100.11.01 EP: 2023-00350

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PUBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023 CUYO OBJETO ES **PRESTAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS Y SUMINISTRO DE OTROS BIENES PARA EL DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS CON VISIÓN DE LARGO PLAZO, ORIENTADOS HACIA EL ALTO RENDIMIENTO DEPORTIVO QUE PERMITAN LA IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE TALENTOS DEPORTIVOS Y GARANTICEN LA RESERVA DEPORTIVA EN CASANARE**

Señor(es)

CORPORACIÓN PUEBLO SOBERANO, con NIT 900276211-7 representado legalmente por KIMBERLY SANCHEZ ALBARRACIN, identificado(a) con cédula de ciudadanía 1006414565 de PAZ DE ARIPORO

Asunto: COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DENTRO DE LA INVITACIÓN PUBLICA DE MINIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023

De acuerdo con lo establecido en el núm. 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015 de manera atenta me permito manifestarle que de acuerdo con el informe de evaluación publicado en el SECOP de la fecha 9-11-2023, se procedió a declarar adjudicado el proceso de selección de Mínima Cuantía No. **INDERCAS-MC-72-2023**, cuyo objeto es PRESTAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS Y SUMINISTRO DE OTROS BIENES PARA EL DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS CON VISIÓN DE LARGO PLAZO, ORIENTADOS HACIA EL ALTO RENDIMIENTO DEPORTIVO QUE PERMITAN LA IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE TALENTOS DEPORTIVOS Y GARANTICEN LA RESERVA DEPORTIVA EN CASANARE, al oferente **CORPORACIÓN PUEBLO SOBERANO, con NIT 900276211-7 representado legalmente por KIMBERLY SANCHEZ ALBARRACIN, identificado(a) con cédula de ciudadanía 1006414565 de PAZ DE ARIPORO1006414565**, por valor de Dieciocho Millones Novecientos Ochenta y Cinco Mil Ochocientos Pesos PESOS M/CTE ($18.985.800,00).

De acuerdo a lo expuesto y a la aceptación de su propuesta, deberá ejecutar el siguiente objeto y cumplir con las especificaciones y las demás obligaciones establecidas en los estudios previos, en la invitación pública y en la oferta presentada, documentos que hacen parte integral de la presente carta de aceptación en los siguientes términos y condiciones:

Tipo de Contrato: CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS Y SUMINISTRO DE OTROS BIENES PARA EL DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS CON VISIÓN DE LARGO PLAZO, ORIENTADOS HACIA EL ALTO RENDIMIENTO DEPORTIVO QUE PERMITAN LA IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE TALENTOS DEPORTIVOS Y GARANTICEN LA RESERVA DEPORTIVA EN CASANARE, el cual deberá realizar de acuerdo a las condiciones características y especificaciones señaladas en los estudios previos, la invitación que dio origen al presente proceso, y las condiciones: DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES PARA LA EJECUCION DEL OBJETO A CONTRATAR

A. OBLIGACIONES ESPECIFICAS 1. Prestar los servicios logísticos para adelantar la estructuración desarrollo, organización de programas con visión de largo plazo, orientados hacia el alto rendimiento deportivo que permitan la identificación y selección de talentos deportivos y garanticen la reserva deportiva en Casanare, mediante la realización de cinco (5) mesas de participación ciudadanas a través de diálogos sociales, institucionales, con todos los actores del departamento, academia, entes municipales, ligas deportivas, deportistas, dirigentes, facilitadores deportivos., en los siguientes términos e ítems: 1.2 SERVICIO DE ALQUILER DE AUDITORIO Disponer de un auditorio para mínimo cien (100) personas De acuerdo con cronograma sede y fecha establecidas por el instituto y

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

aprobadas por el supervisor, para el desarrollo de cinco mesas o capacitaciones Total: Hasta 5 servicios 1.3 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: Garantizar el servicio de alimentación desayuno, almuerzo y cena para los asistentes así: Lugar: Departamento de Casanare Total: Hasta 500 servicios. Los servicios se dispondrán de acuerdo con la autorización del supervisor y al cronograma definido por el Instituto. Atendiendo las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio previo 1.4 SERVICIO DE ALIMENTACION DE COMPENSACION: Garantizar el servicio de alimentación de compensación a los asistentes así: Lugar: Departamento de Casanare, según cronograma autorizado por el supervisor. Total: Hasta 500 servicios. Los servicios se dispondrán de acuerdo con la autorización del supervisor y al cronograma de concentración y competencia de cada uno de los deportes. Atendiendo las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio previo 1.5 GARANTIZAR LOS SIGUIENTES ELEMENTOS PEDAGÓGICOS Y MATERIALES DE CONSUMO PARA EL DESARROLLO DE MESAS: Para el desarrollo de las cinco (05) mesas el contratista deberá entregar: 1.5.1 Esfero Semi Gel 0.7 m Retráctil Colores Distintos, Escritura sin interrupciones Total: 100 1.5.2 Papel bond, tamaño de la hoja 67 x87 cm, gramaje 56 g/m², Grupo de color blanco, de acuerdo con las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio. Total: 100 1.5.3 Cinta de enmascarar (Cinta de uso general para sujetar), 18 mm x 40 metros de acuerdo con las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio. Total: 10 1.5.4 Cinta color transparente, ancho 48 mm, espesor 0.040 mm, empaque individual granel de acuerdo con las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio. Total: 10 1.5.5 Marcador de tamaño standard, con barril de plástico, larga duración, secado rápido, resistente al agua. Pack x 10 Tipo de marcador Permanente, Otras características: Tipo de punta, Plana Grosor del trazo de acuerdo con las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio. Total: 10 1.5.6 Set De Marcadores Borrables Para Tableros Expo X10 Marcador para tableros acrílicos, vidrio y melanina. Tipo de envase Blíster, Material del cuerpo Plástico, Tipo de punta Biselada, Tipo de tinta A base de alcohol, Superficies recomendadas Pizarra, Grosor del trazo 5 mm. Altura 17 cm, Diámetro, 3 cm Peso 100 gde acuerdo con las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio. Total: 10 1.5.7 Camiseta tipo polo: en tela lascaste de alta calidad, manga corta, con cuello en nylon y pechera de 3 botones Total: 20 1.5. 8 SERVICIO DE DOSIFICACIÓN Y REPARTICIÓN DE HIDRATACIÓN (AGUA) Suministro, distribución y dosificación de 12 botellones retornables de 18,9 a 20 Lts; (solo liquido) de agua acta para el consumo humano durante el desarrollo de las capacitaciones, atendiendo las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio previo, Total: Hasta 12 botellones retornables de 18,9 a 20 Lts; (solo liquido); Los servicios se dispondrán de acuerdo con el cronograma de establecidas o autorizadas por el instituto y el supervisor 2. OBLIGACIONES GENERALES 2.1 AUDITORIO 2.1.1 Disponer de un auditorio de un auditorio para mínimo cien (100) personas debidamente sentadas, con aire acondicionado, mínimo 6 baterías de baños, Stan para servicios de bebidas calientes y frías, video been de resolución HD y sonido Respuesta de frecuencia 20 Hz - 20 kHz (+/- 3dB), SNR> 80dB (un ponderado), La distorsión armónica total <0.5% (condición normal de trabajo), Sensibilidad de entrada de señal de 220 mV (+/- 30 mV), Sensibilidad de entrada del micrófono 10 mV (+/- 2 mV), 120V Fuente de alimentación / 60 Hz, Tipo de protección II grado y dos micrófonos inalámbricos con sus debidas pilas o baterías. De acuerdo con cronograma, sede y fecha establecidas por el instituto y aprobadas por el supervisor, para el desarrollo de las cinco mesas En el caso del sonido se debe cumplir con lo establecido en la Ley 1801 de julio 29 de2016, Por la cual se expide el Código Nacional de Policía y Convivencia, evitando comportamientos que afectan la tranquilidad y relaciones respetuosas de las personas en el momento de realizar el evento, especialmente cuando se utilice la amplificación del sonido. 2.1.2 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE COMPENSACIÓN: 2.1.2.1 Prestar los servicios de alimentación de compensación a los asistentes a las mesas de acuerdo con las especificaciones técnicas. El servicio de alimentación de compensación deberá ser prestado en vajillas y cubiertos no desechables, se prohíbe utilizar plástico de un solo uso, no biodegradable y el poliestireno expandido, (icopor), está prohibición incluye: Botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores, bolsas y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato. 2.1.2.2 TIPO DE PREPARACIÓN Ración industrializada lista: Complemento alimentario compuesto por alimentos procesados por empresas productoras, dotadas de medios de producción técnicos y tecnológicos adecuados, que se entregan listos para ser consumidos por los beneficiarios. 2.1.2.3 Tiempos y horarios de consumo Para el

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

servicio y entrega de la alimentación de compensación, el horario se acordará con el supervisor, pero tendrán una hora de tiempo para el suministro como mínimo así: en la mañana, de 9.30 a.m. a 10:30. a.m. y/o en la tarde de 3.30 p.m. a 4.30 p.m, 2.1.2.4 Aporte Nutricional Aporte Nutricional: las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por periodos de la vida y grupos de edad para los titulares de derecho se basarán en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la ración industrializada se realizará de la siguiente manera: proteínas: 10%, grasa: 25%, carbohidratos: 65% Acorde a las condiciones específicas de la ración industrializada, se presenta una distribución diferente del VCT, dados los alimentos que se permiten en el menú que se suministra en esta modalidad, así: 10% para proteínas, 25% de grasa y 65% de carbohidratos. Entrega de la alimentación de compensación a los asistentes y participantes a las mesas: la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo. El operador debe cumplir con la entrega en cada lugar donde se realicen las mesas de participación, la alimentación de compensación de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos a la persona responsable designada por INDERCAS, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de la alimentación de compensación entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción 2.1.2.5 ALIMENTACION DE COMPENSACION: Cada unidad debe incluir un sólido, una bebida y una fruta. A). SOLIDOS: Con un gramaje mínimo de (100 gramos c/u); Cruasán jamón y queso, empanada de carne, pastel de pollo, mantecada, cruasán de bocadillo y queso, arepa con queso, pastel mixto pollo y carne. B). BEBIDA: Jugo concentrado de fruta con un contenido mínimo de 12 onzas; lulo, mango, mora, maracuyá. C). FRUTA: Con un gramaje mínimo de (120 gramos c/u); manzana, pera, banano, durazno. 2.1.2.6 TEMA AMBIENTAL El futuro contratista deberá conocer y cumplir con la legislación ambiental vigente y desarrollar las siguientes actividades: 2.1.2.6.1 Identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del contrato, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan. 2.1.2.6.2 Priorizar a nivel interno el uso racional del agua, y combustibles (gas, energía, la leña.) 2.1.2.6.3 Aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental. 2.1.2.6.4 Definir y mantener una estructura de recurso humano que garantice el desarrollo de las estrategias, programas y acciones de carácter ambiental. 2.1.2.6.5 Poner en práctica las iniciativas que aumenten el grado de conciencia ambiental de funcionarios, proveedores, operadores, y beneficiarios que, como resultado de sus actividades, puedan generar impactos ambientales. 2.1.2.6.6 Promover la educación ambiental en los asistentes a las mesas. 2.1.3 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LA ALIMENTACION DE COMPENSACION: Los alimentos que integran la ración industrializada deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Contrato deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución a los beneficiados, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada. Empaque y embalaje: con el fin de garantizar la inocuidad de la alimentación de compensación en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos: Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes. Los alimentos; que integran el refrigerio deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario,

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada beneficiario. c. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. El servicio de suministro, distribución y entrega de la alimentación de compensación se prestará a cantidad unitaria. Se debe garantizar un menú variado. El servicio de suministro, distribución y entrega de refrigerios debe tener las siguientes características: COMPLETA. Que contenga todos los nutrimentos, como verduras, carbohidratos, leguminosas y carnes. EQUILIBRADA. Los nutrimentos para consumir deben estar en proporciones adecuadas. Suficientes carbohidratos, suficiente carne, suficiente fruta, suficiente verdura, etc. INOCUA. Que esté libre de microorganismos, toxinas y/o contaminantes que puedan ser un riesgo para la salud. SUFICIENTE. Es decir, ni mucho ni poco, debe cubrir las necesidades del consumidor. VARIADA. Debe contener diferentes alimentos de cada uno de los grupos (lácteos, frutas, verduras y hortalizas, cereales, legumbres, carnes y aves, pescados, etc.), con el fin de garantizar todos los nutrientes necesarios. ADECUADA. Que esté acorde con los gustos y recursos económicos del consumidor El proponente debe estar en la capacidad de prestar el servicio de suministro, distribución y entrega de refrigerios, en las cantidades, lugares y horarios establecidos por el supervisor del contrato El proponente debe llevar un control de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de la persona encargada en cada entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor. Todos los servicios de suministro, distribución y entrega de la alimentación de compensación deben estar sujetos a los controles de calidad apropiados que garanticen la misma. Debe acatar todos los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Se debe aplicar tratamiento fisicoquímico o biológico a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microrganismos indeseables. Buenas Prácticas de Manufactura: Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento; transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las buenas prácticas de manufactura. Es de responsabilidad exclusiva del operador los perjuicios a la salud que se cause al personal beneficiado, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la Constitución Política de Colombia: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la Ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. La entrega de alimentos se debe hacer a una temperatura aceptable para el consumo. humano, evitando que la temperatura cambie rápidamente debido a las condiciones medioambientales externas. El proponente debe contar con la suficiente capacidad operativa de conformidad con su experiencia en estos procesos contractuales para prestar el servicio de suministro, distribución y entrega de alimentación de compensación en las cantidades solicitadas en su momento por la entidad o hasta agotar el presupuesto disponible, según la necesidad acontecida. 2.1.3 SERVICIO DE ALIMENTACION. El servicio de alimentación debe estar compuesto por: DESAYUNO: A). FRUTA (entre 140 y 170 gramos): papaya, piña, uvas banano, kiwi (peso neto sin cáscaras ni semillas; B). JUGO natural 200 centímetros cúbicos; C). CEREAL: 80 gramos (mínimo) Cereal en hojuelas; D). PROTEÍNA animal 60 gramos (mínimo): tajada de Jamón o Mortadela, Tajada de Queso, Salchicha, huevo 60 gramos como mínimo para todas las opciones; E). REPOSTERÍA: Los gramajes corresponden a los productos ya elaborado, arepa con queso 100 gramos (mínimo) Pastel Gloria 80 gramos (mínimo) Croissant de jamón y queso 100 gramos (mínimo) Alimentos tipo mantecada, brownie, o ponqué, pan blanco, etc. 80 gramos. (mínimo) y F). BEBIDA LÁCTEA: 200 Centímetros Cúbicos: Yogurt, Kumis, Avena, Coladas, Chocolate, Café); ALMUERZO Y CENA: A).

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

SOPA 300: centímetros cúbicos. Con un contenido básico de verdura, cereal, tubérculo; B). PROTEÍNA 180 gramos (mínimo): Carne pulpa de res, carne pulpa de cerdo, pescado, o pollo siempre y cuando sea pechuga, pierna o pernil, NOTA: No se permite el suministro de menudencias ni de alas de pollo, tampoco de vísceras ni alimentos tipo bofe, riñones o similares; C). VERDURAS Y ENSALADA 90 gramos (mínimo) verdura cruda y cocida, sola o combinada, tipo habichuela, zanahoria, brócoli, arveja, coliflor, lechuga etc.; D) CEREAL 140 gramos (mínimo), arroz o espaguetis; E) TUBÉRCULO 100 gramos (mínimo) papa, plátano, yuca; E). JUGO de fruta natural: 250 centímetros cúbicos: Lulo, maracuyá, mora, papaya, melón, manzana, pera, etc., no se aceptan las bebidas gaseosas ni las bebidas azucaradas artificiales 2.1.3.1 Para la prestación del servicio de alimentación se debe tener en cuenta lo establecido en la Ley 2068 del 31 de diciembre de 2020, especialmente lo relacionado en el artículo 2, numeral 12: Accesibilidad Universal. En virtud de la cual, es deber de los destinos de los administradores de atractivos turísticos y de los prestadores de servicios turísticos, propender, conforme al artículo 13 de la Constitución Política, por la eliminación de las barreras espaciales, de entorno físico, comunicativas actitudinales y de servicio que impidan el acceso, uso y disfrute de la actividad turística de manera segura y confortables, y por la implementación de los postulados del diseño universal y los ajustes razonables que aseguren la experiencia turística para todas las personas, especialmente para las personas con algún tipo de discapacidad y/o necesidades particulares de accesibilidad Incentivando la equiparación de oportunidades y condiciones; El servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) deberá ser prestado en vajillas y cubiertos no desechables, se prohíbe utilizar plástico de un solo uso, no biodegradable y el poliestireno expandido, (icopor), está prohibición incluye: Botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores, bolsas y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato 2.1.3.2 Para la prestación del servicio de alimentación se debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 5109 de 2005 6 del Ministerio de la Protección Social, el Decreto 616 de 2006, y la Resolución 231 O de 1986 para derivados lácteos, o aquellas que las aclare modifiquen o deroguen. 2.1.3.3 El servicio de alimentación se prestará a cantidad unitaria, de conformidad con la necesidad de cada mesa de participación y requerimientos de la supervisión. 2.1.3.4 Se debe garantizar un menú variado 2.1.3.5 El servicio de alimentación debe tener las siguientes características: 2.1.3.6 COMPLETA. Que contenga todos los nutrimentos, como verduras, carbohidratos, leguminosas y carnes. 2.1.3.7 EQUILIBRADA. Los nutrimentos para consumir deben estar en proporciones adecuadas. Suficientes carbohidratos, suficiente carne, suficiente fruta, suficiente verdura, etc. 2.1.3.8 INOCUA. Que esté libre de microorganismos, toxinas y/o contaminantes que puedan ser un riesgo para la salud. 2.1.3.9 SUFICIENTE. Es decir, ni mucho ni poco, debe cubrir las necesidades del consumidor. 2.1.3.10 VARIADA. Debe contener diferentes alimentos de cada uno de los grupos (lácteos, frutas, verduras y hortalizas, cereales, legumbres, carnes y aves, pescados, etc.), con el fin de garantizar todos los nutrientes necesarios. 2.1.3.11 ADECUADA. Que esté acorde con los gustos y recursos económicos del consumidor 2.1.3.12 Se debe propender que los restaurantes donde se prestará el servicio de alimentación durante las mesas estén ubicados cerca del sitio donde se esté llevando a cabo, atendiendo los requerimientos de la supervisión. 2.1.3.13 El proponente debe estar en la capacidad de prestar el servicio de alimentación, en las cantidades, lugares y horarios establecidos por el supervisor del contrato 2.1.3.14 El proponente debe llevar un control de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de cada una de las personas beneficiarias del servicio y presentar informe sobre el particular al supervisor. 2.1.3.15 Todos los servicios de alimentación deben estar sujetos a los controles de calidad apropiados que garanticen la misma. 2.1.3.16 Debe acatar todos los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. 2.1.3.17 Se debe aplicar tratamiento fisicoquímico o biológico a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microrganismos indeseables. 2.1.3.18 Buenas Prácticas de Manufactura: Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento; transporte, distribución y comercialización de

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

alimentos se ceñirán a los principios de las buenas prácticas de manufactura. 2.1.3.19 Es de responsabilidad exclusiva del proponente los perjuicios a la salud que se cause al personal beneficiado, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la Constitución Política de Colombia: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la Ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores v usuarios. 2.1.3.20 La entrega de alimentos se debe hacer a una temperatura aceptable para el consumo. humano, evitando que la temperatura cambie rápidamente debido a las condiciones medioambientales externas. 2.1.3.21 El proponente debe contar con la suficiente capacidad operativa de conformidad con su experiencia en estos procesos contractuales para prestar el servicio de alimentación en las cantidades solicitadas en su momento por la entidad. 2.1.3.22 Asegurar la realización de las actividades y garantizar los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo y ejecución del contrato. 2.1.3.23 Todo el personal que prestará los servicios de alimentación deberá seguir las normas de aseo, higiene y urbanidad exigidas para la manipulación de alimentos. 2.1.3.24 El servicio de alimentación debe ser entregado para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos 2.1.3.25 En los restaurantes o sitios de alimentación se debe garantizar que la entrega del servicio a cada beneficiario no supere los 15 minutos, los cuales son contados a partir de la llegada del usuario beneficiario. 2.1.3.26 Los servicios de alimentación no podrán ser prestados con ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. 2.1.3.27 Los servicios de alimentación no pueden retrasarse para su entrega más de 4 horas contadas desde su elaboración y se deberá conservar la cadena en caliente. Todo el personal que prestará los servicios de alimentación deberá seguir las normas de aseo, higiene y salubridad exigidas para la manipulación de alimentos. Los servicios de alimentación no podrán ser prestados con ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. 2.1.3.28 Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos. 2.1.3.29 El contratista deberá mantener los precios durante la vigencia del contrato sin importar la temporada, dado que los valores no están sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del contrato. 2.1.3.30 Para el reconocimiento del pago del servicio de alimentación se hará por intermedio del conteo de firmas a mano alzada realizadas por los beneficiarios directos del presente proceso jurídico y plasmadas en las planillas de control suministradas por Indercas y diligenciadas por el Contratista, , detallando claramente la fecha de lo certificado, solo se reconocerá una firma por servicio, es decir no se contabilizarán dos o más servicios que presente una sola firma, estén tachados o ilegibles o las firmas no correspondan al titular (Una sola persona no podrá firmar por todos) o presenten vistos buenos, equis, u otro símbolo; para las personas que manifiesten no saber firmar se imprimirán las huellas digitales o plantares del beneficiario, en casos eventualmente excepcionales, se reconocerá los servicios por intermedio de actas debidamente motivadas, autorizadas, justificadas y firmadas por el Supervisor del Indercas. 2.1.3.31 El Instituto se reserva el derecho de efectuar una revisión del servicio de alimentación y efectividad de este, estos podrán ser objeto de observación si no cumplen con las especificaciones técnicas, contenidas en la Propuesta y los estudios previos que la sustentan y la oferta presentada por el CONTRATISTA, las cuales conformarán el contrato. 2.1.3.32 En el caso en que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo. 2.1.3.33 Cualquier cambio en las condiciones técnicas que surjan durante el término de ejecución del contrato, deberá hacerse por mutuo acuerdo, previa solicitud escrita plenamente justificada por cualquiera de las partes. 2.1.3.34 En la carta de presentación de la oferta el proponente declara que conoce, entiende y acepta los requerimientos mínimos exigidos por la entidad para el proceso de selección y se compromete a cumplirlos en la ejecución del contrato. 2.1.3.35 La clasificación de los bienes es de carácter ilustrativo y de coordinación, a fin de establecer un lenguaje común entre la entidad, el oferente y el

100.11.01 EP: 2023-00350

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

proceso contractual; No se constituye en un requisito habilitante, ni limitante para la participación de oferentes. 2.1.4 SERVICIO DE HIDRATACIÓN: Suministro, distribución y dosificación de agua acta para el consumo humano, durante el evento, velando por el bienestar de los participantes y la protección al medio ambiente. Garantizar, disponer y dosificar en el escenario hidratación de acuerdo con las cantidades solicitadas con botellones retornables de 18,9 a 20 Lts; (solo liquido); durante los días del certamen, la misma deberá estar una hora antes de empezar las actividades programadas según horarios establecidos en la programación oficial del evento y deberá garantizar la disponibilidad de agua durante toda la jornada diaria; en ningún momento podrá quedarse sin el vital líquido el lugar de certamen. El botellón, soporte y/o dispensador para el mismo, será suministrado por el contratista en calidad de préstamo de acuerdo con la necesidad del evento. Para el servicio de hidratación se prohíbe utilizar plástico de un solo uso, no biodegradable y el poliestireno expandido, (icopor), está prohibición incluye: Botellas, cubiertos, vasos, platos, bandejas, pitillos, mezcladores, bolsas y envases para contener o llevar alimentos de consumo inmediato 2.1.5 Para el pago de la hidratación, Esfero Semi Gel 0.7 m Retráctil Colores Distintos, Escritura sin interrupciones, Papel bond, tamaño de la hoja 67 x87 cm, gramaje 56 g/m², Grupo de color blanco, Cinta de enmascarar (Cinta de uso general para sujetar), 18 mm x 40 metros, Cinta color transparente, ancho 48 mm, espesor 0.040 mm, empaque individual granel, Marcador de tamaño standard, con barril de plástico, larga duración, secado rápido, resistente al agua. Pack x 10 Tipo de marcador Permanente, Otras características: Tipo de punta, Plana Grosor del trazo, Set De Marcadores Borrables Para Tableros Expo X10Marcador para tableros acrílicos, vidrio y melanina. Tipo de envase Blíster, Material del cuerpo Plástico, Tipo de punta Biselada, Tipo de tinta A base de alcohol, Superficies recomendadas Pizarra, Grosor del trazo 5 mm. Altura 17 cm, Diámetro, 3 cm Peso 100 gde, Camiseta tipo polo: en tela lascaste de alta calidad, manga corta, con cuello en nylon y pechera de 3 botones, anexando el registro fotográfico donde se pueda evidenciar cada uno de los productos aportados 3. Coordinar el día de entrega con el supervisor del contrato y presentar la respectiva remisión al funcionario almacenista del Instituto para su ingreso al almacén, ubicado en la calle 36 entre carrera 21 y 23, en el municipio de Yopal. 4. Los productos deben ser nuevos, de óptima calidad y atendiendo las cantidades y calidades establecidas en las especificaciones técnicas previstas en el presente estudio previo, en caso de inconformidad en los productos respecto a sus características deberán cambiarse sin costo adicional en un plazo de 24 horas siguientes a partir de la hora de reclamación, realizada por la supervisión del contrato, 5. Presentar Informe administrativo, financiero y ejecutivo final, en el que se indiquen los servicios y bienes suministrados correspondiente al objeto contractual, las planillas de control de los beneficiarios de cada uno de los servicios totalmente diligenciadas por cada uno de los miembros de la delegación, aprobadas por INDERCAS, anexo fotográfico en físico y digital de cada uno de los servicios y de la delegación participante, documento del pago de inscripciones en caso que se aprueben y certificación de cumplimiento expedido por la persona responsable de la delegación. 6. Asumir todas las responsabilidades, acciones o demandas de cualquier naturaleza, derivados de daños y/o perjuicios causados a cualquier persona o entidad que surjan como consecuencia directa o indirecta de actos, hechos u omisiones que realice el contratista, durante la ejecución del negocio jurídico. 7. Tomar todas las acciones necesarias preventivas en aras de mitigar cualquier imprevisto o riesgo para proteger a las personas que participan y asisten a las mesas. 8. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al Supervisor del contrato. 9. Contar con las medidas de Bioseguridad vigentes impartidas por el Gobierno Nacional.

VALOR: El valor de la presente Contratación es por la suma de Dieciocho Millones Novecientos Ochenta y Cinco Mil Ochocientos Pesos PESOS M/CTE ($18.985.800,00), con cargo al certificado de Disponibilidad Presupuestal:

No. CDP	Fecha	Cód. Presupuestal	Rubro	Fuente	Valor
0343	2023-11-03	5.43.4301.1604.2022005850050.2.3.2.02.02.009.190	Realización programas	13111106RTDR	$19.531.750,00

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

			calificados para fortalecer las competencias y habilidades del talento humano - Apoyo a programas que permiten la identificación y selección de talentos deportivos, así como el desarrollo y fortalecimiento de la reserva deportiva, orientados hacia el alto rendimiento deportivo convencional y paralímpico		

FORMA DE PAGO: El valor del contrato se pagará así: CONTRAENTREGA, se pagará el cien por ciento (100%) del valor del contrato previa certificación a satisfacción por el supervisor, suscripción del acta de liquidación final del contrato, previa presentación del informe administrativo, financiero y ejecutivo, planillas de control de cada uno de los servicios, anexo fotográfico de cada uno de los servicios, ingreso a almacén de los bienes suministrados y certificación donde se verifique el cumplimiento por parte del CONTRATISTA de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales (cajas de compensación familiar, ICBF y SENA) a que haya lugar.

PLAZO DE EJECUCIÓN Y LUGAR DE EJECUCIÓN

Plazo de ejecución: Un (1) MES
Vigencia: La vigencia del contrato será igual al plazo del contrato y cuatro (4) meses mas

Lugar de ejecución: Los servicios se prestaran en departamento de Casanare (CASANARE [YOPAL, MONTERREY, PAZ DE ARIPORO, RECETOR, TRINIDAD]).

100.11.01 EP: 2023-00350

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato será ejercida por el Gerente o por quien el designe para ejercer dichas funciones, quien vigilará la correcta ejecución del objeto contratado, actividad que deberá realizarse con estricta sujeción a la ley y tendrá entre otras las siguientes funciones: 1. Verificar el cumplimiento de los términos del contrato 2. Realizar seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre el cumplimiento del contrato 3. Aprobar las actas de inicio, liquidación y demás que sean necesarias.

LIQUIDACIÓN: La liquidación del presente contrato se llevará a cabo bajo los parámetros establecidos en los Articulo 60 de la ley 80 de 1993 y 11 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Articulo 217 de decreto 19 del 2012. La liquidación por mutuo acuerdo podrá efectuarse durante los 6 meses siguientes a la fecha de terminación del plazo de ejecución del contrato. Los amparaos de la garantía única que se constituyan, relacionados con las obligaciones a cargo del contratista que queden pendientes a la fecha de suscripción del acta de liquidación, deberán estar vigentes hasta la satisfacción total de las mismas.

GARANTÍAS

Para garantizar el cumplimiento general de las obligaciones que por la presente adquiere, EL CONTRATISTA deberá constituir una garantía única a favor del INDERCAS, expedida por una compañía de seguros o una entidad bancaria legalmente establecida en Colombia, en la que conste el siguiente amparo: El amparo de los riesgos mediante garantía es para dotar de mayor seguridad jurídica el cumplimiento del contrato, en la medida en que el contratista escogido blinda el proceso y la entidad protege el patrimonio público tal como las normas legales se lo permiten. Esta deberá ser aprobada por la entidad según el inciso del artículo 41 de la Ley 80 de 1993.

COBERTURA EXIGIBLE	CUANTIA	VIGENCIA	APLICA
CUMPLIMIENTO GENERAL DEL CONTRATO	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS	X
SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	CINCO (5%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS	X
CALIDAD DEL SERVICIO	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS	X
CALIDAD DE LOS BIENES	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA SU LIQUIDACIÓN	X
CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS SUMINISTRADOS	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS	X

INDEMNIDAD: El CONTRATISTA mantendrá indemne al INDERCAS contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, ocasionados por el CONTRATISTA durante la ejecución del objeto del contrato.

100.11.01 EP: 2023-00350

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

EXCLUSION RELACION LABORAL Se deja expresa constancia que el presente contrato no constituye vínculo laboral entre las partes, en consecuencia, no genera relación laboral ni prestaciones sociales, ni con el personal que se designe para la ejecución del contrato.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente Contrato, el CONTRATISTA debe pagar al INSTITUTO PARA LA RECREACIÓN, EL DEPORTE, LA EDUCACIÓN EXTRA ESCOLAR Y EL APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE – INDERCAS a título de indemnización, una suma equivalente al 10% del valor del contrato, cuando dejare de cumplir totalmente las obligaciones que contrae dentro del mismo. Dicho valor se imputará a los perjuicios que sufra EL INDERCAS por el incumplimiento del contratista. El valor de la cláusula penal pecuniaria podrá ser tomado directamente del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere o de las garantías constituidas.

CESION Las obligaciones adquiridas en virtud de la presente contratación no podrán ser cedidas a titulo alguno mientras no medie autorización expresa y escrita por parte del INDERCAS.

MULTAS: En caso de incumplimiento a las obligaciones del CONTRATISTA derivadas del presente Contrato, el INSTITUTO PARA LA RECREACIÓN, EL DEPORTE, LA EDUCACIÓN EXTRA ESCOLAR Y EL APROVECHAMIENTO DEL TIEMPO LIBRE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE – INDERCAS puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las multas diarias y sucesivas al contratista del cero punto dos por ciento (0.2%) del valor total del contrato en los siguientes eventos: a) por el cumplimiento tardío de las actividades encomendadas al contratista, b) por defectos y errores que reflejen descuido o negligencia en la ejecución de las obligaciones del contrato, y c) por las demás circunstancias que impliquen la mora o incumplimiento parcial de las obligaciones y actividades del contratista. La imposición de multas no impedirá la aplicación de otras sanciones a que haya lugar por la mora o el incumplimiento. PARÁGRAFO: El contratista autoriza al Instituto para descontar y tomar el valor de las multas de que tratan los literales anteriores de cualquier suma que le adeude al Instituto por este contrato, sin perjuicio que el Instituto las haga efectiva conforme a la Ley. El valor de las multas podrá ser descontado de los respectivos pagos mensuales. El pago o la deducción de dichas multas no exonerarán al CONTRATISTA de la obligación de terminar sus obligaciones ni las responsabilidades que emanan del contrato.

TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN, E INTERPRETACIÓN UNILATERAL Y DE CADUCIDAD: EL INDERCAS podrá hacer uso de las cláusulas exorbitantes de terminación, modificación e interpretación unilaterales, y de caducidad, en los términos y condiciones establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

SOLUCION A CONTROVERSIAS: La solución directa es el mecanismo adoptado para dirimir las diferencias suscitadas entre las partes, antes de someterlas a la jurisdicción de lo contencioso administrativo; fracasado éste quedará en libertad las partes contratantes para recurrir ante la jurisdicción Contenciosa administrativa (artículo 68 y 69 de la ley 80 de 1993).

DATOS DE CONTACTO DEL CONTRATISTA: Dirección: CALLE 15 No 10 - 64 BARRIO CAMILO TORRES, celular y/o teléfono 386374546 3227397956 E-mail CORPSOBERANO@GMAIL.COM.

La presente comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en el cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN: Este contrato se entiende perfeccionado conforme lo establece la Ley 80 de 1993, sus decretos reglamentarios y demás normas concordantes. Para su ejecución se requerirá la existencia de la disponibilidad y el registro presupuestal correspondientes y la aprobación de la póliza única de garantía y el pago de impuestos a que haya lugar. **PARÁGRAFO**: **EL CONTRATISTA** deberá cancelar los gravámenes departamentales a que haya lugar.

100.11.01 EP: 2023-00350

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE LA INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTIA No. INDERCAS-MC-072-2023: CONTRATO No. 0421 DE 2023

Se entiende suscrito en el Secop II

1 Sobre único

1.1 Lista de artículos	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

18.985.800,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1		PRESTAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS Y SUMINISTRO DE OTROS BIENES PARA EL DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS CON VISIÓN DE LARGO PLAZO, ORIENTADOS HACIA EL ALTO RENDIMIENTO DEPORTIVO QUE PERMITAN LA IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE TALENTOS DEPORTIVOS Y GARANTICEN LA RESERVA DEPORTIVA EN CASANARE	1,00	UN	19.531.750,00	18.985.800,00	18.985.800,00

PAZ DE ARIPORO CASANARE CALLE 13 N 10-23 EL PALMAR

FELEFONOS: 3102799144

E-MAIL: corpsoberano@gmail.com

PROPUESTA ECONOMICA			
OBJETO	PRESTAR LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS Y SUMINISTRO DE OTROS BIENES PARA EL DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS CON VISIÓN DE LARGO PLAZO, ORIENTADOS HACIA EL ALTO RENDIMIENTO DEPORTIVO QUE PERMITAN LA IDENTIF ICACIÓN Y SELECCIÓN DE TALENTOS DEPORTIVOS Y GARANTICEN LA RESERVA DEPORTIVA EN CASANARE		
DESCRIPCION	CANTIDAD	V.R UNITARIO PROPUESTO	TOTAL
Disponer de un auditorio que contenga las siguientes características: Capacidad: mínimo cien (100) personas debidamente sentadas, con aire acondicionado, mínimo 6 baterías de baños. Stan para servicios de bebidas calientes y frías, para minimo cien (100) personas Video been de resolución Uso, Oficina, Portabilidad, No es Portable, Fuentes de Alimentacion de Energia, Energía Eléctrica, Tonalidad de Color, Blanco y Negro, Dimensiones, Ancho o Frente, 30.2 Centímetros, Alto 8.7 Centímetros, Fondo 23.4 Centímetros, Características Técnicas: Duracion de la Lampara 12000 Horas Aproximadas, Brillo 4000 Lumens, Tamaño Proyeccion 320 Pulgadas, Resolucion Imagen HD, Tenologia de Visualizacion LCD, Conectividad Conexión Con Cable - WiFi, Conectividad: Tipos de Puertos Entradas y Salidas, Puerto Auxiliar de Audio, Puerto HDMI, Puerto USB 2.0, Puerto VGA. Videoproyector, Control remoto, Cable corriente, Guía de instalación, Garantía por 12 Meses. Los servicios de deberán prestar de acuerdo con el cronograma lugar y fecha establecidas por el instituto y aprobadas por el supervisor	5	$ 1.015.000,00	$ 5.075.000,00

PAZ DE ARIPORO CASANARE CALLE 13 N 10-23 EL PALMAR
FELEFONOS: 3102799144
E-MAIL: corpsoberano@gmail.com

Servicio de alimentación (Almuerzo) puesto en mesa en el auditorio. Se tiene previsto la prestación de 1 hasta 500 servicios de alimentación de compensación, los cuales se distribuirán durante 5 capacitaciones, para un total de 100 servicios por capacitación, según la fecha determinada por el instituto. Se debe tener en cuenta que el total de servicios podrá disminuir como consecuencia del flujo de asistentes. ALMUERZO: A). SOPA 300: centímetros cúbicos. Con un contenido básico de verdura, cereal, tubérculo; B). PROTEÍNA 180 gramos (mínimo): Carne pulpa de res, carne pulpa de cerdo, pescado, o pollo siempre y cuando sea pechuga, pierna o pernil, NOTA: No se permite el suministro de menudencias ni de alas de pollo, tampoco de vísceras ni alimentos tipo bofe, riñones o similares; C). VERDURAS Y ENSALADA 90 gramos (mínimo) verdura cruda y cocida, sola o combinada, tipo habichuela, zanahoria, brócoli, arveja, coliflor, lechuga etc.; D) CEREAL 140 gramos (mínimo), arroz o espaguetis; E) TUBÉRCULO 100 gramos (mínimo) papa, plátano, yuca; E). JUGO de fruta natural: 250 centímetros cúbicos: Lulo, maracuyá, mora, papaya, melón, manzana, pera, etc., no se aceptan las bebidas gaseosas ni las bebidas azucaradas artificiales Para el reconocimiento del pago del servicio de alimentación se hará por intermedio del conteo de firmas a mano alzada realizadas por los beneficiarios directos del presente proceso jurídico y plasmadas en las planillas de control suministradas por Indercas y diligenciadas por el Contratista, la cual deberá tener el visto bueno de el supervisor, solo se reconocerá una firma por servicio, es decir no se contabilizarán dos o más servicios que presente una sola firma, estén tachados o ilegibles o las firmas no correspondan al titular (Una sola persona no podrá firmar por todos) o presenten vistos buenos, equis, u otro símbolo; para las personas que manifiesten no saber firmar se imprimirán las huellas digitales o plantares del beneficiario, en casos eventualmente excepcionales, se reconocerá los servicios por intermedio de actas debidamente motivadas, autorizadas, justificadas y firmadas por el Supervisor del Indercas y el beneficiado.	500	$ 16.500,00	$	8.250.000,00

PAZ DE ARIPORO CASANARE CALLE 13 N 10-23 EL PALMAR
FELEFONOS: 3102799144
E-MAIL: corpsoberano@gmail.com

Servicio de alimentación de compensación Se tiene previsto de 1 a 100 servicios por cada tiempo de alimentación de compensación, en promedio cinco servicios por persona durante el evento, para total de 500 servicios de alimentación de compensación, en el lugar de la capacitación conforme al cronograma establecidos por el Institución, los cuales influirá en la adopción de hábitos de alimentación saludables y acomodarse al tipo de evento cada servicio incluirá una proteína carnes huevo leguminosas o lácteos o una específica para este tipo de evento MÁS granos integrales pan galletas arroz pasta MÁS una bebida no azucarada el menú o lista de alimentación de compensación debe ser aprobado mediante acta por el Indercas y la supervisión del negocio jurídico. Se debe tener en cuenta que el total de servicios podrá disminuir como consecuencia del flujo de inscripción y participación. Para el reconocimiento del pago de la alimentación, se hará por intermedio del conteo de firmas plasmadas en las planillas de control suministradas por Indercas y diligenciadas por el Contratista. Detallando claramente la fecha de lo certificado, solo se reconocerá una firma por servicio, es decir no se contabilizarán dos o más servicios que presente una sola firma, estén tachados o ilegibles o las firmas no correspondan a titular (Una sola persona no podrá firmar por todos), para las personas que manifiesten no saber firmar se imprimirán las huellas digitales o plantares del beneficiario, en casos eventualmente excepcionales, se reconocerá los servicios por intermedio de actas debidamente motivadas, autorizadas, justificadas y firmadas por el Supervisor de Indercas y la organización	500	$ 6.000,00	$ 3.000.000,00

Suministrar Camiseta tipo polo: en tela lascaste de alta calidad, manga corta, con cuello en nylon y pechera de 3 botones, debidamente marcada en la espalda parte superior, con el nombre según disposición de Indercas, con letras mínimo de 5 cm de altura por 3 cm de anchura y un grosor de líneas de 1 cm cada una; al frente lado izquierdo sobre la tetilla Logo de acuerdo al evento y al frente lado derecho sobre la tetilla Logo Indercas de 7 cm por 7 cm aproximadamente, en la manga izquierda Logo de Indercas de 4 cm de alto por 8 de ancho, y manga derecha con dos logos institucionales de la Gobernación de Casanare de 7 cm de alto por 11 cm de ancho. Colores, tallas y diseños aprobados por INDERCAS.	20	$ 61.000,00	$ 1.220.000,00
Suministro de Agua sin gas tratada apta para el consumo humano, envasada en botellón retornable con tapa dispensadora reutilizable con llave de 18 a 20 litros; (solo liquido). El agua debe ser colocada en el lugar de cada capacitación determinado por la organización (El botellón, soporte y/o dispensador para el mismo, será suministrado por el contratista en calidad de préstamo de acuerdo con la necesidad del evento).	12	$ 8.400,00	$ 100.800,00
Esfero Semi Gel 0.7 m Retráctil Colores Distintos, Escritura sin interrupciones. Se hará una única entrega en la fecha determinada por el instituto y la supervisión.	100	$ 2.300,00	$ 230.000,00
Papel bond, tamaño de la hoja 67 x87 cm, gramaje 56 g/m², Grupo de color blanco. Se hará una única entrega en la fecha determinada por el instituto y la supervisión	100	$ 2.900,00	$ 290.000,00
Cinta de enmascarar (Cinta de uso general para sujetar), 18 mm x 40 metros. Se hará una única entrega en la fecha determinada por el instituto y la supervisión.	10	$ 6.000,00	$ 60.000,00
Cinta color transparente, ancho 48 mm, espesor 0.040 mm, empaque individual granel. Se hará una única entrega en la fecha determinada por el instituto y la supervisión	10	$ 13.000,00	$ 130.000,00

PAZ DE ARIPORO CASANARE CALLE 13 N 10-23 EL PALMAR
FELEFONOS: 3102799144
E-MAIL: corpsoberano@gmail.com

Marcador de tamaño standard, con barril de plástico, larga duración, secado rápido, resistente al agua. Pack x 10 Tipo de marcador Permanente, Otras características: Tipo de punta, Plana Grosor del trazo 5. Se hará una única entrega en la fecha determinada por el instituto y la supervisión.	10	$ 31.500,00	$ 315.000,00
Set De Marcadores Borrables Para Tableros Expo X10 Marcador para tableros acrílicos, vidrio y melanina. Tipo de envase Blíster, Material del cuerpo Plástico, Tipo de punta Biselada, Tipo de tinta A base de alcohol, Superficies recomendadas Pizarra, Grosor del trazo 5 mm. Altura 17 cm, Diámetro, 3 cm Peso 100 g. Se hará una única entrega en la fecha determinada por el instituto y la supervisión.	10	$ 31.500,00	$ 315.000,00
TOTAL			$ 18.985.800,00

Atentamente;

KIMBERLY SANCHEZ ALBARRACIN
C. C. No. 1.006.414.565 de paz de Ariporo
Dirección Calle 6 2 04 los centauros
Dirección electrónica corposoberano@gmail.com
Ciudad paz de Ariporo Casanare