

Página 1 de 10	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013		
Versión: 2		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Departamento de Policía Arauca, tendrá como parámetro de evaluación técnica, el diligenciamiento del presente anexo y cada uno de sus numerales por parte de los oferentes, en el cual se encuentran las especificaciones técnicas de todos los elementos a recibir, además de la descripción de requisitos que los oferentes deberán cumplir, los cuales serán verificados por el comité evaluador de carácter técnico, aplicando el criterio de CUMPLE o NO CUMPLE.

KABAM SAS ZOMAC

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento.

Para lo anterior se diligencia la información en el siguiente cuadro:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
01	<p>CONMEMORACIÓN DIA DE LA MADRE.</p> <p>OBJETIVO: Rendir homenaje a la integralidad de la mujer, celebramos a quienes llevan con orgullo el uniforme, pero, sobre todo, a quienes portan la esencia de ser Policía y Madre. Reconocemos en ustedes una valentía inquebrantable. Son heroínas que, con disciplina y sacrificio, protegen la patria en las calles de Arauca, mientras dedican su alma a forjar el futuro desde el calor de su hogar. Cumplir esta doble misión —servidoras de la ley y guías fundamentales de la familia— es el acto más alto de patriotismo y amor.</p> <p>PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados que integra el Departamento de Policía Arauca.</p> <p>ACTIVIDAD: Valor por persona</p> <p>ADECUACIÓN, AMBIENTACIÓN Y LOGÍSTICA DE EVENTOS</p> <p>1. LOCALIZACIÓN Y ENTORNO</p> <ul style="list-style-type: none"> Ubicación: Instalaciones del Comando de Policía Arauca (salón social). Condiciones del sitio: El contratista deberá realizar un reconocimiento previo del área para garantizar que el montaje se adapte a las condiciones climáticas de la zona, asegurando la estabilidad de la decoración frente al viento o al calor. <p>1.2 MOBILIARIO Y AMBIENTACIÓN (ESPECIFICACIONES)</p> <p>El contratista deberá suministrar e instalar los siguientes elementos, garantizando un entorno digno y acorde con el reconocimiento institucional:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estación de registro y fotografía: Silla estilo victoriano: Una (01) silla tipo poltrona victoriana (color blanco, dorado o plateado), en óptimas condiciones de limpieza y conservación, destinada como elemento central para registro fotográfico. Decoración con globos: Arreglo orgánico o arco de globos de diferentes tamaños, en colores institucionales y/o tonos festivos y un letrero en alusión a la celebración. Mobiliario para invitados: Mantelería para las mesas. Flores naturales: Las rosas de los centros de mesa deben ser entregadas en su punto de apertura ideal, sin pétalos marchitos u oxidados. <p>SERVICIO DE CATERING:</p> <p>cocteles de bienvenida con las siguientes especificaciones cada uno así:</p> <ul style="list-style-type: none"> Coctel tipo "cup" o similar para acompañar comidas <p>Almuerzos con servicio a la mesa que deberán contar con las presentes especificaciones cada una de ellas según los siguientes menús así:</p> <p>Menú 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrada: tortilla de vegetales 70 gr, queso 30 gr y vinagreta 20gr Lomo de res en salsa de champiñones y tocineta. 150 gr Pechuga de pollo en salsa curry. 150 gr Arroz almendrado. 100 gr Papa al ajillo. 100 gr Postre: Mus de mango. 90 gr Bebida: gaseosa de 400ml <p>Menú 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrada: ensalada cesar 120 gr Lomo de cerdo en salsa agri dulce 150 gr Pechuga de pollo en salsa de vino con almendra 150 gr Arroz primavera 100 gr Papa al queso 100 gr 	X	

Página 2 de 10	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<ul style="list-style-type: none"> • Postre: Mus de mora 90 gr • Bebida: gaseosa de 400 ml. <p>Menú 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada: Ensalada agrídulce 120 gr • Pechuga de pollo en salsa de champiñones 150 gr • Lomo de cerdo en salsa de ciruela. 150 gr • Papa al cebollín. 100 gr • Arroz verde. 100 gr • Bebida gaseosa de 400 ml. <p>El sitio deberá ir decorado de acuerdo a la ocasión Cubtería: Acero inoxidable de grado alimenticio. Cristalería: Copas y vasos de cristal de alta transparencia. Verificación de gramajes: El supervisor podrá realizar pesajes aleatorios antes del servicio.</p> <p>Nota: Para el almuerzo se podrá optar por cualquiera de los menús. MESEROS, AUXILIARES Y PERSONAL LOGÍSTICO Se requiere un mínimo de cuatro (4) meseros uniformados con experiencia.</p>		
02	<p align="center"><u>CONMEMORACIÓN DIA DEL PADRE</u></p> <p>OBJETIVO: Exaltar el liderazgo y la vocación de servicio de los padres que integran la Policía Nacional, mediante una jornada de reconocimiento integral que destaque su rol bidimensional como garantes de la seguridad ciudadana y pilares de la unidad familiar, con el fin de potenciar la motivación intrínseca, el bienestar emocional y el compromiso institucional del talento humano</p> <p>PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados que integra el Departamento de Policía Arauca.</p> <p>ACTIVIDAD Valor por persona</p> <p>ADECUACIÓN, AMBIENTACIÓN Y LOGÍSTICA DE EVENTOS</p> <p>1. LOCALIZACIÓN Y ENTORNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ubicación: Instalaciones del Comando de Policía Arauca (salón social). • Condiciones del sitio: El contratista deberá realizar un reconocimiento previo del área para garantizar que el montaje se adapte a las condiciones climáticas de la zona, asegurando la estabilidad de la decoración frente al viento o al calor. <p>1.2 MOBILIARIO Y AMBIENTACIÓN (ESPECIFICACIONES)</p> <p>El contratista deberá suministrar e instalar los siguientes elementos, garantizando un entorno digno y acorde con el reconocimiento institucional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estación de registro y fotografía: • Silla estilo victoriano: Una (01) silla tipo poltrona victoriana (color blanco, dorado o plateado), en óptimas condiciones de limpieza y conservación, destinada como elemento central para registro fotográfico. • Decoración con globos: Arreglo orgánico o arco de globos de diferentes tamaños, en colores institucionales y/o tonos festivos y un letrero en alusión a la celebración. • Mobiliario para invitados: • Mantelería para las mesas. • Flores naturales: Las rosas de los centros de mesa deben ser entregadas en su punto de apertura ideal, sin pétalos marchitos u oxidados. <p>SERVICIO DE CATERING:</p> <p>cocteles de bienvenida con las siguientes especificaciones cada uno así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coctel tipo "cup" o similar para acompañar comidas <p>almuerzos con servicio a la mesa que deberán contar con las presentes especificaciones cada una de ellas según los siguientes menús así:</p> <p>Menú 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada: tortilla de vegetales, queso y vinagreta. 120 gr • Lomo de res en salsa de champiñones y tocineta. 150 gr • Pechuga de pollo en salsa curry. 150 gr • Arroz almendrado. 100 gr • Papa al ajillo. 100 gr • Postre: Mus de mango. 90 gr • Bebida: gaseosa de 400 ml. <p>Menú 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada: ensalada cesar. 120 gr • Lomo de cerdo en salsa agrídulce. 150 gr • Pechuga de pollo en salsa de vino con almendra. 150 gr • Arroz primavera. 100 gr • Papa al queso. 100 gr • Postre: Mus de mora. 90 gr • Bebida: gaseosa de 400 ml. <p>Menú 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrada: Ensalada agrídulce. 120 gr • Pechuga de pollo en salsa de champiñones 150 gr • Lomo de cerdo en salsa de ciruela. 150 gr 	X	

Página 3 de 10	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<ul style="list-style-type: none"> • Papa al cebollín. 100 gr • Arroz verde. 100 gr • Bebida gaseosa de 400 ml <p>Lugar: el oferente garantizará la decoración del lugar acorde con la celebración</p> <p>Presentación: Los platos deben ser servidos en vajilla de porcelana blanca de alta resistencia, con cubiertos metálicos (acero inoxidable) y bebidas en vaso de cristal de 10 oz.</p> <p>Nota: Se podrá optar por cualquiera de los menús propuestos.</p> <p>MESEROS, AUXILIARES Y PERSONAL LOGÍSTICO.</p> <p>Se requieren cuatro (4) meseros con experiencia, debidamente uniformados.</p>		
03	<p>CONMEMORACIÓN DÍA DULCE DE LOS NIÑOS (HALLOWEEN)</p> <p>OBJETIVO: un espacio de exaltación y reconocimiento integral para los hijos del personal uniformado y no uniformado bajo el programa 'Hijos de Héroes: Futuros Líderes', orientado a fortalecer su resiliencia y el sentido de orgullo hacia la labor policial, mediante una jornada de bienestar de alto impacto que potencie la identidad institucional y los vínculos de cohesión familiar como eje transversal de la efectividad en el servicio.</p> <p>PARTICIPANTES: Hijos del Personal uniformado y no uniformados que integra el Departamento de Policía Arauca.</p> <p>ACTIVIDAD</p> <p>Valor por persona</p> <p>CARACTERÍSTICAS, ADECUACIÓN, PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DEL SITIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lugar de ejecución: Instalaciones del Comando del Departamento de Policía Arauca • Hora de inicio de la actividad: 15:00 horas. • Hora de finalización estimada: 18:00 horas. • Requerimiento de montaje: El contratista deberá iniciar el alistamiento, decoración y pruebas de sonido a partir de las 14:00 Horas. del día del evento, garantizando que el 100% de la escenografía y estaciones estén operativas 30 minutos antes del inicio (14:30 a. m.). <p>COMPONENTES DE AMBIENTACIÓN</p> <p>1. Arco de bienvenida temático</p> <p>Se instalará un arco decorativo elaborado con globos orgánicos y figuras de gran formato (superhéroes o personajes clásicos de Halloween).</p> <p>Este elemento estará ubicado en la entrada de la cancha múltiple, con el fin de ambientar el ingreso de los niños.</p> <p>El acceso se realizará de manera ordenada y estará sujeto a la verificación previa por parte del supervisor del contrato.</p> <p>2. Zona de inflables</p> <p>Se dispondrá de mínimo un (01) castillos inflables de alto tráfico, ubicados en un área segura y delimitada, con el fin de garantizar la recreación de los niños.</p> <p>1. Sonido y luces</p> <ul style="list-style-type: none"> • DJ especializado en música infantil <p>TARIMA PRINCIPAL Y ESCENARIO (HUB CENTRAL)</p> <p>5. Decoración temática</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondo (backing): Impresión en alta resolución (mínimo 3 x 4 metros) con diseño alusivo a "Hijos de Héroes: Futuros Líderes" y motivos de Halloween. <p>ENTREGA DE COMESTIBLES</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: COMPONENTE NUTRICIONAL (CAJITA FELIZ)</p> <p>El contratista deberá suministrar un kit alimenticio tipo "Cajita Feliz", empacado en contenedor de cartón rígido con diseño temático de Halloween / Hijos de Héroes, que garantice la inocuidad y la adecuada conservación de los alimentos, conforme a los siguientes parámetros:</p> <p>MENÚ 1: Mini hamburguesa de res</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proteína: Medallón de carne de res magra (mínimo 90 % carne), con peso en crudo de 50 g, preparado a la plancha o parrilla – 55 g • Pan: Tipo brioche o ajonjolí, fresco y de textura suave – 50 g • Vegetales y queso: Una (1) lonja de queso tipo americano (15 g) y lechuga fresca previamente desinfectada – 15 g • Aderezos: Sobres individuales de ketchup y mostaza (8 g cada uno), con registro INVIMA – 8 g • Papas a la francesa 150 g • Bebida: Jugo de fruta o néctar en presentación Tetra Pak de 200 ml con pitillo integrado. <p>Debe contar con fortificación de vitamina C y bajo contenido de azúcares añadidos – 200 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paquete de dulces variados para los niños <p>MENÚ 2: Hot Dog (clásico infantil)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proteína: Salchicha tipo americana o suiza, de marca reconocida, elaborada con carne seleccionada, cocida al vapor – 60 g • Pan: Pan tipo perro, extra suave, fresco y de panadería industrial certificada – 50 g • Acompañamiento: Papas tipo ripo (cabello de ángel), crocantes y sin exceso de grasa – 15 g • Papas a la francesa 150 g • Aderezos: Sobres individuales de salsa de tomate y mayonesa con registro INVIMA – 8 g 	X	

Página 4 de 10	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<ul style="list-style-type: none"> Bebida: Jugo de fruta en caja (Tetra Pak), enriquecido con zinc y vitaminas – 200 ml Paquete de dulces variados para los niños <p>MENÚ 3: Sándwich (opción balanceada)</p> <ul style="list-style-type: none"> Proteína: Jamón de pierna premium (90 % carne) y tajada de queso doble crema – 40 g (20 g cada uno) Pan: Pan artesanal tipo blandito o trenzado, de primera calidad – 50 g Complemento: Porción de fruta picada (manzana o pera) en envase hermético individual – 80 g Snack: Paquete de galletas de avena o chips de chocolate – 30 g Bebida: Bebida láctea (avena o leche saborizada) en envase Tetra Pak – 200 ml Paquete de dulces variados para los niños <p>ANIMACIÓN Y SHOW PRINCIPAL</p> <p>1. Personal artístico (show de payasos y animación) El contratista deberá suministrar un equipo de artistas profesionales con el siguiente perfil: Perfil del animador líder: Profesional en recreación o artes escénicas, con experiencia en manejo de público infantil masivo. Deberá contar con un guion temático alineado al programa "Hijos de Héroes: Futuros Líderes". Show de payasos (clown profesional): Propuesta estética: uno (1) payasos con maquillaje profesional (no agresivo), vestuarios coloridos y en óptimo estado. Contenido del show: Rutinas de comedia blanca, malabares básicos, magia participativa y dinámicas grupales. Duración: Mínimo sesenta (60) minutos continuos.</p> <p>2. Dispositivos de entretenimiento (atracciones inflables) En cumplimiento de la Ley 1225 de 2008 y la Resolución 0958 de 2010, el contratista deberá garantizar: Suministro: un (1) castillos inflables de gran formato (mínimo 6 m x 6 m).</p> <p>3. Documentación obligatoria (anexar al contrato) Contrato de mantenimiento: Hoja de vida de cada atracción con reportes de mantenimiento correspondientes a los últimos seis (6) meses. Póliza de responsabilidad civil: Póliza extracontractual vigente que cubra posibles accidentes. Operadores capacitados: Un (1) operario por cada atracción, debidamente capacitado en protocolos de emergencia y primeros auxilios. Nota: Para el caso de las atracciones y dispositivos de entretenimiento, estos deberán cumplir con lo establecido en la Ley 1225 de 2008 respecto a la documentación y requisitos previos para su instalación y funcionamiento.</p>		
04	<p>ALMUERZO DE COMPAÑEROS COMANDO DE POLICIA ARAUCA</p> <p>OBJETIVO: Exaltar el liderazgo y la vocación de servicio de los padres que integran la Policía Nacional, mediante una jornada de reconocimiento integral que destaque su rol bidimensional como garantes de la seguridad ciudadana y pilares de la unidad familiar, con el fin de potenciar la motivación intrínseca, el bienestar emocional y el compromiso institucional del talento humano</p> <p>PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados que integra el Departamento de Policía Arauca.</p> <p>ACTIVIDAD Valor por persona ADECUACIÓN, AMBIENTACIÓN Y LOGÍSTICA DE EVENTOS</p> <p>1. LOCALIZACIÓN Y ENTORNO</p> <ul style="list-style-type: none"> Ubicación: Instalaciones del Comando de Policía Arauca (salón social). Condiciones del sitio: El contratista deberá realizar un reconocimiento previo del área para garantizar que el montaje se adapte a las condiciones climáticas de la zona, asegurando la estabilidad de la decoración frente al viento o al calor. <p>1.2 MOBILIARIO Y AMBIENTACIÓN (ESPECIFICACIONES)</p> <p>El contratista deberá suministrar e instalar los siguientes elementos, garantizando un entorno digno y acorde con el reconocimiento institucional:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estación de registro y fotografía: Silla estilo victoriano: Una (01) silla tipo poltrona victoriana (color blanco, dorado o plateado), en óptimas condiciones de limpieza y conservación, destinada como elemento central para registro fotográfico. Decoración con globos: Arreglo orgánico o arco de globos de diferentes tamaños, en colores institucionales y/o tonos festivos y un letrero en alusión a la celebración. Mobiliario para invitados: Mantelería para las mesas. <p>MENÚ N 1 plato de carne asada con servicio a la mesa y las siguientes especificaciones cada uno:</p> <ul style="list-style-type: none"> Carne de res de 200 gr, chorizo de 80 gr, papa 70 gr, plátano 70 gr, yuca 70 gr, guacamole 50 gr. 	X	

Página 5 de 10	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<ul style="list-style-type: none"> Una (1) gaseosa Coca-Cola pet 400ml Juego de cubiertos desechables (tenedor, cuchara y cuchillo) para cada plato. <p>MENÚ N 2 plato de lechona con servicio a la mesa y las siguientes especificaciones cada uno:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lechona 250 gr Arepa blanca 50 gr. Una (1) gaseosa Coca-Cola pet 400ml Juego de cubiertos desechables (tenedor, cuchara y cuchillo) para cada plato. <p>MENÚ N 3</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrada: Patacones con queso rallado (2 unidades) – 80 g Proteína 1: Lomo de res al ajillo – 200 g Proteína 2: Pechuga gratinada – 200 g Arroz: Arroz blanco – 50 g Papa: pure de papa – 50 g Postre: Mousse de mango – 80 g Bebida: Gaseosa PET – 400 ml Presentación: Los platos deben ser servidos en vajilla de porcelana blanca de alta resistencia, con cubiertos metálicos (acero inoxidable). <p>Nota: Se podrá optar por cualquiera de los menús propuestos. MESEROS, AUXILIARES Y PERSONAL LOGÍSTICO Se requieren cuatro (4) meseros con experiencia, debidamente uniformados.</p>		
05	<p>ALMUERZO DE COMPAÑEROS COMANDO DE POLICIA ARAUCA-ESTACION Y SUBESTACION DE POLICIA</p> <p>OBJETIVO: Fortalecer los lazos de compañerismo, unidad y sentido de pertenencia entre los hombres y mujeres policías, a través de un espacio de integración y esparcimiento como lo es un almuerzo institucional. Este encuentro busca exaltar el compromiso, la vocación de servicio y el espíritu de equipo que caracteriza a quienes, con honor y disciplina, velan por la seguridad y bienestar de la comunidad. Asimismo, se pretende promover un ambiente de fraternidad, reconocimiento mutuo y bienestar integral dentro del Departamento de Policía Arauca.</p> <p>PARTICIPANTES: Personal uniformado y no uniformados que integra la estación de policía. Valor por persona</p> <p>MENÚ 1</p> <ul style="list-style-type: none"> Hamburguesa artesanal doble carne tipo "Full" Hamburguesa: Pan brioche o artesanal tostado con mantequilla, con: Carne de res a la parrilla – 1 porción de 150 g Tocineta crocante – 40 g Rodaja de jamon -20g Queso cheddar fundido – 40 g Lechuga fresca – 20 g Tomate en rodajas – 20 g Cebolla caramelizada – 20 g Salsa (mayonesa, salsa de tomate y mostaza) – 25 g Acompañamiento: Papas a la francesa crocantes – 120 g Bebida: Gaseosa PET – 400 ml <p>MENÚ 2</p> <ul style="list-style-type: none"> SÚPER PERRO CALIENTE ESPECIAL Pan de Perro: Tipo artesanal o gourmet- 100 g Salchicha: Jumbo o Americana (mínimo 18 cm). 90 g - 110 g Carne Desmechada: Carne de res. 150 g Queso para Gratinar: Tipo Mozzarella o Doble Crema (fundido). 40 g Papa Super Perro: Papa cabello de ángel (fosforito) crocante. 20 g Salsa (mayonesa, salsa de tomate y mostaza) – 25 g Acompañamiento: Papa a la francesa 150 g Bebida Gaseosa PET 400 ml <p>MENÚ 3</p> <ul style="list-style-type: none"> PICADA ESPECIAL Carne de Res, Cadera o Lomo cortado en cubos de 2x2 cm. 150 g Pechuga de Pollo, Filete de pechuga deshuesada en cubos. 150 g Salchicha Tipo Americana (cortada en rodajas). 80 g Papa Criolla, Papa amarilla frita (crocante por fuera) 100 g Yuca Frita/Cocida, Bastones de yuca (típico de la región). 60 g Guacamole/Hogar, Salsa de aguacate natural o guiso criollo. 30 g Bebida Gaseosa PET 400 ml Nota: Se podrá optar por cualquiera de los menús propuestos, previa coordinación con el supervisor. 	X	

Página 6 de 10	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	<p>CONDICIONES DE ENTREGA Y LOGISTICA El contratista deberá garantizar la adecuada preparación, disponibilidad y entrega de los menús, conforme a las necesidades del servicio de Policía.</p> <p>1. Preparación y disponibilidad de los alimentos El contratista, será responsable de que los alimentos sean preparados bajo estrictas condiciones de calidad, higiene e inocuidad, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente para la manipulación de alimentos. Asimismo, el contratista deberá garantizar la disponibilidad y entrega de los menús, con nivel de respuesta de entre 12 a 24 horas, previa coordinación con el supervisor del Contrato. Durante este proceso se deberán mantener las condiciones óptimas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura • Higiene • Conservación • Protección frente a factores externos (polvo, humedad y manipulación) <p>Se deberá asegurar en todo momento la cadena de inocuidad y, cuando aplique, la cadena de frío.</p> <p>2. Logística de transporte El transporte de los alimentos hacia las Estaciones de Policía será realizado por la entidad contratante, conforme a la logística institucional establecida. El contratista deberá garantizar que los alimentos se encuentren debidamente empacados, organizados y listos para su traslado, asegurando que durante el proceso de entrega se mantengan las condiciones de calidad, higiene y conservación.</p> <p>3. Entrega en condiciones óptimas Los menús deberán ser entregados al personal designado por la entidad en perfectas condiciones de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad • Presentación • Cantidad y gramaje establecido • Consumo seguro <p>El contratista deberá tomar todas las medidas necesarias para salvaguardar los alimentos antes del despacho, evitando deterioro, contaminación o pérdida de calidad.</p> <p>4. Menaje y disposición Se deberá suministrar el menaje completo requerido para la prestación del servicio, incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platos desechables de alta densidad • Cubiertos plásticos resistentes • Servilletas de buena calidad <p>Todo el material deberá ser entregado de manera organizada, garantizando condiciones adecuadas de orden, limpieza e higiene.</p> <p>5. Coordinación con supervisión La preparación y disponibilidad de los alimentos deberá ser previamente coordinada con el Supervisor del Contrato, quien definirá y validará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horarios de disponibilidad • Cantidades • Gramajes • Puntos de entrega para despacho <p>El Supervisor tendrá la facultad de rechazar cualquier producto que no cumpla con las condiciones establecidas o que presente inconsistencias en calidad, estado o presentación.</p> <p>6. Entrega y recibido a satisfacción El contratista deberá garantizar la entrega de los alimentos debidamente preparados y empacados, listos para su despacho hacia las Estaciones de Policía designadas. Se deberá dejar constancia mediante acta de entrega o recibido a satisfacción, firmada por el funcionario responsable o supervisor designado, como evidencia del cumplimiento de las obligaciones contractuales.</p> <p>Entrega y recibido a satisfacción El contratista deberá garantizar la entrega de los alimentos debidamente preparados y empacados, listos para su despacho a donde la Entidad requiera transportarlos. Se deberá dejar constancia mediante acta de entrega o recibido a satisfacción, firmada por el funcionario responsable o supervisor designado, como evidencia del cumplimiento de las obligaciones contractuales.</p>		
--	---	--	--

Página 7 de 10	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES VERIFICABLES

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Cuando por descuido, imprevisión, negligencia o causas imputables al CONTRATISTA ocurriesen daños a terceros, éste será el directo responsable de ellos.	X	
2	El OFERENTE asume y se compromete a suministrar productos y/o servicios de la mejor calidad y aceptando que cualquier reclamo justificado por parte del contratante, lo aceptará y hará el cambio de los servicios a que dé lugar sin costo adicional al contrato.	X	
3	El OFERENTE entiende y asume los costos en que incurra la celebración y ejecución del futuro contrato, teniendo en cuenta que este será ejecutado como suministro tracto sucesivo.	X	
4	El OFERENTE con la firma de este documento certifica y garantiza el servicio de recreación y alimentación para el personal teniendo la disponibilidad del personal, lugar, hora, fecha y la infraestructura logística completa en el momento que sea solicitado el servicio, previa coordinación con el supervisor del contrato.	X	
5	EL OFERENTE entregara la copia de la planilla de los tres últimos meses de la presente vigencia donde se verifique que cumple 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. y con la firma de este documento, faculta expresamente a la Policía Nacional Departamento de policía Arauca, a realizar las verificaciones que considere pertinente ante las administradoras de pensiones, salud y parafiscales (Cajas de compensación, ICBF y SENA)	X	
6	El OFERENTE mediante la firma de este oficio certifica que mantendrá estable y sostenible los precios estipulados en su oferta durante la ejecución del contrato para con el Departamento de Policía Arauca.	X	
7	El OFERENTE con la firma de este documento garantiza la certificación de la calidad, higiene y buen estado de los productos ofrecidos, Los alimentos suministrados deberán estar en perfecto estado de conservación, física, organolépticos y químicos en el momento de su consumo.	X	
8	El OFERENTE con la firma de este documento certifica que los elementos a suministrar son fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y que estos cumplen con las normas ISO E ICONTEC, REGISTRO SANITARIO según la Ley lo requiera para cada uno, además que estos serán de la mejor calidad, y que no representan una amenaza para quien los manipule o consuma	X	
9	El Oferente con la firma de este documento Certifica que el personal que trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección junto con el carnet de manipulación de alimentos.	X	

Página 8 de 10	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

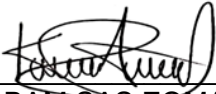
10	El Oferente con la firma de este documento Certificar por escrito que garantizara las condiciones organolépticas y cumplir con las normas y técnicas de preparación y distribución de alimentos exigidos por el Ministerio de Salud y, en casos especiales como grandes cantidades y horarios especiales teniendo la disponibilidad de estos.	X	
11	El oferente aplicara las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental en todas las actividades que se realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones Policiales.	X	
12	EXPERIENCIA PROPONENTE Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que los oferentes interesados en participar del presente proceso, cuenten con experiencia en ofrecer el servicio objeto del presente proceso, en contratos celebrados que estén totalmente ejecutados y liquidados con empresas legalmente constituidas del sector público o privado, que tengan como objeto la prestación de servicios para la celebración de las diferentes actividades de bienestar social, recreación, deporte y cultura, cuyo valor sumado sea igual o superior al 50% del presupuesto asignado para el mismo, para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable de los bienes o servicios suministrados.	X	
13	EXPERIENCIA DEL PERSONAL El proponente debe contar con un personal idóneo y capacitado para el desarrollo de las actividades requeridas por parte del Comando Departamento de Policía Arauca, para garantizar la calidad de todas las actividades descritas en el presente estudio previo, por consiguiente, deberá acreditar lo siguiente; <u>Recreación:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hoja de vida de una persona que será la encargada de realizar las actividades de recreación / animación en los diferentes eventos. ✓ Certificación de la experiencia laboral de la anterior persona, expedida por empresas donde haya prestado sus servicios de recreación / animación. ✓ Certificación de cursos, capacitaciones y/o estudios afines al objeto del proceso. <u>Preparación de alimentos:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hojas de vida de dos personas que serán las encargadas de la elaboración y preparación de alimentos para los diferentes eventos. ✓ Certificación de la experiencia laboral de las dos personas encargadas de la preparación de alimentos para los diferentes eventos, expedidas por empresas donde hayan prestado sus servicios de elaboración y preparación de alimentos. ✓ Certificaciones de los cursos de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad sanitaria competente. 	X	

Página 9 de 10	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

14	CAPACIDAD OPERATIVA El proponente deberá diligenciar el anexo: CAPACIDAD OPERATIVA, por medio del cual certificará, que cuenta con la disponibilidad, con el personal idóneo y la logística para el desarrollo adecuado del objeto del proceso.	X	
15	En el caso de necesitar adicionar presupuesto al presente proceso, la misma se podrá realizar conforme al procedimiento permitido por la ley y si resultare necesario incluir eventos diferentes de acuerdo a la actividad a desarrollar podrán realizarse siempre y cuando sea debidamente justificada la necesidad de la misma , además de las actividades de asistencia social muy necesarias, como estímulo para recompensar el empeño de cada uno de los funcionarios en el desarrollo de su misionalidad y proyección institucional. El desarrollo del evento se requiere para el transcurso de la vigencia 2023, dando aplicabilidad a la resolución 0424 del 07 de febrero de 2023 “ por la cual se crea el Sistema de Atención Integral para la Familia Policial.	X	
	<p>Acorde a lo establecido en el Decreto 248 de 2021 artículo 2.20.1.1.4. Promesa de contrato de proveeduría. Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.</p> <p><u>La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.</u></p> <p>NOTA ACLARATORIA: El proponente a quien se le adjudique el contrato, DEBERA dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 2046 de 2020 del 06 de agosto del 2020, capítulo II, literal a. Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, la cual se debe presentar junto con la póliza de garantía única.</p>	X	

Página 10 de 10	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0035		
Fecha: 16-10-2013	INVITACION CONVOCATORIA MINIMA CUANTIA	
Versión: 2		

	El OFERENTE con la firma de este documento certifica que garantizara la disponibilidad y entrega de los menús, con nivel de respuesta de entre 12 a 24 horas, previa coordinación con el supervisor del Contrato.	X	
--	---	----------	--


 KABAM SAS ZOMAC
 NIT: 901.822.700-3
 R/L KAREN BEATRIZ ARENIZ MONTEALEGRE
 C.C 1.007.336.386
 CALLE 17 # 27-29
 3107981400
 consultoriaskabam02@gmail.com