

ANEXO 1

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS

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

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.

PROPONENTE

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

REQUISITOS GENERALES

- a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.
- b. En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

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

GRUPO 1. SERVICIOS DE BIENESTAR DEL PERSONAL

ÍTEM	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	No. DE PERSONAS	LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	DURACIÓN	REQUERIMIENTOS PARA EL DESARROLLO DEL EVENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ALIMENTACIÓN Y LOGISTICA EVENTO CENA DE NAVIDAD.	El contratista deberá suministrar la alimentación y logística de distribución de la misma y un animador para el evento, de acuerdo a los requerimientos. El animador se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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.	280	Instalaciones de la Escuela de Cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander.	4 horas	<u>OPCIONES DE ALIMENTACIÓN</u> <u>Entrada</u> <u>Entrada 1:</u> Croquetas de papa y atún con salsa tártara. <u>Entrada 2:</u> Patacón 25 gramos con hogao. <u>Cena:</u> <u>Cena 1:</u> lomo de cerdo con salsa agridulce, pure de papa, arroz verde o de nueces, ensalada tropical, acompañado de jugo natural de 12 oz. <u>Cena 2:</u> Pechuga a la plancha 300 gramos, porción de arroz, papa, ensalada tropical y jugo natural de 12 oz. <u>cena 3:</u> Filete de res en salsa de vino tinto, acompañado de		

Página 2 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

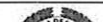
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Los alimentos deben estar debidamente proporcionados y con una excelente presentación. El personal encargado de la preparación, emplatado y entrega de los alimentos deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. El contratista deberá garantizar la preparación y entrega de los productos el mismo día del desarrollo de la actividad. El contratista y el supervisor del contrato coordinan tres días antes del evento, para la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de alimento a entregar a los asistentes sin costo adicional para la entidad. <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u> La fecha se coordina con el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado previamente con el supervisor del contrato.			puré de papa rústico 300 gramos, ensalada, bebida tropical y jugo natural 12 oz. Postre: Postre 1: Tiramisú 80 grs Postre 2: Cheesecake de limón de 80 grs Postre 3: Torta tres leches 150 gramos por persona con gaseosa de 12 oz. El contratista deberá disponer de la logística necesaria para la adecuada atención de servicio a la mesa (meseros) de los asistentes, de acuerdo a la cantidad de participantes, se suministrará mesas y sillas con la mantelería correspondiente, donde cada una se debe acondicionar para 8 o 10 personas por mesa aproximadamente. El animador se debe disponer para la duración total del evento.			
SALIDA JORNADA RELAJACIÓN	El contratista deberá suministrar el ingreso a un escenario lugar con piscina, sauna, servicio de masajes cuerpo completo, de acuerdo a los requerimientos establecidos, junto con el personal profesional y la logística y alimentación del día. (no incluye transporte) Es importante tener en cuenta que el desarrollo de las actividades de yoga, aroma terapia y músico terapia requeridas en esta actividad, deben estar dirigidas mínimo por un profesional en: psicología y/o psiquiatría y/o fisioterapeuta y/o terapeuta de masajes y/o, con formación académica adicional y experiencia certificada en el campo psicosocial de manejo del estrés, ansiedad, depresión, técnicas de respiración, manejo de emociones a través de ejercicios de meditación. El contratista tendrá cinco días antes de realizar la actividad, para enviar la documentación (hoja de vida, diplomas, certificaciones laborales) de los profesionales propuestos para la ejecución de la	30	El contratista presentará propuesta de lugares ubicados en la jurisdicción Bogotá D.C. o en municipios turísticos ubicados en los departamentos de Cundinamarca, Tolima, Meta o Boyacá, el cual será definido por el supervisor	09 horas	El pasadía debe incluir: el acceso a los escenarios de recreación, las actividades de sensibilización e integración de los participantes, suministro de desayuno, almuerzo y refrigerio y adecuación de los escenarios por parte del contratista para el despliegue de las actividades establecidas. El contratista deberá suministrar a la escuela, talleres de musicoterapia, aromaterapia, yoga y masajes corporales, para la totalidad del grupo de personas asistentes. Los profesionales deberán contar con los recursos necesarios para el desarrollo de las actividades planteadas a nivel de audio, video y demás. Se requiere que los profesionales propuestos cumplan con el perfil académico requerido e idoneidad comprobable con una experiencia mínima de dos años, quienes deben contar con habilidades pedagógicas, didácticas, formativas y recreativas, mas no magistrales, donde desarrollarán las actividades de aprendizaje en un tiempo de 50 minutos por cada taller de musicoterapia, aromaterapia y yoga.		

Página 3 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

2	actividad, para ser revisados por el supervisor del contrato quien los aprobará. *El transporte para el desplazamiento de los asistentes será suministrado por parte de la Escuela. El lugar de la actividad, los requerimientos para el consumo de alimentos y demás aspectos serán coordinados con el supervisor del contrato. El sitio elegido para el desarrollo de la actividad, salida de integración o día de sol debe contar con un espacio idóneo destinado para el desarrollo de las actividades recreativas. El desarrollo o agenda de la jornada está estructurado de la siguiente manera: • De 08:00 a 09:00 horas desayuno. • De 09:00 a 09:50 horas taller No 1 yoga. • De 10:00 a 10:50 horas taller No 2 aroma terapia. • De 11:00 a 12:00 horas taller No 3 musico terapia. • De 12:00 a 13:00 horas almuerzo. • De 13:00 a 17:00 horas, espacio libre para que los asistentes disfruten de los escenarios de esparcimiento conformado por aguas termales, jacuzzi y demás zonas húmedas que aporten al bienestar del personal. • De 17:00 horas suministro de refrigerio y cierre de la actividad. La alimentación correspondiente al desayuno, almuerzo, postre y refrigerio de la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús para los asistentes requeridos para la jornada. El contratista debe asegurar que el desarrollo de la actividad desde inicio a fin, cumpla con las óptimas condiciones tanto del sitio, la atención y la excelente presentación de los alimentos con óptimas condiciones para su consumo. La fecha de realización y cantidad de asistentes a la actividad será de acuerdo con las necesidades de la	del contrato.	Para la sección de masajes corporales, se requiere una sesión de 30 minutos cuerpo completo por cada participante que se desplegará durante la jornada del día, para lo cual el contratista deberá contar con la logística necesaria para dar cobertura a la totalidad de los asistentes, garantizando privacidad para los participantes, personal idóneo, elementos y logística necesaria como camillas y demás para promover la comodidad de los asistentes. El contratista debe tener en cuenta que a la jornada asistirá un personal logístico y de apoyo (conductor y escolta), a quienes se les deberá permitir el ingreso a las instalaciones seleccionadas, sin que se cobre para ellos lo correspondiente a las actividades durante dichas jornadas, toda vez que este personal está prestando un servicio de apoyo logístico a los funcionarios asistentes; sin embargo, este personal deberá ser incluido en la logística prevista para la alimentación durante la jornada. El escenario donde se desarrollarán las actividades deberá contar con la logística necesaria con espacios acordes para el despliegue de cada evento formativo y de esparcimiento, así mismo deberá contar con zonas húmedas, aguas termales, jacuzzi, lugares de recreación e interacción para los participantes y zona de alimentación y demás. La entrega de los alimentos, adecuación de los escenarios y demás temas logísticos estarán a cargo del contratista, previa coordinación con el supervisor del contrato. Dichos espacios deben contener: ➤ Piscina o piscinas termales con la capacidad suficiente para la cantidad de asistentes a la actividad. ➤ Jacuzzi o Jacuzzis con la capacidad suficiente para la cantidad de asistentes a la actividad. ➤ Zonas verdes en espacios abiertos y amplios para la realización de caminatas o actividades deportivas. ➤ Debe contar con un lugar cubierto para realizar actividades formativas en caso de lluvia. ➤ Servicio de baños en funcionamiento, limpios y con capacidad mínima para cubrir las necesidades fisiológicas de los asistentes de la actividad. ➤ Asistencia médica atendida por personal debidamente certificado con los insumos y medios necesarios para la atención médica ante cualquier emergencia y/o contar con personal de primeros auxilios en caso de alguna emergencia, de acuerdo al requerimiento por parte del
---	---	---------------	---

Página 4 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

	entidad en coordinación con el supervisor del contrato. Todos los aspectos para el desarrollo de la actividad deben estar previamente coordinados con el supervisor del contrato quien establecerá los parámetros requeridos del evento durante el día. <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u>			supervisor del contrato. ➤ El personal de primeros auxilios se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. ➤ El sitio a desarrollar la actividad debe contar con facilidad de rutas para acceso y evacuación. ➤ Sauna: servicio de sauna incluye el acceso a un recinto con calor seco (generalmente entre 70°C y 100°C) para la sudoración, relajación, desintoxicación y alivio de tensiones musculares. OPCIONES DE ALIMENTACIÓN: Desayuno: Desayuno 1: Huevos revueltos con jamón o tocineta, caldo con costilla, porción de pan, mantequilla, mermelada, porción de fruta chocolate o café y jugo de naranja. Desayuno 2: Huevos fritos, caldo con pollo, porción de pan o arepa con queso, jugo de naranja, porción de fruta, café o chocolate. Almuerzo: Almuerzo 1: lomo de cerdo o res con salsa agri dulce, cordón bleu en salsa de champiñones, pure de papa, arroz verde o de nueces, ensalada tropical, acompañado de jugo natural de 12 oz. Almuerzo 2: Pechuga a la plancha 300 gramos, porción de arroz, papa, ensalada tropical y jugo natural de 12 oz. Almuerzo 3: Mamona a la llanera 300 gramos, papa salada, yuca y plátano asado, guacamole, postre y/o helado, gaseosa 400 ml Postre: Postre 1: Tiramisú 80 grs Postre 2: Cheesecake de limón de 80 grs Postre 3: Torta tres leches 150 gramos por persona con gaseosa de 12 oz Refrigerio: Refrigerio 1: Agua de panela de 12 oz, porción de queso doble crema y 02 almojábanas. Refrigerio 2: Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, mostaza, fruta y gaseosa 400 ml. Refrigerio 3: Sándwich compuesto de pan (no tajado), rodaja de jamón de pollo, queso, rodaja de tomate, papas a la francesa, chocolatina 11 gr y gaseosa 250 ml. Se deberá prever el espacio para el parqueadero del	
--	--	--	--	--	--



						vehículo que transportará a los asistentes al evento. El servicio de parqueadero se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad.		
3	SALIDA ENCuentro DE PAREJAS	El contratista deberá suministrar el ingreso a un escenario de acuerdo a los requerimientos establecidos, junto con la logística y alimentación del día. (no incluye transporte) El personal profesional e idóneo que desplegará las actividades formativas, será suministrado por el supervisor del contrato. *El transporte para el personal será suministrado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander". El lugar de la actividad, los requerimientos y demás aspectos serán coordinados con el supervisor del contrato. La agenda de los dos días es la siguiente: Día No 1: ➤ Ingreso al escenario de 09:00 a 10:00 horas y suministro de refrigerio. ➤ De 10:00 a 12:00 horas actividades pedagógicas, formativas y recreativas, con base en los campos psicosociales, profesionales que serán suministrados por el supervisor del contrato. ➤ De 12:30 a 13:30 horas almuerzo y postre. ➤ De 14:00 a 17:00 horas actividades pedagógicas, formativas y recreativas, con base en los campos psicosociales, profesionales que serán suministrados por el supervisor del contrato. ➤ De 17:00 a 17:30 horas refrigerio. ➤ De 17:30 a 20:00 horas uso de los escenarios recreativos por parte de los asistentes sin costo adicional. ➤ De 19:00 a 21:00 horas cena especial para los asistentes. Día No 2: ➤ De 07:00 a 08:30 horas desayuno. ➤ De 09:00 a 12:00 horas actividades pedagógicas,	34	El contratista presentará propuesta de lugares ubicados en la jurisdicción Bogotá D.C. o en municipios turísticos en los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Tolima o Meta, el cual será definido por el supervisor del contrato.	2 días y 1 noche.	Para la actividad se requiere un escenario de esparcimiento y de recreación que cuente con la logística necesaria para la estadía de los asistentes por dos días y una noche, que cuente con un salón para el desarrollo de las actividades formativas con la capacidad necesaria para el personal, sillas, sonido, videobeam, mesas, mantelería, punto de hidratación, estación de café y aromática, ofreciendo el consumo de alimentos, habitaciones para los asistentes. El contratista para el despliegue de las actividades establecidas debe incluir: el acceso a los escenarios de recreación, sensibilización e integración de los participantes, suministro de desayuno, almuerzo, cena especial, refrigerio, hospedaje, adecuación de los escenarios. Para el caso del personal logístico (conductor, escolta y los dos profesionales de formación, se deberán incluir en la logística de alojamiento y consumo de alimentos, así mismo, no se le realizará cobro para ellos lo correspondiente a las actividades durante dichas jornadas, toda vez que este personal está prestando un servicio de apoyo logístico al personal asistente. <u>Asimismo, se deberá prever el espacio para el parqueadero del vehículo que transportará a los asistentes al evento.</u> El servicio de parqueadero se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. El sitio elegido para el desarrollo de la actividad salida de integración debe contar con un espacio idóneo destinado para el desarrollo de las actividades recreativas, dichos espacios deben contener como mínimo: ➤ Piscina o piscinas con la capacidad suficiente para la cantidad de asistentes a la actividad. ➤ Zonas verdes en espacios abiertos y amplios para la realización de caminatas o actividades deportivas. ➤ Debe contar con un lugar cubierto para realizar actividades formativas en caso de lluvia. ➤ Servicio de baños en funcionamiento, limpios y con capacidad mínima para cubrir las necesidades fisiológicas de los asistentes de la actividad. ➤ Asistencia médica atendida por personal debidamente certificado con los insumos y medios necesarios para la		

Página 6 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

	formativas y recreativas, con base en los campos psicosociales, profesionales que serán suministrados por el supervisor del contrato. ➤ De 12:00 a 13:00 horas almuerzo y postre. ➤ De 13:00 a 16:00 horas uso de los escenarios recreativos por parte de los asistentes sin costo adicional. ➤ 17:00 horas refrigerio y cierre de la actividad. La alimentación correspondiente a cada día, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús y asistentes requeridos para la jornada. La logística para el desarrollo de la actividad estará a cargo del contratista desde que inicia hasta que termina y hecha en coordinación con el supervisor del contrato. La fecha de realización de la actividad será de acuerdo con las necesidades de la entidad en coordinación con el supervisor del contrato. Todo debe estar previamente coordinado con el supervisor del contrato quien establecerá los parámetros requeridos del evento. <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u>			atención médica ante cualquier emergencia y/o contar con personal de primeros auxilios en caso de alguna emergencia, de acuerdo al requerimiento por parte del supervisor del contrato. ➤ El personal de primeros auxilios se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. ➤ El sitio a desarrollar la actividad debe contar con facilidad de rutas para acceso y evacuación. ➤ El escenario debe contar con un salón cubierto, con capacidad para los asistentes donde se desarrollarán las actividades de fortalecimiento psicosocial, con un punto de hidratación, estación de café y aromática, durante las jornadas de fortalecimiento. ➤ Para la estadía de los participantes se requiere de 15 habitaciones con cama doble y baño privado, donde ofrezcan privacidad, comodidad, y excelente presentación para el descanso de los asistentes. ➤ Adicionalmente se requieren dos (02) habitaciones con dos (02) camas sencillas, para los encargados del despliegue logístico y formativo así: (01 conductor, 01 acompañante, 02 profesionales), con las mismas características de los demás participantes. <u>OPCIONES DE ALIMENTACIÓN (DIA 1 Y 2, SEGÚN REQUERIMIENTO DEL EVENTO)</u> <u>Desayuno:</u> <u>Desayuno 1:</u> Huevos revueltos con jamón o tocineta, caldo con costilla, porción de pan, mantequilla, mermelada, porción de fruta chocolate o café y jugo de naranja. <u>Desayuno 2:</u> Huevos fritos, caldo con pollo, porción de pan o arepa con queso, jugo de naranja, porción de fruta, café o chocolate. <u>Almuerzo:</u> <u>Almuerzo 1:</u> lomo de cerdo o res con salsa agri dulce, cordón bleu en salsa de champiñones, pure de papa, arroz verde o de nueces, ensalada tropical, acompañado de jugo natural de 12 oz. <u>Almuerzo 2:</u> Pechuga a la plancha 300 gramos, porción de arroz, papa, ensalada tropical y jugo natural de 12 oz. <u>Almuerzo 3:</u> Mamona a la llanera 300 gramos, papa salada, yuca y plátano asado, guacamole, postre y/o helado, gaseosa 400 ml. <u>Postre:</u> <u>Postre 1:</u> Tiramisú 80 grs <u>Postre 2:</u> Cheesecake de limón de 80 grs	
--	--	--	--	--	--

Página 7 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

						Postre 3: Torta tres leches 150 gramos por persona con gaseosa de 12 oz Refrigerio: Refrigerio 1: Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, mostaza), fruta y gaseosa 400 ml. Refrigerio 2: Sándwich compuesto de pan (no tajado), rodaja de jamón de pollo, queso, rodaja de tomate, papas a la francesa, chocolatina 11 gr y gaseosa 250 ml Refrigerio 3: Hamburguesa con carne 150 gramos, rodaja de queso, tomate rojo maduro, salsa de tomate y mostaza, porción de papas fritas, mini brownie y jugo de caja de 300 ml. Cena Especial (Día 1): Entrada: Empanadas tamaño cocteleras rellenas de pollo o carne, acompañada de guacamole (no muy picante) y/o salsa tártara (dos por persona). Plato fuerte: Dos proteínas (pollo y carne de res o pollo y cerdo de 150 gramos cada una), arroz de 90 grs, papa al vapor y ensalada variada de vegetales o tropical de 80 grs, bebida gaseosa o jugo natural de 400 ml. Postre flan de leche condensada de 80 grs. Para la cena especial el contratista suministrará un espacio especial para el desarrollo de la actividad sillas, mesas, mantelería, centro de mesas, sonido, DJ, animador, decoración (acorde a la ocasión), luces y demás logística que se requiera para ofrecer a los participantes un escenario de esparcimiento. La entrega de los alimentos, adecuación de los escenarios y demás temas logísticos estarán a cargo del contratista, previa coordinación con el supervisor del contrato, quien debe asegurar que los mismos tengan una excelente presentación y estén en óptimas condiciones.		
4	SALIDA A RESTAURANTE	El contratista debe brindar un guía y dos opciones de restaurantes temáticos (caracterizados de acuerdo a la ocasión) para que el supervisor del contrato seleccione el mejor. El guía se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. La alimentación correspondiente al almuerzo y postre, será seleccionada por el supervisor del	20	El contratista presentará propuesta de un restaurante en los lugares jurisdicción Bogotá D.C. o en municipios de Cundinamarca, aledaños.	05 horas	OPCIONES DE ALIMENTACIÓN: Almuerzos: Almuerzo 1: Lomo de cerdo o res con salsa agri dulce, 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		

Página 8 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071			
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
VERSIÓN: 10			

		contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús y asistentes requeridos para la jornada. Los alimentos deben estar debidamente porcionados y con una excelente. Se deben presentar tres opciones de restaurante para el evento y el supervisor del contrato definirá el que se ajuste a la necesidad. El contratista y el supervisor del contrato coordinan el día, antes del evento, para la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de alimento a entregar a los asistentes, sin costo adicional para la entidad. *El transporte será suministrado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander". La fecha de realización de la actividad será de acuerdo con las necesidades de la entidad en coordinación con el supervisor del contrato. <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u>			arroz, papa, ensalada tropical y jugo natural de 12 oz. Almuerzo 3: Mamona a la llanera 300 gramos, papa salada, yuca y plátano asado, guacamole, postre y/o helado, gaseosa 400 ml. Postre: Postre 1: Tiramisú 80 grs Postre 2: Cheesecake de limón de 80 grs. Postre 3: Torta tres leches 150 gramos por persona con gaseosa de 12 oz. El contratista debe disponer de la logística necesaria para el desarrollo de la actividad, previa coordinación con el supervisor del contrato, la cual debe realizarse en un restaurante seleccionado por el supervisor del contrato (según requerimiento), donde se deberá disponer de escenario exclusivo con la respectiva ambientación y las mesas con manteles y centros de mesa organizadas acorde a la ocasión para el consumo de los alimentos, se solicita que el servicio sea atendido en la mesa. Se requiere que el contratista suministre la presentación de un grupo musical tipo trío de cuerda, que brinde una serenata a los asistentes, el cual debe tener la experiencia, mínima certificada de un año en este arte, garantizando un momento agradable para el personal de la escuela y su presentación deberá ser por una (01) hora. El sitio a desarrollar la actividad debe contar con personal de primeros auxilios en caso de alguna emergencia, informada por parte del supervisor del contrato. Para el caso del conductor y acompañante, se deberá suministrar almuerzo, toda vez que este personal está prestando un servicio de apoyo logístico al personal asistente. Se deberá prever el espacio para el parqueadero del vehículo que transportará a los asistentes al evento, mencionado servicio se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad.		
5	SALIDA ACTIVIDAD INFANTIL PARQUE TEMATICO	Actividad de entretenimiento para niños de 0-12 años para interactuar padres e hijos para que haya un espacio entre los funcionarios y los niños.	50	El contratista presentará propuesta de	El contratista presentará propuesta de parques temáticos (mínimo dos). El contratista, para el despliegue de las actividades establecidas debe incluir en la logística: el acceso al lugar y a los diferentes escenarios de recreación, pasaporte		

	El contratista presentará dos propuestas de parques temáticos y el supervisor del contrato elegirá el que se acople a la necesidad. La alimentación correspondiente a un almuerzo para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menú y asistentes requeridos para la jornada. El contratista debe disponer de un lugar para entregar los alimentos a los asistentes, los cuales deben estar debidamente empacados y con una óptima preparación y excelente presentación, garantizando la vigencia de los productos a consumir. El personal encargado de la preparación, emplatado y distribución de los alimentos deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. La fecha de realización de la actividad será de acuerdo con las necesidades de la entidad en coordinación con el supervisor del contrato. El contratista y el supervisor del contrato coordinan el día, antes del evento, para la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de producto a entregar a los asistentes, sin costo adicional para la entidad Todo debe ser coordinado con el supervisor del contrato. *El transporte será suministrado por la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander". <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u>	parques temáticos ubicados en la jurisdicción Bogotá D.C. y/o en municipios ubicados en el departamento de Cundinamarca, el cual será definido por el supervisor del contrato.	08 horas	ilimitado, disfrute de los escenarios ofrecidos por el parque y el sitio de alimentación para los asistentes, previa coordinación con el supervisor del contrato. <u>OPCIONES DE ALIMENTACIÓN</u> <u>Almuerzo:</u> Almuerzo 1: CAÑÓN DE CERDO EN SALSA TROPICAL: Cerdo horneado y dorado bañado en una deliciosa salsa dulce. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascotes 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, pimientos, aceitunas. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascotes doradas, papa a la francesa o patacones), postre o helado y jugo natural de 12 oz. Almuerzo 3: POLLO MARYLAND: Pechuga de pollo asada, bañada en salsa de durazno, tocino y banano rebanado. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascotes doradas, papa a la francesa o patacones), postre o helado y jugo natural de 12 oz. Para la entrega de los alimentos a los asistentes, el contratista debe implementar un método de control, el cual debe ser informado al supervisor del contrato con mínimo dos semanas de anticipación a la actividad. Se debe disponer del personal guía para el desarrollo de la actividad donde van a estar los niños y garantizar el ingreso de un acompañante por niño sin recargo adicional. El guía se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. El contratista dispondrá para la actividad de seguro en caso de lluvia, si se presenta esta novedad climática, se podrá posfechar el disfrute de la actividad en el parque en otro momento durante la presente vigencia. Entregable: Bolsa de papel Kraft ecológica o caja con la impresión de niños y la frase "día dulce niños ECSAN" con dulces variados (suficiente vigencia del producto) de	
--	--	---	-----------------	---	--



						acuerdo a la cantidad de niños asistentes, el contratista deberá presentar la propuesta. El sitio a desarrollar la actividad debe contar con personal de primeros auxilios en caso de alguna emergencia, informada por parte del supervisor del contrato. El personal de primeros auxilios se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad.		
6	ACTIVIDAD RECREATIVA – SHOW DE COMIDA	El contratista debe presentar con mínimo 15 días de antelación al evento, propuesta para llevar a cabo una actividad recreativa, que incluye show de comida, el cual debe contar con Catering, plancha y/o demás elementos que sean necesarios para cocer los alimentos y llevar a cabo el show de comida, de igual forma, debe contar con el menaje necesario para el desarrollo de la actividad y demás elementos que sean requeridos por los chefs. Los chefs deben estar debidamente certificados. De igual forma la actividad debe contener grupo musical y animador, quien amenizará la jornada recreativa con el personal de la escuela. El grupo musical se requiere una (01) hora. La alimentación correspondiente a plato fuerte y postre para la jornada, será seleccionada por el supervisor del contrato, así mismo, el supervisor indicará previamente las cantidades de menús para la jornada. El contratista y el supervisor del contrato coordinan con máximo 15 días de anticipación, la entrega de una muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de alimento a entregar a los asistentes, sin costo adicional para la entidad. El personal encargado de la preparación, emplatado y entrega de los alimentos deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. Una vez el supervisor del contrato verifique y avale	292	Instalaciones de la Escuela de Cadetes de Policía General “Francisco de Paula Santander”.	4 horas	El contratista en coordinación con el supervisor del contrato debe incluir animador y la logística necesaria para desarrollar el evento de la jornada recreativa, con mínimo 15 días de antelación al evento, propuesta para llevar a cabo una actividad recreativa, que incluye show de comida, el cual debe contar con Catering, plancha y/o demás elementos que sean necesarios para cocer los alimentos y llevar a cabo el show de comida, de igual forma, debe contar con el menaje necesario para el desarrollo de la actividad y demás elementos que sean requeridos por los chefs. Los chefs deben estar debidamente certificados. De igual forma la actividad debe contener grupo musical y animador, quien amenizará la jornada recreativa con el personal de la escuela. El grupo musical se requiere durante una (01) hora. El animador se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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		

Página 11 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

		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.				actividad. Una vez el supervisor del contrato verifique y avale la propuesta esta se llevará a cabo, dentro de la fecha y hora que el supervisor indique. El sonido para el desarrollo de la actividad será suministrado por el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado previamente con el supervisor del contrato. La actividad se realizará en las instalaciones de la Escuela de cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander.		
7	ALIMENTACIÓN Y LOGÍSTICA EVENTO PLANA MAYOR ECSAN	El contratista debe presentar con mínimo 15 días de antelación al evento, propuesta para llevar a cabo un evento recreativo de juegos culturales, tales como: toro mecánico, tejo, dardos, bolirana, rana, bolos entre otros, los cuales serán utilizados de manera gratuita durante la duración de la actividad. Mínimo debe haber 40 juegos culturales. Adicional a ello debe proporcionar show de comedia o show de magia, el cual se incluirá dentro de los puntos del evento, los cuales deben estar debidamente certificados. El show se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. El evento debe contar con cuatro cámaras 360 grados, las cuales deben permanecer activas durante todo el desarrollo del evento. Una vez el supervisor del contrato verifique y avale la propuesta esta se llevará a cabo, dentro de la fecha y hora que el supervisor indique. La actividad se realizará en las instalaciones de la Escuela de cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander". De igual forma, el contratista debe mantener el orden del personal asistente y realizar actividades	292	Instalaciones de la Escuela de Cadetes de Policía General "Francisco de Paula Santander".	4 horas	El contratista en coordinación con el supervisor del contrato debe coordinar el lugar a desarrollar la actividad dentro de la escuela y los puntos a desarrollar en razón a un evento recreativo de juegos culturales, tales como: toro mecánico, tejo, dardos, bolirana, rana, entre otros, los cuales serán utilizados de manera gratuita durante la duración de la actividad. 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 animador se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. Adicional a ello debe proporcionar show de hipnosis o show de comedia o show de magia, el cual se incluirá dentro de los puntos del evento. El show se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. El evento debe contar con cuatro cámaras 360 grados. Las cámaras funcionando se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. <u>OPCIONES DE ALIMENTACIÓN</u>		

Página 12 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071			
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
VERSIÓN: 10			

	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 deberá 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. 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.				<u>Almuerzo:</u> Almuerzo 1: CAÑÓN DE CERDO EN SALSA TROPICAL: Cerdo horneado y dorado bañado en una deliciosa salsa dulce. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascotes 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, pimientos, aceitunas. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascotes 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, tocino y banano rebanado. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o puré de papa y papa en cascotes doradas, papa a la francesa o patacones), postre o helado y jugo natural de 12 oz. <u>Postre:</u> Postre 1: Tiramisú 100 grs 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.	
--	---	--	--	--	--	--

Página 13 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

8	ALIMENTACIÓN Y LOGISTICA EVENTO FIN DE AÑO NOCHE DE LOS MEJORES.	El contratista deberá suministrar la alimentación y logística de distribución de la misma, de acuerdo a los requerimientos. El contratista debe traer tres grupos musicales, así: 1 trio música colombiana – El grupo musical se requiere una (01) hora. 2 grupo música de viento saxofón, clarinete, bajo, percusión – El grupo musical se requiere una (01) hora. 3 grupo música tropical batería, piano, bajo, cantante, guitarra, trompetas, trombón). El grupo musical se requiere dos (02) horas. 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 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	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 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 animador se requiere durante el mismo tiempo de	
---	--	--	-----	---	---------	--	--

Página 14 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071			
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
VERSIÓN: 10			

		adicional para la entidad. <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u> La fecha se coordina con el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado previamente con el supervisor del contrato.				duración de la actividad. El contratista garantizará 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 con 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 con 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, 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.	30	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	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, 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.		

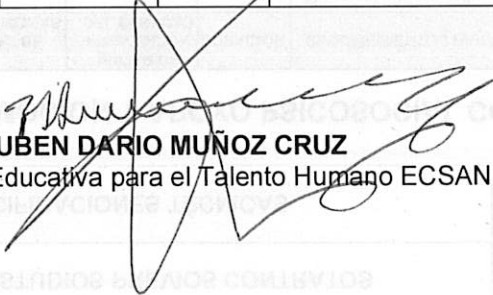


		<u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u>				Refrigerios: Refrigerio 1: Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, salsa de mostaza, salsa rosada), fruta, chocolatina de 35 gr y gaseosa 400 ml. Refrigerio 2: 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. El personal de primeros auxilios se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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. El servicio de parqueadero se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad.		
10	APOYO LOGÍSTICO ACTIVIDADES DE RECREACIÓN,	El contratista deberá suministrar la alimentación y logística de distribución de la misma.	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		

Página 16 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS		 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071			
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
VERSIÓN: 10			

	DEPORTE, CULTURA Y TURISMO (REFRIGERIO-LOGISTICA DISTRIBUCIÓN)	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 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".				coordinación con el supervisor del contrato. El animador se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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 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 deberá 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	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:		

	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 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".			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 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

Página 18 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

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 TERAPUECTICA 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). El guía se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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. <u>El personal idóneo que desplegará las actividades formativas será suministrado por el supervisor del contrato.</u> 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. <u>Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad</u> (no se requiere transporte, ya que el mismo es suministrado por la Escuela).	20	El contratista garantizará 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: <u>Almuerzo:</u> <u>Almuerzo 1:</u> 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. <u>Almuerzo 2:</u> Pechuga a la plancha 300 gramos, porción de arroz, papa, ensalada tropical y jugo natural de 12 oz. <u>Almuerzo 3:</u> Mamona a la llanera 300 gramos, papa salada, yuca y plátano asado, guacamole, postre y/o helado, gaseosa 400 ml <u>Refrigerio:</u> <u>Refrigerio 1:</u> Agua de panela de 12 oz, porción de queso doble crema y 02 almojábanas. <u>Refrigerio 2:</u> Perro caliente compuesto de (salchicha, queso, papas para perro, salsa de tomate, salsa de piña, mostaza), fruta y gaseosa 400 ml. <u>Refrigerio 3:</u> 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		

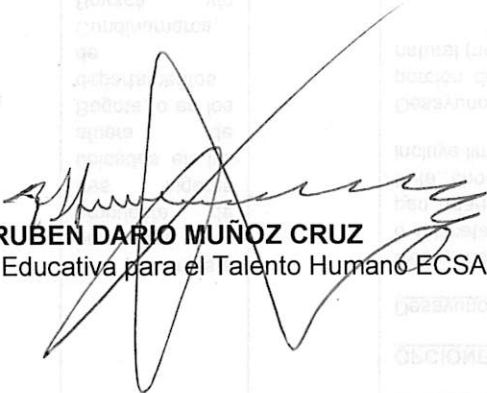
Página 19 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

						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. El personal de primeros auxilios se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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.	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. El personal de primeros auxilios se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad.		

Página 20 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

	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 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>			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, frutos secos, o tostadas integrales con aguacate, botella de agua de 500 ml Refrigerio 2: 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. Refrigerio 3: 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. El servicio de parqueadero se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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

FRANCISCO DE PAULA SANTANDER,

GRUPO 3 SERVICIO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO EN LA ESCUELA DE CADETES DE POLICIA GENERAL

Página 22 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

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 <u>Desayunos:</u> 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). <u>Almuerzo:</u> Almuerzo 1: LOMO DE RES O CERDO EN SALSA AGRIDULCE: lomo de cerdo o res con salsa agrídulce, 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		
--	--	--	--	--	---	--	--

Página 24 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

						en caso de alguna emergencia, informada por parte del supervisor del contrato. El personal de primeros auxilios se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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. El servicio de parqueadero se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad.		
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.	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	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).		

	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).	el ordenador del gasto y comunicado a través del supervisor del contrato	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. 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	
--	--	---	--	--

Página 26 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

						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. El personal de primeros auxilios se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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. El servicio de parqueadero se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad.		
	APOYO LOGÍSTICO ACTIVIDADES DE	El contratista deberá suministrar la alimentación y logística de distribución de la	850	Bogotá o en el	04 horas	Para esta actividad, se requiere exclusivamente la logística necesaria para el suministro y entrega del refrigerio,		

Página 27 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3	RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO (REFRIGERIO-LOGÍSTICA DISTRIBUCIÓN)	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 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).	departamento de Cundinamarca	previa coordinación con el supervisor del contrato. OPCIONES DE ALIMENTACIÓN <u>Refrigerio:</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. 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	
---	---	--	------------------------------	---	--

Página 28 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

						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. El grupo musical se requiere una (01) hora. El animador se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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	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. El grupo musical se requiere una (01) hora. El animador se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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,		

Página 29 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

		deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. Una vez el supervisor del contrato verifique y avale la propuesta esta se llevará a cabo, dentro de la fecha y hora que el supervisor indique. El sonido para el desarrollo de la actividad será suministrado por el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado previamente con el supervisor del contrato. La actividad se realizará en las instalaciones de la Escuela de cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander.				empaque, fechas de vencimiento y tipo de alimento a entregar a los asistentes, sin costo adicional para la entidad. El personal encargado de la preparación, emplatado y entrega de los alimentos deberá contar con certificado en manipulación de alimentos vigente para el momento de la actividad. Una vez el supervisor del contrato verifique y avale la propuesta esta se llevará a cabo, dentro de la fecha y hora que el supervisor indique. El sonido para el desarrollo de la actividad será suministrado por el supervisor del contrato. Todo debe ser coordinado previamente con el supervisor del contrato. La actividad se realizará en las instalaciones de la Escuela de cadetes de Policía General Francisco de Paula Santander.		
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 show se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. El evento debe contar con cuatro cámaras 360 grados, las cuales deben permanecer	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.		

Página 30 de 30	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
VERSIÓN: 10		

	activas durante todo el desarrollo del evento. Una vez el supervisor del contrato verifique y avale la propuesta esta se llevará a cabo, dentro de la fecha y hora que el supervisor indique. La actividad se realizará en las instalaciones de la Escuela de cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander". De igual forma, el contratista debe mantener el orden del personal asistente y realizar actividades de recreación típicas de Colombia. Para ello se requiere que haya un organizador y/o animador del evento, que lleve el control del mismo. El contratista deberá 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.				El animador se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. 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 show se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. El evento debe contar con cuatro cámaras 360 grados. Las cámaras funcionando se requiere durante el mismo tiempo de duración de la actividad. <u>OPCIONES DE ALIMENTACIÓN</u> <u>Almuerzo:</u> 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 cascotes dorados, 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, pimientos, aceitunas. ACOMPAÑAMIENTOS (arroz blanco o pure de papa y papa en cascotes dorados, 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:	
--	--	--	--	--	--	--

		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 contrato. Se requiere que los alimentos sean preparados el mismo día de la actividad.			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. <u>Postre:</u> Postre 1: Tiramisú 100 grs 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.		
--	--	---	--	--	---	--	--



Intendente **JUAN PABLO MORENO RODRIGUEZ**
Responsable Bienestar Universitario ECSAN (E)