ANEXO TÉCNICO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Las especificaciones técnicas del proceso de contratación corresponden a los servicios de logística requeridos para el desarrollo de las actividades ambientales, pedagógicas y de gestión a cargo de la Secretaría de Bienestar Verde, y se estructuran en los siguientes componentes: instalaciones y escenarios, apoyo médico, alimentos, ayudas audiovisuales, personal mínimo requerido, transporte y bodegaje.

1. Instalaciones y escenarios

El contratista debe garantizar la disponibilidad de instalaciones adecuadas para el desarrollo de las actividades, tales como salones, auditorios, salas de reunión y espacios equivalentes, en los municipios del Departamento de Cundinamarca y en la ciudad de Bogotá, según lo requiera la Secretaría de Bienestar Verde.

Las instalaciones deberán:

- Contar con salidas de emergencia debidamente señalizadas, vías de evacuación, extintores, sistemas de ventilación y control de incendios, y en general cumplir con las normas vigentes en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Disponer de baterías de baños separados para hombres y mujeres, con suministro constante de agua, servicio de aseo permanente y dotación de insumos sanitarios, en cantidad proporcional al número de participantes, con capacidad mínima para 100 personas por evento.

El supervisor del contrato adelantará visita previa de verificación a las instalaciones propuestas para cada actividad, con una antelación mínima de diez (10) días antes de su inicio; en caso de no ser aprobadas, el contratista deberá proponer al menos dos (2) alternativas que cumplan las condiciones requeridas, para que el supervisor seleccione la que considere pertinente.

2. Apoyo médico

En todas las actividades se deberá garantizar la presencia de personal debidamente capacitado y acreditado en Atención Prehospitalaria –APH– y primeros auxilios, en el número que determine el supervisor del contrato para cada evento. Este personal deberá contar con los elementos mínimos para la atención de primeros auxilios, incluyendo insumos para inmovilizaciones y transporte básico de personas.

En las instalaciones donde se realicen las actividades deberá habilitarse un sitio de primeros auxilios dotado de los elementos esenciales para la atención inicial de emergencias menores.

3. Alimentos

El contratista deberá suministrar la alimentación para los asistentes a los eventos (refrigerios a.m. y p.m., desayunos y almuerzos), garantizando como mínimo las siguientes condiciones:

- Alimentos de excelente calidad, suministrados en óptimas condiciones de higiene y salubridad, cumpliendo la normatividad sanitaria vigente.
- Presentaciones que aseguren esterilidad, inocuidad y seguridad para el consumo, con manejo adecuado de la cadena de frío en derivados lácteos y cárnicos, conforme a las indicaciones del fabricante.
- Productos empacados con registro INVIMA visible y fecha de vencimiento posterior, al menos, a ocho (8) días contados desde la realización de la actividad.

- Uso de empaques que no afecten de manera significativa el medio ambiente, privilegiando materiales reciclables o de menor impacto ambiental cuando se trate de alimentos empacados.
- Inclusión de frutas y verduras en las preparaciones, con adecuada combinación de colores y presentación.
- Ofrecimiento de bebidas calientes y frías con posibilidad de elección con, sin o bajas en azúcar, e incorporación de edulcorantes no calóricos; se deberá evitar el uso de bebidas altamente azucaradas y carbonatadas.
- En emparedados o pasabocas se limitará el uso de salsas y la cantidad de grasa, procurando reducir el contenido de sal, grasas trans y grasas saturadas.
- El menú debe contemplar opción de plato vegetariano y/o vegano para quienes lo requieran.

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, con una antelación mínima de cinco (5) días a cada actividad, al menos tres (3) opciones de menú para su revisión y aprobación.

4. Ayudas audiovisuales

Cuando la actividad lo requiera, el contratista deberá suministrar un sistema de ayudas audiovisuales que incluya, como mínimo:

- Sistema de sonido básico (cabina de sonido, unidad de reproducción, mezclador).
- Video beam con resolución adecuada para proyección en salón.
- Pantalla de proyección.
- Apuntador láser sencillo.
- Cableado necesario, incluyendo cable de al menos 20 metros para conexión entre equipos.
- Tarima cuando se requiera escenografía o panel central.
- Atril con micrófono de cable.
- Micrófono inalámbrico de mano.
- Micrófono tipo diadema o similar (antes “Contry Man”).
- Puerto y/o interfaz que permita la conexión e interacción con equipos de cómputo.

5. Personal mínimo requerido

Coordinador general de actividades.

El contratista deberá designar un Coordinador General para la ejecución del contrato, con formación profesional (preferiblemente en áreas afines a logística, administración de eventos o similar) y experiencia mínima de tres (3) años como coordinador de eventos empresariales o programas de bienestar.

Entre sus funciones mínimas estarán:

- Acordar con el supervisor del contrato la programación de las actividades, tanto en las instalaciones ofrecidas por el contratista como en la sede de la Entidad.
- Velar por el cumplimiento integral de las obligaciones a cargo del contratista.
- Gestionar ante las autoridades competentes las licencias, permisos o autorizaciones que se requieran para la realización de las actividades.
- Servir de interlocutor principal entre la Entidad y el contratista, con la disponibilidad necesaria durante la ejecución.
- Apoyar el desarrollo de las actividades, atendiendo las necesidades que se presenten durante su realización.

Personal de apoyo en actividades.

Cada actividad deberá contar con un coordinador de actividad y el personal de apoyo necesario para cubrir adecuadamente la población objetivo, de conformidad con lo que establezca el supervisor del contrato para cada caso. El personal contará con la indumentaria necesaria para su identificación y para el cumplimiento de las normas sanitarias y de presentación personal, y deberá estar amparado con un seguro de responsabilidad civil frente a terceros.

El personal que manipule alimentos deberá cumplir con todos los requerimientos de seguridad industrial y salud en el trabajo, contar con carné de manipulación de alimentos vigente y acreditar como mínimo título de bachiller (al menos tres (3) personas en cada actividad que lo requiera).

6. Transporte

Para el suministro de alimentos y elementos requeridos para la logística de las actividades, el contratista deberá garantizar la disponibilidad de vehículo tipo furgón o similar, adecuado para el transporte de alimentos, que cumpla las condiciones de higiene, conservación de temperaturas y seguridad exigidas por la normatividad sanitaria aplicable.

7. Bodegaje y almacenamiento

Cuando la dinámica de las actividades así lo requiera, el contratista deberá disponer de servicios de almacenamiento y bodegaje temporal para elementos, que la secretaria requiera, en la ciudad de Bogotá, según lo determine la Secretaría de Bienestar Verde.

Los espacios de bodegaje deberán garantizar condiciones adecuadas de seguridad, limpieza, protección frente a humedad y plagas y, cuando se trate de elementos sensibles, condiciones de conservación acordes con su naturaleza, asegurando la custodia y correcta preservación de los bienes durante el tiempo que permanezcan almacenados.

8. Reconocimientos y material pedagógico ambiental

El contratista deberá suministrar, cuando así lo requiera la Secretaría de Bienestar Verde, los siguientes elementos:

a) Placas de reconocimiento ambiental en cristal, elaboradas en cristal transparente de buena calidad, con espesor aproximado entre 10 y 15 mm, grabado láser o impresión UV a color con logos institucionales y texto definido por la Entidad, diseño con motivos ambientales y base para escritorio en cristal o madera.

b) Kits de capacitación ambiental sostenible, compuestos como mínimo por: botella reutilizable, libreta y esfero ecológicos, bolsa reutilizable, kit de siembra y material pedagógico impreso o digital con mensaje ambiental, de acuerdo con las especificaciones que defina la Secretaría para cada evento.

Todos los elementos deberán cumplir con las condiciones de calidad, presentación y coherencia con los lineamientos de sostenibilidad y educación ambiental definidos por la Secretaría de Bienestar Verde

9. Mantenimiento y limpieza de elementos lúdicos y aulas ambientales

El contratista deberá prestar, cuando la Secretaría de Bienestar Verde lo requiera, servicios de mantenimiento, limpieza y lavado especializados para los elementos lúdicos, ambientales y pedagógicos asociados al Festival Ambiental Itinerante y a las aulas ambientales, de acuerdo con los siguientes lineamientos generales:

a) Limpieza, costura y reparaciones menores de inflables y demás estructuras lúdicas, incluyendo, cuando se requiera, el transporte de ida y regreso desde y hacia los lugares indicados por la Entidad.
b) Mantenimiento y limpieza integral de aulas ambientales, acorde con las especificaciones técnicas que suministre la Secretaría.
c) Lavado y secado especializado de colchonetas de uso institucional y de prendas textiles asociadas a las actividades ambientales y pedagógicas, incluyendo el transporte cuando se requiera.
d) Limpieza, lavado y secado de material lúdico–pedagógico de gran formato, juegos de tapete y demás elementos similares.
e) Inspección, diagnóstico y verificación del estado general de los elementos del Festival Ambiental Itinerante, con el fin de certificar condiciones óptimas de uso, hasta agotar el monto presupuestado.

Estos servicios deberán ejecutarse con productos y procedimientos adecuados que garanticen la conservación de los materiales, la seguridad de los usuarios y el cumplimiento de la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo y de las disposiciones ambientales vigentes.

Nivel	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad
0	1	50192701	REFRIGERIO TIPO 1: Jugo de caja de 200 ml, ponqué de 60 gr, fruta de temporada y chocolatina. Servido en el municipio y vereda designado o empacado para llevar.	1	UN
1	2	50192701	REFRIGERIO TIPO 2: Jugo Natural de 12 onzas Bebida Caliente de 12 onzas Producto de Panadería con Proteína o Similares de 150 gramos Fruta Picada con Cereal y/o Yogurt o Similares de 150 gramos	1	UN
2	3	50192701	DESAYUNO: Bebida Caliente de 12 onzas Jugo Natural de 12 onzas Producto de Panadería de 100 gramos Fruta Picada con Cereal y/o Yogurt o Similares de 150 gramos Acompañamiento (Huevos u otros) de 150 gramos	1	UN

3	4	50192701	ALMUERZO tipo 1 Especial: Sopa, Crema o Fruta Picada de 16 onzas ó 100 gramos Entrada de 100 gramos 2 proteínas de 300 gramos Ensalada de 100 gramos Jugo 16 onzas Postre (Gourmet) o Platos Especiales a Solicitud	1	UN
4	5	50192701	ALMUERZO tipo 2 ejecutivo: Sopa, Crema o Fruta Picada de 80 gramos 1 proteínas de 300 gramos 1 grano de 150 gramos Arroz o Spaguetti de 150 gramos Ensalada de 100 gramos Jugo 16 onzas	1	UN
5	6	52161512	AYUDAS AUDIOVISUALES PARA EVENTOS DE MENOS DE 80 PERSONAS • Sonido básico que incluya (Cabina de sonido, unidad de cd doble, mezclador) • 1 Apuntador Laser sencillo • 1 Video beam • Cable RGB de 20 mts. • Pantalla de proyección • Atril con micrófono de cable • Micrófono inalámbrico de mano Puerto USB incluido para que todo el sistema pueda interactuar con el ordenador	1	UN

6	7	52161512	AYUDAS AUDIOVISUALES PARA EVENTOS DE MAS DE 80 PERSONAS • Sonido para exteriores de una potencia mínima de 800W RMS por altavoz • 1 Apuntador Laser sencillo • 1 Video beam de mínimo 200 pulgadas • Cable RGB de 20 mts. • Pantalla de proyección de mínimo 150 pulgadas • Atril con micrófonos de cable • Micrófonos inalámbricos de mano Puerto USB incluido para que todo el sistema pueda interactuar con el ordenador	1	UN
7	8	80141607	INSTALACIONES Y ESCENARIOS Disponibilidad de instalaciones, como salones, auditorios, salas de reunión, etc. Estas deberán contar con salidas de emergencia debidamente señalizadas, vías de evacuación, extintores, sistemas de ventilación y control de incendios y en general cumplir con las normas vigentes en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. Las instalaciones deben contar con baños, teniendo baterías para hombre, separadas de las mujeres, con suministro constante de agua y servicio de aseo permanente, así como dotación (Sillas), de acuerdo con el número de participantes (capacidad Mínimo 80 personas)	1	UN
8	9	72151600	SERVICIOS DE ALMACENAMIENTO Y DEPÓSITO Servicio de bodegaje y almacenamiento por metro cuadrado temporal de distintos elementos en la ciudad de Bogotá. Espacios cerrados o abiertos según requerimiento de la entidad, limpios y seguros, con control de acceso y protección frente a humedad y plagas. Registro de ingreso y salida de materiales almacenados. Aplicable a material vegetal, pedagógico, piezas comunicacionales, elementos de montaje, mobiliario menor y otros insumos de las actividades de la Secretaría de Bienestar Verde.	1	M2

9	10	60102300	Placa de reconocimiento ambiental en cristal: Cristal transparente de buena calidad, alto de 18cm a 22cm, ancho de 15cm a 18cm y espesor aprox. 10–15 mm. Grabado láser o impresión UV a color con logos e información. Diseño con motivos ambientales a color Texto: nombre del homenajeado, motivo del reconocimiento, entidad que entrega y fecha. Con base en cristal o madera para escritorio.	1	UN
10	11	72101500	Limpieza del inflable, costura y reparaciones menores requeridas para su correcto funcionamiento, incluido transporte de ida y regreso (Mantenimiento de aulas ambientales), acorde con especificaciones técnicas	1	GI
11	12	76111504	Lavado y secado especializado de colchonetas de uso institucional, incluido transporte, acorde con especificaciones técnicas	1	GI
12	13	76111502	Lavado de prendas textiles de uso institucional, acorde con especificaciones técnicas	1	GI
13	14	76111504	Limpieza, lavado y secado de material lúdico pedagógico de gran formato (Juegos de tapete) acorde con especificaciones técnicas	1	GI

Nota: Se realiza incorporación del ítem *"Ítem 0 – Refrigerio TIPO 1: Jugo de caja de 200 ml, ponqué de 60 gr, fruta de temporada y chocolatina. Servido en el municipio y vereda designado o empacado para llevar."* Atendido a la solicitud realizada por el profesional responsable del componente técnico, toda vez el el proceso en la instancia de "*Plazo para presentar observaciones al proyecto de Pliego de Condiciones*" y dicho proceso al tratarse de un contrato a monto agotable, la inclusión no desnaturaliza el objeto contractual ni genera compromisos presupuestales adicionales fijos, pues su ejecución quedará supeditada a la programación efectiva de las actividades.