EVALUACIÓN TECNICA - PROCESO MC-DC-CMTC-007-2026

OBJETO: Contratar un operador logístico para el desarrollo y la ejecución de las actividades del PNIBA dentro del centro de formación de Manufactura en Tex

ITEM	ACTIVIDAD	JORNADA	CANTIDAD	SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ			EV
						CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN	CUMPLE
1	DIA DEL APRENDIZ	MAÑANA	500	FESTIVAL DE VUELTA AL ORIGEN	Las actividades estarán basadas en una serie de juegos y retos cuyo objetivo es incentivar la participación de los aprendices y fortalecer sus habilidades blandas, en el marco de la estrategia Campesena y la conmemoración día del aprendiz. La actividad se desarrollará de manera presencial en las instalaciones del Centro de Manufactura en Textil y Cuero. Se realizará en dos 2 jornadas (mañana y noche), cada una con la participación de quinientos (500) aprendices. La actividad deberá tener mínimo 30 juegos diferentes que permitan el desarrollo de habilidades blandas individuales y grupales por jornada. El oferente debera adjuntar junto a su propuesta las fichas tecnicas de los 30 juegos para realizar la verificación. El contratista se encargará del suministro de 1.000 refrigerios, que incluyen: pan de hamburguesa con ajonjolí, tajada de queso mozzarella, 100 % carne molida de 120 gramos, lechuga y tomate, paquete de papas mínimo de 30 gr y té en caja tetrapack mínimo de 200 ml (500 refrigerios en la mañana y 500 refrigerios en la tarde) y tres (3) puntos de hidratación permanente durante cada una de las jornadas. **El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta la ficha técnica del refrigerio que se suministrará para realizar la verificación. El refrigerio se entregará en una caja reciclable, biodegradable o reutilizable.** El oferente deberá contar con un equipo para desarrollar el evento así: Un Coordinador de logística en eventos: Profesional en cualquier área del conocimiento con experiencia mínima de (2) años en cargos relacionados. Equipo logístico mínimo de 3 personas: Bachiller, técnico o tecnólogo en cualquier área del conocimiento con experiencia mínima de (6) meses en eventos relacionados.				
		NOCHE	500				X	El oferente presentó 30 fichas en las que se evidencian nombres de juegos repetidos. Aunque en algunos casos la descripción varía, en esencia corresponden a los mismos juegos, por lo que no se cumple con el requisito de diversidad solicitado.	
			1.000		REFRIGERIOS				
			1.000		BOTELLA DE AGUA				
2	DIA DE LA EXCELENCIA	NOCHE	50	EL VALOR DEL RECONOCIMIENTO	La actividad se llevará a cabo en jornada nocturna y requiere el alquiler de un salón de eventos en la ciudad de Bogotá, ubicado dentro del perímetro urbano, en una zona estratégica y de fácil acceso, excluyendo zonas periféricas del extremo sur con el fin de garantizar el bienestar y seguridad de los aprendices.. El espacio deberá contar con una capacidad para 50 personas, garantizando comodidad y condiciones adecuadas para el desarrollo del evento. El salón eberá incluir, como mínimo, los siguientes elementos y servicios: -Sistema de sonido: interfaz de sonido mínimo de 4 puertos, dos cabinas mínimo 40w, micrófonos inalámbricos. -Música de ambientación durante el desarrollo de la actividad y proyección de video. -Tarima adecuada para intervenciones y condecoraciones. -Iluminación para eventos nocturnos. -Condiciones de temperatura controlada y confort térmico. -Baterías de baños independientes para hombres y mujeres, mínimo tres para mujeres y dos hombres en buen estado y lavamanos. (papel higiénico, toallas para manos y jabón). Un de los baños debe ser para personas con movilidad reducida. **El oferente deberá presentar dos (2) opciones de lugares que cumplan con las condiciones técnicas descritas, indicando la ubicación, capacidad, servicios incluidos. Adicionalmente, se deberá anexar registro fotográfico actualizado de cada una de las opciones propuestas, incluyendo imágenes del salón principal, tarima, baños y áreas relevantes.**		X	En la documentación adjunta de la subsanación, no se evidencian las dos (2) opciones de cena.	
			50		CENA				
			40		MEDALLAS				
3	DIA DE LA CREATIVIDAD	MAÑANA	500	DIA DE LA CREATIVIDAD	La actividad se realizará en Bogotá, en el lugar indicado por el centro de Manufactura en Textil y Cuero. El oferente deberá suministrar 1.000 almuerzos, divididos en dos jornadas (mañana y noche) y debe contener: un cuarto de pollo asado, paquete de papas mínimo de 30 gm y té en caja tetrapack mínimo de 200 ml. Se debe entregar en una caja reciclable, biodegradable o reutilizable y que provenga de fuentes sostenibles y certificadas	X			X
		NOCHE	500						

EVALUACIÓN TECNICA - PROCESO MC-DC-CMTC-007-2026

OBJETO: Contratar un operador logístico para el desarrollo y la ejecución de las actividades del PNIBA dentro del centro de formación de Manufactura en Tex

ITEM	ACTIVIDAD	JORNADA	CANTIDAD	SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ			EVI
						CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN	CUMPLE
4	SALIDA A PARQUE DE DIVERSIONES (PREMIACIONES)	MAÑANA	70	PREMIANDO LA CREATIVIDAD	La actividad se realizará en Bogotá, en un parque de diversiones que contenga mínimo 30 atracciones mecánicas. El oferente deberá suministrar: Pasaporte o manilla de entrada para las diferentes atracciones **El oferente deberá presentar dos (2) opciones de lugares que cumplan con las condiciones técnicas descritas.** Refrigerios: 70 refrigerios conformado por pan para perro caliente de 15 cm, salchicha tipo americano, papas para perro, queso, paquete de papas mínimo de 30 gm y té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml.	X			X
			70		REFRIGERIOS				
5	REFRIGERIOS NAVIDEÑOS	MAÑANA	200	RENACIENDO EN NAVIDAD	La actividad se realizará en el Complejo Sur y en sus sedes. El oferente deberá suministrar cuatrocientos (400) refrigerios distribuidos en dos jornadas (mañana y noche), cada uno deberá incluir: -Natilla: 100gr -Buñuelo: 70 gr -Arroz con leche: 7 onzas ó 200 gramos El refrigerio deberá ser entregado en una caja reciclable, biodegradable o reutilizable y que provenga de fuentes sostenibles y certificadas. El oferente deberá allegar certificación emitida por el representante legal en donde se manifieste que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o biodegradable o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. E**l oferente deberá adjuntar en su propuesta técnica las fichas técnicas de los refrigerios que se suministrará para realizar la verificación.**	X			X
		NOCHE	200						
6	REFRIGERIOS:	MAÑANA - TARDE- NOCHE	910	ACTIVIDADES DE BIENESTAR	El oferente deberá suministrar novecientos diez (910) refrigerios, los cuales deberán ser entregados en las diferentes fechas a las que correspondan las actividades programadas por el Centro de Formación y en los lugares indicados previamente por el centro. Estos deben contener: Opción 1: Ensalada de frutas aprox.300gr (Mínimo 5 frutas), Queso rallado 40gr, crema de leche y un paquete de Maní mix 50gr Opción 2: Sándwich Pan árabe aprox 120 gr con doble queso de aprox 44gr, pollo a la plancha 60g a 70 gr, tomate 15 a 20 gr y lechuga aprox 10 g. Bebida de té 500 ml en botella, y chocolatina de maní 18gr. Opción 3: Arepa rellena de queso 120gr, té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml y paquete de galletas 36gr. Opción 4: Porción de pizza de 160 gr aprox de dos ingredientes más queso; té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml. Opción 5: Pastel de pollo o pastel de carne de 120 gr aprox, té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml y paquete de galletas 36gr. Opción 6: Perro caliente con pan para perro caliente de 15 cm, con salchicha tipo americano, queso, papas para perro, té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml. **El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta técnica las fichas técnicas de los refrigerios que se suministrará para realizar la verificación.** El supervisor del contrato podrá solicitar dos opciones de refrigerios para cada actividad programada.	X			X
El oferente, mediante certificación expedida por su representante legal, deberá manifestar que contará con el siguiente personal: -Un Coordinador de logística en eventos: Profesional en cualquier área del conocimiento con experienciamínima de (2) años en cargos relacionados. (presentar hojas de vida con certificaciones vigentes, tres semanas antes de la actividad). - Equipo logístico mínimo de 3 personas: Bachiller, técnico o tecnólogo en cualquier área del conocimientocon experiencia mínima de (6) meses en eventos relacionados. (presentar hojas de vida con certificaciones vigentes, tres semanas antes de la actividad)						X			X
Requisito De Experiencia: El proponente deberá acreditar mínimo UNA (1) y máximo DOS (2) certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas o privadas, relacionadas directamente con el objeto a contratar y/o guarde relación directa con la naturaleza del proceso, cuyo valor individual o sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. **CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES** Teniendo en cuenta lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015 adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 y Decreto 142 de 2023, se requiere que el proponente que certifique la calidad de Mipyme, acredite experiencia en máximo TRES (3) certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas o privadas, relacionadas directamente con el objeto a contratar y/o guarde relación directa con la naturaleza del proceso, cuyo valor individual o sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial.						X			

EVALUACIÓN TECNICA - PROCESO MC-DC-CMTC-007-2026

OBJETO: Contratar un operador logístico para el desarrollo y la ejecución de las actividades del PNIBA dentro del centro de formación de Manufactura en Tex

ITEM	ACTIVIDAD	JORNADA	CANTIDAD	SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	LILLY HAIDY BALAGUERA RODRIGUEZ			EVI
						CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN	CUMPLE
OBSERVACIÓN						NO CUMPLE			

FECHA: 15 DE ABRIL DE 2026

MARILUZ RINCON PRIETO
COORDINADORA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
CENTRO DE MANUFACTURA EN TEXTIL Y CUERO

EVALUACIÓN TECN

OBJETO: Contratar un operador logístico para el desarrollo y la ejecución de las actividad<til y Cuero durante toda la vigencia de 2026.

ITEM	ACTIVIDAD	JORNADA	CANTIDAD	SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	ENTOS Y PRODUCCIONES SALOMON SAS		
						NO CUMPLE	OBSERVACIÓN	CUMPLE
1	DIA DEL APRENDIZ	MAÑANA	500	FESTIVAL DE VUELTA AL ORIGEN	Las actividades estarán basadas en una serie de juegos y retos cuyo objetivo es incentivar la participación de los aprendices y fortalecer sus habilidades blandas, en el marco de la estrategia Campesena y la conmemoración día del aprendiz. La actividad se desarrollará de manera presencial en las instalaciones del Centro de Manufactura en Textil y Cuero. Se realizará en dos 2 jornadas (mañana y noche), cada una con la participación de quinientos (500) aprendices. La actividad deberá tener mínimo 30 juegos diferentes que permitan el desarrollo de habilidades blandas individuales y grupales por jornada. El oferente debera adjuntar junto a su propuesta las fichas tecnicas de los 30 juegos para realizar la verificación. El contratista se encargará del suministro de 1.000 refrigerios, que incluyen: pan de hamburguesa con ajonjolí, tajada de queso mozzarella, 100 % carne molida de 120 gramos, lechuga y tomate, paquete de papas mínimo de 30 gr y té en caja tetrapack mínimo de 200 ml (500 refrigerios en la mañana y 500 refrigerios en la tarde) y tres (3) puntos de hidratación permanente durante cada una de las jornadas. **El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta la ficha técnica del refrigerio que se suministrará para realizar la verificación. El refrigerio se entregará en una caja reciclable, biodegradable o reutilizable.** El oferente deberá contar con un equipo para desarrollar el evento así: Un Coordinador de logística en eventos: Profesional en cualquier área del conocimiento con experiencia mínima de (2) años en cargos relacionados. Equipo logístico mínimo de 3 personas: Bachiller, técnico o tecnólogo en cualquier área del conocimiento con experiencia mínima de (6) meses en eventos relacionados.	X	Menciona los 30 juegos pero no adjunta la ficha técnica de cada uno de estos	X
		NOCHE	500					
			1.000		REFRIGERIOS			
			1.000		BOTELLA DE AGUA			
2	DIA DE LA EXCELENCIA	NOCHE	50	EL VALOR DEL RECONOCIMIENTO	La actividad se llevará a cabo en jornada nocturna y requiere el alquiler de un salón de eventos en la ciudad de Bogotá, ubicado dentro del perímetro urbano, en una zona estratégica y de fácil acceso, excluyendo zonas periféricas del extremo sur con el fin de garantizar el bienestar y seguridad de los aprendices.. El espacio deberá contar con una capacidad para 50 personas, garantizando comodidad y condiciones adecuadas para el desarrollo del evento. El salón eberá incluir, como mínimo, los siguientes elementos y servicios: -Sistema de sonido: interfaz de sonido mínimo de 4 puertos, dos cabinas mínimo 40w, micrófonos inalámbricos. -Música de ambientación durante el desarrollo de la actividad y proyección de video. -Tarima adecuada para intervenciones y condecoraciones. -Iluminación para eventos nocturnos. -Condiciones de temperatura controlada y confort térmico. -Baterías de baños independientes para hombres y mujeres, mínimo tres para mujeres y dos hombres en buen estado y lavamanos. (papel higiénico, toallas para manos y jabón). Un de los baños debe ser para personas con movilidad reducida. **El oferente deberá presentar dos (2) opciones de lugares que cumplan con las condiciones técnicas descritas, indicando la ubicación, capacidad, servicios incluidos. Adicionalmente, se deberá anexar registro fotográfico actualizado de cada una de las opciones propuestas, incluyendo imágenes del salón principal, tarima, baños y áreas relevantes.**	X	No hay registro fotografico de baños y áreas relevantes. No se evidencia opcion de postres, ni gramaje de los alimentos.	X
			50		CENA			
			40		MEDALLAS			
3	DIA DE LA CREATIVIDAD	MAÑANA	500	DIA DE LA CREATIVIDAD	La actividad se realizará en Bogotá, en el lugar indicado por el centro de Manufactura en Textil y Cuero. El oferente deberá suministrar 1.000 almuerzos, divididos en dos jornadas (mañana y noche) y debe contener: un cuarto de pollo asado, paquete de papas mínimo de 30 gm y té en caja tetrapack mínimo de 200 ml. Se debe entregar en una caja reciclable, biodegradable o reutilizable y que provenga de fuentes sostenibles y certificadas			X
		NOCHE	500					

EVALUACIÓN TECN

OBJETO: Contratar un operador logístico para el desarrollo y la ejecución de las actividadestil y Cuero durante toda la vigencia de 2026.

ITEM	ACTIVIDAD	JORNADA	CANTIDAD	SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	ENTOS Y PRODUCCIONES SALOMON SAS		
						NO CUMPLE	OBSERVACIÓN	CUMPLE
4	SALIDA A PARQUE DE DIVERSIONES (PREMIACIONES)	MAÑANA	70	PREMIANDO LA CREATIVIDAD	La actividad se realizará en Bogotá, en un parque de diversiones que contenga mínimo 30 atracciones mecánicas. El oferente deberá suministrar: Pasaporte o manilla de entrada para las diferentes atracciones **El oferente deberá presentar dos (2) opciones de lugares que cumplan con las condiciones técnicas descritas.** Refrigerios: 70 refrigerios conformado por pan para perro caliente de 15 cm, salchicha tipo americano, papas para perro, queso, paquete de papas mínimo de 30 gm y té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml.			X
			70		REFRIGERIOS			
5	REFRIGERIOS NAVIDEÑOS	MAÑANA	200	RENACIENDO EN NAVIDAD	La actividad se realizará en el Complejo Sur y en sus sedes. El oferente deberá suministrar cuatrocientos (400) refrigerios distribuidos en dos jornadas (mañana y noche), cada uno deberá incluir: -Natilla: 100gr -Buñuelo: 70 gr -Arroz con leche: 7 onzas ó 200 gramos El refrigerio deberá ser entregado en una caja reciclable, biodegradable o reutilizable y que provenga de fuentes sostenibles y certificadas. El oferente deberá allegar certificación emitida por el representante legal en donde se manifieste que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o biodegradable o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. E**l oferente deberá adjuntar en su propuesta técnica las fichas técnicas de los refrigerios que se suministrará para realizar la verificación.**			X
		NOCHE	200					
6	REFRIGERIOS:	MAÑANA - TARDE- NOCHE	910	ACTIVIDADES DE BIENESTAR	El oferente deberá suministrar novecientos diez (910) refrigerios, los cuales deberán ser entregados en las diferentes fechas a las que correspondan las actividades programadas por el Centro de Formación y en los lugares indicados previamente por el centro. Estos deben contener: Opción 1: Ensalada de frutas aprox.300gr (Mínimo 5 frutas), Queso rallado 40gr, crema de leche y un paquete de Maní mix 50gr Opción 2: Sándwich Pan árabe aprox 120 gr con doble queso de aprox 44gr, pollo a la plancha 60g a 70 gr, tomate 15 a 20 gr y lechuga aprox 10 g. Bebida de té 500 ml en botella, y chocolatina de maní 18gr. Opción 3: Arepa rellena de queso 120gr, té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml y paquete de galletas 36gr. Opción 4: Porción de pizza de 160 gr aprox de dos ingredientes más queso; té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml. Opción 5: Pastel de pollo o pastel de carne de 120 gr aprox, té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml y paquete de galletas 36gr. Opción 6: Perro caliente con pan para perro caliente de 15 cm, con salchicha tipo americano, queso, papas para perro, té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml. **El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta técnica las fichas técnicas de los refrigerios que se suministrará para realizar la verificación.** El supervisor del contrato podrá solicitar dos opciones de refrigerios para cada actividad programada.			X
El oferente, mediante certificación expedida por su representante legal, deberá manifestar que contará con el siguiente personal: -Un Coordinador de logística en eventos: Profesional en cualquier área del conocimiento con experienciamínima de (2) años en cargos relacionados. (presentar hojas de vida con certificaciones vigentes, tres semanas antes de la actividad). - Equipo logístico mínimo de 3 personas: Bachiller, técnico o tecnólogo en cualquier área del conocimientocon experiencia mínima de (6) meses en eventos relacionados. (presentar hojas de vida con certificaciones vigentes, tres semanas antes de la actividad)							X
Requisito De Experiencia: El proponente deberá acreditar mínimo UNA (1) y máximo DOS (2) certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas o privadas, relacionadas directamente con el objeto a contratar y/o guarde relación directa con la naturaleza del proceso, cuyo valor individual o sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. **CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES** Teniendo en cuenta lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015 adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 y Decreto 142 de 2023, se requiere que el proponente que certifique la calidad de Mipyme, acredite experiencia en máximo TRES (3) certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas o privadas, relacionadas directamente con el objeto a contratar y/o guarde relación directa con la naturaleza del proceso, cuyo valor individual o sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial**.**						X	No se diligencia el Formato de Experiencia específica.	X

EVALUACIÓN TECN

OBJETO: Contratar un operador logístico para el desarrollo y la ejecución de las actividad xtil y Cuero durante toda la vigencia de 2026.

ITEM	ACTIVIDAD	JORNADA	CANTIDAD	SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	ENTOS Y PRODUCCIONES SALOMON SAS		
						NO CUMPLE	OBSERVACIÓN	CUMPLE
				OBSERVACIÓN		NO CUMPLE		
FECHA: 15 DE ABRIL DE 2026								

MARILUZ RINCON PRIETO
COORDINADORA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
CENTRO DE MANUFACTURA EN TEXTIL Y CUERO

EVALUACIÓN TECN

OBJETO: Contratar un operador logístico para el desarrollo y la ejecución de las actividade

ITEM	ACTIVIDAD	JORNADA	CANTIDAD	SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	ONNIX PRODUCCIONES SAS	
						NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
1	DIA DEL APRENDIZ	MAÑANA	500	FESTIVAL DE VUELTA AL ORIGEN	Las actividades estarán basadas en una serie de juegos y retos cuyo objetivo es incentivar la participación de los aprendices y fortalecer sus habilidades blandas, en el marco de la estrategia Campesena y la conmemoración día del aprendiz. La actividad se desarrollará de manera presencial en las instalaciones del Centro de Manufactura en Textil y Cuero. Se realizará en dos 2 jornadas (mañana y noche), cada una con la participación de quinientos (500) aprendices. La actividad deberá tener mínimo 30 juegos diferentes que permitan el desarrollo de habilidades blandas individuales y grupales por jornada. El oferente debera adjuntar junto a su propuesta las fichas tecnicas de los 30 juegos para realizar la verificación. El contratista se encargará del suministro de 1.000 refrigerios, que incluyen: pan de hamburguesa con ajonjolí, tajada de queso mozzarella, 100 % carne molida de 120 gramos, lechuga y tomate, paquete de papas mínimo de 30 gr y té en caja tetrapack mínimo de 200 ml (500 refrigerios en la mañana y 500 refrigerios en la tarde) y tres (3) puntos de hidratación permanente durante cada una de las jornadas. **El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta la ficha técnica del refrigerio que se suministrará para realizar la verificación. El refrigerio se entregará en una caja reciclable, biodegradable o reutilizable.** El oferente deberá contar con un equipo para desarrollar el evento así: Un Coordinador de logística en eventos: Profesional en cualquier área del conocimiento con experiencia mínima de (2) años en cargos relacionados. Equipo logístico mínimo de 3 personas: Bachiller, técnico o tecnólogo en cualquier área del conocimiento con experiencia mínima de (6) meses en eventos relacionados.		
		NOCHE	500				
			1.000		REFRIGERIOS		
			1.000		BOTELLA DE AGUA		
2	DIA DE LA EXCELENCIA	NOCHE	50	EL VALOR DEL RECONOCIMIENTO	La actividad se llevará a cabo en jornada nocturna y requiere el alquiler de un salón de eventos en la ciudad de Bogotá, ubicado dentro del perímetro urbano, en una zona estratégica y de fácil acceso, excluyendo zonas periféricas del extremo sur con el fin de garantizar el bienestar y seguridad de los aprendices.. El espacio deberá contar con una capacidad para 50 personas, garantizando comodidad y condiciones adecuadas para el desarrollo del evento. El salón eberá incluir, como mínimo, los siguientes elementos y servicios: -Sistema de sonido: interfaz de sonido mínimo de 4 puertos, dos cabinas mínimo 40w, micrófonos inalámbricos. -Música de ambientación durante el desarrollo de la actividad y proyección de video. -Tarima adecuada para intervenciones y condecoraciones. -Iluminación para eventos nocturnos. -Condiciones de temperatura controlada y confort térmico. -Baterías de baños independientes para hombres y mujeres, mínimo tres para mujeres y dos hombres en buen estado y lavamanos. (papel higiénico, toallas para manos y jabón). Un de los baños debe ser para personas con movilidad reducida. **El oferente deberá presentar dos (2) opciones de lugares que cumplan con las condiciones técnicas descritas, indicando la ubicación, capacidad, servicios incluidos. Adicionalmente, se deberá anexar registro fotográfico actualizado de cada una de las opciones propuestas, incluyendo imágenes del salón principal, tarima, baños y áreas relevantes.**		
			50		CENA		
			40		MEDALLAS		
3	DIA DE LA CREATIVIDAD	MAÑANA	500	DIA DE LA CREATIVIDAD	La actividad se realizará en Bogotá, en el lugar indicado por el centro de Manufactura en Textil y Cuero. El oferente deberá suministrar 1.000 almuerzos, divididos en dos jornadas (mañana y noche) y debe contener: un cuarto de pollo asado, paquete de papas mínimo de 30 gm y té en caja tetrapack mínimo de 200 ml. Se debe entregar en una caja reciclable, biodegradable o reutilizable y que provenga de fuentes sostenibles y certificadas		
		NOCHE	500				

EVALUACIÓN TECN

OBJETO: Contratar un operador logístico para el desarrollo y la ejecución de las actividade

ITEM	ACTIVIDAD	JORNADA	CANTIDAD	SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	ONNIX PRODUCCIONES SAS	
						NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
4	SALIDA A PARQUE DE DIVERSIONES (PREMIACIONES)	MAÑANA	70	PREMIANDO LA CREATIVIDAD	La actividad se realizará en Bogotá, en un parque de diversiones que contenga mínimo 30 atracciones mecánicas. El oferente deberá suministrar: Pasaporte o manilla de entrada para las diferentes atracciones **El oferente deberá presentar dos (2) opciones de lugares que cumplan con las condiciones técnicas descritas.** Refrigerios: 70 refrigerios conformado por pan para perro caliente de 15 cm, salchicha tipo americano, papas para perro, queso, paquete de papas mínimo de 30 gm y té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml.		
					REFRIGERIOS		
5	REFRIGERIOS NAVIDEÑOS	MAÑANA	200	RENACIENDO EN NAVIDAD	La actividad se realizará en el Complejo Sur y en sus sedes. El oferente deberá suministrar cuatrocientos (400) refrigerios distribuidos en dos jornadas (mañana y noche), cada uno deberá incluir: -Natilla: 100gr -Buñuelo: 70 gr -Arroz con leche: 7 onzas ó 200 gramos El refrigerio deberá ser entregado en una caja reciclable, biodegradable o reutilizable y que provenga de fuentes sostenibles y certificadas. El oferente deberá allegar certificación emitida por el representante legal en donde se manifieste que los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o biodegradable o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos. E**l oferente deberá adjuntar en su propuesta técnica las fichas técnicas de los refrigerios que se suministrará para realizar la verificación.**		
		NOCHE	200				
6	REFRIGERIOS:	MAÑANA - TARDE- NOCHE	910	ACTIVIDADES DE BIENESTAR	El oferente deberá suministrar novecientos diez (910) refrigerios, los cuales deberán ser entregados en las diferentes fechas a las que correspondan las actividades programadas por el Centro de Formación y en los lugares indicados previamente por el centro. Estos deben contener: Opción 1: Ensalada de frutas aprox.300gr (Mínimo 5 frutas), Queso rallado 40gr, crema de leche y un paquete de Maní mix 50gr Opción 2: Sándwich Pan árabe aprox 120 gr con doble queso de aprox 44gr, pollo a la plancha 60g a 70 gr, tomate 15 a 20 gr y lechuga aprox 10 g. Bebida de té 500 ml en botella, y chocolatina de maní 18gr. Opción 3: Arepa rellena de queso 120gr, té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml y paquete de galletas 36gr. Opción 4: Porción de pizza de 160 gr aprox de dos ingredientes más queso; té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml. Opción 5: Pastel de pollo o pastel de carne de 120 gr aprox, té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml y paquete de galletas 36gr. Opción 6: Perro caliente con pan para perro caliente de 15 cm, con salchicha tipo americano, queso, papas para perro, té o jugo en caja tetrapack mínimo de 200 ml. **El oferente deberá adjuntar junto a su propuesta técnica las fichas técnicas de los refrigerios que se suministrará para realizar la verificación.** El supervisor del contrato podrá solicitar dos opciones de refrigerios para cada actividad programada.		
El oferente, mediante certificación expedida por su representante legal, deberá manifestar que contará con el siguiente personal: -Un Coordinador de logística en eventos: Profesional en cualquier área del conocimiento con experienciamínima de (2) años en cargos relacionados. (presentar hojas de vida con certificaciones vigentes, tres semanas antes de la actividad). - Equipo logístico mínimo de 3 personas: Bachiller, técnico o tecnólogo en cualquier área del conocimientocon experiencia mínima de (6) meses en eventos relacionados. (presentar hojas de vida con certificaciones vigentes, tres semanas antes de la actividad)						
Requisito De Experiencia: El proponente deberá acreditar mínimo UNA (1) y máximo DOS (2) certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas o privadas, relacionadas directamente con el objeto a contratar y/o guarde relación directa con la naturaleza del proceso, cuyo valor individual o sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial. **CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES** Teniendo en cuenta lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015 adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 y Decreto 142 de 2023, se requiere que el proponente que certifique la calidad de Mipyme, acredite experiencia en máximo TRES (3) certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas o privadas, relacionadas directamente con el objeto a contratar y/o guarde relación directa con la naturaleza del proceso, cuyo valor individual o sumado sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial**.**						

EVALUACIÓN TECN

OBJETO: Contratar un operador logístico para el desarrollo y la ejecución de las actividade

ITEM	ACTIVIDAD	JORNADA	CANTIDAD	SERVICIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	ONNIX PRODUCCIONES SAS	
						NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
				OBSERVACIÓN		CUMPLE	
FECHA: 15 DE ABRIL DE 2026							

MARILUZ RINCON PRIETO
COORDINADORA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
CENTRO DE MANUFACTURA EN TEXTIL Y CUERO