PANADERIA**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
11.1	ALFAJORES	UNIDAD X 60 GRAMOS		
11.2	ALMOJABANA	80 GRAMOS		
11.3	BROWNIE	90 GRAMOS		
11.4	BUÑUELO	90 GRAMOS		
11.5	CORAZONES DE HOJALDRE	60 GRAMOS		
11.6	CROISSANT DE CHOCOLATE	110 GRAMOS		
11.7	CROISSAN T DE JAMON Y QUESO	110 GRAMOS		
11.8	CROISSANT DE JAMON Y QUESO MEDIANO	70 GRAMOS		
11.9	CROISSANT DE QUESO	110 GRAMOS		
11.10	CROISSANT DE QUESO MEDIANO	70 GRAMOS		
11.11	CROISSANT HAWAIANO	120 GRAMOS		
11.12	CROISSAN T HAWAIANO MEDIANO	70 GRAMOS		
11.13	DEDITOS DE QUESO	40 GRAMOS		
11.14	DONUTS	52 GRAMOS		
11.15	GALLETA CAPUCHINO	15 GRAMOS		
11.16	GALLETA DE AJONJOLÍ	20 GRAMOS		
11.17	PANZEROTTI GRANDE	110 GRAMOS		
11.18	PANZEROTTI MEDIANO	60 GRAMOS		
11.19	PASABOCAS DE HOJALDRE	70 GRAMOS		

11.20	PASTEL DE CARNE	110 GRAMOS		
ITEM 12.	**REFRIGERIOS**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
12.1	REFRIGERIO 1	Sándwich triangular en pan muffin con salsa, doble queso y doble jamon, empacado en caja triangular con ventana y servilleta + bebida 200 ml refrigerio empacado en bolsa kraft		
12.2	REFRIGERIO 2	Sándwich de jamon de cerdo en pan baguette o Rudy de 16 cm, doble queso +salsa+gaseosa 250 ml o jugo 330 ml+ fruta+ paquete de papas, empaque + servilleta		
12.3	REFRIGERIO 3	Producto hojaldrado por 110 grms (Pastel de carne, pastel de pollo, paste hawaiano, pastel gloria, dedito de queso, croissant jamon y queso, croissant queso y bocadillo, croissant de queso o salchicha hojaldrada) + jugo 330 ml + paquete de papas + fruta y dulce, empaque + servilleta		
12.5	REFRIGERIO 5	Sándwich en pan muffin #4 con salsa, pollo a la plancha, tocineta, rodaja de huevo, tomate y lecfiuga, empacado en bolsa anti grasa y servilleta		
12.6	REFRIGERIO NAVIDEÑO 1	Dos buñuelos x 40 grms c/u, porción de natilla x 120 grms, avena o jugo tetra Pack 250 ml		
12.7	REFRIGERIO NAVIDEÑO 2	Natilla de 120 grms + 2 buñuelos de 30 grms • 4 galletas navideñas y avena alpina por 250 ml		
12.8	REFRIGERIO NAVIDEÑO 3	Sándwich de pavo x 150 grms y jugo tetrapak x 200 ml		
12.9	REFRIGERIO NAVIDEÑO 4	Sándwich pavo ” 220 grms (pan toscano 3 tajadas jamón payo + 3 tajadas queso + lechuga + tomate + mayonesa), natilla * 80 grms y pony malta, avena o jugo tetrapack x 250 ml.		
ITEM 13.	**PONQUES**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
13.1	PONQUÉ DE VINO MASA NEGRA	Ponqué en masa negra envinado con fruta confitada y frutos secos		
13.2	PONQUÉ DE VINO MASA BLANCA	Ponqué en masa blanca envinado con fruta confitada y frutos secos		
13.3	PONQUÉ MASA DE VAINILLA	Ponqué esponjoso en masa blanca con sabor a vainilla diferentes rellenos (arequipe, mora, frutos rojos, nutella, si el cliente lo solicita)		

13.4	PONQUÉ MASA DE CHOCOLATE 0 MILKYWAY	Ponqué en masa esponjosa y húmeda de chocolate con relleno arequipe si el cliente lo solicita		
13.5	PONQUÉ MASA DE TRES LECHES	Ponque esponjoso y muy húmedo con sabor a tres leches (relleno de arequipe, mora, frutos rojos, nutella o fruta, si el cliente lo solicita)		
13.6	CUP CAKE ESTÁNDAR	Ponqué personal en varieda d de masas (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, AImendra, vainilla y chocolate) excepto tres leches, decoración estándar cubierta *en* chocolate, glasé o crema, fruta o flor de azúcar o natural. 80 gramos		
13.7	CUP CAKE TEMÁTICO	Ponqué personal en variedad de (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla y chocolate) excepto tres leches, decoración temática personalizada, cubierta en patillaje con figuras o flores en 3D, flores naturales o apÌiques en azúcar-80 GRAMOS		
13.8	PONQUÉ ESTÁNDAR	Ponqué en variedad de masas (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, AImendra, vainilÏa, chocolate y tres leches), decoración estándar cubierta en chocolate, patillaje, crema o al natural, fruta o flor de azúcar o natural y cintas, presentación por libra.		
13.9	PONQUÉ TEMÁTICO	Ponqué en variedad de masas (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla, chocolate y tres leches), decoración temática personalizada con cubierta en patillaje, incluye flores naturales, logos en plaqueta o hasta dos figuras en 3D y cintas		
ITEM 14.	**DECORACION**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**

14.1	CENTRO DE MESA 1	Farol tonalidad neutra en alquiler 40 cm de alto, decorado con rosas y flores de primavera		
14.2	CENTRO DE MESA 2	Centro de mesa corporativo sencillo en base plástica.		
14.3	CENTRO DE MESA 3	Centro de mesa corporativo sencillo en base de vidrio.		
14.5	CENTRO DE MESA 5	Centro de mesa redondo corporativo soporte en alquiler, con rosas blancas, rojas, follajes y cinta decorativa.		
14.6	CENTRO DE MESA 6	Centro de mesa corporativo soporte en alquiler, con hortensias blancas, azules, follajes y cinta decorativa.		
14.9	CENTRO DE MESA 9	Centro de mesa corporativo imperial con hortensias, rosas, lirios, margaritas y follajes en paleta de colores a elección.		
14.12	CENTRO DE MESA 12	Diseño dirigido a ambientes exteriores o campestres puede ser elaborado con en forma redonda o alargada de acuerdo con el tipo de mesa cuenta con base en madera flores de exterior para así garantizar una alta duración junto a hermosos follajes frescos de temporada.		
14.15	CENTRO DE MESA 15	Diseño elaborado con en base alta de vidrio en aJquiler, con decoración en pampas, esferas y luces tipo led. Acompañado de flores exõticas con un toque de glamour y exclusividad para su evento.		
14.16	CENTRO DE MESA 16	Diseño elaborado en copón de vidrio en forma redonda con flores exóticas, rosas de alta calidad, follajes y delicada cinta.		
14.17	CENTRO DE MESA 17	Diseño elaborado en copa fantasía, en forma redonda 50 rosas de alta calidad, follajes frescos'/ delicada cinta.		
ITEM 15.	**PERSONAL MESEROS**		**VALOR**	**VALOR**
15.1	MESERO TURNO	Máximo seis horas		
15.5	MESERO	Hora adicional		

15.6	MAITRE TURNO	Máximo seis horas		
15.9	AUXILIAR DE COCINA TURNO	Máximo seis horas		
15.12	AUXILIAR DE COCINA	Máximo quince horas		
15.13	PARRILLE RO	Máximo seis horas		
15.14	PARRILLE RO	Máximo nueve horas		
15.16	SOUF CHEF	Máximo seis horas		
15.19	CHEF	Máximo seis horas		
15.20	CHEF	Máximo nueve horas		

ITEM 16.	GRUPOS MUSICALES	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO
16.1	AGRUPACION MUSICAL DE 4 MUSICOS (ORGANISTA,SAXOFONISTA,BATERIA Y CANTANTE)		
16.2	ORQUESTA DE 6 MUSICOS(PIANO,BAJO,TIMBAL,CONGA Y 2 CANTANTES		
16.3	ORQUESTA DE 8 MUSICOS(P.IANO,BAJO,TIMBAL,CONGA,1 TROMPETA Y 1 SAXOFON Y 2 CANTANTES		
16.4	ORQUESTA DE 12 MUSICOS(PIANO,BAJO,TIMBAL,CONGA,3RA PERSECUCION 2 TROMPETA Y 1 SAXOFON , 1 TROMBON Y 3 CANTANTES		
16.5	MAESTRO DE CEREMONIAS PARA TODO EVENTO		
16.6	ORGANISTA		
16.7	PIANO CANTANTE		
16.8	SAXOFONISTA		
16.9	TRÍO SERENATA GUITARRA, PUNTERA, MARCANTE, MARACAS		
16.10	CONJUNTO VALLENATO DE 5 MUSICOS ACORDEON,BAJO,CAJA, GUACHARACA Y CANTANTE		
16.11	CONJUNTO LLANERO ARPA,CUATRO CAPACHOS,BAJO Y 2 CANTANTES		
16.12	GRUPO CARRANGA REQUINTO GUITARRA,MARCANTE TRIPLE ,GUACHARACA DE CAÑA, CANTANTE		
16.13	ORGANISTA Y SAXOFONISTA		
16.14	VIOLINISTA		

16.15	AGRUPACION MUSICAL RELIGIOSA COLOMBIANA Y MUSICA TROPICAL, PIANO, SAXOFON, GU1TARRA, VIOLIN, 2 CORISTAS Y CANTANTE			
16.16	SHOW DE DESPECHO ORGANO, ACORDEON DE PIANO, GUITARA, PUNTERA, MARCANTE, BAJO, 2 TROMPETAS Y CANTANTE			
16.17	PAPAYERA 6 MUSICOS, BOMBO, PLATILLOS, REDOBLANTES, 2 TROMPETAS, 1 SAXOFON, 1 TROMBON			
16.18	GRUPO MUSICAL ANDINO CHARANGO, QUENA CAPADOR, CUATRO, BOMBO, FLAUTA TRAVERSA			
16.19	GRUPO NORTENO ACORDEON DE PIANO, BATERIA COMPLETA, BAJO, GUITARRA ELECTRICA, CANTANTE, GRUPO CORRALERO ACORDEON DE BOTON, CAJA, GUACHARACA, CONGAS, TIMBAL, SAXOFON, BOMBARDINO, TROMPETA			
16.20	GRUPO DE TODO BAILE DE TODO TIPO DE SHOW SEGÚN REQUERIMIENTO			
16.21	MINITECA COMPLETA 5 HORAS CON LUCES Y DJ			
16.22	SHOW DE LOS 60,70 Y 80 5 MUSICOS			
16.23	MUSICA INTERNACIONAL			
16.24	SHOW DE FLAMENCO 9 INTEGRANTES			
16.25	VILLANCICOS PIANO, SAXOFON Y 3 NIÑOS			
16.26	VILLANCICOS PIANO Y 1 CANTANTE			
16.27	MARIACHI CON 12 INTEGRANTES 3 TROMPETAS, 6 VIOLINES, 3 ARMONIAS			
16.28	MARIACHI CON 7 INTEGRANTES 2 TROMPETAS, 1 VIOLIN, 2 CANTANTES FEMENINA Y MASCULINO			
16.29	GRUPO VALLENATO DE 7 INTEGRANTES ACORDEON DE BOTON,CAJA,GUACHARACA,BAJO,TIMBAL, CONGA CANTANTE			
16.30	GRUPO SAMBA BRASILERA 3 BAILARINES 2 MUJERES 1 HOMBRE			
16.31	ANIMADOR			
16.32	DJ			
ITEM 17.	**ACTIVIDADES INTERACTIVAS**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
17.1	HUMORISTA RECONOCIDO	HORA		

17.2	RECREACIONISTA (1 PAREJA)	HORA		
17.3	PRESENTADOR	POR EVENTO		
17.4	ANIMADORES INFANTILES (payasos, magos o artistas creativos especializados-globoflexia)	POR EVENTO		
ITEM 18.	**ACTIVIDADES DE TURISMO, RECREATIVAS, PEDAGOGICAS Y/O DE INTEGRACION**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
18.1	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA, CON SHOW MUSICAL	50 PERSONAS		
18.2	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA, CON SHOW MUSICAL	100 PERSONAS		
18.3	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA, CON SHOW MUSICAL	200 PERSONAS		
18.4	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA, CON SHOW MUSICAL	300 PERSONAS		
18.5	PARQUE TEMATICO DE DIVERSIÓN Y CULTURA	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.6	PARQUE TEMATICO DE DIVERSIÓN Y CULTURA	1 PAX - NIÑO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.7	PARQUE DE DIVERSIONES	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.8	PARQUE DE DIVERSIONES	1 PAX - NIÑO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.9	PASADIA PARQUE JUEGOS INTERACTIVOS	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.10	PASADIA PARQUE JUEGOS INTERACTIVOS	1 PAX - NIÑO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.11	PASADIA PARQUE RECREATIVO FAMILIAR	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		

18.12	PASADIA PARQUE REREATIVO FAMILIAR	1 PAX - NIÑO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.13	PASADIA PARQUE EXTREMO	1 PAX - NIÑO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO		
18.14	PASADIA PARQUE EXTREMO	1 PAX- ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.15	PASADIA EN LA SABANA	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.16	PASADIA EN LA SABANA	1 PAX - NIÑO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.17	PASADIA TERMALES	1 PAX		
18.18	PASADIA DIA DE SOL	1 PAX -NIÑO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.19	PASADIA DIA DE SOL	1 PAX -NIÑO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
18.20	PASADIA CINE	1 INGRES0O PELICULA 3D ADULTO (COMBO COMPLETO)		
18.20	PARQUE NATURAL	1 PAX		
ITEM 19	**JORNADA INTEGRAL DE BELLEZA Y CUIDADO PERSONAL**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
19.1	PROFESIONAL EN MANICURA Y PEDICURA CON SERVICIO INCLUIDO LIMPIEZA Y DISEÑO DE UÑAS.	POR TURNO		
19.2	PROFESIONAL EN ESTILISMO / CUIDADO DEL CABELLO CON SERVICIO DE LAVADO-CEPILLADO-ALISADO.	POR TURNO		
19.3	PERSONA CERTIFICADA EN MAQUILALJE PROFESIONAL (FOTOGRAFICO-SOCIAL)	POR HORA		
ITEM 20.	**ELEMENTOS LOGISTICOS PARA RECREACION Y EVENTOS**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
20.1	ALQUILER MESA COCTELERA DE VIDRIO CON TRES SILLAS COCTELERAS			
20.2	ACTIVIDAD RECREACIÓN INFANTIL PARA 10 NINOS , INCLUYE ELEMENTOS NECESARIOS PARA PINTUCARITAS GLOBOFLEXÍA TÍTERES Y RECREACIÓN DIRIGIDA			
20.3	PHOTO BOOTH, DE 360 GRADOS			

20.4	ARCO DECORATIVO EN GLOBOS PARA EVENTOS SEGUN TEMÁTICA.			
20.5	GIRNALDA DE GLOBOS DECORATIVO PARA EVENTOS SEGUN TEMATICA.			
20.6	SUMINISTRO METRO DE BANDERINES TRIANGULARES O FESTONES			
20.7	METRO TRAE 4 TRIÁNGULOS DE 25CM POR 30CM) TIPO FERIA MULTICOLOR EN			
20.8	TELA IMPERMEABLE BASTANTES RESISTENTES.			
20.9	ALQUILER JUEGO BINGO MANUAL BALOTERA TABLERO PARA PUBLICO			
20.10	PRESENTACION DE REC READOR SEGUN TEMATICA			
20.11	SHOW DE MAGIA DE 30 A 40 MINUTOS SEGUN TEMATICA			
20.12	SHOW DE TÍTERES DE 30 A 40 MINUTOS SEGUN TEMATICA			
ITEM 21.	**LACTEOS Y QUESOS**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
21.1	AREQUIPE	220 GR		
21.2	AREQUIPE	50 G		
21.3	AVENA	250 G		
21.4	AVENA CON SABOR CANELA	250 G		
21.5	BEBIDA CON ALMENDRAS	CAJA 1 LITRO		
21.6	LACTEO CON CEREAL	174 G (SURTIDO)		
21.7	GELATINA	108 GR (SURTIDA)		
21.8	GELATINA	108 GR (SURTIDA)		
21.9	JUGO	TETRA 200 ML (SURTIDO)		
21.10	KUMIS	VASO 200 G		
21.11	LECHE DESLACTOSADA	1100 ML		
21.12	MANTEQUILLA	10 GR		
21.13	MERMELADA	15 GR		
21.14	PULPA DE JUGO	PET 300 ML		
21.15	QUESITO	375 GR		
21.16	QUESO BRIE	135 G		
21.17	YOGURT	BOLSA 150 G		
21.18	YOGURT DESLACTOSADO	200 GR		

21.19	YOGURT	180 GR		
21.20	YOGURT	200 GR		
21.21	BEBIDA LACTEO FERMETADO	150 GR (SURTIDO)		
21.22	YOGURT SIN AZUCAR	500 GR		
21.23	YOGURT CON PROBIOTICOS	150 GR (SURTIDO)		
21.24	YOGURT CON PROBIOTICOS	100 GR		
ITEM 22.	**SNACKS**		**VALOR UNITARIO**	**VALOR UNITARIO**
22.1	ALMENDRA FRANCESA	135 G		
22.2	BON BOM	UNIDAD		
22.3	CHOCOLATES	PAQUETE X 12		
22.4	SNACK DE MAIZ	45 GR		
22.5	CHITOS FAMILIAR	48 GR		
22.6	CHOCOLATINA	100 GR		
24.7	CHOCOLATINA	12 GR		
22.8	CHOCOLATE	8 UND		
22.9	CHOCOLATINA	43 GR		
22.10	BOLITA DE CHOCOLATE	PAQUETE X 12 19 GRS		
22.11	GALLETAS	50 GR		
24.12	GALLETAS TIPO SANDWICH	36,5 GR		
22.13	COLOMBINA	UNIDAD		
22.14	GALLETAS MULTICEREAL	30 GR		
22.15	GALLETA SURTIDA	30 GR		
22.16	GALLETA	40 GR		
24.17	GALLETA	26 GR		
22.18	GALLETA DE LECHE	12 GR		
24.19	GALLETAS	36 GR		
22.20	GALLETAS	36 GR		
22.21	GALLETAS	30 GR		
22.22	GOMAS SURTIDAS	90 GR		

22.23	MANI	48 GR		
22.24	MANI CON SAL	45 GR		
22.25	MANI MIX ARANDANOS	45 GR		
22.26	MEZCLA DE NUECES, MANI, ALMENDRAS Y MARANONES	180 GR		
22.27	CREMA PARA UNTAR A BASE DE CACAO Y AVELLANAS	200 GR		
22.28	PAPAS	33 GR		
22.29	CHOCOLATE BARQUILLO	12 BARQUILLOS		
22.30	PONQUE	65 GR		
22.31	PONQUE	30 GR		
22.32	BROWNIE	65 GR		
22.33	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	65 GR		
22.34	PONQUE DE VAINILLA	55 GR		
22.35	GALLETAS	34 GR		
22.36	ROSQUITAS	19 GR		
22.37	BOCADILLO	X 36 UND		
22.38	MASMELOS SURTIDOS	145 GR		
24.39	PLATANITOS	28 GR		
22.40	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN SABOR PICANTE.	45 GR		
22.41	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN SABOR MIX.	45 GR		
22.42	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN SABOR NATURAL.	45 GR		
22.43	TORTILLAS DE MAIZ TOSTADAS MEGAQUESO	43 GR		
22.44	TURRON DE COCO	UNIDAD		
22.45	SUPER TURRON DE COCO	UNIDAD		

22.46	BOLITAS DE CHOCOLATE X 19 GR	UNIDAD		
22.47	CHOCOLATINA X 18 GR	UNIDAD		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	El contratista deberá garantizar la disponibilidad del lugar, hora, fecha e infraestructura logística establecida en coordinación con el supervisor del contrato para su aprobación.		
2.	El contratista no podrá cobrar ningún valor adicional a lo estipulado en el contrato, los costos indirectos serán asumidos por la empresa y no se generará ningún tipo de erogación ni para los participantes de los eventos ni para la Policía Nacional-De la Escuela Nacional de Carabineros “Alfonso López Pumarejo”		
3.	El contratista deberá garantizar que los parques recreativos, temáticos, de diversiones. ecológicos y/o centros interactivos, tecnológicos; cuenten con una póliza de responsabilidad civil extracontractual la cual cubra todo tipo de riesgo en el cual se pueda ver involucrado un niño. niña joven y/o adulto que participe en la actividad.		
4.	El contratista por ningún motivo podrá realizar cambios en las actividades manifestadas anteriormente.		
5.	El contratista deberá aplicar mínimo al 10% de las personas participantes en cada actividad. Una encuesta de satisfacción. las cuales deberán ser presentadas en Excel (tabuladas) y formato PDF a supervisor del futuro contrato. máximo los tres días hábiles siguientes a la ejecución de la actividad. Aplica para todas y cada una de las actividades y eventos y esta se deberá realizar el mismo día en que se desarrolle la actividad.		
6.	El contratista cuando las actividades conlleven alimentos deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades adscritas. del personal que labora y adicionalmente acreditar experiencia mínima de seis (6) meses. en la manipulación de alimentos y atención de personal. con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y los usuarios.		
7.	El contratista se compromete a garantizar la entrega de insumos y productos de la mejor calidad. buen manejo y conservación de los alimentos. elementos. instalaciones y materiales entregados durante la ejecución del contrato. 1. Sin excepción. los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente e implementar la cadena de frio a los alimentos. desde la producción hasta la disposición final del consumidor.		

	Los productos envasados y enlatados deberán tener la licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados. rotos corroídos o con presencia de gas en su interior. Los productos de panadería deberán comprarse mínimo con un día de antelación a la entrega del servicio en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse con empaque. herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento. El contratista se compromete a dar cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 “Por la coa/ se reglamenta el artículo 126 de/ Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones		
5.	El contratista se compromete que en caso de requerir alguna actividad adicional que no esté contemplada en el contrato durante la ejecución del mismo, se presente cotización de esta acompañado de mínimo dos cotizaciones más para realizar el estudio de mercado e incluirla en el contrato.		
6.	El oferente deberá presentar muestra de los productos incluidos en los ítems del 1 al 13, siempre y cuando sea requerido por el supervisor del contrato. El oferente deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones para los alimentos: Mínimo 15t gramos de fruta en los platos que la incluyan, las entradas mínimo 180 gramos, las proteínas de los platos fuertes mínimo 250 gramos, los acompañantes mínimo 100 gramos. Para las actividades del ítem 18, el oferente deberá presentar 3 opciones de restaurantes reconocido e incluir en su propuesta: entrada, plato fuerte, jugo en agua y agua, postre y ambientación. Tener en cuenta que el valor no puede superar el presupuesto estimado para la realización de la actividad.		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	DOCUMENTO SOPORTE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente o contratista no podrá tener sanciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA) del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, por lo tanto, deberá consultar en la página web de la Agencia Nacional de Licencias Ambientales ANLA www.anla.gov.co (link trámites y servicios) y escoger la opción "RUIA VIRTUAL", diligenciar con sus datos y anexar el pantallazo y un documento donde el representante legal certifique que no tiene sanciones ambientales vigentes.	Pantallazo RUIA		
2	El Oferente o contratista cumplirá con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica y servicios ofrecidos para el cumplimiento del objeto del contrato, en donde, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos o licencias ambientales que sean necesarias tramitar antes del inicio o durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato; serán asumidas por el Contratista.	Comunicación oficial firmada por el oferente del compromiso		
3	El Oferente o contratista se compromete a dar cumplimiento a toda la normatividad vigente establecida en el país y por la Policía Nacional, en referencia al Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional.	Comunicación oficial del compromiso firmada por el oferente		
4	El Oferente o contratista deberá comprometerse a aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como de las demás exigencias que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y de los objetivos ambientales institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	Comunicación oficial del compromiso firmada por el oferente del compromiso		
5	El Oferente o contratista deberá acreditar por escrito que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos, de acuerdo a la Ley 1333 del 21 de julio de 2009 T I T U L O II LAS INFRACCIONES EN MATERIA AMBIENTAL ARTÍCULO 5º. Infracciones. Se considera infracción en materia ambiental toda acción u omisión que constituya violación de las normas contenidas en el Código de Recursos Naturales Renovables, Decreto-ley 2811 de 1974, en la Ley 99 de 1993, en la Ley 165 de 1994 y en las demás disposiciones ambientales vigentes en que las sustituyan o modifiquen y en los actos administrativos emanados de la autoridad ambiental competente. Será también constitutivo de infracción ambiental la comisión de un daño al medio ambiente, con las mismas condiciones que para configurar la responsabilidad civil extracontractual establece el Código Civil y la legislación complementaria, a saber: El daño, el hecho generador con culpa o dolo y el vínculo causal entre los dos. Cuando estos elementos se configuren darán lugar a una sanción administrativa ambiental, sin perjuicio de la responsabilidad que para terceros pueda generar el hecho en materia civil.	Comunicación oficial del compromiso firmada por el oferente del compromiso		
6	El Oferente o contratista durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, deberá tener presente el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por los puntos de prestación de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. En donde debe realizar actividades de socialización, sensibilización y/o capacitación al personal a su cargo, en estas temáticas, en coordinación con el supervisor de contrato.	Comunicación oficial del compromiso firmada por el oferente del compromiso, actas de socialización de buenas practicas ambientales		
7	El oferente o contratista deberá presentar certificaciones por parte de empresa legalmente constituida para las disposiciones finales de los residuos que se generen durante la ejecución del contrato, junto con la última factura del servicio prestado.	Certificación por parte del gestor ambiental autorizado		
8	El Oferente o contratista una vez inicie la ejecución, deberá diligenciar el formato 1DS-FR-0026 identificación de aspectos ambientales temporales para terceros, el cual será desarrollado en coordinación con el supervisor del contrato.	Formato diligenciado		

Nota: Todas y cada una de las especificaciones técnicas son excluyentes, es decir el incumplimiento de los parámetros elimina la oferta.

REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUDO EN EL TRABAJO

ÍTEM	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Anexar el certificado de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva Resolución de licencia profesional y curso vigente en SST (50 horas), presente documento debe llevar el porcentaje de cumplimiento de la última vigencia no superior a un año de la evaluación de los estándares mínimos requeridos en Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa.		
2	Certificado de compromiso durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 “Responsabilidades de los trabajadores”. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.		
3	Certificado donde se comprometa en caso de realizar actividades de alto de riesgos como espacios confinados, trabajo en sistemas eléctricos, trabajo en sistemas mecánicos, trabajo en caliente, trabajo con gases, trabajo en alturas, trabajos con sustancias químicas, etc; en donde el responsable del SGSST de la obra, deberá presentar la orden de trabajo (permiso de trabajo) y los Análisis de Trabajo Seguro - ATS, junto con los certificados de idoneidad para la realización de la labor de los trabajadores.		
4	En caso de existir un consorcio o unión temporal, cada una de las empresas que lo integre debe tener establecido el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo y dar cumplimiento a los Estándares Mínimos, adjuntando la anterior documentación nombrada.		

Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la empresa, persona natural o jurídica deberá:

ÍTEM	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Entregar copia del diploma como profesional, especialista y/o magíster en Seguridad y Salud en el Trabajo y certificado del curso de 50 horas SGSST (Resolución No. 4927 de 2016) y la respectiva Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente (Si aplica), del funcionario que prestará sus servicios en la ejecución del contrato como responsable del SGSST de acuerdo a la actividad económica, clase de riesgo labor u oficios que desarrolle y estándares mínimos (Resolución 0312 de 2019).		
2	Para ejecutar labores en alturas contratista deberá entregar los respectivos certificados del personal técnico que realizará el trabajo en alturas como los andamios, las escaleras, los elevadores de personal, y todos aquellos medios cuya finalidad sea permitir el acceso y/o soporte de trabajadores a lugares para desarrollar trabajo en alturas. Deben ser certificados acordes al estándar		

	específico aplicable para el sistema de acceso seleccionado y el fabricante debe proveer información en español, sobre las principales características del sistema, un manual y/o catálogo de partes con sus características de ingeniería, recomendaciones de almacenamiento, mantenimiento, inspección y medidas de seguridad en su arme y desarme (cuando aplique), uso y operación.		
3	El contratista deberá certificar por escrito al supervisor de contrato mensualmente, las inspecciones de los Elementos de Protección Personal y el uso continuo y permanente de los mismo, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada.		
4	El contratista deberá certificar por escrito en caso que aplique la delimitación o demarcación del área, informar al supervisor del contrato y responsable del SGSST donde se ejecute el contrato, utilizando la señalización reglamentaria, la cinta demarcación y el espacio adecuado para evitar accidentes de trabajo.		
5	El contratista deberá certificar por escrito al supervisor del contrato y al responsable del SGSST que informará el inicio y finalización de la actividad de alto riesgo (alturas, espacios confinados, eléctricos).		
6	Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas y peligros que se puedan presentar en la ejecución del contrato.		
7	Asignación por parte del contratista, de un área de primeros auxilios donde de identifique elementos de emergencia tale como: camillas, extintores, botiquín de primeros auxilios, contando con una persona idónea en primeros auxilios y un vehículo para transportar a la EPS a los trabajadores, en caso de ocurrir un accidente laboral.		

“EXPERIENCIA OFERENTES EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO”	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
El oferente deberá demostrar su experiencia en contratos cuyo objeto sea igual o similar al del presente proceso. para lo cual deberá presentar certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas o privadas. donde la sumatoria de ellos sea igual o superior al 50% del presupuesto oficial asignado para el presente proceso. En el evento de presentar la certificación como consorcio o unión temporal. el valor del contrato a considerar será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. para lo cual se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación. (Anexar certificación a la propuesta). Las certificaciones de experiencia aportadas deben contener como mínimo la siguiente información: 1. Nombre o razón social del contratante. 2. Objeto del contrato. 3. Fecha de inicio del contrato. 4. Fecha de terminación del contrato. 5. Valor del contrato. 6. Dirección y número telefónico del contratante. 7. Nombre. firma y cargo de la persona que expide la certificación (representante legal o persona autorizada por la empresa que expide la certificación).		

8. No se aceptan auto certificaciones. Con el fin de ampliar la información de las certificaciones. el oferente podrá anexar copia del contrato. facturas o acta de liquidación del mismo.		
EXPERIENCIA DEL PEROSONAL	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proceso, el proponente deberá prestar los servicios con personal calificado que cuente con la idoneidad, experiencia general y especifica suficiente, capacitado en atención al cliente, que garantice la calidad de las actividades a desarrollar, sin generar costo adicional para la Escuela Nacional de Carabineros “Alfonso López Pumarejo”, por consiguiente, se requiere el siguiente nivel de educación o nivel académico del personal profesional que integrará el equipo de trabajo: Se requiere: Técnico o tecnólogo en animación, recreación y deportes o técnico laboral en recreación y deportes, además de presentar las respectivas certificaciones en manipulación de alimentos. Nota 1: Las certificaciones o diplomas académicos, deberán ser expedidas por una institución educativa legalmente reconocida, el proponente se comprometerá a través de una comunicación oficial firmada por el representante legal que, una vez adjudicado el proceso contractual, presentará las hojas de vida de los profesionales solicitados.		
CAPACIDAD OPERATIVA	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
El oferente deberá presentar CERTIFICACIÓN escrita firmada por el representante legal, amparado en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia, que, en caso dado, de requerirse desarrollar alguna actividad en un sitio distinto a las instalaciones policiales descritas, el proponente cuenta con disponibilidad de acceso a instalaciones adecuadas. De igual forma, hará saber a la entidad a través de una CERTIFICACION escrita firmada por el representante legal , que dispone de vehículos con capacidad mínima de transporte de 40 personas, los cuales estarán disponibles para los eventos que requieran la Dirección de Educación Policial y las escuelas de Policía, garantizando que estos vehículos se encuentran en perfectas condiciones mecánicas, eléctricos, asi como, excelente presentación y aseo tanto externo como interno, para la movilización de personal. Así mismo deberá presentar CERTIFICACIÓN escrita firmada por el representante legal, que cuenta con todos los utensilios y textiles portátiles de cocina necesarios para el desarrollo de las actividades en las Instalaciones de Policía, o en el sitio donde se vaya a realizar la actividad, los cuales podrán ser abiertos o cubiertos, respetando el cumplimiento de las normas de higiene y ergonomía en el trabajo.		