FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA

COMANDO AEREO DE TRANSPORTE MILITAR

GRUPO DE APOYO LOGISTICO

FICHA TÉCNICA

OBJETO: Prestación de servicio de catering y operador logístico para el Comando Aéreo de Transporte conforme ficha técnica

DESCRIPCION		
SUMINISTRO DE ELEMENTOS	**MENAJE, VAJILLA Y CUBIERTOS**	Plato redondo seco
		Plato redondo postre
		Plato cuadrado seco
		Plato cuadrado mediano
		Plato cuadrado postre
		Plato cuadrado o redondo LP
		Plato para crema o sopa
		Taza pequeña para salsa
		Taza para consomé
		Pocillo chocolatero
		Vaso largo
		Vaso corto
		Copa de champaña
		Copa de vino
		Copa de agua
		Copa de helado
		Cuchillo de mesa
		Tenedor de mesa
		Cuchara de sopa o crema

FICHA TÉCNICA

		Cucharita dulcera o postre
		Tenedor de ponqué
		Cuchillo mantequillero - desayuno
	MENAJE DEL SERVICIO	Jarra de agua en cristal
		Hielera con pinza
		Bandeja de servicio
		Pala y sierra para ponque
		Samovar 9l
		Samovar 12L
		Bandeja ensaladera
		Canastilla para pan-panera
	MESAS, SILLAS Y CARPAS	Tablon 10 u 8 puestos
		Mesa para niños 4 puesto
		Mesa redonda
		Silla sin brazo
		Silla tiffany
		Carpas 4X4 blanca
		Mesa tipo bar
		Silla tipo Bar
		Carpas 6x6 blanca
		Tarima 6x5
		Carpa para 300 personas
		Tarima 4x6 CON CARPA (tapiz y faldon)
		Tarima 4x6
	MANTELERIA	Mantel tablon blanco 10 puestos
		Mantel tablon de color 10 puestos
		Mantel redondo blanco 10 puestos
		Mantel redondo color 10 puestos
		Faldón para mesa de 6 mts blanco
		Tapa cubre mantel de color (planchado y sin quiebres)
		Camino estandar cubre mantel
		Camino de mesa
		Forro silla estandar
		Forro silla multiuso

FICHA TÉCNICA

		Fajón moño de color
		Servilleta blanca
		Servilleta de Color
		Mantel de mesa coctelera
SERVICIO DE PERSONAL	**Personal idoneo en la labor, este valor incluye vestuario, transporte y afiliación a ARL (Cotizar por hora)**	Mesero
		Auxiliar de cocina
		Tenico de luces
		Tecnico de sonido
		DJ
PUNTO BEBIDAS CALIENTES	**Punto de cafe tipo protocolo**	Capuchino, mocachino, chocolate, cafe, tinto, aromatica y agua (bebida caliente minimo 06 onz
PISO	**Tablones**	Tablones para piso, cotizado por metro cuadrado
PANTALLAS, SONIDO Y LUCES	**El valor debe tener incluido el trasporte, montaje y desmontaje y la manipulacion de los elementos**	Sonido profesional: 04 cabinas amplificadas rcf + 02 bajos dobles + 02 mic inalambricos + 06 mic alambricos + tecnicos de sonido
		Iluminacion profesional: puente en truss de 6 x 3 mts + 18 par led + 04 luces roboticas + 01 consola de luces + tecnico de luces + 12 par led de ambientacion para el salon
		Consola digital x32 9 cajas line array stack 4 sub tipo Martin bajos Procesador de vx360 18 micrófonos b57 y b58 originales Banda músicos Dos cajas directas 5 micrófonos inalámbricos 2 microfonos de diadema 24 piañas Pisa cables Cometida 50 metros con control de fuerza 8 pilas speak on Dos dias de acompañamiento logístico (3 personas mínimo) de ensayo Dos dias acompañamiento logístico (3 personas mínimo) ceremonias

FICHA TÉCNICA

		Pantalla led de 3x2 (Apta para exteriores)
		Pantalla led de 4x3 (Apta para exteriores)
		Puente TRUSS para pantalla
		Plataforma fotografica giratoria 360
DECORACION		Mantel mesa coctelera
		Arreglo floral mediano
		Centro de mesa sencillo
		Arreglo floral grande
		Letrero alfanumérico luminoso de 70cm alto aproximadamente con ancho proporcional a la altura. Letra y números color blanco, luz amarilla.
OTROS		Baños portatiles
		Refrigerador Vertical
ALIMENTOS	**DESAUYNO**	**OMELET JAMON Y QUESO** • Bebida Caliente (Café, Tinto O Chocolate) • Bebida Fría (Jugo Natural Al Gusto) • Pan Especial • Porción De Fruta
		WRAP DE POLLO • Bebida Caliente (Café, Tinto O Chocolate) • Bebida Fría(Jugo Natural Al Gusto) • Pan Especial • Porción De Fruta
		TAMAL GOURMET • Bebida Caliente (Café, Tinto O Chocolate) • Bebida Fría(Jugo Natural Al Gusto) • Pan Especial • Porción De Fruta

FICHA TÉCNICA

		TOSTADAS FRANCESAS • Bebida Caliente (Café, Tinto O Chocolate) • Bebida Fría(Jugo Natural Al Gusto) • Porción De Fruta • Pan Especial
		DESAYUNO AMERICANO • Huevos Al Gusto (Revueltos, Pericos O Fritos) • Bebida Caliente (Café, Tinto, Chocolate) • Bebida Fría(Jugo Natural Al Gusto) • Porción De Fruta • Pan Especial
		DESAYUNO AMERICANO RANCHERO • Huevos Al Gusto Acompañados De Salchicha • Bebida Caliente (Café, Tinto, Chocolate) • Bebida Fría(Jugo Natural Al Gusto) • Porción De Fruta • Pan Especial
		PANCAKES CON FRUTAS • Pancakes Acompañados De Frutas • Bebida Caliente (Café, Tinto O Chocolate) • Bebida Fría(Jugo Natural Al Gusto) • Porción De Fruta • Pan Especial
		DESAYUNO COLOMBIANO • Caldo De Costilla • Huevos Al Gusto (Revueltos, Pericos, Fritos) • Bebida Caliente (Café, Tinto O Chocolate) • Bebida Fría(Jugo Natural Al Gusto)

FICHA TÉCNICA

		• Porción De Fruta • Pan Especial
		HUEVOS AL GUSTO (REVUELTOS, PERICOS O FRITOS) • bebida caliente (café, tinto o chocolate) • bebida fría(jugo natural al gusto) • porción de fruta • pan especial
		PARFAIT • Yogur (natural o griego) • Granola • Fruta fresca • Miel o jarabe (opcional)
	PLATOS FUERTES	**CARNE ASADA** • Papa • Ensalada • Jugo
		PUNTA DE ANCA • Papa • Ensalada • Jugo
		CHURRASCO • Papa • Ensalada • Jugo
		FILET MIGNONG • Papa • Ensalada • Jugo
		CORDON BLEU • Pure de papa gratinado • Ensalada • Jugo

FICHA TÉCNICA

		PECHUGA GRATINADA • papa • ensalada • jugo
		PECHUGA NAPOLITANA • Papa • Arroz • Ensalada • Jugo
		ARROZ CREMOSO CON CAMARONES SASONADOS • Decorado con cilantro y vegetales frescos • Jugo
		LASAÑA MIXTA • pan • jugo
		MEDALLONES DE RES EN SALSA DE MARACUYA Y PIÑA • Arroz de ajonjoli • Pure de papa clasico • Ensalada • Jugo
		TRUCHA • Papa • Arroz • Ensalada • Jugo
		SALMON • Papa • Ensalada • Jugo
		CAZUELA DE MARISCOS • Patacón • Arroz • Ensalada • Jugo

FICHA TÉCNICA

		POLLO RELLENO DE QUESO Y ESPINACA EN SALSA ALFREDO • Arroz de ajonjoli • Pure de papa clasico • Ensalada • Jugo
		PASTA CARBONARA • Pan • Jugo
		CHULETA VALLUNA • Papa • Arroz • Ensalada • Jugo
		GUISO DE CHAMPIÑONES CREMOSO • Pure de papa clasico • Esparragos salteados • Jugo
		ENSALADA • Lechugas, toamte cherry, jamon serrano, Mozzarella de bufala, pistacho triturado, reduccion de balsamico, albahaca, duraznos con miel
	PRODUCTOS PANADERIA	Mini Croissant De Queso
		Mini Almojábanas
		Mini Brownie
		Mini Alfajores
		Mini Buñuelos
		Mini Pan De Bono
		Mini Arepa De Queso
		Mini Galletas
		Croissant
		Almojábana
		Brownie
		Alfajores
		Buñuelo
		Pan de Bono

FICHA TÉCNICA

		Arepa de queso
		Galletas
		Porción de torta envinada
		Porción de torta envinada con uvas pasas y nueces
		Porción de torta tipo Vainilla
	PASAOBCAS	Canapés rellenos de pollo
		Esferas de carne
		Canasta de plátano relleno de carne
		Brochetas de frutas
		Rollos de jamón y queso
		Tostada de salmón y queso crema
		Ceviche de camarones
		Langostino en cubo de mango
		Crostini con atún
		Ceviche tropical
		Mini taco de lomo de cerdo
		Mini quesadilla de pollo
		Mazorquita en salsa de quesoo
		Mini brocheta de filet mignon
		Patacones con sourcream y chicharron
		Mini hamburguesa
		Mini taco de res
		Tabla de quesos x unidad
		Rollitos apanados de jamón y queso
	POSTRES	Porción postre 3 leches
		Copa de panna cotta (Frutos rojos/ Maracuyá)
		Copa de cheesecake (Frutos rojos/ Maracuyá / Oreo)
		Porción de postre de brazo de reina

FICHA TÉCNICA

		Porcion de Tarta (Limon /Queso/ Manzana)
		Porcion de Creme Brulle
		Merengón
	BEBIDAS FRIAS	Vaso con Jugo de naranja
		Vaso con gaseosa 7 Onzas
		Agua Cristal 300 ml (Con gas o Natural)
		Agua Cristal 600 ml (Con gas o Natural)
		Agua Botellón
		Coca Cola 400 ml
		Coca Cola Zero 400 ml
		Gatorade 500 ml
		Jugo HIT Cajita
		Jugo Hit 500 ml
		Jugo hit botella 8 Onz
		Soda saborizada (frutos rojos / frutos amarillos / lulo)
		Coca Coca 250 ML
	BEBIDAS CALIENTES	Vaso De Tinto
		Vaso De Aromática
		Vaso De Chocolate
		Vaso De Café Con Leche
	BEBIDAS CON ALCOHOL	Cerveza Aguila Lata
		Cerveza Andina Lata 355
		Cerveza Heineken 330
		Cerveza Póker Lata
		Copa vino Tinto Bar
		Copa vino blanco
		Champaña
		Copa de mimosa
		Cerveza Club Colombia
		Cerveza Corona

TARIFA ADMINSITRATIVA POR SERVICIOS PRESTADOS POR TERCEROS

FICHA TÉCNICA

Servicios administrativos por pagos a terceros	XX% + IVA

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

LUGAR DE EJECUCIÓN

La ejecución del contrato se realizará principalmente a requerimiento de la siguiente manera:

1. El plazo de ejecución será desde el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, hasta el 31 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar recursos, lo que ocurra primero.

2. Comando Aéreo de Transporte Militar CATAM-BOGOTA. La ejecución del servicio puede realizarse en el Comando Aéreo de Transporte Militar (CATAM), así como en otros lugares no relacionados dentro del territorio nacional, según lo requiera la unidad. Para ingresar al CATAM, se debe coordinar con el supervisor toda la información del vehículo y personal que ingresará. Esta información debe proporcionarse antes de la entrada. La ficha técnica del servicio detalla los lugares específicos donde se llevará a cabo la prestación del mismo, por lo que es importante revisarla cuidadosamente para conocer todos los detalles y requerimientos.

3. Es responsabilidad de la empresa contratista suministrar el servicio en condiciones óptimas cumpliendo con los más altos estándares de calidad y presentación.

4. El contratista garantizara el menaje necesario (loza, cubiertos, manteles, cristalería, samovares, termos, servilletas, Empaques desechables, Etc.) para prestar el servicio de suministro de alimentos.

5. El contratista se obliga a mantener la debida reserva frente a los temas y asuntos tratados y conocidos dentro del desarrollo y ejecución del contrato, de conformidad con el compromiso de confidencialidad presentado junto con la oferta y que hace parte integral del contrato.

6. Informar oportunamente al supervisor del contrato, sobre la imposibilidad o dificultades que se presenten en la ejecución de este y ofrecer alternativas para garantizar su correcta ejecución.

7. Mantener los precios presentados junto con la oferta durante el plazo de ejecución del contrato.

8. Obtener con la oportunidad debida, las licencias, autorizaciones y permisos a que hubiere lugar para el cumplimiento de todas las obligaciones que le corresponden en los términos del presente contrato.

9. Obrar con lealtad y buena fe en la ejecución contractual evitando demoras y que afecten el debido desarrollo, responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración el presente contrato y en general se obliga a cumplir con lo establecido en las Leyes 80 de 1993 1150 de 2007, 1474 de 2011, sus Decretos Reglamentarios y demás normatividad aplicable.

10. La empresa contratista debe garantizar el cumplimiento de los horarios del evento una vez sean establecidos con el supervisor del contrato, y contar con el personal necesario de acuerdo con la naturaleza de cada evento para el montaje, desmontaje y permanencia durante mismo.

11. Realizar los eventos en el territorio nacional, de acuerdo con las solicitudes del supervisor del contrato en razón a las necesidades de la entidad.

12. El contratista debe garantizar el cumplimiento de los protocolos de seguridad (estudios de seguridad) de la Unidad Militar.

13. La empresa contratista debe suministrar el servicio para la mesa, con atención en plato servido a la mesa.

14. Se debe contar con mínimo 3 puntos de abastecimiento de los platos los cuales serán definidos por el supervisor del contrato.

15. El Contratista deberá realizar el empaque y embalaje de platos y/o refrigerios los cuales serán suministrados en los lugares establecidos por el supervisor del contrato.

16. Encontrarse al día en el pago de aportes a seguridades sociales y parafiscales en la forma establecida en la ley.

17. Constituir las pólizas, y en caso de ser necesario actualizarlas.

18. Cargar la factura electrónica y los demás documentos necesarios para el pago

19. El contratista dará cumplimiento a la normatividad ambiental en cuanto a manejo de residuos sólidos, líquidos y disposición de aceites usados,

cumpliendo con los empaques biodegradables de bagazo de caña.

20. Se debe contar para el almacenamiento de los residuos sólidos, respetando las convenciones existentes bolsas de color de acuerdo con normatividad. Garantizando de esta manera la disposición final de los desechos sólidos.

21. El contratista deberá realizar la disposición final de los desechos con su personal conservando y dejando en perfecto estado de aseo las instalaciones del lugar en donde se realizará el evento. (El contratista dispondrá de los elementos de aseo, bolsas y todo el material y personal requerido para el aseo del sitio del evento al finalizar la actividad).

22. El contratista está en la obligación de informar cualquier error, imprecisión, confusión y contradicción que encuentren en estas especificaciones, así como pedir aclaraciones pertinentes.

23. Coordinar y ejecutar las actividades, alimentos, y logísticas requeridas por el Supervisor, previo acuerdo sobre el valor, estructura y contenidos de estas.

24. Entregar a solicitud del supervisor del contrato las evidencias que se requiera de las actividades desarrolladas, Disponer lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad, conforme las obligaciones derivadas de la oferta presentada.

25. Observar y cumplir con las disposiciones legales en general del ordenamiento jurídico colombiano y en todo caso tener especial cumplimiento con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015 en su artículo 2.2.4.6.28. Contratación, la cal prescribe: "El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.

26. Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente.

27. Informar al contratista al igual que a los trabajadores de este último, previo al inicio del contrato. los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no

rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este propósito, se debe revisar periódicamente durante cada año, la rotación de personal y asegurar que, dentro del alcance de este numeral, el nuevo personal reciba la misma información.

28. Serán por cuenta del contratista todos los sueldos y/o prestaciones del personal a su servicio; así como también el costo de alquiler de los equipos, herramientas e instrumentos necesarios para la ejecución total del contrato.

29. En caso de que en la entrega el supervisor del contrato evidencie que los productos no se ajusten a las características técnicas exigidas o determinen que no son aptos para el consumo humano, procederá la devolución de los productos en mal estado. Los cuáles serán reemplazados por el contratista de inmediato, quedando los costos a cargo del contratista.

30. El CONTRATISTA deberá garantizar las degustaciones 24 horas antes previa coordinación con el supervisor del contrato para los eventos que lo requieran.

31. El contratista deberá recibir las solicitudes con una antelación mínima de un (1) día calendario al requerimiento, antes de las 13:00 horas, con el fin de garantizar el cumplimiento oportuno de lo solicitado. Lo anterior, teniendo en cuenta la posible ocurrencia de situaciones imprevistas que puedan presentarse en el desarrollo de las actividades cotidianas

32. El contratista deberá garantizar que todos los platos fuertes suministrados en el marco de la ejecución del contrato cuenten con una porción de proteína con un gramaje mínimo de doscientos cincuenta (250) gramos por ración. Así mismo, los demás componentes del plato deberán presentarse en cantidades proporcionales y acordes con la preparación ofrecida, garantizando una adecuada presentación, equilibrio nutricional y coherencia entre los alimentos servidos, de manera que las porciones correspondan razonablemente al tipo de plato suministrado.

33. Las demás señaladas en la Ley y el reglamento, y que tengan relación directa con el objeto contractual.

34. Las cantidades pueden variar de acuerdo con la cantidad de asistentes que confirmen la participación, teniendo en cuenta el presupuesto asignado y hasta agotar recursos.

35. En caso de requerirse un servicio o productos distintos a los establecidos en el anexo técnico o si el supervisor de contrato determina que desea adquirirlos con un tercero, se le notificara al contratista el cual debera realizar el respectivo tramite de pago al tercero y en el total de lo cobrado debera anexar el porcentaje de comisión como tarifa administrativa por servicios prestados por terceros + IVA + retenciones sin incluir ningun otro tipo de comisiónes diferentes

36. De requerirse un servicio en alguna ciudad donde el Contratista no cuente con sede o no esté contemplado dentro del anexo técnico, éste podrá generar alianzas con proveedores idóneos en este campo, realizando un cobro por servicios logísticos no superior al 19% + IVA sobre el valor cobrado por el tercero.

37. El gerente del proyecto o supervisor podrá tomar los servicios con otros proveedores diferentes al contratista de ser necesario o lo considere pertinente, aunque los servicios estén o no dentro del anexo técnico promoviendo alianzas con proveedores idóneos en este campo, para lo cual esta autorizado por parte del contratista a realizar un cobro por servicios logísticos no superior al 19% + IVA sobre el valor cobrado por el tercero.

38. El operador logístico deberá definir el presupuesto para cada bien o servicio que no se encuentren dentro de los ítems presentados en la oferta económica y sea requerido por el supervisor del contrato para el desarrollo de los ejercicios operacionales y las actividades con participación de integrantes de fuerzas internacionales, teniendo en cuenta las cotizaciones que sean presentadas por la Fuerza aeroespacial Colombiana y el porcentaje de costos asociados a la operación logística para los servicios prestados fuera de los precios unitarios estipulados en el listado de oferta económica. En el caso que el operador logístico presente una cotización más económica se tendrá en cuenta para definir el presupuesto para el bien o servicio que no se encuentre en el listado de la oferta económica.

39. Las cotizaciones deben estar dentro de los precios del mercado teniendo en cuenta las políticas de austeridad, establecidas por el Gobierno Nacional, mediante Decreto No. 444 del 29 de marzo de 2023. Las negociaciones que surjan con los establecimientos comerciales que emitieron las cotizaciones, deben hacerlas a nombre propio del operador logístico y no de la Fuerza aeroespacial Colombiana.

40. Para los casos en que se realicen ejercicios operacionales o actividades con participación de integrantes de Fuerzas Internacionales, en Unidades Militares Aérea o lugares dentro de la geografía nacional que por su ubicación geográfica, por tratar temas reservados de seguridad nacional y

particularidades propias no se cuente con múltiples proveedores para la prestación de servicios listados en la presente ficha técnica y no pueda contarse con cotizaciones, podrá aprobarse con sola una cotización aquellos bienes o servicios que no se encuentren listados en la oferta económica y deban ser prestados los servicios en estas Unidades particulares, aprobándose con anticipación por el supervisor del contrato.

41. Los servicios prestados se deberán realizar en establecimientos legalmente constituidos y cuya actividad principal comercial ofrezca el servicio requerido cumpliendo con las especificaciones técnicas.

42. Realizar los respectivos acuerdos con los proveedores de forma oportuna una vez el supervisor del contrato autorice la mejor oferta, con el fin que se garantice el desarrollo de la actividad con el proveedor autorizado.

43. Presentar el presupuesto de cada actividad o ejercicio, antes de realizarlo, el cual debe incluir los costos de todos los elementos y servicios que fueron presentados en la oferta económica y los ítems adicionales que hayan sido autorizados por el supervisor del contrato. Aquellos elementos o servicios que no hayan sido autorizados previamente por el supervisor del contrato no serán pagados por la Entidad.

44. Buscar las mejores tarifas, descuentos corporativos, tarifas preferenciales, cortesías y demás beneficios en cada uno de los elementos y servicios requeridos adicionales a los presentados en la oferta económica, con el fin que estos beneficios sean trasladados por el operador logístico a la Fuerza aeroespacial Colombiana.

45. Entregar las evidencias de las actividades desarrolladas a solicitud del supervisor del contrato.

46. Cumplir con las normas, instrucciones y solicitudes que anuncie la Entidad para la efectiva prestación del servicio contratado.

47. Presentar la facturación discriminada de las actividades desarrolladas dentro de los términos establecidos en el contrato y conforme al cumplimiento de los requisitos, en concordancia con el artículo 617 del Estatuto Tributario y demás normas concordantes; así como la clasificación del ingreso a cobrarse a la Entidad (ingresos propios o de terceros), para efectos de la retención en la fuente a que haya lugar, caso en el cual se remitirá por el contratista los soportes o evidencias del servicio prestado, así como la certificación suscrita por el Revisor Fiscal del contratista y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.

48. Pagar a los proveedores los elementos y servicios contratados para la ejecución de las actividades requeridas según su negociación comercial

pactada. Estas negociaciones son de responsabilidad del operador logístico y por ningún motivo podrán trasladarse a la Fuerza aeroespacial Colombiana, ni condicionar la ejecución de las actividades, ni sus pagos por el pago que realiza la Entidad al operador logístico.

49. Utilizar el personal idóneo y debidamente capacitado para la correcta ejecución de todas las actividades programadas.

50. Tener disponibilidad permanente de comunicación que permita la coordinación y respuesta oportuna a cualquier requerimiento durante las 24 horas del día durante la ejecución del contrato.

51. Garantizar las condiciones de bioseguridad para el acceso y permanencia de los asistentes a los eventos, en las instalaciones donde se realicen los mismos.

52. Responder por los perjuicios que se causen a LA ENTIDAD con ocasión de la prestación de los servicios contratados, que constituya responsabilidad del contratista o sus empleados o dependientes, ocurridos durante la ejecución del Contrato.



TC. DAVID RICARDO ÁLVAREZ HINCAPIÉ
Gerente Proyecto



ST. ZAPATA TOVAR MARIANA
Estructurador Técnico