ANEXO 1

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el Comité Técnico aplicando el criterio de cumple o no cumple.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.

PROPONENTE _____

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.

REQUISITOS GENERALES

a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.

b. En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

ACTIVIDADES RECREATIVAS, DEPORTIVAS Y CULTURALES (GRUPO 1, GRUPO 2 y GRUPO 3)

GRUPO 1. SERVICIOS DE BIENESTAR DEL PERSONAL

ÍTEM	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	No. DE PERSONAS	LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	DURACIÓN	REQUERIMIENTOS PARA EL DESARROLLO DEL EVENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ALIMENTACIÓN Y LOGISTICA EVENTO CENA DE NAVIDAD.	El contratista beberá suministrar la alimentación y logística de distribución de la misma y un animador para el evento, de acuerdo a los requerimientos. La alimentación correspondiente a la entrada, plato fuerte, postre y bebida (brindis champaña o vino) para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús y asistentes requeridos para la jornada. Los alimentos deben estar debidamente proporcionados y con una excelente presentación. El personal encargado de la preparación, emplatado y entrega de los alimentos deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. El contratista deberá garantizar la preparación y entrega de los productos el mismo día del desarrollo de la actividad. El contratista y el supervisor del contrato coordinan tres días antes del evento, para la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de alimento a entregar a los asistentes sin costo adicional para la entidad. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad La fecha se coordina con el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado previamente con el	280	Instalaciones de la Escuela de Cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander.	4 horas	**OPCIONES DE ALIMENTACIÓN** **Entrada** Entrada 1: Croquetas de papa y atún con salsa tártara. Entrada 2: Patacón 25 gramos con hogao. **cena:** Cena 1: lomo de cerdo con salsa agridulce, pure de papa, arroz verde o de nueces, ensalada tropical, acompañado de jugo natural de 12 oz. Cena 2: Pechuga a la plancha 300 gramos, porción de arroz, papa, ensalada tropical y jugo natural de 12 oz. cena 3: Filete de res en salsa de vino tinto, acompañado de puré de papa rústico 300 gramos, ensalada, bebida tropical y jugo natural 12 oz. **Postre**: **Postre 1:** Tiramisú 80 grs **Postre 2:** Cheesecake de limón de 80 grs **Postre 3:** Torta tres leches 150 gramos por persona con gaseosa de 12 oz. El contratista deberá disponer de la logística necesaria para la adecuada atención de servicio a la mesa (meseros) de los asistentes, de acuerdo a la cantidad de participantes, se suministrará mesas y sillas con la mantelería correspondiente, donde cada una se debe acondicionar para 8 o 10 personas por mesa aproximadamente. El animador se debe disponer para la duración total del evento.		

		supervisor del contrato.						
	SALIDA JORNADA RELAJACIÓN	El contratista deberá suministrar el ingreso a un escenario lugar con piscina, sauna, servicio de masajes cuerpo completo, de acuerdo a los requerimientos establecidos, junto con el personal profesional y la logística y alimentación del día. (no incluye transporte) Es importante tener en cuenta que el desarrollo de las actividades de yoga, aroma terapia y músico terapia requeridas en esta actividad, deben estar dirigidas mínimo por un profesional en: psicología y/o psiquiatría y/o fisioterapeuta y/o terapeuta de masajes y/o, con formación académica adicional y experiencia certificada en el campo psicosocial de manejo del estrés, ansiedad, depresión, técnicas de respiración, manejo de emociones a través de ejercicios de meditación. El contratista tendrá cinco días antes de realizar la actividad, para enviar la documentación (hoja de vida, diplomas, certificaciones laborales) de los profesionales propuestos para la ejecución de la actividad, para ser revisados por el supervisor del contrato quien los aprobará. ***El transporte para el desplazamiento de los asistentes será suministrado por parte de la Escuela**. El lugar de la actividad, los requerimientos para el consumo de alimentos y demás aspectos serán coordinados con el supervisor del contrato. El sitio elegido para el desarrollo de la actividad, salida de integración o día de sol debe contar con un espacio idóneo destinado para el desarrollo de las actividades recreativas. El desarrollo o agenda de la jornada está estructurado de la siguiente manera: • De 08:00 a 09:00 horas desayuno. • De 09:00 a 09:50 horas taller No 1 yoga.	30	El contratista presentará propuesta de lugares ubicados en la jurisdicción Bogotá D.C. o en municipios turísticos ubicados en los departamentos de Cundinamarca, Tolima, Meta o Boyacá, el cual será definido por el supervisor del contrato.	09 horas	El pasadía debe incluir: el acceso a los escenarios de recreación, las actividades de sensibilización e integración de los participantes, suministro de desayuno, almuerzo y refrigerio y adecuación de los escenarios por parte del contratista para el despliegue de las actividades establecidas. El contratista deberá suministrar a la escuela, talleres de musicoterapia, aromaterapia, yoga y masajes corporales, para la totalidad del grupo de personas asistentes. Los profesionales deberán contar con los recursos necesarios para el desarrollo de las actividades planteadas a nivel de audio, video y demás. Se requiere que los profesionales propuestos cumplan con el perfil académico requerido e idoneidad comprobable con una experiencia mínima de dos años, quienes deben contar con habilidades pedagógicas, didácticas, formativas y recreativas, mas no magistrales, donde desarrollarán las actividades de aprendizaje en un tiempo de 50 minutos por cada taller de musicoterapia, aromaterapia y yoga. Para la sección de masajes corporales, se requiere una sesión de 30 minutos cuerpo completo por cada participante que se desplegará durante la jornada del día, para lo cual el contratista deberá contar con la logística necesaria para dar cobertura a la totalidad de los asistentes, garantizando privacidad para los participantes, personal idóneo, elementos y logística necesaria como camillas y demás para promover la comodidad de los asistentes. El contratista debe tener en cuenta que a la jornada asistirá un personal logístico y de apoyo (conductor y escolta), a quienes se les deberá permitir el ingreso a las instalaciones seleccionadas, sin que se cobre para ellos lo correspondiente a las actividades durante dichas jornadas, toda vez que este personal está prestando un servicio de apoyo logístico a los funcionarios asistentes; sin embargo, este personal deberá ser incluido en la logística prevista para la alimentación durante la jornada. El escenario donde se desarrollarán las actividades deberá contar con la logística necesaria con espacios acordes para		

2		• De 10:00 a 10:50 horas taller No 2 aroma terapia. • De 11:00 a 12:00 horas taller No 3 musico terapia. • De 12:00 a 13:00 horas almuerzo. • De 13:00 a 17:00 horas, espacio libre para que los asistentes disfruten de los escenarios de esparcimiento conformado por aguas termales, jacuzzi y demás zonas húmedas que aporten al bienestar del personal. • De 17:00 horas suministro de refrigerio y cierre de la actividad. La alimentación correspondiente al desayuno, almuerzo, postre y refrigerio de la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús para los asistentes requeridos para la jornada. El contratista debe asegurar que el desarrollo de la actividad desde inicio a fin, cumpla con las óptimas condiciones tanto del sitio, la atención y la excelente presentación de los alimentos con óptimas condiciones para su consumo. La fecha de realización y cantidad de asistentes a la actividad será de acuerdo con las necesidades de la entidad en coordinación con el supervisor del contrato. Todos los aspectos para el desarrollo de la actividad deben estar previamente coordinados con el supervisor del contrato quien establecerá los parámetros requeridos del evento durante el día. <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u>				el despliegue de cada evento formativo y de esparcimiento, así mismo deberá contar con zonas húmedas, aguas termales, jacuzzi, lugares de recreación e interacción para los participantes y zona de alimentación y demás. La entrega de los alimentos, adecuación de los escenarios y demás temas logísticos estarán a cargo del contratista, previa coordinación con el supervisor del contrato. Dichos espacios deben contener: ➢ Piscina o piscinas termales con la capacidad suficiente para la cantidad de asistentes a la actividad. ➢ Jacuzzi o Jacuzzis con la capacidad suficiente para la cantidad de asistentes a la actividad. ➢ Zonas verdes en espacios abiertos y amplios para la realización de caminatas o actividades deportivas. ➢ Debe contar con un lugar cubierto para realizar actividades formativas en caso de lluvia. ➢ Servicio de baños en funcionamiento, limpios y con capacidad mínima para cubrir las necesidades fisiológicas de los asistentes de la actividad. ➢ Asistencia médica atendida por personal debidamente certificado con los insumos y medios necesarios para la atención médica ante cualquier emergencia y/o contar con personal de primeros auxilios en caso de alguna emergencia, de acuerdo al requerimiento por parte del supervisor del contrato. ➢ El sitio a desarrollar la actividad debe contar con facilidad de rutas para acceso y evacuación. ➢ Sauna: servicio de sauna incluye el acceso a un recinto con calor seco (generalmente entre 70°C y 100°C) para la sudoración, relajación, desintoxicación y alivio de tensiones musculares. **<u>OPCIONES DE ALIMENTACIÓN:</u>** **<u>Desayuno</u>**: <u>Desayuno 1:</u> Huevos revueltos con jamón o tocineta, caldo con costilla, porción de pan, mantequilla, mermelada, porción de fruta chocolate o café y jugo de naranja. <u>Desayuno 2:</u> Huevos fritos, caldo con pollo, porción de pan o arepa con queso, jugo de naranja, porción de fruta, café o chocolate. **<u>Almuerzo:</u>** <u>Almuerzo 1:</u> lomo de cerdo o res con salsa agridulce, cordón		

						bleu en salsa de champiñones, pure de papa, arroz verde o de nueces, ensalada tropical, acompañado de jugo natural de 12 oz. Almuerzo 2: Pechuga a la plancha 300 gramos, porción de arroz, papa, ensalada tropical y jugo natural de 12 oz. Almuerzo 3: Mamona a la llanera 300 gramos, papa salada, yuca y plátano asado, guacamole, postre y/o helado, gaseosa 400 ml **Postre**: Postre 1: Tiramisú 80 grs Postre 2: Cheesecake de limón de 80 grs Postre 3: Torta tres leches 150 gramos por persona con gaseosa de 12 oz **Refrigerio:** Refrigerio 1: Agua de panela de 12 oz, porción de queso doble crema y 02 almojábanas. Refrigerio 2: Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, mostaza), fruta y gaseosa 400 ml. Refrigerio 3: Sándwich compuesto de pan (no tajado), rodaja de jamón de pollo, queso, rodaja de tomate, papas a la francesa, chocolatina 11 gr y gaseosa 250 ml. Se deberá prever el espacio para el parqueadero del vehículo que transportará a los asistentes al evento.		
3	SALIDA ENCUENTRO DE PAREJAS	El contratista deberá suministrar el ingreso a un escenario de acuerdo a los requerimientos establecidos, junto con la logística y alimentación del día. (no incluye transporte) El personal profesional e idóneo que desplegará las actividades formativas, será suministrado por el supervisor del contrato. ***El transporte para el personal será suministrado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander".** El lugar de la actividad, los requerimientos y demás aspectos serán coordinados con el supervisor del contrato. La agenda de los dos días es la siguiente:	34	El contratista presentará propuesta de lugares ubicados en la jurisdicción Bogotá D.C. o en municipios turísticos en los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Tolima o Meta, el cual será definido por el supervisor del contrato.	2 días y 1 noche.	Para la actividad se requiere un escenario de esparcimiento y de recreación que cuente con la logística necesaria para la estadía de los asistentes por dos días y una noche, que cuente con un salón para el desarrollo de las actividades formativas con la capacidad necesaria para el personal, sillas, sonido, videobeam, mesas, mantelería, punto de hidratación, estación de café y aromática, ofreciendo el consumo de alimentos, habitaciones para los asistentes. El contratista para el despliegue de las actividades establecidas debe incluir: el acceso a los escenarios de recreación, sensibilización e integración de los participantes, suministro de desayuno, almuerzo, cena especial, refrigerio, hospedaje, adecuación de los escenarios. Para el caso del personal logístico (conductor, escolta y los dos profesionales de formación, se deberán incluir en la logística de alojamiento y consumo de alimentos, así mismo, no se le realizará cobro para ellos lo correspondiente a las		

		Día No 1: ➢ Ingreso al escenario de 09:00 a 10:00 horas y suministro de refrigerio. ➢ De 10:00 a 12:00 horas actividades pedagógicas, formativas y recreativas, con base en los campos psicosociales, profesionales que serán suministrados por el supervisor del contrato. ➢ De 12:30 a 13:30 horas almuerzo y postre. ➢ De 14:00 a 17:00 horas actividades pedagógicas, formativas y recreativas, con base en los campos psicosociales, profesionales que serán suministrados por el supervisor del contrato. ➢ De 17:00 a 17:30 horas refrigerio. ➢ De 17:30 a 20:00 horas uso de los escenarios recreativos por parte de los asistentes sin costo adicional. ➢ De 19:00 a 21:00 horas **cena** especial para los asistentes. **Dia No 2:** ➢ De 07:00 a 08:30 horas **desayuno**. ➢ De 09:00 a 12:00 horas actividades pedagógicas, formativas y recreativas, con base en los campos psicosociales, profesionales que serán suministrados por el supervisor del contrato. ➢ De 12:00 a 13:00 horas **almuerzo y postre**. ➢ De 13:00 a 16:00 horas uso de los escenarios recreativos por parte de los asistentes sin costo adicional. ➢ 17:00 horas **refrigerio** y cierre de la actividad. La alimentación correspondiente a cada día, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús y asistentes requeridos para la jornada. La logística para el desarrollo de la actividad estará a cargo del contratista desde que inicia hasta que termina y hecha en coordinación con el supervisor del contrato. La fecha de realización de la actividad será de				actividades durante dichas jornadas, toda vez que este personal está prestando un servicio de apoyo logístico al personal asistente. Asimismo, se deberá prever el espacio para el parqueadero del vehículo que transportará a los asistentes al evento. El sitio elegido para el desarrollo de la actividad salida de integración debe contar con un espacio idóneo destinado para el desarrollo de las actividades recreativas, dichos espacios deben contener como mínimo: ➢Piscina o piscinas con la capacidad suficiente para la cantidad de asistentes a la actividad. ➢Zonas verdes en espacios abiertos y amplios para la realización de caminatas o actividades deportivas. ➢Debe contar con un lugar cubierto para realizar actividades formativas en caso de lluvia. ➢Servicio de baños en funcionamiento, limpios y con capacidad mínima para cubrir las necesidades fisiológicas de los asistentes de la actividad. ➢Asistencia médica atendida por personal debidamente certificado con los insumos y medios necesarios para la atención médica ante cualquier emergencia y/o contar con personal de primeros auxilios en caso de alguna emergencia, de acuerdo al requerimiento por parte del supervisor del contrato. ➢El sitio a desarrollar la actividad debe contar con facilidad de rutas para acceso y evacuación. ➢El escenario debe contar con un salón cubierto, con capacidad para los asistentes donde se desarrollarán las actividades de fortalecimiento psicosocial, con un punto de hidratación, estación de café y aromática, durante las jornadas de fortalecimiento. ➢Para la estadía de los participantes se requiere de 15 habitaciones con cama doble y baño privado, donde ofrezcan privacidad, comodidad, y excelente presentación para el descanso de los asistentes. ➢Adicionalmente se requieren dos (02) habitaciones con dos (02) camas sencillas, para los encargados del despliegue logístico y formativo así: (01 conductor, 01 acompañante, 02 profesionales), con las mismas características de los demás participantes. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN (DIA 1 Y 2, SEGÚN REQUERIMIENTO DEL EVENTO)**		

		acuerdo con las necesidades de la entidad en coordinación con el supervisor del contrato. Todo debe estar previamente coordinado con el supervisor del contrato quien establecerá los parámetros requeridos del evento. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad				**Desayuno**: Desayuno 1: Huevos revueltos con jamón o tocineta, caldo con costilla, porción de pan, mantequilla, mermelada, porción de fruta chocolate o café y jugo de naranja. Desayuno 2: Huevos fritos, caldo con pollo, porción de pan o arepa con queso, jugo de naranja, porción de fruta, café o chocolate. **Almuerzo:** Almuerzo 1: lomo de cerdo o res con salsa agridulce, cordón bleu en salsa de champiñones, pure de papa, arroz verde o de nueces, ensalada tropical, acompañado de jugo natural de 12 oz. Almuerzo 2: Pechuga a la plancha 300 gramos, porción de arroz, papa, ensalada tropical y jugo natural de 12 oz. Almuerzo 3: Mamona a la llanera 300 gramos, papa salada, yuca y plátano asado, guacamole, postre y/o helado, gaseosa 400 ml. **Postre**: Postre 1: Tiramisú 80 grs Postre 2: Cheesecake de limón de 80 grs Postre 3: Torta tres leches 150 gramos por persona con gaseosa de 12 oz **Refrigerio:** Refrigerio 1: Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, mostaza), fruta y gaseosa 400 ml. Refrigerio 2: Sándwich compuesto de pan (no tajado), rodaja de jamón de pollo, queso, rodaja de tomate, papas a la francesa, chocolatina 11 gr y gaseosa 250 ml Refrigerio 3: Hamburguesa con carne 150 gramos, rodaja de queso, tomate rojo maduro, salsa de tomate y mostaza, porción de papas fritas, mini brownie y jugo de caja de 300 ml. **Cena Especial (Día 1): Entrada**: Empanadas tamaño cocteleras rellenas de pollo o carne, acompañada de guacamole (no muy picante) y/o salsa tártara (dos por persona). **Plato fuerte**: Dos proteínas (pollo y carne de res o pollo y cerdo de 150 gramos cada una), arroz de 90 grs, papa al vapor y ensalada variada de vegetales o tropical de 80 grs,		

						bebida gaseosa o jugo natural de 400 ml. **Postre** flan de leche condesada de 80 grs. Para la cena especial el contratista suministrará un espacio especial para el desarrollo de la actividad sillas, mesas, mantelería, centro de mesas, sonido, DJ, animador, decoración (acorde a la ocasión), luces y demás logística que se requiera para ofrecer a los participantes un escenario de esparcimiento. La entrega de los alimentos, adecuación de los escenarios y demás temas logísticos estarán a cargo del contratista, previa coordinación con el supervisor del contrato, quien debe asegurar que los mismos tengan una excelente presentación y estén en óptimas condiciones.		
4	SALIDA A RESTAURANTE	El contratista debe brindar un guía y dos opciones de restaurantes temáticos (caracterizados de acuerdo a la ocasión) para que el supervisor del contrato seleccione el mejor. La alimentación correspondiente al almuerzo y postre, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús y asistentes requeridos para la jornada. Los alimentos deben estar debidamente porcionados y con una excelente. Se deben presentar tres opciones de restaurante para el evento y el supervisor del contrato definirá el que se ajuste a la necesidad. El contratista y el supervisor del contrato coordinan el día, antes del evento, para la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de alimento a entregar a los asistentes, sin costo adicional para la entidad. ***El transporte será suministrado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander".** La fecha de realización de la actividad será de	20	El contratista presentará propuesta de un restaurante en los lugares jurisdicción Bogotá D.C. o en municipios de Cundinamarca, aledaños.	05 horas	**OPCIONES DE ALIMENTACIÓN:** **Almuerzos**: **Almuerzo 1:** Lomo de cerdo o res con salsa agridulce, cordón bleu en salsa de champiñones, pure de papa, arroz verde o de nueces, ensalada tropical, acompañado de jugo natural de 12 oz. **Almuerzo 2:** Pechuga a la plancha 300 gramos, porción de arroz, papa, ensalada tropical y jugo natural de 12 oz. **Almuerzo 3:** Mamona a la llanera 300 gramos, papa salada, yuca y plátano asado, guacamole, postre y/o helado, gaseosa 400 ml. **Postre**: **Postre 1:** Tiramisú 80 grs Postre 2: Cheesecake de limón de 80 grs. **Postre 3:** Torta tres leches 150 gramos por persona con gaseosa de 12 oz. El contratista debe disponer de la logística necesaria para el desarrollo de la actividad, previa coordinación con el supervisor del contrato, la cual debe realizarse en un restaurante seleccionado por el supervisor del contrato (según requerimiento), donde se deberá disponer de escenario exclusivo con la respectiva ambientación y las mesas con manteles y centros de mesa organizadas acorde a la ocasión para el consumo de los alimentos, se solicita que el servicio sea atendido en la mesa.		

		acuerdo con las necesidades de la entidad en coordinación con el supervisor del contrato. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad				Se requiere que el contratista suministre la presentación de un grupo musical tipo trío de cuerda, que brinde una serenata a los asistentes, el cual debe tener la experiencia, mínima certificada de un año en este arte, garantizando un momento agradable para el personal de la escuela. El sitio a desarrollar la actividad debe contar con personal de primeros auxilios en caso de alguna emergencia, informada por parte del supervisor del contrato. Para el caso del conductor y acompañante, se deberá suministrar almuerzo, toda vez que este personal está prestando un servicio de apoyo logístico al personal asistente. Se deberá prever el espacio para el parqueadero del vehículo que transportará a los asistentes al evento.		
5	SALIDA ACTIVIDAD INFANTIL PARQUE TEMATICO	**Actividad de entretenimiento para niños de 0-12 años para interactuar padres e hijos para que haya un espacio entre los funcionarios y los niños.** El contratista presentará dos propuestas de parques temáticos y el supervisor del contrato elegirá el que se acople a la necesidad. La alimentación correspondiente a un almuerzo para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menú y asistentes requeridos para la jornada. El contratista debe disponer de un lugar para entregar los alimentos a los asistentes, los cuales deben estar debidamente empacados y con una óptima preparación y excelente presentación, garantizando la vigencia de los productos a consumir. El personal encargado de la preparación, emplatado y distribución de los alimentos deberá contar con	50	El contratista presentará propuesta de parques temáticos ubicados en la jurisdicción Bogotá D.C. y/o en municipios ubicados en el departamento de Cundinamarca, el cual será definido por el supervisor del contrato.	08 horas	El contratista presentará propuesta de parques temáticos (mínimo dos). El contratista, para el despliegue de las actividades establecidas debe incluir en la logística: el acceso al lugar y a los diferentes escenarios de recreación, pasaporte ilimitado, disfrute de los escenarios ofrecidos por el parque y el sitio de alimentación para los asistentes, previa coordinación con el supervisor del contrato. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN** **Almuerzo:** **Almuerzo 1:** CAÑÓN DE CERDO EN SALSA TROPICAL: Cerdo horneado y dorado bañado en una deliciosa salsa dulce. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones), postre o helado y jugo natural de 12 oz. **Almuerzo 2:** LOMO DE CERDO A LA TOSCANA: Lomo de cerdo finamente horneado napado en salsa napolitana, parmesano, aceitunas. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones), postre o helado y jugo natural de 12 oz.		

		certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. La fecha de realización de la actividad será de acuerdo con las necesidades de la entidad en coordinación con el supervisor del contrato. El contratista y el supervisor del contrato coordinan el día, antes del evento, para la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de producto a entregar a los asistentes, sin costo adicional para la entidad Todo debe ser coordinado con el supervisor del contrato. ***El transporte será suministrado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander".** <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u>				**Almuerzo 3:** POLLO MARYLAND: Pechuga de pollo asada, bañada en salsa de durazno, tocineta y banano rebasado. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones), postre o helado y jugo natural de 12 oz. Para la entrega de los alimentos a los asistentes, el contratista debe implementar un método de control, el cual debe ser informado al supervisor del contrato con mínimo dos semanas de anticipación a la actividad. Se debe disponer del personal guía para el desarrollo de la actividad donde van a estar los niños y garantizar el ingreso de un acompañante por niño sin recargo adicional. El contratista dispondrá para la actividad de seguro en caso de lluvia, si se presenta esta novedad climática, se podrá posfechar el disfrute de la actividad en el parque en otro momento durante la presente vigencia. **Entregable:** Bolsa de papel Kraft ecológica o caja con la impresión de niños y la frase **"día dulce niños ECSAN"** con dulces variados (suficiente vigencia del producto) de acuerdo a la cantidad de niños asistentes, el contratista deberá presentar la propuesta. El sitio a desarrollar la actividad debe contar con personal de primeros auxilios en caso de alguna emergencia, informada por parte del supervisor del contrato.		
6	ACTIVIDAD RECREATIVA – SHOW DE COMIDA	El contratista debe presentar con mínimo 15 días de antelación al evento, propuesta para llevar a cabo una actividad recreativa, que incluye show de comida, el cual debe contar con Catering, plancha y/o demás elementos que sean necesarios para cocer los alimentos y llevar a cabo el show de comida, de igual forma, debe contar con el menaje necesario para el desarrollo de la actividad y demás elementos que sean requeridos por los chefs. Los chefs deben estar debidamente certificados. De igual forma la actividad debe contener grupo	292	Instalaciones de la Escuela de Cadetes de Policía General *"Francisco de Paula Santander"*.	4 horas	El contratista en coordinación con el supervisor del contrato debe incluir animador y la logística necesaria para desarrollar el evento de la jornada recreativa, con mínimo 15 días de antelación al evento, propuesta para llevar a cabo una actividad recreativa, que incluye show de comida, el cual debe contar con Catering, plancha y/o demás elementos que sean necesarios para cocer los alimentos y llevar a cabo el show de comida, de igual forma, debe contar con el menaje necesario para el desarrollo de la actividad y demás elementos que sean requeridos por los chefs. Los chefs deben estar debidamente certificados. De igual forma la actividad debe contener grupo musical y animador, quien amenizará la jornada recreativa con el		

		musical y animador, quien amenizará la jornada recreativa con el personal de la escuela. La alimentación correspondiente a plato fuerte y postre para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús para la jornada. El contratista y el supervisor del contrato coordinan con máximo 15 días de anticipación, la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de alimento a entregar a los asistentes, sin costo adicional para la entidad. El personal encargado de la preparación, emplatado y entrega de los alimentos deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. . Una vez el supervisor del contrato verifique y avale la propuesta esta se llevará a cabo, dentro de la fecha y hora que el supervisor indique. El sonido para el desarrollo de la actividad será suministrado por el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado previamente con el supervisor del contrato. La actividad se realizará en las instalaciones de la Escuela de cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander.				personal de la escuela. La alimentación correspondiente a plato fuerte y postre para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús para la jornada. El contratista y el supervisor del contrato coordinan con máximo 15 días de anticipación, la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de alimento a entregar a los asistentes, sin costo adicional para la entidad. El personal encargado de la preparación, emplatado y entrega de los alimentos deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. Una vez el supervisor del contrato verifique y avale la propuesta esta se llevará a cabo, dentro de la fecha y hora que el supervisor indique. El sonido para el desarrollo de la actividad será suministrado por el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado previamente con el supervisor del contrato. La actividad se realizará en las instalaciones de la Escuela de cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander.		
7	**ALIMENTACIÓN Y LOGÍSTICA EVENTO ANIVERSARIO ECSAN**	El contratista debe presentar con mínimo 15 días de antelación al evento, propuesta para llevar a cabo un evento recreativo de juegos culturales, tales como: toro mecánico, tejo, dardos, bolirana, rana, bolos entre otros, los cuales serán utilizados de manera gratuita durante la duración de la actividad.	292	Instalaciones de la Escuela de Cadetes de Policía General *"Francisco de Paula Santander"*.	4 horas	El contratista en coordinación con el supervisor del contrato debe coordinar el lugar a desarrollar la actividad dentro de la escuela y los puntos a desarrollar en razón a un evento recreativo de juegos culturales, tales como: toro mecánico, tejo, dardos, bolirana, rana, entre otros, los cuales serán utilizados de manera gratuita durante la duración de la actividad.		

		Mínimo debe haber 40 juegos culturales. Adicional a ello debe proporcionar show de comedia o show de magia, el cual se incluirá dentro de los puntos del evento, los cuales deben estar debidamente certificados. El evento debe contar con cuatro cámaras 360 grados, las cuales deben permanecer activas durante todo el desarrollo del evento. Una vez el supervisor del contrato verifique y avale la propuesta esta se llevará a cabo, dentro de la fecha y hora que el supervisor indique. La actividad se realizará en las instalaciones de la Escuela de cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander". De igual forma, el contratista debe mantener el orden del personal asistente y realizar actividades de recreación típicas de Colombia. Para ello se requiere que haya un organizador y/o animador del evento, que lleve el control des mismo. El contratista beberá suministrar la alimentación y logística de distribución de la misma. La alimentación correspondiente al almuerzo y postre para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús para la jornada. El contratista y el supervisor del contrato coordinan con máximo 15 días de anticipación, la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de alimento a entregar a los asistentes, sin costo adicional para la entidad. El personal encargado de la preparación, emplatado y entrega de los alimentos deberá contar con				De igual forma, el contratista debe mantener el orden del personal asistente y realizar actividades de recreación típicas de Colombia. Para ello se requiere que haya un organizador y/o animador del evento, que lleve el control des mismo. Adicional a ello debe proporcionar show de hipnosis o show de comedia o show de magia, el cual se incluirá dentro de los puntos del evento. El evento debe contar con cuatro cámaras 360 grados. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN** **Almuerzo:** **Almuerzo 1:** CAÑÓN DE CERDO EN SALSA TROPICAL: Cerdo horneado y dorado bañado en una deliciosa salsa dulce. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones), postre o helado y jugo natural de 12 oz. **Almuerzo 2:** LOMO DE CERDO A LA TOSCANA: Lomo de cerdo finamente horneado napado en salsa napolitana, parmesano, aceitunas. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones), postre o helado y jugo natural de 12 oz. **Almuerzo 3:** Mamona a la llanera 300 gramos, papa salada, yuca y plátano asado, guacamole, postre o helado y gaseosa 400 ml. **Almuerzo 4:** POLLO MARYLAND: Pechuga de pollo asada, bañada en salsa de durazno, tocineta y banano rebasado. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones), postre o helado y jugo natural de 12 oz. **Postre:** **Postre 1:** Tiramisú 100 grs		