		certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. a fecha se coordina con el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado previamente con el supervisor del contrato. El sonido para el desarrollo de la actividad será suministrado por el supervisor del contrato. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad.				**Postre 2:** Cheesecake de limón de 100 grs **Postre 3:** Cheesecake de frutos rojos de 100 grs **Postre 4**: Cheesecake de maracuyá de 100 grs El contratista deberá de disponer de la logística necesaria para la adecuada atención y entrega de los alimentos a los asistentes, asimismo implementar un método de control, el cual debe ser informado al supervisor del contrato con mínimo dos semanas de anticipación a la actividad. El contratista debe entregar la logística necesaria para el desarrollo de la actividad previa coordinación con el supervisor del contrato quien establecerá los parámetros requeridos del evento durante el día Incluye: logística para la entrega del almuerzo servido a la mesa.		
8	**ALIMENTACIÓN Y LOGISTICA EVENTO FIN DE AÑO NOCHE DE LOS MEJORES.**	El contratista beberá suministrar la alimentación y logística de distribución de la misma, de acuerdo a los requerimientos. El contratista debe traer tres grupos musicales (1 grupo musical; un trio música colombiana – 2 grupo música de viento saxofón, clarinete, bajo, percusión – 3 grupo música tropical batería, piano, bajo, cantante, guitarra, trompetas, trombón). El contratista deberá entregar 15 estatuillas en acrílico, color dorado, con base de soporte, de 22cm x 10 cm, con la descripción noche de los mejores ECSAN, y el nombre de la nominación correspondiente. 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	350	Instalaciones de la Escuela de Cadetes de Policía General *"Francisco de Paula Santander"*.	8 horas	**OPCIONES DE ALIMENTACIÓN** **Entrada** **Entrada 1:** Tartar de salmón. Con aguacate, cebolla morada y toque de limón, acompañado de tostadas finas. **Entrada 2**: Croquetas de papa y atún con salsa tártara. **Entrada 3**: Patacón 25 gramos con hogao. **cena:** **Cena 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. **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. **cena 4:** Salmón al horno con costra de hierbas, sobre cama de vegetales asados, ensalada, bebida tropical y jugo natural 12 oz. **Postre**: **Postre 1:** Tiramisú 80 grs **Postre 2**: Cheesecake de limón de 80 grs		

		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 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. 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 supervisor del contrato.				**Postre 3:** Torta tres leches 150 gramos por persona con gaseosa de 12 oz. Postre 4: Mousse de chocolate belga, Textura cremosa con crocante de avellanas y decoración de cacao. El contratista debe realizar lo correspondiente a la ambientación del escenario, (mesas, manteles, tapas de manteles, centros de mesa, fajones para las sillas, menaje adecuado al evento, copas para el agua, para el vino, para la champaña, hielo, agua, servicio de catering y meseros cantidad correspondiente al evento) decoración del salón de acuerdo al evento, debe suministrar el sonido, DJ, luces led con efectos decorativos, acordes a la actividad y un animador quien estará a cargo de dirigir el desarrollo del mismo hasta finalizarlo. El contratista garantizara la instalación de pantalla para proyectar los diferentes audiovisuales, disponer de un fotógrafo profesional para cubrir el evento, haciendo entrega al supervisor del contrato la cantidad de fotos físicas en tamaño 10x15 cm de acuerdo a la cantidad de participantes El contratista debe invitar tres artistas musicales acorde al evento en coordinación con el contratista. 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 con y sillas con la mantelería correspondiente, donde cada una se debe acondicionar para 8 o 10 personas por mesa aproximadamente.		
9	**SALIDA TEMATICA RECREATIVA-PASADÍA**	El contratista suministrará pasaporte de ingreso a un escenario recreativo tipo bioparque (pasadía) junto con la alimentación del día (desayuno, almuerzo, refrigerio) para el personal asistente. La cual se llevará a cabo en las afueras de Bogotá en los alrededores de la sabana, Cundinamarca o Boyacá. **(no se incluye transporte, ya que el mismo es otorgado por la Escuela).** La actividad está orientada al desarrollo humano,	30	El contratista presentará propuesta de tres lugares ubicados en las afuera de Bogotá, o en los	8 horas	El contratista para el despliegue de las actividades establecidas debe garantizar pasaporte ilimitado para el uso de las atracciones que tenga el bioparque. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN.** **Desayunos:** **Desayuno 1**: Huevos revueltos con jamón o tocineta, caldo con costilla, porción de pan, mantequilla, mermelada, porción de fruta, chocolate o café y jugo natural (no incluye limonada). **Desayuno 2**: Tamal de 550 gramos, arepa, porción de pan,		

		recreación, deporte y cultura para un personal de la escuela, esta se llevará a cabo en las afueras de Bogotá en los alrededores de la sabana y/o Cundinamarca La alimentación correspondiente a desayuno, almuerzo y refrigerio para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato. ***El transporte será suministrado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander".** Los alimentos deben estar debidamente empacados y con una óptima preparación y excelente presentación, garantizando la vigencia de los productos a consumir. <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u>		departamentos de Cundinamarca, Boyacá y/o Tolima, el cual será definido por el ordenador del gasto y comunicado a través del supervisor del contrato		chocolate o café y jugo natural (no incluye limonada). **Almuerzo:** **Almuerzo 1:** LOMO DE RES O CERDO EN SALSA AGRIDULCE: lomo de cerdo o res con salsa agridulce, cordón bleu en salsa de champiñones, puré de papa, arroz verde o de nueces, ensalada tropical, acompañado de jugo natural de 12 oz (no incluye limonada). **Almuerzo 2:** BANDEJA PAISA: frijoles rojos cocidos con cerdo, arroz blanco, carne molida, chicharrón, huevo frito, plátano maduro frito, chorizo, arepa, hogao, morcilla, aguacate y jugo natural de 12 oz (no incluye limonada). **Almuerzo 3:** PICADA LLANERA PERSONAL: carne de res a la llanera (asada lentamente), costilla de cerdo, chorizo, yuca frita o al vapor, papa cocinada, arepas, plátano maduro, guacamole y gaseosa 400 ml. **Refrigerios:** **Refrigerio 1:** Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, salsa de mostaza, salsa rosada), fruta, chocolatina de 35 gr y gaseosa 400 ml. **Refrigerio 2:** Hamburguesa con carne 150 gramos, rodaja de queso, tomate rojo maduro, salsa de tomate y mostaza, papas fritas de paquete, brownie de 65 gr y gaseosa de 400 ml. **Refrigerio 3:** Sándwich de 25 cm de pollo desmechado con rodajas de queso, tomate, lechuga, salsa de ajo, papas fritas de paquete, chocolatina de 35 gr y gaseosa de 400ml. **Refrigerio 4:** Pincho de pollo con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. **Refrigerio 5:** Pincho mixto con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. 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. 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 personal logístico (conductor y escolta), se		

						deberán incluir en la logística de la alimentación de la jornada, así mismo, no se deberá generar cobro para ellos en lo correspondiente a las actividades durante la jornada, toda vez que este personal está prestando un servicio de apoyo logístico al personal asistente y no participará en el desarrollo de las mismas. Se deberá prever el espacio para el parqueadero del vehículo que transportará a los asistentes al evento, esto no generará costo adicional.		
10	**APOYO LOGÍSTICO ACTIVIDADES DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO (REFRIGERIO-LOGISTICA DISTRIBUCIÓN)**	El contratista beberá suministrar la alimentación y logística de distribución de la misma. La alimentación correspondiente a refrigerio para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menú y asistentes. El contratista debe promover estrategias y acciones que fomenten en el personal la participación e integración del personal en actividades de bienestar, en Instalaciones que el supervisor indique dentro de Bogotá y Cundinamarca. La duración para esta actividad es de 4 horas, se requiere exclusivamente la logística necesaria para el suministro y entrega del refrigerio, previa coordinación con el supervisor del contrato. El contratista y el supervisor del contrato coordinan con máximo 15 días de anticipación a la realización del evento, 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. La fecha se coordina con el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado con el supervisor del contrato. El personal encargado de la preparación, emplatado y distribución de los alimentos deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente	50	Bogotá y Cundinamarca	4 horas	Para esta actividad, se requiere exclusivamente la logística necesaria para el suministro y entrega del refrigerio, y un animador para realizar actividades acordes al evento previa coordinación con el supervisor del contrato. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN:** **Refrigerio:** **Refrigerio 1:** Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, salsa de mostaza, salsa rosada), fruta, chocolatina de 35 gr y gaseosa 400 ml. **Refrigerio 2**: Hamburguesa con carne 150 gramos, rodaja de queso, tomate rojo maduro, salsa de tomate y mostaza, papas fritas de paquete, brownie de 65 gr y gaseosa de 400 ml. **Refrigerio 3:** Sándwich de 25 cm de pollo desmechado con rodajas de queso, tomate, lechuga, salsa de ajo, papas fritas de paquete, chocolatina de 35 gr y gaseosa de 400ml. **Refrigerio 4:** Pincho de pollo con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. **Refrigerio 5:** Pincho mixto con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. **Refrigerio 6:** hallaca de 370 gr, gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. **Refrigerio 7:** lechona de 400 gr con dos arepas blancas, gaseosa de 400 ml y chocolatina de 35 gr.		

		para el momento de la actividad. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad. ***El transporte será suministrado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander".**				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.		
11	**APOYO LOGÍSTICO ACTIVIDADES DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO Y ANIMACION**	El contratista beberá suministrar la alimentación y logística de distribución de la misma. La alimentación correspondiente a refrigerio para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menú y asistentes. El contratista debe promover estrategias y acciones que fomenten en el personal la participación e integración del personal en actividades de bienestar, en Instalaciones que el supervisor indique dentro de Bogotá y Cundinamarca. La duración para esta actividad es de 4 horas, se requiere exclusivamente la logística necesaria para el suministro y entrega del refrigerio, previa coordinación con el supervisor del contrato. El contratista y el supervisor del contrato coordinan con máximo 15 días de anticipación a la realización del evento, 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. La fecha se coordina con el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado con el supervisor del contrato. El personal encargado de la preparación, emplatado y distribución de los alimentos deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente	20	Bogotá y Cundinamarca	4 horas	Para esta actividad, se requiere exclusivamente la logística necesaria para el suministro y entrega del refrigerio, y un animador para realizar actividades acordes al evento previa coordinación con el supervisor del contrato. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN:** **Refrigerio:** **Refrigerio 1:** Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, salsa de mostaza, salsa rosada), fruta, chocolatina de 35 gr y gaseosa 400 ml. **Refrigerio 2**: Hamburguesa con carne 150 gramos, rodaja de queso, tomate rojo maduro, salsa de tomate y mostaza, papas fritas de paquete, brownie de 65 gr y gaseosa de 400 ml. **Refrigerio 3:** Sándwich de 25 cm de pollo desmechado con rodajas de queso, tomate, lechuga, salsa de ajo, papas fritas de paquete, chocolatina de 35 gr y gaseosa de 400ml. **Refrigerio 4:** Pincho de pollo con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. **Refrigerio 5:** Pincho mixto con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. **Refrigerio 6:** hallaca de 370 gr, gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. **Refrigerio 7:** lechona de 400 gr con dos arepas blancas, gaseosa de 400 ml y chocolatina de 35 gr. Para la entrega de los alimentos a los asistentes, el contratista debe implementar un método de control, el cual		

		para el momento de la actividad. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad. ***El transporte será suministrado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander".**				debe ser informado al supervisor del contrato con mínimo dos semanas de anticipación a la actividad.		

Mayor **RUBEN DARIO MUÑOZ CRUZ**
Jefe Grupo Gestión Educativa para el Talento Humano ECSAN

GRUPO 2 ACTIVIDADES DE PROMOCION Y APOYO PSICOSOCIAL CONVIVENCIA

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	LOGISTICA DESARROLLO EVENTO CAMINATA TERAPUETICA GUIADA EN UN PARQUE NATURAL	El contratista deberá suministrar el ingreso y un guía a un parque natural donde se pueda realizar una caminata ecológica, de acuerdo a los requerimientos establecidos, junto con la logística y alimentación del día (almuerzo y refrigerio) **(no incluye transporte)** Se requiere personal profesional en el campo psicosocial para el despliegue de las actividades formativas que se realizará con los asistentes en el día citado. El personal idóneo que desplegará las actividades formativas será suministrado por el supervisor del contrato. El transporte será suministrado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander", se deberá emplear logística necesaria para el desarrollo de la actividad. • Ingreso al escenario de 08:00 horas. • 09:30 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 15:00 horas salida del escenario. La alimentación correspondiente al almuerzo, postre y refrigerio, será seleccionada por el supervisor del contrato; así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús y asistentes requeridos para la jornada. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad **(no se requiere transporte, ya que el mismo es suministrado por la Escuela).**	20	El contratista garantizara la asistencia a un parque natural a las afuera de la ciudad de Bogotá en el departamento de Cundinamarca o Boyacá.	07 horas	Para el desarrollo de la actividad el contratista debe suministrar un escenario que cuente con la capacidad para los asistentes que cuente con sillas, audio, videobeam, adicionalmente, la logística necesaria para el suministro de la alimentación (almuerzo y refrigerio) con servicio a la mesa por parte del contratista en el lugar que se indique, previa coordinación con el supervisor del contrato. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN:** **Almuerzo:** Almuerzo 1: Plato conformado por 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 **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. Para el caso del personal logístico (conductor y acompañante), se deberán incluir en la logística de la alimentación de la jornada, así mismo, no se deberá		

						generar cobro para ellos en lo correspondiente a las actividades durante la jornada, toda vez que este personal está prestando un servicio de apoyo logístico al personal asistente y no participará en el desarrollo de las mismas. 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. 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 para su consumo.		
2	**SALIDA ACTIVIDAD TRABAJO EN EQUIPO-ECSAN EN RUEDAS**	El contratista deberá suministrar un profesional en áreas del deporte o cultura física para el desarrollo de la actividad. La alimentación la proporciona el contratista correspondiente a refrigerio para la jornada. El contratista y el supervisor del contrato coordinan 10 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. 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", personal se desplazará en bicicleta, quienes deben llevar hidratación, indumentaria	30	Escuela de Cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander. Centro Social de Agentes y Patrulleros	5 horas	Actividad ciclovía, ECSAN sobre ruedas lugar de salida Escuela de cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander lugar de llegada Centro Social de Agentes y Patrulleros, el recorrido será ida y vuelta con estacionaria en el centro social de agentes y patrulleros donde se brindará refrigerio y servicio por un profesional en áreas del deporte o cultura física para el desarrollo del evento, la actividad finaliza en las instalaciones de la Escuela de Cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander. Disponer de la logística necesaria para el desarrollo de la actividad ECSAN en ruedas ciclovía, brindando dos refrigerios al llegar a cada punto de encuentro. El sitio a desarrollar la actividad debe contar con personal de primeros auxilios en caso de alguna emergencia y la cual deberá ser informada de manera inmediata al supervisor del contrato. Disponer de seguro en caso de lluvia, si se presenta esta novedad climática, la actividad deberá ser suspendida y reprogramada en coordinación con el supervisor del contrato en la vigencia 2026. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN:** **Refrigerio:** Refrigerio 1: plátanos con crema de cacahuete, barritas energéticas, yogur griego con frutos rojos,		

		adecuada para el ejercicio en bicicleta. Todo debe ser coordinado con el supervisor del contrato. <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u>				frutos secos, o tostadas integrales con aguacate, botella de agua de 500 ml <u>Refrigerio 2</u>: Leche descremada o bebida vegetal (200 ml), Banano maduro (1 unidad), Avena en hojuelas (2 cucharadas), Proteína en polvo (opcional, 1 medida), botella de agua de 500 ml. <u>Refrigerio 3:</u> Pan integral (2 tajadas), Pechuga de pollo desmechada (100 g), Rodajas de tomate y espinaca fresca, Miel (1 cucharadita), botella de agua de 500 ml. Se debe habilitar un espacio especial para la distribución y consumo de los alimentos, los cuales deben estar debidamente empacados y con una óptima preparación, vigencia y excelente presentación para su consumo. Así mismo, se requiere que el contratista disponga de la logística necesaria para la distribución de la alimentación y tener un sistema para llevar el control de la entrega tanto de las bolas como de los alimentos. Para el caso del conductor y acompañante, se deberá suministrar el refrigerio, 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. Se deberá llevar un vehículo que funcione como el carro escoba, para recoger al personal que tenga dificultades para llegar a los puntos, y una motocicleta con personal uniformado para prestar la seguridad durante el desplazamiento.		

Mayor **RUBEN DARIO MUÑOZ CRUZ**
Jefe Grupo Gestión Educativa para el Talento Humano ECSAN

GRUPO 3. SERICIO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO EN LA ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA "GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER"

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	SALIDA RECREATIVA TEMÁTICA - PASADIA	El contratista suministrará pasaporte de ingreso a un escenario temático recreativo tipo bioparque (pasadía) junto con la alimentación del día para el personal asistente, la cual se llevará a cabo en las afueras de Bogotá o en los departamentos de Cundinamarca, Boyacá y/o Tolima (no se incluye transporte, ya que el mismo es otorgado por la Escuela). La alimentación correspondiente a desayuno, almuerzo y refrigerio 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 empacados y con una óptima preparación y excelente presentación, garantizando la vigencia de los productos a consumir. Todo debe ser coordinado con el supervisor del contrato. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad. **(no se requiere transporte, ya que el mismo es suministrado por la Escuela).**	150	El contratista presentará propuesta de tres lugares ubicados en las afuera de Bogotá, o en los departamentos de Cundinamarca, Boyacá y/o Tolima el cual será definido por el ordenador del gasto y comunicado a través del supervisor del contrato	08 horas	El contratista para el despliegue de las actividades establecidas debe garantizar: el acceso a los escenarios de recreación, pasaporte ilimitado para el uso de las atracciones las cuales deberán contar con actividades recreativas, en un lugar temático tipo bioparque. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN** Desayunos: Desayuno 1: Huevos revueltos con jamón o tocineta, caldo con costilla, porción de pan, mantequilla, mermelada, porción de fruta, chocolate o café y jugo natural (no incluye limonada). Desayuno 2: Tamal de 550 gramos, arepa, porción de pan, chocolate o café y jugo natural (no incluye limonada). Almuerzo: Almuerzo 1: LOMO DE RES O CERDO EN SALSA AGRIDULCE: 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 (no incluye limonada). Almuerzo 2: BANDEJA PAISA: frijoles rojos cocidos con cerdo, arroz blanco, carne molida, chicharrón, huevo frito,		

						plátano maduro frito, chorizo, arepa, hogao, morcilla, aguacate y jugo natural de 12 oz (no incluye limonada). Almuerzo 3: PICADA LLANERA PERSONAL: carne de res a la llanera (asada lentamente), costilla de cerdo, chorizo, yuca frita o al vapor, papa cocinada, arepas, plátano maduro, guacamole y gaseosa 400 ml. <u>Refrigerios:</u> Refrigerio 1: Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, salsa de mostaza, salsa rosada), fruta, chocolatina de 35 gr y gaseosa 400 ml. Refrigerio 2: Hamburguesa con carne 150 gramos, rodaja de queso, tomate rojo maduro, salsa de tomate y mostaza, papas fritas de paquete, brownie de 65 gr y gaseosa de 400 ml. Refrigerio 3: Sándwich de 25 cm de pollo desmechado con rodajas de queso, tomate, lechuga, salsa de ajo, papas fritas de paquete, chocolatina de 35 gr y gaseosa de 400ml. Refrigerio 4: Pincho de pollo con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. Refrigerio 5: Pincho mixto con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. 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. 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 personal logístico (conductor y escolta), se deberán incluir en la logística de la alimentación de la jornada, así mismo, no se deberá generar cobro para ellos en lo correspondiente a las actividades durante la jornada, toda vez que este personal está prestando un servicio de apoyo logístico al personal asistente y no participará en el desarrollo de las mismas. Se deberá prever el espacio para el parqueadero del vehículo que transportará a los asistentes al evento, esto no generará costo adicional.		
2	SALIDA RECREATIVA ACUATICA - PASADIA	El contratista suministrará pasaporte de ingreso a un escenario recreativo, con atracciones acuáticas (pasadía), junto con la alimentación del día para el personal asistente, la cual se llevará a cabo en las afueras de Bogotá, o en los departamentos de Cundinamarca, Boyacá y/o Tolima (no se incluye transporte, ya que el mismo es suministrado por la Escuela). La alimentación correspondiente a desayuno, almuerzo y refrigerio 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 empacados y con una óptima preparación y excelente presentación, garantizando la	150	El contratista presentará propuesta de tres lugares ubicados en las afuera de Bogotá, o en los departamentos de Cundinamarca, Boyacá y/o Tolima, el cual será definido por el ordenador del gasto y	08 horas	El contratista para el despliegue de las actividades establecidas debe incluir pasaporte ilimitado para el uso de las atracciones acuáticas. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN** **Desayunos:** Desayuno 1: Huevos revueltos con jamón o tocineta, caldo con costilla, porción de pan, mantequilla, mermelada, porción de fruta, chocolate o café y jugo natural (no incluye limonada). Desayuno 2: Tamal de 550 gramos, arepa, porción de pan, chocolate o café y jugo natural (no incluye limonada). **Almuerzo:** Almuerzo 1: LOMO DE RES O CERDO		

		vigencia de los productos a consumir. Todo debe ser coordinado con el supervisor del contrato. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad. **(no se requiere transporte, ya que el mismo es suministrado por la Escuela).**		comunicado a través del supervisor del contrato		EN SALSA AGRIDULCE: 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 (no incluye limonada). **Almuerzo 2:** BANDEJA PAISA: frijoles rojos cocidos con cerdo, arroz blanco, carne molida, chicharrón, huevo frito, plátano maduro frito, chorizo, arepa, hogao, morcilla, aguacate y jugo natural de 12 oz (no incluye limonada). **Almuerzo 3**: PICADA LLANERA PERSONAL: carne de res a la llanera (asada lentamente), costilla de cerdo, chorizo, yuca frita o al vapor, papa cocinada, arepas, plátano maduro, guacamole y gaseosa 400 ml. **Refrigerios:** **Refrigerio 1**: Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, salsa de mostaza, salsa rosada), fruta, chocolatina de 35 gr y gaseosa 400 ml. **Refrigerio 2**: Hamburguesa con carne 150 gramos, rodaja de queso, tomate rojo maduro, salsa de tomate y mostaza, papas fritas de paquete, brownie de 65 gr y gaseosa de 400 ml. Refrigerio 3: Sándwich de 25 cm de pollo desmechado con rodajas de queso, tomate, lechuga, salsa de ajo, papas fritas de paquete, chocolatina de 35 gr y gaseosa de 400ml. Refrigerio 4: Pincho de pollo con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400		

						ml y brownie de 65 gr. Refrigerio 5: Pincho mixto con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. 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. 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 personal logístico (conductor y escolta), se deberán incluir en la logística de la alimentación de la jornada, así mismo, no se deberá generar cobro para ellos en lo correspondiente a las actividades durante la jornada, toda vez que este personal está prestando un servicio de apoyo logístico al personal asistente y no participará en el desarrollo de las mismas. Se deberá prever el espacio para el parqueadero del vehículo que transportará a los asistentes al evento, esto no generará costo adicional.		
3	APOYO LOGÍSTICO ACTIVIDADES DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO (REFRIGERIO-LOGISTICA	El contratista beberá suministrar la alimentación y logística de distribución de la misma. La alimentación correspondiente a refrigerio para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menú y asistentes. El contratista debe promover estrategias y	850	Bogotá o en el departamento de Cundinamarca	04 horas	Para esta actividad, se requiere exclusivamente la logística necesaria para el suministro y entrega del refrigerio, previa coordinación con el supervisor del contrato. **OPCIONES DE ALIMENTACIÓN** **Refrigerio:**		

	DISTRIBUCIÓN)	acciones que fomenten en el personal la participación e integración del personal en actividades de bienestar, en Instalaciones que el supervisor indique dentro de Bogotá y Cundinamarca. La duración para esta actividad es de 4 horas, se requiere exclusivamente la logística necesaria para el suministro y entrega del refrigerio, previa coordinación con el supervisor del contrato. El contratista y el supervisor del contrato coordinan con máximo 15 días de anticipación a la realización del evento, 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. La fecha se coordina con el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado con el supervisor del contrato. El personal encargado de la preparación, emplatado y distribución de los alimentos deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad. **(no se requiere transporte, ya que el mismo es suministrado por la Escuela).**				**Refrigerio 1**: Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, salsa de mostaza, salsa rosada), fruta, chocolatina de 35 gr y gaseosa 400 ml. **Refrigerio 2:** Hamburguesa con carne 150 gramos, rodaja de queso, tomate rojo maduro, salsa de tomate y mostaza, papas fritas de paquete, brownie de 65 gr y gaseosa de 400 ml. **Refrigerio 3:** Sándwich de 25 cm de pollo desmechado con rodajas de queso, tomate, lechuga, salsa de ajo, papas fritas de paquete, chocolatina de 35 gr y gaseosa de 400ml. **Refrigerio 4:** Pincho de pollo con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. **Refrigerio 5:** Pincho mixto con jugo natural del día de 12 oz o gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. **Refrigerio 6**: hallaca de 370 gr, gaseosa de 400 ml y brownie de 65 gr. **Refrigerio 7**: lechona de 400 gr con dos arepas blancas, gaseosa de 400 ml y chocolatina de 35 gr. 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.		

4	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 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.	850	Instalaciones de la escuela	04 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 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		

		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.				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.		
5	ACTIVIDAD CULTURAL Y ALMUERZO	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. Mínimo debe haber 60 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	850	Instalaciones de la escuela	04 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. 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 comedia o show de magia, el cual se incluirá dentro de los puntos del evento. El evento debe contar con cuatro cámaras		

		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 certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. la fecha se coordina con el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado previamente con el supervisor del contrato. El sonido para el desarrollo de la actividad será suministrado por el supervisor del				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 pure 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 pure 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 pure 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 Postre 2: Cheesecake de limón de 100 grs Postre 3: Cheesecake de frutos rojos de 100 grs		

		contrato. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad.				Postre 4: Cheesecake de maracuyá de 100 grs El contratista deberá de disponer de la logística necesaria para la adecuada atención y entrega de los alimentos a los asistentes, asimismo implementar un método de control, el cual debe ser informado al supervisor del contrato con mínimo dos semanas de anticipación a la actividad. El contratista debe entregar la logística necesaria para el desarrollo de la actividad previa coordinación con el supervisor del contrato quien establecerá los parámetros requeridos del evento durante el día Incluye: logística para la entrega del almuerzo servido a la mesa.		

Capitán **MARÍA FERNANDA SARCHI FLÓREZ**
Responsable Bienestar Universitario ECSAN

CONDICIONES TÉCNICAS APLICA GRUPO 1, 2 Y 3	CUMPLE	NO CUMPLE

EXPERIENCIA:

Las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras, con domicilio en Colombia, interesadas en participar en el futuro proceso de contratación, deben estar inscritas en el RUP. La experiencia acreditada por el proponente con el RUP será verificada por el comité técnico evaluador. Para demostrar la experiencia del proponente deberá adjuntar el Registro Único de Proponentes (expedición no mayor de treinta (30) días anteriores al cierre del proceso), vigente, actualizado de conformidad con el Decreto 1082 de 2015 y en firme de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, en el que se verificará que se tenga experiencia en la ejecución de contratos similares al presente objeto contractual, con uno (01) o hasta en tres (3) contratos ejecutados cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial estimado, expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes y cuyo objeto principal, alcance o actividades ejecutadas se encuentren relacionadas con el objeto del presente estudio como prestación de servicios de apoyo logístico para la realización de eventos institucionales, corporativos, académicos, capacitaciones, seminarios, congresos o actividades de bienestar social, laboral o universitario.

En todo caso, los contratos que se presenten para acreditar la experiencia deberán constar en el RUP de acuerdo con las normas vigentes y encontrarse clasificados en mínimo siete (07) de los siguientes códigos del clasificador UNSPSC, dentro de los cuales obligatoriamente deben estar los siguientes tres códigos: 90101600, 90111600 y 93141506, así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	Contratos en SMMLV (100%) presupuesto
86101700	Servicios de Educación y Capacitación	Formación profesional	Servicios de formación profesional no científica	239.88
86131500	Servicios Educativos y de Formación	Servicios educativos especializados	Bellas Artes	
86131600	Servicios Educativos y de Formación	Servicios educativos especializados	Música y drama	
86132000	Servicios Educativos y de Formación	Servicios educativos especializados	Servicios de educación y capacitación en administración	
86141600	Servicios Educativos y de Formación	Instalaciones educativas	Organizaciones de estudiantes	
90101500	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	
90101600	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	
90101800	Servicios de Viajes, Alimentación,	Restaurantes y catering (servicios de	Servicios de comida para llevar y a	

	Alojamiento y Entretenimiento	comidas y bebidas)	domicilio	
90111500	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	Hoteles y moteles y pensiones	
90111600	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	Facilidades para encuentros	
90131500	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Artes interpretativas	Actuaciones en vivo	
90151500	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Servicios de entretenimiento	Atracciones turísticas	
90151700	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Servicios de entretenimiento	Parques de diversiones	
90151800	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Servicios de entretenimiento	Carnavales y ferias	
90141600	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Deportes comerciales	Promoción y patrocinio de eventos deportivos	
93141500	Servicios políticos y de asuntos cívicos	Servicios comunitarios y sociales	Desarrollo y servicios sociales	

Para lo cual el proponente deberá diligenciar el formulario Experiencia del Proponente con la información de los contratos del RUP con los que demostrará la experiencia, así mismo, el oferente deberá anexar soportes del contrato indicado donde se pueda verificar la relación del objeto, alcance o actividades ejecutadas con las del presente proceso.

Evaluación y Verificación. La experiencia será evaluada bajo el criterio de CUMPLE o NO CUMPLE, verificando que las certificaciones presentadas acrediten la ejecución satisfactoria de proyectos de magnitud y naturaleza similares.

FACTOR DIFERENCIAL DE EXPERIENCIA PARA MIPYMES, EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES, JÓVENES EGRESADOS DEL SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL ICBF Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD:

En atención a lo establecido en el artículo 3º del Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, por el cual se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.18. referente a los Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas, se tiene que, de acuerdo con el numeral 1º del artículo 12 de la Ley 590 de 2000, así como el artículo 21 de la Ley 2479 de 2025, mediante el cual se modifica el artículo 32 de la ley 2069 de 2020 y el artículo 1 del Decreto 287 de 2026 el cual modifico el

artículo 2.2.1.2.4.2.7.3. del Decreto 1082 de 2015, se establecen los criterios diferenciales de experiencia, para el presente proceso, las MIPYMES, emprendimientos y empresas de mujeres y jóvenes Egresados del Sistema de Protección del ICBF en el sistema de compras públicas y empresas con personas con discapacidad acreditarán la experiencia con el RUP en las condiciones anteriormente referidas requerida para el proceso, no obstante, la sumatoria de la experiencia podrá ser igual o superior al ochenta por ciento (80%) del presupuesto oficial asignado expresado en salarios mínimos para la época de su celebración (191,9 SMLMV), y podrá expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes y demostrarlo hasta en cinco (5) contratos ejecutados.

En todo caso, los contratos que se presenten para acreditar la experiencia deberán constar en el RUP de acuerdo con las normas vigentes y encontrarse clasificados en cualquiera de los códigos del clasificador UNSPSC señalados anteriormente.

Proponentes Plurales

Si el Proponente es plural, su experiencia corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de sus integrantes. Si un Proponente adquiere experiencia en un contrato como integrante de un Proponente plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del Contrato por el porcentaje de participación.

Proponentes Extranjeros

El Proponente extranjero no obligado para tener RUP debe acreditar la experiencia solicitada mediante certificaciones de terceros o contratos ejecutados y / o liquidados que la prueben, las cuales deben cumplir en objeto y cuantía conforme a lo descrito para el proveedor nacional. Dichos documentos además deberán cumplir los lineamientos establecidos en la Circular Externa No. 17 de 11 de febrero de 2015, expedida por Colombia Compra Eficiente. Así mismo deberá diligenciar el FORMULARIO CERTIFICACIÓN DE CONTRATOS PARA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA PROPONENTE EXTRANJERO SIN SUCURSAL O DOMICILIO EN COLOMBIA

PARA ACREDITAR EXPERIENCIA PARA PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS, EXTRANJERAS SIN DOMICILIO O SIN SUCURSAL EN COLOMBIA:

Las personas naturales o jurídicas, extranjeras sin domicilio o sin sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales no requieren estar inscritos en el Registro Único de Proponentes, por ello se verificará la experiencia mediante certificaciones que deben contener como mínimo la siguiente información:

- Identificación de cada uno de los contratos
- Nombre o razón social del contratante
- Nombre o razón social del contratista
- Objeto del contrato
- Fecha del contrato
- Cuantía o valor del contrato
- Dirección y número telefónico del contratante
- Fecha terminación del contrato.

Nota: la certificación debe venir debidamente suscrita por la persona facultada para expedir dicho documento.
Si la certificación incluye varios contratos, se deben indicar los requisitos aquí exigidos para cada uno de ellos *y* se ponderará por contrato suscrito relacionado.

Si la certificación incluye el contrato principal con sus adiciones se entenderá como un solo contrato certificado.
En el caso de asociaciones, el porcentaje del valor del contrato que ejecutó como miembro de un Consorcio, Unión temporal, sociedad de objeto único, empresa unipersonal o sociedades en general, (si es el caso).

Si se llegaren a presentar certificaciones de origen extranjero estás deberán cumplir con algunos

de los siguientes aspectos. a) apostillaje o b) consularización y legalización, según corresponda. No se aceptan auto certificaciones.		
EXPERIENCIA DEL PERSONAL Para el inicio de la ejecución del contrato se requieren los siguientes perfiles, los cuales serán verificados por el supervisor del contrato a través de títulos y soportes documentales. El oferente deberá enviar certificación firmada por el representante legal donde se compromete a presentar este personal como requisito para iniciar las actividades de instalación de los bienes objeto del contrato: El oferente deberá contar con el siguiente personal para la ejecución del contrato: Ingeniero de alimentos: el posible oferente en caso de ser adjudicatario se compromete a entregar dentro de los quince días calendario anteriores a la fecha del desarrollo de cada actividad, título de pregrado en Ingeniería de Alimentos y hoja de vida con experiencia igual o mayor a un año en esta área. El posible oferente deberá allegar de los quince días calendario anteriores a la fecha del desarrollo de cada actividad, certificado de curso en manipulación de alimentos del personal de operarios de alimentos que se desempañaran durante la ejecución del contrato. El posible oferente, en caso de ser adjudicatario, para el show de: animación stand up comedy y/o magia, se compromete dentro de los quince días anteriores a la fecha de la realización de la actividad, a entregar una certificación de experiencia igual o mayor a un año según el show elegido por el supervisor del contrato, garantizando una óptima presentación y animación del público asistente. El posible oferente en caso de ser adjudicatario se compromete a entregar dentro de los cinco días siguientes a la fecha de legalización del contrato, certificado de experiencia satisfactoria de mínimo un año de experiencia como mesero o servicio a la mesa de cinco personas. El posible oferente debe certificar la presentación de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, la cual debe ser presentada con 15 días, antes del evento. El posible oferente debe certificar, en caso de ser adjudicatario, la presentación de 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, cinco días antes del evento. El posible oferente, si resulta ser adjudicatario, deberá certificar que cuenta con un profesional en psicología con mínimo dos años de experiencia en intervenciones de grupo para que realice taller dinámico, esta documentación del profesional debe aportarla 5 días antes de la actividad. El posible oferente en caso de ser adjudicatario se compromete a entregar dentro de los cinco días siguientes a la fecha de legalización del contrato, certificación de experiencia de mínimo un año de experiencia como DJ, amenizador de eventos como los solicitados en el presente proceso. El posible oferente en caso de ser adjudicatario se compromete a entregar dentro de los cinco días siguientes a la fecha de legalización del contrato, tres opciones de restaurante que acrediten con mínimo dos certificaciones expedidas por instituciones o empresas oficiales y privadas con concepto satisfactorio en servicios similares al evento descrito en el presente proceso. El posible oferente en caso de ser adjudicatario, debe presentar certificación de los chefs con una experiencia mínima de un año en este servicio. El posible oferente en caso de ser adjudicatario se compromete dentro de los cinco días siguientes a la legalización del contrato, a entregar mínimo tres (03) opciones de trío musical reconocido en este ámbito y con experiencia igual o mayor a dos años, la cual debe estar certificada, con 5 días anteriores al evento.		

Psicología con mínimo dos años de experiencia en intervenciones de grupo, para que realice taller dinámico, campo abierto o cerrado, donde se fortalezca el trabajo en equipo (Taller círculos de calidad). **TRABAJO SOCIAL:** El posible oferente en caso de ser adjudicatario se compromete a entregar dentro de los cinco días siguientes a la fecha del contrato, título de pregrado en Psicología o Trabajo Social y/o similar y hoja de vida con experiencia igual o mayor a un año en el área respectiva. **PSICOLOGÍA:** El posible oferente en caso de ser adjudicatario se compromete a entregar dentro de los cinco días siguientes a la fecha del contrato, copia del título de un profesional en pregrado en Psicología y/o posgrado en Psiquiatría y/o similar y hoja de vida con experiencia igual o mayor a un año en el área respectiva. **FISIOTERAPIA:** El posible oferente en caso de ser adjudicatario se compromete a entregar dentro de los cinco días siguientes a la fecha del contrato, copia del título de un profesional en pregrado de Fisioterapia, adjuntando hoja de vida con experiencia igual o mayor a un año en el área respectiva donde se especifique la experiencia en el campo psicosocial y/o manejo del estrés y/o ansiedad y/o técnicas de respiración y/o emociones y demás afines, igual o mayor a un año en el área respectiva. **OTRAS DISCIPLINAS FORMATIVAS:** El posible oferente en caso de ser adjudicatario se compromete a entregar dentro de los cinco días siguientes a la fecha del contrato, título y/o certificación académica avalada por instituciones formativas reconocidas y autorizadas por el Ministerio de Educación, donde se certifique la idoneidad que aplica para las actividades solicitadas, adjuntando la hoja de vida con experiencia igual o mayor a un año en el área respectiva donde se especifique la experiencia en el cargo en el campo. Este personal será verificado por parte del supervisor del contrato, en la realización de cada una de las actividades donde se involucre el suministro de alimentación.		
CAPACIDAD OPERATIVA: El oferente debe garantizar mediante certificación que cuenta con capacidad operativa y administrativa (se entiende como capacidad operativa y administrativa el conjunto de elementos que interactúan de forma continua en un proceso de producción), que le permita coordinar la satisfacción y entrega de los servicios y elementos a adquirir en el presente proceso de contratación, los cuales se reflejan al contar con una empresa totalmente constituida, que cuente con una infraestructura para la fabricación, almacenamiento y distribución de los elementos objeto del presente estudio previo.		
El oferente/contratista debe tener un sistema de comunicación y disponibilidad permanente con el supervisor del contrato establecido por la entidad y una capacidad de reacción que le permita dar solución inmediata a cualquier obstáculo durante el tiempo de ejecución del contrato en cada una de las actividades objeto del contrato.		
Los menús deben estar discriminados para verificar y elegir la mejor opción por parte del supervisor del contrato quien escogerá la mejor opción para cada actividad.		
El oferente/contratista debe estar en completa capacidad para suministrar personal profesional idóneo que acompañe las actividades a realizarse, al igual que debe disponer de una persona que ejerza como coordinador para los eventos que se desarrollen durante el contrato. Adicionalmente, debe contar con el personal de logística capacitado y necesario para el buen desarrollo de actividad conforme a las especificaciones técnicas establecidas por la ECSAN.		
El oferente/contratista, debe proveer las adecuaciones locativas y los sitios fuera de Bogotá o en Cundinamarca, en caso de requerirse, las cuales deben contar con la infraestructura que requiera la Escuela y estar en óptimas condiciones de salubridad e higiene conforme a la normatividad de SST para el desarrollo de las actividades programadas. Así mismo, contar con los brigadistas y personal de primeros auxilios, capacitados, de acuerdo a las necesidades y la cantidad de asistentes.		

El contratista se obliga a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de calidad de servicios y alimentos y la cantidad presentadas en la propuesta.		
El contratista y supervisor del contrato harán reuniones periódicas para las coordinaciones correspondientes a las actividades.		
El contratista debe informar oportunamente al supervisor del contrato cualquier situación que altere el normal funcionamiento de cada uno de los eventos a desarrollar en el contrato		
La fecha de realización y la cantidad de asistentes a las actividades descritas será de acuerdo con las necesidades de la entidad y coordinadas con el supervisor del contrato		
Las muestras de los productos deben coordinarse con el supervisor del contrato antes de la ejecución de cada evento para verificar presentación, calidad y vigencia.		
El contratista y el supervisor del contrato deben coordinar un día antes del evento, la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad que se realice en las instalaciones de la escuela, con la finalidad de verificar la presentación, calidad, vigencia y tipo de alimento a entregar a los asistentes sin costo adicional para la entidad.		
De igual forma, el contratista deberá encargarse de la logística y distribución de los alimentos a los asistentes, para lo cual debe implementar sistema de boletería o manillas con el fin de llevar el control de la alimentación distribuida en cada evento.		

Mayor **RUBEN DARIO MUÑOZ CRUZ**
Jefe Grupo Gestión Educativa para el Talento Humano ECSAN

Capitán **MARÍA FERNANDA SARCHI FLOREZ**
Responsable Bienestar Universitario ECSAN

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

DECRETO 1072 de 2015 – Artículo 1.1.1.1. El Ministerio del Trabajo. El Ministerio del Trabajo es la cabeza del Sector del Trabajo.

Son objetivos del Ministerio del Trabajo la formulación y adopción de las políticas, planes generales, programas y proyectos para el trabajo, el respeto por los derechos fundamentales, las garantías de los trabajadores, el fortalecimiento, promoción y protección de las actividades de la economía solidaria y el trabajo decente, a través un sistema efectivo de vigilancia, información, registro, inspección y control; así como del entendimiento y diálogo social para el buen desarrollo de las relaciones laborales.

ARTÍCULO 2.1.1.1. Objeto. El objeto de este decreto es compilar la normatividad vigente del sector Trabajo, expedida por el Gobierno Nacional mediante las facultades reglamentarias conferidas por el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política al Presidente de la República para para la cumplida ejecución de las leyes.

ARTÍCULO 2.1.1.2. Ámbito de Aplicación. El presente decreto aplica a las entidades del sector Trabajo, así como a las relaciones jurídicas derivadas de los vínculos laborales, y a las personas naturales o jurídicas que en ellas intervienen.

ARTÍCULO 2.2.4.2.2.16. Obligaciones del contratista. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:

1. Procurar el cuidado integral de su salud.
3. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
4. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
5. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.

(Decreto 723 de 2013, art. 16)

ARTÍCULO 2.2.4.6.1. Objeto y campo de aplicación. El presente capítulo tiene por objeto definir las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión.

ARTÍCULO 2.2.4.6.10. Responsabilidades de los trabajadores. Los trabajadores, de conformidad con la normatividad vigente tendrán entre otras, las siguientes responsabilidades:

1. Procurar el cuidado integral de su salud;
2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud;
3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa;
4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo;
5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y
6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Dando alcance a la **Resolución 00826 del 09 de marzo de 2020** "Por la cual establece el Comité Gerencial y los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional" y en atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional y a la **Resolución No. 02232 del 01/08/2025** "por la cual se actualiza la política y los objetivos del SGSST en la Policía Nacional".

Resolución No. 2186 del 10 julio de 2024, por la cual se deroga la Resolución No. 0195 del 25 de abril de 2018 proferida por el señor Director General de la Policía Nacional "Por la cual se adoptan las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo" y **Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019** "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo*".

Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional

Resolución No. 02232 del 01/08/2025 "por la cual se actualiza la política y los objetivos del SGSST en la Policía Nacional", La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la institución; para ello destinara el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las acciones de mejora continua en la prevención de accidentes de trabajo y la enfermedad laboral.

Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

1. Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles, con el fin de mitigar los accidentes y enfermedades laborales.
2. Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores, mediante la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
3. Cumplir la normatividad vigente aplicable en materia de riesgos laborales, que permita contribuir en la toma de acciones, previniendo multas y sanciones a la institución.
4. Gestionar los recursos para la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
5. Fomentar una cultura de autocuidado y prevención de los accidentes de trabajo, promoviendo activamente practicas seguras y saludables.

ARTÍCULO 5°. Esta política será publicada y divulgada a todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión y demás partes interesadas que tengan relación con las operaciones de la institución y será actualizada de acuerdo con los cambios internos y los cambios de legislación.

CONDICIONES MÍNIMAS HABILITANTES

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados en el momento de la postulación de la oferta					
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	El oferente singular o plural deberá anexar a la propuesta presentada documento firmado por el representante legal (de la empresa o de las empresas en caso de ser plural) el cual indique el número de trabajadores permanentes y el nivel de riesgo de su principal actividad económica lo anterior como consideración a la resolución número 0312 de 2019 que indica la necesidad de definir los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST aplicables a todos los empleadores y contratantes de personal, que se ajusten, adecuen y armonicen a cada tipo de empresa o entidad, conforme al número de trabajadores, actividad económica, clase de riesgo, labor u oficios que desarrollen.	Entregar documento firmado por el representante legal de la empresa o de las empresas si es plural que ofertan el servicio, donde se relacione: • Tipo de empresa o entidad, especificando el número de trabajadores permanentes. • Actividad económica, clase de riesgo labor u oficios que desarrolle. • Durante las actividades dentro de las instalaciones contara con personal competente para cada actividad y compañía del profesional de Seguridad y salud en el Trabajo.	En el momento de la entrega de la oferta		
2	La Resolución 0312 del 2019, expedida por el Ministerio de Trabajo en su artículo 23. Obligaciones del empleador o contratante establece en el párrafo 3, que los empleadores o contratantes podrán verificar, constatar y tener documentado el cumplimiento de los Estándares Mínimos establecidos en la presente Resolución por parte de los diferentes proveedores, contratistas, cooperativas, empresas de servicio temporal y en general de toda empresa o entidad que preste servicios en las instalaciones, sedes o centros de trabajo de las empresas o entidades contratantes y de las personas que lo asesoran o asisten en SST, quienes deben tener licencia en SST vigente y aprobar el curso virtual de cincuenta (50) horas en SST. El formulario de evaluación estándares mínimos deberá ser	**Documento a entrega:** El oferente deberá entregar la evaluación de Estándares Mínimos diligenciado en el mes de diciembre del 2025 en el formulario que trata el artículo 27 de la Resolución 0312 de 2019, documento firmado por el representante legal y el responsable de Sistema Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo Para la presentación del documento solicitado es necesario que en su encabezado se indique el nombre de la empresa, nombre del documento, fecha de elaboración, persona que lo elabora. El responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo debe anexar: Copia del certificado que acredite la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas y sus actualizaciones (si las hay), sobre el Sistema de	En el momento de la presentación de la oferta.		

<table>
<tr><th colspan="6">SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Documentos que deberán ser allegados en el momento de la postulación de la oferta</th></tr>
<tr><th>ÍTEM</th><th>CUMPLIMIENTO</th><th>PRODUCTO</th><th>FECHA DE ENTREGA</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>firmado por el profesional o tecnólogo responsable de Sistema Gestión Seguridad y Salud en el trabajo de cada uno de los consorciados, quien deberá tener licencia en Seguridad y Salud en el trabajo, vigente, (Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social) y la capacitación virtual en el Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo (Ministerio de trabajo Resolución 4927 del 23 de noviembre del 2016 "curso de las 50 horas virtual en el Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 26. "implementación definitiva del Sistema de Gestión de SST de enero del año 2020 en adelante".

Por lo anterior, desde el 2020 y en adelante, en el mes de diciembre las empresas deberán:

• Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla da Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión da SST, mediante al diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27 de la Resolución 0312 de 2019.

• Elaborar el Plan de Mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Este Plan de Mejora debe quedar aprobado por la empresa en el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST.

• Formular el Plan Anual del Sistema de Gestión de SST, el cual debe empezar a ser ejecutado a partir del primero de enero del año siguiente.</td><td>Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG –SST en atención a lo dispuesto en la resolución número 4927 del 23/11/2016 "Por la cual se establecen los parámetros y requisitos para desarrollar, certificar y registrar la capacitación virtual en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo".

<table><tr><th>Empresa de menos de 10 trabajadores clasificados en riesgo I,II,III,</th><th>Empresas de menos de 10 trabajadores clasificadas en actividad económica de clase de riesgo IV y V</th></tr><tr><td>El diseño del SG-SST, para empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificados en riesgo I,II,III, (Decreto 768/2022), podrá ser realizado por técnicos o tecnólogos en Seguridad y Salud en el Trabajo, o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el trabajo, que acrediten mínimo un año (1) de experiencia en el desarrollo de actividades de Seguridad y Salud en el trabajo y que certifiquen la aprobación del curso de capacitación</td><td>Profesional en salud ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo, profesional con posgrado en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y que acredit en la aprobación del curso de capacitació</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados en el momento de la postulación de la oferta					
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
		virtual de cincuenta (50) horas. / n virtual de cincuenta (50) horas. Copia del título (profesional o Tecnólogo) que lo acredite con la idoneidad para ser responsable del Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo, lo anterior de acuerdo a lo establecido en la resolución 0312 del 2019.			
3	La identificación de la empresa y la afiliación a la ARL, del personal que labore en su actividad económica en cada uno de los centros de trabajo de las unidades desconcentradas de la ECSAN, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Adicionalmente es responsabilidad del contratista verificar que se haya realizado la inducción a sus trabajadores en el Sistema Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo, Definido en el Decreto 1072 del 2015.	El oferente deberá entregar documento de compromiso, firmado por el representante legal de la empresa, a cumplir con las siguientes obligaciones: Entrega y obligatoriedad del porte de carnet de identificación de sus trabajadores en el punto de servicio donde se realice el suministro del producto Entrega de la planilla de afiliación, y de pago oportuno de la seguridad Social de la totalidad de sus trabajadores, independiente de su forma de contratación en el momento de ser requeridos por la institución.	En el momento de la entrega de la oferta		
4	De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas, subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo,	• Planilla(s) integrada(s) de liquidación de aportes, con la afiliación vigente de los trabajadores a (E.P.S., A.F.P., A.R.L.) de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato (Riesgo 5, conforme al Decreto No. 768 de 2022). Entregar documento firmado por el representante legal de la empresa o de las empresas si es plural que ofertan el servicio, donde se relacione: • Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No.	En el momento de la entrega de la oferta		

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados en el momento de la postulación de la oferta					
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo".	2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • Tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.			
5	El oferente se deberá comprometerse a dar cumplimiento a los protocolos de Bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud y Protección social.	El oferente deberá entregar en el momento de la presentación de la oferta, documento de compromiso a dar total cumplimiento a lo siguiente: Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por la ECSAN a los puntos de servicio o lugar donde se realice la entrega del o durante el tiempo que se realice la actividad y permanezca en el punto de servicio. Reportar al supervisor del contrato y al responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la ECSAN cualquier caso de contagio de enfermedades transmisibles que se llegase a presentar en sus trabajadores o en sus familias, para que se adopten las medidas	En el momento de la entrega de la oferta		

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados en el momento de la postulación de la oferta					
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE
		correspondientes. Todo el personal de trabajadores independiente de su forma de contratación deberá contar con el esquema de vacunación para labores dentro de la ECSAN.			

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser entregados en la ejecución del contrato al supervisor.			
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA
1	-Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el artículo número 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 y Resolución 0312 del 2019. - Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. - Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollara las tareas. -Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato y responsable del SG-SST de la ECSAN, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada - Deberá evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y Resolución 0312 del 2019, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual. - Suministrar a los trabajadores los elementos de protección personal que se requieran y reponerlos oportunamente, conforme al desgaste y condiciones de uso de los mismos. - Participar activamente en las auditorías internas y externas al SG-SST - Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista	El oferente deberá entregar documento de compromiso a dar total cumplimiento a lo establecido en el ITEM 1.	5 días después de la entrega de la póliza

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser entregados en la ejecución del contrato al supervisor.			
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**
	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde se desarrollarán las tareas.		
2	Elaborar y ejecutar el programa de capacitación en promoción y prevención, que incluye lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control, extensivo a todos los niveles de la organización, Decreto 1072 de 2015 en el numeral 2.2.4.6.11	Programa de capacitación anual *firmados por el representante legal*	5 días después de la entrega de la póliza.
3	Diseñar y definir un plan anual de trabajo para el cumplimiento del Sistema de Gestión de SST, Decreto 1072 de 2015 en el numeral 2.2.4.6.12	Plan Anual de Trabajo 2026 firmados por el representante legal y Responsable del SGSST	5 días después de la entrega de la póliza.
4	Realizar la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos con participación de los trabajadores de todos los niveles de la empresa, Decreto 1072 de 2015 en el numeral 2.2.4.6.8	Identificación de peligros y evaluación y valoración de riesgos con participación de todos los niveles de la empresa	5 días después de la entrega de la póliza.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Informe que deberá ser entregados los días cinco de cada mes al supervisor del contrato con copia SG-SST	
ÍTEM	**MÍNIMAS SG-SST**
1	Certificado de afiliación vigente a salud y pensiones, según la normatividad vigente sobre seguridad social en salud y pensiones de todos los trabajadores que se encuentren realizando labores dentro de la escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander".
2	Evidencia de inducción, capacitación y/o entrenamiento en seguridad y salud en el trabajo dirigido a los trabajadores, (Plan de capacitaciones).
3	Registro de entrega de elementos de protección personal a los trabajadores y de bioseguridad.
4	Presentar un informe de la ejecución del SGSST junto con las estadísticas de indicadores de acuerdo a la Resolución 1401 de 2007, "por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".
5	Registros fotográficos de charlas de seguridad y pausas activas, seguimiento a accidentes de trabajo y enfermedad laboral (ATEL), soportes escaneados de permisos de trabajo, inspecciones, análisis de trabajo seguro, documentos y soportes de todo lo relacionado anteriormente para la buena gestión del SG-SST, cuando aplique.
6	Fichas de seguridad de los productos químicos utilizados.
7	Permitir y participar activamente de los controles operacionales realizados por la Escuela.
8	Notificar por escrito al responsable del SGSST de la ECSAN para articular actividades de prevención, control y supervisión de la actividad contratada.
9	Certificación de la disposición final de los residuos (Residuos no peligrosos y Residuos peligrosos).
10	Porcentaje de los avances en cumplimiento al plan de trabajo y plan de capacitaciones (con soportes de ejecución).
11	Anexar los soportes de trabajadores nuevos (vacunas, exámenes médicos, dotación, capacitación, antecedentes y demás documentos exigidos en la contratación). cuando aplique.
12	Participar en las auditorías internas y externas a las que esté sometida la ECSAN junto con las visitas del inspección, vigilancia y control sanitario realizados por la secretaria de Salud.

Intendente Jefe **YEISON MEDINA NEIRA**
Responsable SGSST (E)

REQUERIMIENTOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

La Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander" incorpora dentro de su proceso de compras el concepto de compras verdes, entendiéndose por este la adquisición de bienes o servicios por parte de las entidades, bajo los parámetros establecidos como ambientalmente aceptables a nivel Nacional, regional o internacional; es decir, que contemplen disposición final de los elementos, posibilidad de reutilización etc., y cuyas características ambientalmente amigables son certificables a través de algún tipo de proceso estandarizado (ISO, sellos verdes locales o internacionales).

De acuerdo con el Manual de Contratación y su última actualización (Resolución 00090 del 15 de enero de 2018) se exigen las siguientes características ambientales y requerimientos de orden legal en materia ambiental, para el proceso contractual, así:

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	Documentos SOPORTE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente no deberá presentar sanciones vigentes en el registro único de infractores (RUIA) por el concepto que se va a contratar, la cual se encuentra disponible en la página web de la Agencia Nacional de Licencias Ambientales ANLA www.anla.gov.co, (link: "trámites y servicios", luego clic en "RUIA" y escoger la opción "RUIA VITAL").	Concepto RUIA		
2	El oferente debe cumplir con lo publicado en la Ley 2232 de 2022 sobre la prohibición de pitillos, mezcladores, platos y cubiertos desechables. Debe utilizar loza reutilizable o en su defecto, elementos biodegradables / comportables con certificación.	Comunicación oficial de compromiso		
3	El oferente debe garantizar que los productos como carnes, frutas y verduras con las que se preparan los alimentos, provengan de productores locales, mercados campesinos de la región, reduciendo la huella de carbono por transporte.	Comunicación oficial de compromiso		
4	El oferente debe garantizar un plan para el manejo de excedentes de alimentos (donación o aprovechamiento de residuos orgánicos) evitar que terminen en rellenos sanitarios.	Comunicación oficial de compromiso		
5	El oferente garantizará que priorizará el suministro de jugos naturales en dispensadores de vidrio o jarras para evitar el uso de envases PET individuales.	Comunicación oficial de compromiso		
6	El oferente garantizará que se separarán los residuos generados durante los eventos, en caso de realizarse dentro de las instalaciones de la ECSAN, deben disponer en los contenedores correspondientes los residuos generados (bolsa blanca: aprovechables, bolsa negra; no aprovechables y bolsa verde: orgánicos)	Comunicación oficial de compromiso		

Mayor **JUAN CAMILO BORDA GAVIRIA**
Jefe Grupo de Planeación ECSAN