DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA

N° GS-2024- 0 1 0 3 3 3 **/ AREAD - GUCON - 11.6**

Inírida, 0 1 JUN 2024

INVITACIÓN PÚBLICA A PRESENTAR OFERTA AL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA

PN DEGUN MIC 022 2024

El Departamento de Policía Guainía, de conformidad con lo previsto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el decreto 0142 de 2023, invita a todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia en Consorcio o Unión Temporal o promesa de sociedad futura existentes en el mercado nacional y en general a todos los interesados para participar como oferentes dentro del proceso de mínima cuantía No **PN DEGUN MIC 022 2024**, cuyo objeto corresponde a la **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO CULTURALES, RECREATIVAS Y DEPORTIVOS CON SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y SUS FAMILIAS DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA."**, de acuerdo a las condiciones técnicas mínimas establecidas y cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo.

MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente proceso de contratación se adelantará por modalidad de SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA, según lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 el Decreto 1082 del 2015, modificado por el Decreto 0142 de 2023.

Las condiciones de la presente invitación son las siguientes:

1. DATOS DEL PROCESO

<table>
<tr><td>OBJETO</td><td>LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO CULTURALES, RECREATIVAS Y DEPORTIVOS CON SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y SUS FAMILIAS DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA.</td></tr>
<tr><td>VALOR ESTIMADO</td><td>El valor estimado para el proceso de contratación conforme al presupuesto asignado, asciende a la suma SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($60.000.000,00), IVA incluido y demás impuestos, tasas, contribuciones estampilla pro-universidad nacional y demás universidades estatales, costos directos, indirectos y las erogaciones necesarias para la debida ejecución del objeto contractual, hasta agotar el presupuesto o por monto agotable, discriminados de la siguiente forma:
<table>
<tr><th>ÍTEM Y/O LOTE</th><th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>RECURSO</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td>02-02-02-009-006</td><td>DEGUN</td><td>SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS</td><td rowspan="2">16</td><td>1</td><td rowspan="2">$ 16.209.200,00</td><td>$ 30.000.000,00</td></tr>
<tr><td>02-02-02-006-003</td><td></td><td>ALOJAMIENTO, SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS</td><td>1</td><td>$ 30.000.000,00</td></tr>
<tr><td colspan="7">VALOR TOTAL ESTIMADO</td><td>$ 60.000.000,00</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

NOTA: Para el presente proceso se debe tener presente, la normatividad vigente respecto de las retenciones a aplicar: **DECRETO 624** del 30 de marzo de 1989, "Por el cual se expide el Estatuto Tributario de los Impuestos Administrados por la Dirección General de Impuestos Nacionales.

Los posibles oferentes deberán tener en cuenta las cuantías aquí reflejadas de manera que no sobrepase el valor en la ejecución del contrato por cada uno de los rubros y/o unidades, teniendo en cuenta que no existe presupuesto adicional para su ejecución.

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La imputación presupuestal que respalda el compromiso de los recursos para la vigencia, se encuentra amparados con cargo al siguiente certificado de disponibilidad presupuestal, para la vigencia 2024, así:

CDP	FECHA	REC	RUBRO	OBJETO	VALOR VIGENCIA 2024
3124	01/06/2024	16	02-02-02-009-006	SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS	$ 30.000.000,00
			02-02-02-006-003	ALOJAMIENTO, SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS	$ 30.000.000,00
				TOTAL	**$ 60.000.000,00**

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para la ejecución del contrato, será hasta el 31 de diciembre del año 2024, contados a partir del perfeccionamiento y el cumplimiento de los requisitos de ejecución y la notificación de inicio del contrato, dentro del cual serán coordinados las fechas y los grupos asistentes a los eventos con el supervisor del contrato, una vez autorizados por el Comandante del Departamento de Policía Guainía.

LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

El servicio debe ser prestado dentro del perímetro urbano de la ciudad de Inírida, en un espacio apto para realizar las actividades y el esparcimiento de los funcionarios adscritos a la Estación de Policía Inírida y demás especialidades, áreas y dependencias que conforman el Departamento de Policía Guainía; en los lugares autorizados por el ordenador del gasto en coordinación con el supervisor del contrato, el horario para el desarrollo de las actividades será suministrado por el supervisor del contrato con antelación.

FORMA DE PAGO

Los pagos se realizaran de manera parcial en moneda legal colombiana dentro de los (60) días calendario siguientes a la radicación de los siguientes documentos; Para cada uno de los pagos se deberá radicar la factura con las formalidades expresas por la DIAN y/o cuenta de cobro debidamente diligenciada, acompañada del recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato y de pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (Pago de aportes en Pensión, Salud al Sistema de Seguridad Social y Riesgos Laborales) y aportes al Régimen Parafiscal (ICBF, SENA), Caja de Compensación Familiar) a que haya lugar y dependiendo del caso, expedida por el Revisor Fiscal de la empresa o el Representante Legal de la misma, en cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, y al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 del mes correspondiente al que el CONTRATISTA, y los demás documentos que el Departamento de Policía del Guainía requiera, si es el caso para la verificación de los servicios prestados con la adecuada ejecución del contrato, esto de acuerdo al derecho a turno y la programación plan anual de caja (PAC).

FACTURAS ELECTRÓNICAS: Dando cumplimiento a la Directiva Presidencial 09 del 2020 referente a los lineamientos para el pago a los proveedores del estado, y a la Circular Externa 016 de 09 de marzo 2021 emitida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, donde se refiere al proceso de recepción de facturas electrónicas de ventas, notas crédito y notas débito, y a la

implementación del Modelo de Recepción de facturas de ventas, notas débito y/o notas crédito, el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las entidades que hacen parte del presupuesto General de la Nación, se informa que todos los proveedores y contratistas obligados a facturar electrónicamente (personas jurídicas y personas naturales incluyendo CDPS) deben parametrizar con su operador electrónico de facturación los datos del emisor, datos del adquiriente y notas finales; así mismo, establecer, que todas las facturas a nombre del Departamento de Policía Guainía, se direccionen al buzón dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público al siguiente correo electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co; toda vez que será el Ministerio de Hacienda –SIIF NACION quien centraliza su recepción y gestione él envió a cada supervisor.

NOTA 1: este pago podrá ser modificado previo los requisitos de Ley y con autorización de cupo PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

NOTA 2: el Departamento de Policía Guainía, efectuará las deducciones a que haya lugar según las obligaciones tributarias que tenga el contratista ante la dirección de impuestos y aduanas nacional, de conformidad con la inscripción en el registro único tributario.

NOTA 3: Conforme a la directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "lineamientos para el pago a los proveedores del estado" obligación de facturar electrónicamente los bienes y servicios contratados.

Todas las demoras que se presenten durante el proceso de trámite de cuenta serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Requisitos para el pago

Para la prestación de servicios que requiere el Departamento de Policía Guainía, con sus especificaciones técnicas solicitadas, el contratista estará en la obligación de radicar la cuenta generada en la oficina de la calle 26 N° 14 – 75 barrio Cinco de Diciembre, dentro de los 5 primeros días hábiles de cada mes.

Mencionados documentos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Factura electrónica con el lleno de requisitos establecidos por la DIAN la cual debe ser cargada en la plataforma del Ministerio de Hacienda –SIIF NACIÓN.
-
- El contratista publicara en la plataforma SECOPII, en la sección siete (7) ejecución del contrato – plan de pagos, la factura de venta aprobada.
- Fecha y relación detallada de la prestación de servicios.
- Indicar la relación de los servicios prestados, el número del contrato contra el cual se factura.
- Certificado original suscrito por el representante legal o revisor fiscal (en el evento de estar legalmente obligado a tenerlo) sobre el cumplimiento de sus obligaciones ante el SGSSI y parafiscales del periodo correspondiente.

- Copia del soporte de liquidación y pago de aportes al SGSSI y parafiscales del periodo correspondiente.
- Si el contratista no presenta la factura dentro del término de los cinco (05) primeros días hábiles de cada mes, el trámite y el pago de la factura se realizará hasta el mes siguiente.
- Recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato previa verificación del servicio prestado y los soportes de la facturación.
- La factura podrá ser enviada vía digital, correo electrónico, canal de información que se habilitará una vez sea adjudicado el contrato.
- EL CONTRATANTE dará trámite a las facturas que no presenten objeciones
- ***FACTURA QUE NO CUMPLA CON LOS REQUISITOS LEGALES VIGENTES NO SERÁ RADICADA***

Causales de no pago

El Departamento de Policía Guainía, no cancelará las cuentas que a criterio del supervisor del contrato presenten inconsistencias entre las cantidades, características técnicas y los precios pactados en el contrato, o por cualquier otro inconveniente que se derive de la revisión del contrato. En el evento de presentarse objeciones en la facturación se seguirá el procedimiento descrito según las disposiciones legales vigentes. Serán además causales de no pago las siguientes.

- No acreditar el pago de aportes a seguridad social, y parafiscales del periodo correspondiente.
- No anexar a la cuenta de cobro, los soportes correspondientes.
- No facturar de acuerdo al valor pactado en el contrato.
- Facturas que no cumplan los requisitos señalados en el Estatuto Tributario.
- No anexar el recibido a satisfacción de elementos por parte del supervisor del contrato.
- No aplicar las recomendaciones o sugerencias dadas por el supervisor del contrato.
- No publicar en la plataforma SECOPII, en la sección siete (7) ejecución del contrato – plan de pagos, la factura de venta aprobada.

SI EL CONTRATISTA NO PRESENTA LA FACTURA DENTRO DEL TÉRMINO DE LOS CINCO (05) PRIMEROS DÍAS HÁBILES DEL MES SIGUIENTE A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS AL COMANDO DE DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA, EL TRÁMITE Y EL PAGO DE LA FACTURA SE REALIZARÁ HASTA EL MES SIGUIENTE. LO ANTERIOR SIN PERJUICIO DE

	LA SANCIÓN A QUE HAYA LUGAR SEGÚN CONTRATO. *PARA LOS CONCEPTOS DE FACTURACIÓN QUE NO TENGAN OBJECIÓN, SE DARÁ TRÁMITE PARA PAGO.*
PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Los oferentes pueden ser personas naturales o jurídicas con facultad para contratar con entidades estatales y que cuenten con la capacidad para comercializar elementos relacionados en este proceso de contratación. Igualmente podrán participar todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras, fabricantes y/o distribuidores, en forma individual o conjunta que tenga dentro de su objeto social una actividad similar o igual al objeto del presente proceso, (consorcio, unión temporal y promesa de sociedad), que cumplan con todos los requisitos exigidos para el presente proceso. Para el caso de las MIPYMES cuentan con las garantías establecidas en el Decreto 1082 de 2015.
CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA O DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO	Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes: 1. Cuando se presente propuesta a través de un canal diferente al establecido por la plataforma electrónica SECOP II, para la presentación de propuestas, o cuando la propuesta presentada por proponente plural sea presentada a través de la cuenta de uno de sus integrantes de dicho proponente plural. 2. Cuando el objeto social de la persona jurídica proponente, la actividad comercial de la persona natural comerciante o el objeto social de los integrantes que conforman el consorcio o la unión temporal impida, ejecutar el objeto de la contratación. 3. Cuando la propuesta carezca del documento formal de conformación del consorcio o unión temporal o cuando se omitan las firmas de sus miembros o cuando falte la designación de su representante. 4. Cuando existan varias propuestas presentadas por el mismo proponente para este mismo proceso de selección *(por sí o por interpuesta persona)*, y/o a través de consorcio o unión temporal siempre que la adjudicación sea total. 5. Cuando el proponente o alguno de los miembros que conforman el consorcio o la unión temporal se encuentra en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, concordante con la Ley 1150 de 2007, artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, numeral 4 del artículo 183 de la Ley 1801 de 2016 y demás disposiciones constitucionales legales vigentes. 6. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos falsos, tergiversados, alterados, que no se puedan verificar o tendientes a inducir a error y/o engaño al Departamento de Policía de Guainía, con base en el numeral 7 del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes. 7. En el evento que la propuesta sea presentada en un idioma diferente al castellano, que impida la comparación objetiva de las propuestas. 8. Cuando se presente la propuesta en forma subordinada al cumplimiento por parte del Departamento de Policía Guainía de cualquier condición o modalidad impuesta por el proponente. 9. Cuando el proponente o alguno de los miembros que conforman el consorcio o la unión temporal se encuentran en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidos por autoridad competente. 10. Cuando se compruebe la existencia de embargos o medidas cautelares proferidas por autoridad competente, en contra del proponente o de cualquiera de sus socios o integrantes en el caso de proponentes plurales a

la fecha del cierre del presente proceso.

11. Cuando se presenten propuestas con precios artificialmente bajos, según lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 0142 de 2023 y sin justificación alguna.
12. Cuando la propuesta económica supera el valor del presupuesto oficial **asignado por el TOTAL, LOTE, ÍTEM y/o SUBITEM,** establecidos en la presente invitación y en el anexo No 4 OFERTA ECONÓMICA.
13. Cuando el oferente no oferte la totalidad de los **LOTES, ÍTEMS y/o SUBITEMS** en la oferta económica establecida en la presente invitación.
14. Cuando la descripción de la oferta económica no coincida con lo ofertado técnicamente.
15. Cuando la oferta supere el valor total especificado por cada ítem del precio techo en el anexo 4 oferta económica.
16. Cuando la descripción técnica propuesta, difiera de las especificaciones establecidas para el proceso en el anexo de especificaciones técnicas mínimas y después de haberse requerido no subsane o lo haga fuera del término establecido en el cronograma del proceso.
17. Cuando el proponente luego de haberse requerido para que subsane dentro del término establecido en el cronograma del proceso, no cumpla con los requisitos jurídicos, técnicos y económicos de carácter habilitante o no presente los mismos.
18. Cuando el proponente no presente la propuesta económica, o cuando exista discrepancia o condicionamiento, o no corresponda a lo requerido en el anexo técnico o económico.
19. Cuando el proponente no presente el anexo N° 4, a través de la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP II.
20. Cualquier otra causal contemplada en la ley, en los estudios previos y en la presente invitación.
21. Cuando luego de haberse limitado la convocatoria a Mipyme, la propuesta no sea presentada por una Mipyme, ya sea de forma individual o en consorcio, unión temporal o cualquier forma asociativa.
22. En el evento de consorcios, uniones temporales u otra forma asociativa, que de limitarse la convocatoria a Mipyme alguno de sus integrantes no tenga la condición de Mipyme.
23. Cuando luego de haberse limitado la convocatoria a Mipyme domiciliada en el territorio, la propuesta no sea presentada por una Mipyme con domicilio en el Municipio o Departamento al que se limitó.
24. Cuando luego de haberse limitado la convocatoria a Mipyme domiciliada en el territorio, en el evento de consorcios, uniones temporales u otra forma asociativa, alguno de sus integrantes no tenga la condición de domicilio en el territorio del Municipio o Departamento al que se limitó.

Nota: la administración podrá solicitar a los proponentes los documentos referentes a la futura contratación sin ser este un factor de escogencia en esta invitación, hasta el término establecido por la entidad, igualmente para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas.

CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO

El Departamento de Policía Guainía declarará desierto el presente proceso al vencimiento del plazo previsto para adjudicar, cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque

	las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa que impida la selección objetiva. Si de la consulta y análisis de precios o condiciones del mercado se desprende que no existen razones que justifiquen la diferencia de precios entre los precios de referencia y los presentados por los oferentes en el presente proceso, la entidad podrá descalificarlos o declarar desierto el proceso, caso en el cual deberá darse inicio a uno nuevo. La declaratoria de desierta del proceso se hará mediante comunicación motivada, la cual se publicará en la página www.colombiacompra.gov.co.
FACTORES QUE SE TENDRÁN EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN	Se realizará de acuerdo a lo reglamentado en el Decreto 0142 del 2023, por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 articulo 2.2.1.2.1.5.2 Numeral 4, en el cual dispone: "la entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación; si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente", por lo anterior el Departamento de Policía Guainía, evaluará el precio de la siguiente manera: al momento de la entrega de las propuestas, se determinará el orden de elegibilidad, comenzando por la oferta con propuesta económica de menor valor hasta la de mayor valor. El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de especificaciones técnicas que encuentran descritas en el anexo N°2 "Especificaciones Técnicas Mínimas", el cual deberá estar 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, ésta ficha técnica será verificada por el comité técnico aplicando el criterio de cumple o no cumple.
PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMPATE A MENOR PRECIO	Si del análisis de precios o condiciones del mercado, se desprende que no existen razones que justifiquen la diferencia de precios, entre los precios de referencia y los presentados por los oferentes en el respectivo proceso, la entidad requerirá al oferente para que explique las razones que sustenten el valor ofrecido y se procederá de conformidad con lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015. En la información suministrada por el oferente, la entidad decidirá si le adjudica el contrato. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazarla o continuar con el análisis de la misma en la evaluación. Cuando el valor de la oferta sobre la cual la entidad estatal tuvo dudas sobre su valor, responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la entidad estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas. En el evento en que se decida no adjudicar a dicho proponente, el Departamento de Policía Guainía, procederá a adjudicarle al oferente que figure en segundo lugar del orden de elegibilidad. En caso de que se adjudique el contrato con base en una propuesta que

	presente precios que no obedezcan a las condiciones del mercado y que no logren ser detectados durante el proceso de selección, el contratista deberá asumir todos los riesgos que se deriven de tal hecho ya que el Departamento de Policía Guainía no aceptará reclamo alguno con relación a ellos.
INFORMACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	Con la comunicación de aceptación de la oferta publicada en la página www.colombiacompra.gov.co, el proponente seleccionado quedará notificado de la aceptación de su oferta.
ANÁLISIS DE GARANTÍAS: TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DEL RIESGO	Las contenidas en el documento de estudios y documentos previos y en el numeral 5.3 de la presente invitación.

2. CONDICIONES GENERALES

2.1. GENERALIDADES

2.1.1.FUNDAMENTOS JURÍDICOS

En atención al Decreto 0142 del 01 de febrero de 2023, Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional para promover el acceso al sistema de Compras Públicas de las Mipymes, las Cooperativas y demás entidades de la economía solidaria, se incorporan criterios sociales y ambientales en los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales, se incluye el Título de emprendimiento comunal y se dictan otras disposiciones; y una vez verificada la Tienda Virtual del Estado Colombiano, no se encuentra vigente un acuerdo marco de precios que supla la necesidad que presenta la entidad. De otra parte, la contratación por grandes superficies no es viable para este proceso, pues verificadas las zonas de cobertura de los grandes almacenes, según el link https://colombiacompra.gov.co/tienda-virtual-del-estado-colombiano/grandes-superficies, el Municipio de Inírida y el Departamento de Guainía, no cuentan con la cobertura para la entrega de los elementos. Por lo que los precios de catálogo o portales web, no serán tenidos en cuenta para la estimación del valor del proceso contractual.

Por lo anterior y teniendo en cuenta que el valor total de contratación NO SUPERA el 10% de la MENOR CUANTÍA de la INSTITUCIÓN, el presente proceso se adelantará mediante la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA, reglamentada mediante Decreto 0142 del 01 de febrero de 2015, por la cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015 subsección 2 artículos 2.2.1.2.1.5.1, 2.2.1.2.1.5.2. Agregar: Resolución No. 03049 de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional, y resolución N° 00090 del 18 de enero de 20180.

MÍNIMA CUANTÍA

El Decreto 0142 del 01 de febrero de 2015, por la cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, reglamenta la *modalidad de selección de* ***mínima cuantía***, el cual para el caso de estudios previos cita en el capítulo 2, sección 1, subsección 5, artículo 2.2.1.2.1.5.1. Lo siguiente: "Estudios previos. La entidad elaborará un estudio previo simplificado que contendrá:

1. La descripta sucinta de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.
2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios.
3. Las condiciones técnicas exigidas.
4. El valor estimado del contrato y su justificación

5. El plazo de ejecución del contrato.
6. El certificado de disponibilidad presupuestal que respalda la contratación.

2.1.2.CONTROL SOCIAL

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993, la Ley 850 de 2003 y del numeral 5 del artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 0142 de 2023, se convoca públicamente a las veedurías ciudadanas que estén interesadas en realizar control social al presente proceso de contratación, con el fin de que formulen, de considerarlo procedente, las recomendaciones escritas que consideren necesarias para buscar la eficiencia y transparencia institucional, señalándoles que pueden intervenir en todas las etapas que se realicen dentro del proceso de selección.

2.1.2.1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101500	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y Catering (Servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber	Establecimientos para comer y beber
90101603	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y Catering (Servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering	Servicios de cáterin
90101800	Servicio de viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y Catering (Servicios de comidas y bebidas)	Servicios de comida para llevar y a domicilio	Servicios de comida para llevar y a domicilio
50111500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral	Carne y aves de corral
90141500	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Deportes comerciales	Eventos profesionales deportivos	Eventos profesionales deportivos

2.2. CONVOCATORIA PARA LIMITAR EL PROCESO A MIPYMES

De conformidad con lo dispuesto en los numerales 3 y 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 (modificado por el decreto 1860 del 2021), y en concordancia con lo establecido en el artículo 12 de la Ley 1150 del 2007, modificado por el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, el presente proceso es susceptible de ser limitado a MiPymes cuando se haya manifestado interés de por lo menos dos (2) MiPymes, dentro del término fijado en el cronograma del proceso contractual o en su defecto durante el mismo término establecido para formular observaciones a la invitación pública.

Por lo anterior se convoca a las MiPymes interesadas para que de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 al 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 (modificado por el Decreto 1860 de 2022), realicen su solicitud de limitar la presente convocatoria a MiPymes, para lo cual deberá cumplir con lo establecido en el citado artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, así:

(...)

"Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La MiPymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

***PARÁGRAFO 1.** En todo caso, las MiPymes también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.*

***PARÁGRAFO 2**. Para efectos de la limitación a MiPymes, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.*

***PARÁGRAFO 3.** En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de MiPymes o de proponentes plurales integrados únicamente por MiPymes.*

***PARÁGRAFO 4.** Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.*

(...)

Para que las MiPymes puedan participar en las convocatorias limitadas, deben acreditar como mínimo un (1) año de existencia.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar MiPymes, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de MiPymes podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el artículo 2.2.1.2.4.2.2, "Convocatorias limitadas a MiPymes" del Decreto 1082 de 2015.

Por lo tanto, de conformidad con el cronograma del proceso, se procederá a publicar un aviso precisando si el proceso efectivamente se limita a MiPymes o si podrá participar cualquier otro interesado.

2.3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL OBJETO A CONTRATAR

Las especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir los posibles proponentes, se encuentran expresas en el anexo N° 2 de la presente invitación pública.

2.4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones que deben cumplir los posibles proponentes, se encuentran expresas en el anexo N° 3 de la presente invitación pública.

3. CRONOGRAMA

PUBLICACIÓN DE LA INVITACIÓN PÚBLICA Y ESTUDIO PREVIO SIMPLIFICADO	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II
PLAZO MÁXIMO PARA PRESENTAR OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN.	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II
PLAZO PARA MANIFESTACIÓN DE INTERÉS DE LIMITAR LA CONVOCATORIA A MIPYMES	a) Los interesados podrán solicitar aclaraciones de la invitación desde la publicación de la misma hasta dentro del término establecido a continuación. Lugar: **Sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II. Hora: según cronograma SECOP II **NOTA: las observaciones presentadas en un plazo posterior al mencionado en el literal a), se entenderán como no realizadas y no serán objeto de verificación y respuestas por parte de la administración.**
RESPUESTA OBSERVACIONES A LA INVITACIÓN	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II
PLAZO MÁXIMO PARA EXPEDIR ADENDAS	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II
PRESENTACIÓN DE OFERTAS	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II Únicamente serán objeto de evaluación y verificación, las ofertas allegadas a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, hasta la hora y fecha estipulada en este cronograma. No serán objeto de evaluación y verificación, las ofertas allegadas a través de correo electrónico, ventanilla de radicación, o directamente en la oficina del Grupo de Contratos DEGUN o cualquier otra forma de envío que no sea a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II.
APERTURA DE OFERTAS	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II
INFORME DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II
EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II
PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES AL INFORME DE VERIFICACIÓN O EVALUACIÓN	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II

PUBLICACIÓN DE LAS RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES Y/O SUBSANACIONES, Y PRESENTACIÓN DEL INFORME DE VERIFICACIÓN FINAL.	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II
ACEPTACIÓN DE OFERTA	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II
ENTREGA DE GARANTÍAS DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II
APROBACIÓN DE GARANTÍAS DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Lugar: **sistema Electrónico de Contratación Pública** SECOP II www.colombiacompra.gov.co Fecha: según cronograma SECOP II Hora: según cronograma SECOP II

3.1. PRORROGAS DEL CRONOGRAMA

Cuando el Departamento de Policía Guainía lo estime conveniente, se podrá prorrogar los plazos del cronograma antes de su vencimiento y por un término inferior al inicialmente fijado.

3.1.1.EXPEDICIÓN DE ADENDAS

Los cambios que se realicen a la presente invitación pública y que den lugar a modificación o adición a los documentos del proceso serán comunicados mediante adenda la cual será publicada en la página web del SECOP II www.colombiacompra.gov.co, a más tardar dentro del día hábil anterior a la fecha de cierre del proceso de mínima cuantía.

3.1.2.MECANISMOS DE COMUNICACIÓN

Las observaciones relacionadas con esta invitación pública deberán formularse por escrito al DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA, única y exclusivamente a través de la plataforma del SECOP II. **Nunca se atenderán consultas telefónicas ni personales ni enviadas por otro medio.**

Todos los actos y documentos del presente proceso se publicarán en el SECOP II incluidos la invitación pública, los anexos, el acta de cierre y recibo de las propuestas presentadas, la evaluación realizada junto con la verificación de la capacidad jurídica, así como de la experiencia mínima y la capacidad financiera requerida en la presente invitación pública.

La aceptación de la propuesta junto con la propuesta aprobada, constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectúa el respectivo registro presupuestal del compromiso, numeral 8 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y la Ley 1150 de 2007.

Ante una posible indisponibilidad de la plataforma SECOP2, por falla general y/o particular el canal de comunicación entre oferentes y la entidad (Departamento de Policía Guainía), será por medio del correo electrónico institucional degun.gucon@policia.gov.co, es de anotar que al momento de utilizar este medio de comunicación los proveedores deben incluir de manera clara y expresa: A) numero del proceso de contratación en el que se encuentra participando, B) nombre de la cuenta registrada en el SECOP II (proponente singular o plural), C) NIT o documento de identificación y D) nombre de la persona de contacto, lo anterior corresponde a la información mínima que se requiere para aplicar el protocolo, en atención a lo anterior y una vez superada la situación las notificaciones y/o posibles decisiones se comunicaran por medio de la herramienta de "mensajes" de la plataforma SECOP2, lo

anterior en atención a lo establecido en el documento cce-sec-gi-14_protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii_25-11-2022_0, publicado por la página web del SECOP II www.colombiacompra.gov.co.

4. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA, CRITERIOS Y FACTOR DE SELECCIÓN

4.1 FORMA DE PRESENTACIÓN

Las propuestas se recibirán ÚNICAMENTE a través de la plataforma del SECOP II desde la fecha de apertura y hasta el último día y hora indicada en el cronograma del proceso.

Las propuestas deben ser cargadas ÚNICAMENTE en el Portal del Sistema Electrónico de la Contratación Pública SECOP II.

En ningún caso se admiten propuestas enviadas por correo electrónico o presentado en lugar diferente al señalado en la presente invitación y de conformidad con las estipulaciones contenidas en el manual de uso del SECOP II para proveedores.

Se recomienda a los proponentes prever el tiempo que se requiere para cargar la documentación y se recuerda que el aplicativo SECOP II nunca permitirá la presentación de propuestas por fuera del término establecido para ello.

La propuesta estará conformada por toda la documentación solicitada, anexos N° 1, 2, 3 y 4 formularios N° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9 y demás información necesaria, que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos, así como los ofrecimientos realizados por el proponente.

El proponente deberá indicar en los anexos y formularios, todas las respuestas que se solicitan frente a cada requerimiento, estos no pueden ser modificados.

El proponente deberá indicar expresamente en su propuesta, qué información de la consignada tiene el carácter de reservada, señalando expresamente la norma jurídica en la que se fundamenta, con el fin que la entidad se abstenga de publicar la misma. En el evento que no se señale la norma específica que le otorgue ese carácter, se tendrá por no escrito el anuncio de la reserva.

Cada proponente podrá presentar solamente una (1) propuesta, ya sea como persona natural o representante legal de una persona jurídica o como integrante de un consorcio o unión temporal. El proponente que presente más de una propuesta o participe en más de una de ellas, así sea como miembro de consorcios o uniones temporales, causará el RECHAZO de todas las propuestas que incluyan su participación.

La propuesta deberá ser presentada en pesos colombianos, incluido IVA y demás costos a que haya lugar, en la sección del aplicativo SECOP II destinada para ello.

Con la presentación de la oferta en el aplicativo SECOP II, se entiende que los posibles oferentes han verificado y revisados todos y cada una de las condiciones de la presente invitación y de los anexos y formatos requeridos para el cumplimiento de lo solicitado, los proponentes no podrán aludir desconocimiento de alguna de las condiciones presentadas y/o publicadas en el SECOP II, por la no verificación de los documentos y condiciones establecidas para la realización del proceso ni en la presentación de la propuesta ni en la ejecución del posible contrato o aceptación de oferta.

4.2 VALIDEZ DE LA PROPUESTA.

La propuesta presentada por el proponente tendrá una validez de noventa (90) días calendario después del cierre del proceso contractual.

4.3 PROPUESTAS

LA ADJUDICACIÓN DEL PRESENTE PROCESO SE REALIZARÁ DE FORMA TOTAL.

4.4 CRITERIOS DE SELECCIÓN

El análisis de las propuestas se realizará conforme con los siguientes criterios:

CRITERIOS DE SELECCIÓN	HABILITAN AL PROPONENTE PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO DE SELECCIÓN
DE ORDEN JURÍDICO	
DE ORDEN FINANCIERO	
DE ORDEN TÉCNICO Y DE EXPERIENCIA	
FACTOR DE SELECCIÓN	**DETERMINA LA ELEGIBILIDAD EN EL PROCESO DE SELECCIÓN**
MENOR PRECIO	

4.4.1 DE ORDEN JURÍDICO

Definidos en el cuestionario de requisitos jurídicos de la plataforma electrónica del SECOP II.

Nota 1: si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal cada uno de sus integrantes debe presentar de manera independiente los documentos que acrediten su capacidad jurídica.

Nota 2: si la propuesta es presentada por un PROPONENTE PLURAL debe actuar exclusivamente desde la cuenta del proponente plural, de acuerdo a los requerimientos de creación en el SECOP II.

Los oferentes que participen en el presente proceso no deberán estar inscritos en el sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia.

4.4.2 DE ORDEN FINANCIERO Y ECONÓMICO

Serán definidos en la plataforma electrónica del SECOP II

Nota 1: si la propuesta es presentada por un consorcio o unión temporal cada uno de sus integrantes debe presentar de manera independiente los documentos que acrediten su capacidad financiera.

Nota 2: si la propuesta es presentada por un PROPONENTE PLURAL debe actuar exclusivamente desde la cuenta del proponente plural, de acuerdo a los requerimientos de creación en el SECOP II.

4.4.2.1 PROPUESTA ECONÓMICA

En la propuesta deben indicarse los precios expresados en pesos colombianos, incluyendo en ella todos los costos y gastos tanto directos como indirectos en que se pueda incurrir desde la presentación de la propuesta y durante la ejecución del objeto de la presente contratación, en caso de resultar favorecido con la adjudicación de la misma.

Además, deberán estimarse los pagos por concepto de impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar.

La propuesta económica será presentada con precio unitario y fijo proyectado al plazo de ejecución del contrato.

Todos los proponentes deberán presentar su propuesta económica conforme al anexo N° 4 "Oferta Económica y Precio Techo" que se encuentra en el aplicativo SECOP II.

Para la presentación de la oferta económica y la adjudicación del presente proceso, el proponente debe tener presente las siguientes condiciones:

El presente proceso se adjudicará a quien **oferte el menor valor total del anexo N° 4 OFERTA ECONÓMICA,** una vez cumpla con los requisitos jurídicos, técnicos y económicos.

4.4.3 DE CARÁCTER TÉCNICO

El Departamento de Policía Guainía tendrá como parámetros de evaluación técnica el diligenciamiento, cumplimiento, suscripción, aceptación y entrega del Anexo N° 2 "CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS" con toda la documentación requerida para acreditar todas y cada una de las condiciones solicitadas en dicho anexo, el anexo 1 MATRIZ DE RIESGOS DEL PROCESO, el anexo 3 – OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA, y formulario N° 7 ADMINISTRACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.

LOS ASPECTOS TÉCNICOS SON DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO. DE INCUMPLIR LA PROPUESTA SERÁ DESCALIFICADA, LUEGO DE HABER SIDO REQUERIDO. Las especificaciones requeridas son mínimas, por lo tanto, se pueden ofertar mejores características, sin sobrepasar el presupuesto oficial; se deben diligenciar los cuadros anexos en su totalidad especificando si cumple o incumple con lo requerido.

4.4.3.1 EXPERIENCIA

Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia específica, propia y directa en la ejecución y terminación de contratos. Para lo cual deberá presentar **certificaciones o contratos** ejecutados cuya suma sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial, en procesos de similares condiciones al objeto del presente estudio previo, con empresas públicas y/o privadas, en los cuales se pueda verificar que cuenta con la experiencia en este tipo de actividades. Dicha condición será verificada por la entidad con base en la información suministrada; las certificaciones deberán contener como mínimo la siguiente información:

- **Nombre o razón social del contratista.**
- **Nombre o razón social del contratante.**
- **Objeto del contrato.**
- **Fecha de iniciación del contrato.**
- **Fecha terminación del contrato.**
- **Valor del contrato.**
- **Calificación del servicio (Bueno, regular o malo).**
- **Dirección y número telefónico del contratante.**
- **Certificación suscrita por quien la expide que será objeto de verificación**

Las certificaciones deben ser suscritas por el representante legal o persona autorizada para realizarla por parte de la entidad contratante y no serán aceptadas auto certificaciones.

Para la validación del requisito se aceptarán máximo 3 certificaciones.

Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de consorcio o de unión temporal, el Departamento de Policía Guainía tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del consorcio o de la unión temporal, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado. Para lo anterior, deberá presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

NOTA: el Comando de Policía Guainía se reserva el derecho de la verificación de las certificaciones y actas de liquidación allegadas.

NOTAS:

- El Departamento de Policía del Guainía se reserva el derecho de verificar la información contenida en las certificaciones, y en caso de no ser cierta, se incurrirá en causal de rechazo.

- Únicamente se podrá acreditar la experiencia específica cuando el proveedor demuestre que ha desarrollado y/o ejecutado de manera directa lo exigido para acreditar lo solicitado en el presente proceso de selección; sin embargo, también podrá acreditarse la experiencia específica cuando lo exigido haya sido desarrollado y/o ejecutado por el proveedor bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, **en todo caso, se requiere que al menos uno (1) de sus integrantes cumpla con el cincuenta por ciento (50%) o más de la experiencia solicitada.**

- El contenido de las certificaciones se evaluará como **CUMPLE** o **NO CUMPLE**. Para que una certificación cumpla técnicamente deberá satisfacer la totalidad de los requisitos enunciados. En caso de no cumplir con todos y cada uno de los requisitos contemplados, se descalificará la propuesta presentada.

- Si la propuesta es presentada por un PROPONENTE PLURAL debe actuar exclusivamente desde la cuenta del proponente plural, de acuerdo a los requerimientos de creación en el SECOP II.

4.5 REGLAS DE SUBSANABILIDAD

Nunca se podrá rechazar una propuesta por la ausencia de requisitos o la falta de documentos que verifiquen las condiciones del proponente o soporten el contenido de la propuesta, y que este fuera de los factores de escogencia establecidos por la entidad en la invitación pública.

Tales requisitos o documentos podrán ser requeridos por la entidad en condiciones de igualdad para todos los proponentes hasta antes de la adjudicación, sin que tal previsión haga nugatorio el principio contemplado en el inciso anterior.

Sin perjuicio de lo anterior, será rechazada la propuesta del proponente que dentro del término previsto en la invitación o en la solicitud, estén diferente al requerimiento que le haga la entidad para subsanarla.

Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

4.6 FACTORES DE SELECCIÓN – MENOR PRECIO

LA ESCOGENCIA DE LA PROPUESTA RECAERÁ SOBRE AQUELLA CON EL **MENOR PRECIO**, siempre que resulte hábil, se encuentre en condiciones del mercado y satisfaga las necesidades de la entidad. De igual manera se procederá si se presenta una sola propuesta.

4.7 CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate en el precio de dos o más ofertas, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, se tendrán en cuenta, en cuanto sean aplicables, las siguientes reglas de desempate, de forma sucesiva y excluyente para adjudicar el proceso, así:

ARTÍCULO 35. FACTORES DE DESEMPATE. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que:

   (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural;

   (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y

   (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que:

    (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%);

    (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y

    (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

PARÁGRAFO 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

PARÁGRAFO 3. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos.

En caso de persistir el empate se recurre al numeral 12 del artículo 35 de la ley 2069 del 2020

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los documentos del proceso.

De acuerdo a lo anterior, las Entidades son autónomas de fijar en el proceso, un método aleatorio que decida la adjudicación de un proceso para el caso, el Departamento de Policía Guainía, establece lo siguiente:

- **Sorteo.**

    - En una urna se depositarán las balotas con los números del 1 en adelante, tantos como el número de oferentes empatados.

- Se llamarán a los representantes legales para que saquen una balota de acuerdo al orden de la entrega de las propuestas.
- El participante que saque la balota con el N° 1 será el adjudicatario. Los números sucesivos servirán para dirimir el orden de elegibilidad posterior, si fuera el caso.

Cumplimiento de la Ley 361 de 1997.

Para efectos de dar cumplimiento a la Ley 361 de 1997 y/u otorgar el criterio de desempate establecido, se debe adjuntar con la propuesta la siguiente documentación:

a. Certificación expedida por la oficina de trabajo, en la cual se registre que el empleador tiene en su nómina por lo menos un mínimo del 10% de sus empleados en condiciones de discapacidad enunciados en esta Ley.

b. Certificación en donde se constate la vinculación de por lo menos con anterioridad a un año; igualmente deberán mantenerse por un lapso igual al de la contratación.

Cumplimiento del Decreto 957 de 2019

Para efectos de otorgar los criterios de desempate en cuanto a MiPymes, deberá observarse el Decreto 957 de 2019, por lo que los posibles oferentes deberán acreditar las circunstancias de que trata el artículo 2.2.1.13.2.2, del Decreto 957 de 2019, conforme a la clasificación del tamaño empresarial del sector según el proceso de contratación (manufacturero, servicios y comercio) junto con la oferta.

Cumplimiento al Decreto 1860 de 2021

Emprendimientos y empresas de mujeres según artículo 2.2.1.2.4.2.14, puntaje 0.12%.

5 ASPECTOS CONTRACTUALES

5.1 REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO, EJECUCIÓN Y PAGO

- La presente contratación se entenderá perfeccionada con la firma y publicación de la aceptación de oferta y se entenderá conforme al literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011.
- La ejecución del contrato será una vez se expida el registro presupuestal del compromiso y la aprobación de la garantía única.
- Para el pago se dará aplicación a lo dispuesto en el numeral 1. DATOS DEL PROCESO de la presente invitación pública.

5.2 SANCIONES

Las partes convienen en establecer las siguientes formas de sancionar el incumplimiento de las obligaciones contraídas en virtud del contrato, así:

a) **MULTA POR MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL**. En caso de mora de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA, mediante acto administrativo, se afectará al CONTRATISTA con multas, cuyo valor se liquidará con base en el **cero punto cinco por ciento (0,5%)** del valor total del contrato, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la cámara de comercio competente de conformidad con lo previsto en el numeral 6.2 del artículo 6º de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 221 del Decreto 019 de

2012. Un **cero punto dos por ciento (0,2%)** del valor total del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista, en el contrato o en alguno de sus modificatorios, uno de los requisitos de perfeccionamiento y/o ejecución.

b) **PENAL PECUNIARIA**.- De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 al 1599 del Código Civil Colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL CONTRATISTA pagará a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al **veinte por ciento (20%)** del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato, y proporcional al incumplimiento parcial del contrato y, proporcional al incumplimiento parcial del contrato, que no supere el porcentaje señalado.

PARÁGRAFO ÚNICO - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el CONTRATISTA dispondrá de **quince (15) días calendario** para proceder de manera voluntaria a su pago. Las multas nunca serán reintegradas, aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de incumplir el pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere o acudir a la jurisdicción coactiva.

5.3 GARANTÍA ÚNICA

Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, EL CONTRATISTA constituirá una garantía única a favor del DEPARTAMENTO DE POLICÍA DEL GUAINÍA identificado con el NIT: 843.000.047-4, consistente en una póliza de seguros expedida por una compañía de seguros supervisada por la Superintendencia Financiera de Colombia, que cubra los siguientes amparos a saber:

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo jurídico	Incumplimiento del contrato.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más contados a partir del perfeccionamiento del mismo.	AMPARA A LA ENTIDAD CONTRATANTE DE LOS PERJUICIOS DIRECTOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES NACIDAS DEL CONTRATO. ASÍ COMO SU CUMPLIMIENTO TARDÍO O DE SU CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO. CUANDO ELLOS SON INIMPUTABLES AL CONTRATISTA GARANTIZADO, ADEMÁS COMPRENDERÁ EL PAGO DE MULTAS Y CLAUSULA PENAL PECUNIARIA QUE SE PACTEN EN EL CONTRATO.
Garantía Única	Riesgo Operativo	Calidad de los bienes y/o servicios	Cincuenta por ciento (50%) del Valor del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato contados a partir del perfeccionamiento del mismo.	ESTE AMPARO CUBRE AL ASEGURADO POR LOS PERJUICIOS IMPUTABLES AL TOMADOR DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO ENTREGADO A LAS EXIGIDAS EN EL CONTRATO. ESTE AMPARO OPERA EN EXCESO DE LA GARANTÍA OTORGADA POR LOS FABRICANTES EN CASO DE TENERLA

Garantía única	riesgo jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más contados a partir del perfeccionamiento del mismo.	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
Garantía única	Riesgo Operativo	Responsabilidad civil extracontractual	Cuantía equivalente a 200 SMLMV	Contratista	Vigente por el plazo de ejecución del contrato	AMPARA A LA ENTIDAD DE DAÑOS OCASIONADOS A TERCERO POR LA MALA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS O POR PÉRDIDAS MATERIALES Y LESIONES PERSONALES DURANTE EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA

CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

NOTA: EN EL CONTRATO QUE SUSCRIBA EL CONTRATISTA CONSTITUIRÁ LAS GARANTÍAS ANTES MENCIONADAS POR EL VALOR TOTAL DEL CONTRATO.

2. SUPERVISOR DEL CONTRATO.

La supervisión y seguimiento del contrato estará a cargo del Jefe Logístico del Departamento de Policía Guainía, o quien hagan sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto del Departamento de Policía Guainía, en coordinación con el almacenista de intendencia del Departamento de Policía Guainía, quien vigilará el correcto cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato, así mismo informará periódicamente sobre el desarrollo de la ejecución y liquidación del contrato dentro de los términos y plazos previstos por el ordenador del gasto con el comunicado de notificación, debiendo dar cumplimiento a las funciones, responsabilidades, facultades y prohibiciones consagradas de manera general y aquellas que están relacionadas en Leyes 80/93, 1150/07,1474/1 1 y 734 de 2002, en el Artículo 8'.Publicación de la ejecución de contratos. del Decreto 103 de 2015 por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 1712 de 2014 y se dictan otras disposiciones, Decreto 1082 de 2015 y el capítulo XII supervisión/Interventoría de la Resolución No, 00090 del 15/01/2018, "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014" (Deroga la Resolución No. 3256 del 16 de Diciembre de 2004), lo previsto en la Resolución N' 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección general de la Policía Nacional.

La supervisión del contrato estará a cargo de verificar de manera clara que se cumpla con las especificaciones técnicas del objeto del contrato, trámite para que se hagan efectivas las garantías y pólizas de cumplimiento y en general el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas en la normatividad legal vigente relacionada, debiendo cumplir entre otras con las siguientes obligaciones:

1. Ejercer esta actividad con responsabilidad, en forma oportuna, eficiente y eficaz de forma tal que se garantice el apropiado desarrollo y ejecución del objeto contractual.

2. Verificar la distribución de los elementos a las dependencias dueñas de la necesidad. (Departamento de Policía Guainía y Unidad Prestadora de Salud Guainía).

3. Garantizar la eficiente y oportuna inversión de los recursos asignados al contrato.

4. Asegurar que el contratista se ciña con los plazos, términos, condiciones técnicas y demás previsiones del contrato.

5. Velar porque la ejecución del contrato no tenga interrupciones injustificadas.

6. Buscar, en la medida de lo posible, que no se generen conflictos entre las partes y adoptar medidas para solucionar las controversias.

7. Exigir al contratista el cumplimiento de las obligaciones previstas en el contrato y en la Ley 80 de 1993

8. Impartir instrucciones al contratista sobre el cumplimiento de las obligaciones.

9. Exigir la información que considere necesaria con el fin de abordar las obligaciones que su actividad le demanda, con pleno conocimiento de los distintos aspectos contractuales.

10. Dejar constancia escrita de todas sus actuaciones. Las órdenes o instrucciones que imparta son de obligatorio cumplimiento siempre y cuando estén en concordancia con la ley y lo pactado en el correspondiente acuerdo contractual o convencional.

11. Tan pronto como quede ejecutado en su totalidad el contrato, deberá rendir por escrito un informe de su cumplimiento al ordenador del gasto, (informe final), y procederá a realizar la respectiva acta de liquidación y el formato de evaluación de proveedores, en los formatos correspondientes.

12. En aquellos eventos en que surjan ausencias prolongadas del supervisor, es necesario que se solicite al ordenador del gasto mediante comunicación, el nombramiento de un determinado funcionario como supervisor encargado en virtud de la ausencia justificada del titular verbigracia vacaciones, curso de ascenso, comisiones del servicio por periodos considerables.

13. La entrega de la supervisión de un funcionario a otro debe ser previa autorización del ordenador del gasto y debe ser realizada mediante acta de entrega, señalando el estado actual del contrato, datos o hechos de relevancia que deban ser conocidos por el supervisor entrante.

14. Los supervisores no pueden hacer modificaciones a los términos y condiciones establecidas en los contratos u órdenes de compra sin la aprobación del ordenador del gasto.

15. Las prórrogas a los contratos y órdenes de compra deben estar amparadas en causales de justificación válidas verbigracia, fuerza mayor, caso fortuito, hecho de un tercero o hechos imprevisibles para el contratista y en tal sentido los conceptos emitidos por la supervisión para tal fin deben analizar que efectivamente exista una causal válida para que la Administración conceda la prórroga.

16. Los recibidos a satisfacción deben ser realizados una vez haya sido verificado que los bienes cumplen con las especificaciones técnicas y/o condiciones establecidas para los mismos.

17. Los sitios de entrega de los bienes no pueden ser modificados unilateralmente por el supervisor.

18. Se recomienda a los supervisores llevar un expediente físico donde. obren todas las actuaciones derivadas del ejercicio de la supervisión del contrato.

19. Los informes de supervisión deben ser presentados de manera oportuna, informando las novedades en tiempo real y de igual modo las consideraciones o recomendaciones por parte de la supervisión en relación a la novedad reportada.

20. Los supervisores de los contratos de interventoría deberán realizar la publicación en SECOP II de los informes que presente la interventoría frente a la ejecución del contrato de obra previa verificación y aprobación del contenido de los mismos.

21. Se deben adelantar las gestiones y acciones que correspondan para efectos de mitigar y/o evitar la constitución de reservas) presupuestales injustificadas.

22. En aquellos eventos en que se haya configurado una reserva presupuestal, es necesario que se adelanten todas las gestiones y acciones posibles para depurar la reserva que se constituyó, esto con la finalidad de evitar la configuración de una vigencia expirada.

23. Los supervisores deberán solicitar el usuario para registrarse en el SECOP II, de acuerdo al capítulo III Registro de usuarios establecido en la Guía rápida para el Registro de la Entidad Estatal, con este, podrán acceder al proceso de contratación relacionado en el asunto, lo anterior con el fin de que cada supervisor publique el respectivo informe de supervisión 2BS-FR-0019 y todos los documentos que se generen durante la ejecución del mismo, dentro del proceso en dicho Portal.

Atentamente,

Teniente Coronel **ALFONSO BURBANO GONZÁLEZ**
Comandante Departamento de Policía Guainía

Elaboro: IT. JUAN CAMILO MOJOCOA GUEVARA
DEGUN-GUCON

Revisó: IT VICTOR L. JARAMILLO MUNERA
DEGUN-ASJUR

Revisó: CT. LUIS ALFONSO OVALLES VERGARA
DEGUN-AREAD

Revisó: TC. JULIÁN ROLANDO RODRÍGUEZ BURGOS
DEGUN-SUBCO (E)

Fecha de elaboración: 31-05-2024
Ubicación: \\srvfilesdegun1\CONTRATOS 2024\GESTIÓN\MÍNIMA\022.BIESO

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAINIA
GRUPO CONTRATOS

CEA.3.0-07
16-ECD-003

AREAD-GRUCO - 20.1

Inírida, 01 de junio de 2024

Señor (a) capitan
HEYDER ALEXANDER BONILLA GUERRA
Jefe De Presupuesto
CL 26 14 75
Inírida

Asunto: solicitud creación de SCDP y del CDP

Respetuosamente me permito solicitar a mi capitán, en atención a la indisponibilidad presentada con el token del grupo de contratos, la creación de la solicitud del Certificado de Disponibilidad Presupuestal con cargo al presupuesto del Departamento de Policía Guainía y del Certificado de Disponibilidad Presupuestal a través del aplicativo SIIF NACIÓN II, de acuerdo a los siguientes datos:

Objeto: **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO CULTURALES, RECREATIVAS Y DEPORTIVOS CON SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y SUS FAMILIAS DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA."**

D-18 DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA						
No.	**UNIDAD**	**DOCUMENTO**	**RUBRO PRESUPUESTAL**	**RECURSO**	**VIGENCIA**	**VALOR**
1	D18BS1	Certificación Plan de compras No. 28 del 30/05/2024	02-02-02-009-006	16	2024	$ 30.000.000,00
	D18		02-02-02-006-003		2024	$ 30.000.000,00
VALOR TOTAL						**$ 60.000.000,00**

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Juan Camilo Mojocoa Guevara
Grado: Intendente
Cargo: Jefe Grupo Contratos
Cédula: 1053778116
Dependencia: Grupo Contratos
Unidad: Departamento De Policia Guainia
Correo: juan.mojocoa@correo.policia.gov.co
1/06/2024 11:47:11 a. m.

Anexo: si

CL 26 14 75
Teléfono: 3017750893
dairo.gonzalez1041@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

SIIF Nación

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHjpinzonb JUAN CARLOS PINZON BOHORQUEZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 16-01-01-D18 DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAINIA
Fecha y Hora Sistema: 1/06/202412:00:00 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	3124	**Fecha Registro:**	2024-06-01	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	16-01-01-D18 DEPARTAMENTO DE POLICA GUAINIA				
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado	**Tipo:**	Gasto	**Uso Caja Menor**	Ninguno		
Valor Inicial:	60.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00	**Valor Actual.:**	60.000.00000	**Saldo x Comprometer:**	60.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUSICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	3724	**Fecha Registro:**	2024-06-01	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIOI	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
D18 DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAINIA	A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	Nación	16	SSF						
					Total:	30.000.000,00	0,00	30.000.000,00	30.000.000,00	0,00
D18BS1 BIENESTAR SOCIAL SAFAP	A-02-02-02-009-006 SERVICIOS RECREATIVOS, CULTURALES Y DEPORTIVOS	Nación	16	SSF	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIOI	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
					Total:	30.000.000,00	0,00	30.000.000,00	30.000.000,00	0,00

Objeto:	OBJ: "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO CULTURALES, RECREATIVAS Y DEPORTIVOS CON SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y SUS FAMILIAS DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA" PAA 28 GS-2024-010322-DEGUN

IT. JUAN CARLOS PINZÓN BOHÓRQUEZ
Jefe de Presupuesto - DEGUN

SIIF Nación

Solicitud de Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante

Usuario Solicitante:	MHjpinzonb	JUAN CARLOS PINZON BOHORQUEZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	16-01-01-D18	DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAINIA
Fecha y Hora Sistema:	1/06/2024 12:00:00 p. m.	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Numero.:	3724	**Fecha Registro:**	2024-06-01	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	16-01-01-D18 DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAINIA		
Estado.:	Generado	**Valor Inicial:**	60.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00	**Valor Actual:**	60.000.000,00

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL
D18 DEPARTAMENTO DE POLICIA GUAINIA	A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS				
		Total:	30.000.000,00	0,00	30.000.000,00

		FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL
D18BS1 BIENESTAR SOCIAL SAFAP	A-02-02-02-009-006 SERVICIOS RECREATIVOS, CULTURALES Y DEPORTIVOS				
		Total:	30.000.000,00	0,00	30.000.000,00

Objeto:	OBJ: "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO CULTURALES, RECREATIVAS Y DEPORTIVOS CON SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y SUS FAMILIAS DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA" PAA 28 GS-2024-010322-DEGUN

Juan Pinzón

T. JUAN CARLOS PINZÓN BOHÓRQUEZ
Jefe de Presupuesto - DEGUN

ANEXO N° 2

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANT	CUMPLE	NO CUMPLE
1	* PECHUGA GRATINADA (280 GRAMOS) BAÑADA EN SALSA DE CHAMPIÑONES * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * ENSALADA DEL CHEF, QUE CONTIENE: 2 REBANADAS DE JAMÓN EN TIRAS O CUBITOS, 1 HUEVO PICADO EN CUARTOS O RODAJAS, 1 TOMATE PICADO EN CUARTOS, LECHUGA EN TROZOS, 2 REBANADAS DE QUESO PICADO EN TIRAS, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO, ADEREZO AL GUSTO PARA ACOMPAÑAR. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
2	* LECHONA 300 Gramos * DOS (02) AREPA BLANCA DE 50 Gramos. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
3	* HAMBURGUESA: DOS RODAJAS DE PAN PARA HAMBURGUESA TAMAÑO NORMAL 12,5 CENTÍMETROS, CARNE DE 100 GRAMOS. LECHUGA, MÍNIMO DOS RODAJAS DE TOMATE, QUESO, CEBOLLA GRILLÉ, SALSA DE TOMATE, MAYONESA, BBQ, MOSTAZA Y PORCIÓN DE PAPA A LA FRANCESA DE 200 GRAMOS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1		
4	* MAZORCADA MIXTA: (2 MAZORCAS TIERNAS DESGRANADAS, 200 GRAMOS PECHUGA DE POLLO, 200 GRAMOS CARNE DE RES, 1 SALCHICHA PICADA, 3 REBANADAS JAMÓN, CEBOLLA BLANCA, SALSA DE SOYA, QUESO GRATINADO, 01 HUEVO DE CODORNIZ, PAPA FOSFORITO, SALSA DE MAÍZ, CON DOS TAJADAS DE PAN TOSTADO DE 20 GRAMOS). * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
5	* LASAGNA MIXTA PERSONAL: (200 GRAMOS DE PASTA PARA LASAGNA, CARNE DE RES MOLIDA 250 GRAMOS, 250 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, 3 REBANADAS DE JAMÓN, 4 TAJADAS DE QUESO, 4 CUCHARADAS DE QUESO PARMESANO, 1 TOMATE, 1 CEBOLLA CABEZONA, DOS TAJADAS DE PAN TOSTADO DE 20 GRAMOS) * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
6	* ENSALADA FRIA DE 400 GRAMOS. (100 GRAMOS DE PASTA (OPCIONAL), 1 HUEVO, MAYONESA AL GUSTO, MEDIA LIBRA DE JAMÓN AHUMADO, CEBOLLA MORADA) * DOS TAJADAS DE PAN DE 20 GRAMOS	1		

	* BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS			
7	* TACOS MIXTOS: (1 TORTILLA DE HARINA DE TRIGO, 200 GRAMOS DE CARNE DE RES DESMECHADA, 200 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO DESMECHADO, 1 CEBOLLA CABEZONA PICADA, SALSA DE AJO, TOMATE Y VEGETALES) CON DOS TAJADAS DE PAN TOSTADO DE 20 GRAMOS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO, LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
8	* PECHUGA A LA PARMESANA: (PECHUGA DE POLLO 300 GRAMOS, 2 REBANADAS DE QUESO, 2 REBANADAS DE JAMÓN Y 2 TIRAS DE TOCINO). * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * ENSALADA DEL CHEF QUE CONTIENE: 2 REBANADAS DE JAMÓN EN TIRAS O CUBITOS, 1 HUEVO PICADO EN CUARTOS O RODAJAS, 1 TOMATE PICADO EN CUARTOS, LECHUGA EN TROZOS, 2 REBANADAS DE QUESO PICADO EN TIRAS, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO, ADEREZO AL GUSTO PARA ACOMPAÑAR. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO, LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
9	* ARROZ MIXTO 400 GRAMOS. (INCLUYE CARNE DE RES 100 GRAMOS, 100 GRAMOS DE CARNE DE CERDO, 100 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, 2 SALCHICHAS PICADAS, 2 REBANADAS DE JAMÓN, VEGETALES, CON PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO, LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
10	* PASTA (FIDEOS) CON CHAMPIÑONES MIXTA (300 GRAMOS DE FIDEOS, 200 GRAMOS DE CHAMPIÑONES 2 PIMIENTOS SECOS, MEDIA CEBOLLA CABEZONA, SALSAS AL GUSTO) * 2 RODAJAS DE PAN DE 20 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS	1		
11	* SANCOCHO TRIFÁSICO, QUE CONTIENE (100 GRAMOS CARNE DE RES, 100 GRAMOS DE CARNE DE CERDO, 100 GRAMOS DE POLLO, 2 PAPAS, 100 GRAMOS DE YUCA, 100 GRAMOS DE PLÁTANO VERDE, 100 GRAMOS DE MAZORCA) * PORCIÓN DE ARROZ BLANCO 50 GRAMOS * PORCIÓN DE AGUACATE 50 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
12	* MEDALLONES DE PAVO DE 100 GRAMOS. (CARNE DE PAVO) * ENSALADA RUSA PERSONAL (4 PAPAS, 1 ZANAHORIA, ALVERJAS, MAYONESA).	1		

	* BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.			
13	* PECHUGA DE POLLO EN SALSA NAPOLITANA DE 300 GRAMOS. CON PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
14	* ARROZ CON POLLO 400 GRAMOS INCLUYE (200 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, MEDIA ZANAHORIA PICADA EN CUADROS, MEDIA CEBOLLA CABEZONA PICADA EN CUADROS, 1 TOMATE PICADO, 100 GRAMOS DE MAÍZ TIERNO, AJO, CILANTRO, SALSA ROJA DE TOMATE AL GUSTO) * SALSA ROJA DE TOMATE AL GUSTO. * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
15	* GULASCH DE CARNE (200 GRAMOS CARNE DE RES, 200 GRAMOS DE CARNE DE CERDO). * PURÉ DE PAPA 100 GRAMOS CON 01 SALCHICHA PICADA Y VEGETALES. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
16	* LOMO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA (300 GRAMOS EN CRUDO EN LOMO DE CERDO). * ENSALADA DULCE 85 GRAMOS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
17	* TAMAL MIXTO (1 PORCIÓN DE TOCINO, 80 GRAMOS DE CERDO, 1 PRESA SAZONADA DE POLLO, 2 RODAJAS DE PAPA, 2 RODAJAS DE ZANAHORIA, MEDIO HUEVO COCIDO) * CHOCOLATE EN VASO DE 16 ONZ * PORCIÓN DE QUESO MEDIANA 50 GRAMOS * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
18	ALITAS DE POLLO EN SALSA BBQ (10 ALITAS DE POLLO, 100 GRAMOS DE SALSAS EN EMPAQUE SEPARADO. * PAPA A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y	1		

	SERVILLETAS.			
19	* CARNE A LA LLANERA DE 350GRAMOS. * PAPA SALADA 200 GRAMOS) * YUCA FRITA O COCINADA 200 GRAMOS * PLÁTANO MADURO 150 GRAMOS * GUACAMOLE 100 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL DE 350 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
20	* AJICERO DE 450 ML. PORCIÓN DE PESCADO 300 GRAMOS. * DOS PATACONES 250 GRAMOS * PORCIÓN DE ARROZ 110 GRAMOS * CASABE Y MAÑOCO. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL DE 350 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
21	* PICADA DE 800GRAMOS LLEVA CARNE DE RES 300 GRAMOS, CARNE DE CERDO 200 GRAMOS, PECHUGA 300 GRAMOS. * PAPA SALADA 300 GRAMOS * YUCA COCINADA 300 GRAMOS * PLÁTANO MADURO 150 GRAMOS * AREPA BLANCA PEQUEÑA SIN SAL 60 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL DE 350 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
22	* JAMÓN GLASEADO ENTERO DE PAVO NAVIDEÑO (800 GRAMOS) CON PURÉ DE PAPA Y VERDURAS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL DE 350 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
23	HUEVOS EN OMELET INCLUYEN JAMON Y QUESO (2 HUEVOS, 2 REBANADAS DE JAMON DE CERDO, 30 GRAMOS DE QUESOS DERRETIBLE) * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS Y PORCIÓN DE FRUTA * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (CHOCOLATE O JUGO NATURAL DE 350 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
24	* PANQUEQUES CON HUEVO Y TOCINO (2 HUEVOS Y 2 TIRAS DE TOCINO) * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS Y PORCIÓN DE FRUTA. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (CHOCOLATE O JUGO NATURAL DE 350 ML).	1		

	LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.			
25	* HUEVOS RANCHEROS Y QUESO (2 HUEVOS, 2 SALCHICHAS PICADAS Y 2 REBANADAS DE QUESO) * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS Y PORCIÓN DE FRUTA * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (CHOCOLATE O JUGO NATURAL DE 350 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1		
REFRIGERIOS				
26	* SÁNDWICH: 2 RODAJAS DE PAN TAJADO, 1 REBANADA DE JAMÓN Y 1 REBANADA DE QUESO DOBLE CREMA, 01 HOJA DE LECHUGA Y DOS REBANADAS DE TOMATE ROJO. * CAJA DE JUGO DE 200 ML. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1		
27	* BOLSA DE CHURROS EN HARINA DE TRIGO ESPOLVOREADOS CON AZÚCAR 100GRAMOS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (CHOCOLATE O JUGO NATURAL).	1		
28	* AREPA RELLENA MIXTA DE 300 GRAMOS (100 GRAMOS CARNE DESMECHADA, 100 GRAMOS DE POLLO DESMECHADO, 50 GRAMOS DE MAÍZ TIERNO, AGUACATE Y SALSAS) * CAJA DE JUGO DE 200 ML. * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1		
29	* PORCIÓN DE PIZZA POR 260 GRAMOS DE DIFERENTES PREPARACIONES SEGÚN EL REQUERIMIENTO.	1		
30	* SÁNDWICH QBANO (PAN FRANCÉS 2 RODAJAS, JAMÓN DE CERDO REBANADOS 3 RODAJAS, 3 REBANADAS DE CORDERO, 2 REBANADAS DE QUESO MOZZARELLA,1 HOJA LECHUGA Y SALSA ROJA AL GUSTO) * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS. * CAJA DE JUGO 200 MI.	1		
31	* ARROZ CON LECHE CON QUESO CREMA RAYADO EN VASO DE 16 ONZ.	1		
32	* HALLACAS: CONTIENE HARINA DE MAÍZ AMARILLO, 50 GRAMOS DE POLLO EN TROZOS, 50 GRAMOS DE CARNE DE RES EN TROZOS, 50 GRAMOS DE CARNE DE CERDO EN TROZOS, CON AREPA DE MAÍZ BLANCO DE 50 GRAMOS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL DE 350 ML) FRIO.	1		
33	* AREPA DE HUEVO DE 180 GRAMOS * CAJA DE JUGO DE 200 ML. * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1		
34	* CROISSANT HOJALDRADO DE QUESO CON MORTADELA DE MÍNIMO 80 GRAMOS * CAJA DE JUGO 200 MI. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1		

35	* PLÁTANO MADURO CON QUESO DE 150 GRAMOS * CAJA DE JUGO DE 200 ML. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1		
36	* EMPANADA DE CARNE O POLLO DE MÍNIMO 90 GRAMOS * MILO / JUGO NATURAL EN VASO DE 10 ONZ EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1		
37	* CRISPETAS EN BOLSA DE PAPEL DE 100GRAMOS.	1		
	PASA BOCAS			
38	* PONQUÉ DE MANTECADA PORCIÓN MEDIANA 70 GRAMOS	1		
39	* CUPCAKE DE 40 GRAMOS DECORADO CON CREMA ELABORADA A PARTIR DE MANTEQUILLA Y AZÚCAR GLAS	1		
40	* CREPES DE QUESO CON JAMÓN 150 GRAMOS	1		
41	* TARRO DE BOCADILLOS DE 50 UNIDADES (50 GRAMOS POR UNIDAD).	1		
42	* BOLSA DE MASMELOS DE 250 GRAMOS POR 50 UNIDADES	1		
43	* MINI ALBÓNDIGAS DE 40 GRAMOS UNIDAD	1		
44	* PINCHO DE FRUTAS MÍNIMO DE 120 GRAMOS	1		
45	* BUÑUELO (100GRAMOS)	1		
46	* HOJALDRE DE BOCADILLO TIPO CROISSANT DE MÍNIMO 80 GRAMOS	1		
47	* QUESO DOBLE CREMA DE 60 GRAMOS CON BOCADILLO DE 60 GRAMOS	1		
48	* PATACÓN CON HOGAO (01 plátano verde de 75 gramos, hogao y salsas)	1		
49	* GALLETA DE SODA 34 GRAMOS CON ATÚN 20 GRAMOS	1		
50	* 05 HUEVOS DE CODORNIZ CON UNA SALSA ROSADA DE ACOMPAÑAMIENTO	1		
51	* 45 GRAMOS DE FRUTA PICADA (SALPICÓN) EN VASO PLÁSTICO DE 10 ONZAS	1		
52	* MINI PERRO CALIENTE MÍNIMO 70 GRAMOS, CON PAN DE 10 CM (1 chorizo o salchicha, cebolla en cuadrito, papa fosforito, salsas)	1		
53	* MINI HAMBURGUESA MÍNIMO 70 GRAMOS (2 panecillos de hamburguesa de mínimo 10cm de diámetro, cebolla, 30 Gramos de carne de res, rodajas de tomate, queso y salsas)	1		
54	* MINI SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO (2 rodajas de pan blanco, dos lonchas de jamón, dos lonchas de queso, leche crema)	1		
55	* PORCIÓN DE NATILLA DE 100 GRAMOS * SALSA DE MORA DE 1.000 GRAMOS (INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS)	1		
56	* PINCHOS DE FRUTAS BAÑADAS EN CHOCOLATE DE MÍNIMO 60 GRAMOS	1		
57	* MINI BUÑUELO DE 40 GRAMOS	1		
58	* HELADO EN VASO 45 GRAMOS EN VASO DE 10 ONZAS * SALSA DE FRUTOS ROJOS * UNA GALLETA WAFER	1		
59	* HELADO Y CONO DE MÍNIMO 40 GRAMOS * SALSA DE FRUTOS ROJOS	1		

60	* SALPICÓN EN VASO DE 7 ONZ (piña, papaya, sandia, mango. Manzana, banano, fresas)	1		
61	* SALPICÓN EN VASO DE 10 ONZ (piña, papaya, sandia, mango. Manzana, banano, fresas). * (BOLA DE HELADO DE 40 Gramos)	1		
	TORTAS Y POSTRES			
62	* TORTA FRÍA DE LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1		
63	* TORTA FRÍA DE 2 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1		
64	* TORTA FRÍA DE 3 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1		
65	* PONQUÉ DE LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1		
66	* PONQUÉ DE 2 LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1		
67	* PONQUÉ DE 3 LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1		
68	* POSTRE DE MARACUYÁ 50 GRAMOS	1		
69	* POSTRE DE LIMÓN 50 GRAMOS	1		
70	* POSTRE DE FRUTOS ROJOS 50 GRAMOS	1		
71	* POSTRE DE LECHE ASADA 50 GRAMOS	1		
	OTROS			
72	* BOLSA DE AGUA DE 300 ML	1		
73	* PACA POR 6 UNIDADES DE BEBIDA AZUCARADA DE MALTA POR 1.5 ML	1		
74	* PAQUETE DE PONQUÉ CUBIERTO DE CHOCOLATE 65 GRAMOS POR 5 UNIDADES	1		
75	* PACA DE AGUA DE BOLSA DE 300 ML POR 24 UNIDADES	1		
76	* PACA DE AGUA EN BOTELLA 600 ML POR 24 UNIDADES	1		
77	* PACA DE BEBIDAS POR 12 UNIDADES DE JUGO REFRESCANTE POR 500 ML POR UNIDAD SABORES SURTIDO.	1		
78	* BOTELLA DE CHAMPAGNE POR 750 ML	1		
79	* PACA DE BEBIDAS HIDRATANTE POR 12 UNIDADES EN BOTELLA DE 500 ML POR UNIDAD SURTIDO	1		
80	* PACA DE GASEOSA POR 6 UNIDADES DE 3 LT	1		
81	* GASEOSA 3 LTR (sabores surtidos)	1		
82	* PAQUETE DE 500 GRAMOS DE DULCES SURTIDOS POR 100 UNIDADES.	1		
83	* CAJA DE 600 GRAMOS DE CHOCOLATINAS POR 50 UNIDADES	1		
84	* PAQUETE DE 456 GRAMOS DE CHUPETA RELLENA DE CHICLE POR 24 UNIDADES.	1		
85	* PAQUETES DE 432 GRAMOS DE GALLETAS SABOR A VAINILLA POR 18 UNIDADES	1		
86	* PAQUETES DE 300 GRAMOS DE GOMAS POR 50 UNIDADES	1		
87	* TARRO DE 700 GRAMOS DE GOMAS POR 200 UNIDADES	1		
88	* PAQUETE DE SERVILLETAS POR 200 UNIDADES	1		

89	* PAQUETE DE VASOS DE 10 ONZ POR 50 UNIDADES	1		
	SALÓN DE EVENTOS			
90	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 50 PERSONAS	1		
91	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 100 PERSONAS	1		
92	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 150 PERSONAS	1		
93	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 200 PERSONAS	1		
	DECORACIÓN			
94	* 50* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1		
95	* 100* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1		
96	* 150* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1		
97	* 200* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1		
98	* PAQUETES DE SERPENTINAS POR 3 UNIDADES DE DIFERENTES COLORES	1		
99	* CAÑÓN DE CELEBRACIÓN DE 30 CENTÍMETROS QUE ARROJA PAPEL PICADO PLÁSTICO (CONFETI – PAPELILLO)	1		
100	* PASACALLE IDENTIFICACIÓN DEL EVENTO DE 3 MTR. POR 70 CM. DISEÑO INDICADO POR LA ENTIDAD.	1		
101	* BOLSA KRAFT 12 LIBRAS POR 100 UNIDADES	1		
102	* ROLLO DE NYLON 20 LIBRAS POR 90 METROS	1		
103	* PLIEGO PAPEL CORRUGADO 50 CM * 70 CM	1		
104	* PAPEL CEDA UNIDAD DE 50 CM * 70 CM	1		
105	* PINTURA EN AEROSOL DE 400 MILILITROS, SECADO RÁPIDO, NO TOXICO (COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD)	1		
106	* FLOR ARTIFICIAL TAMAÑO PEQUEÑO COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1		
107	* FLOR ARTIFICIAL TAMAÑO GRANDE COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1		
108	* PAPEL CELOFAN UNIDAD DE 50 CM * 70 CM	1		
109	* BOLSAS DE REGALO GRANDE (Alto: 32 cms. Ancho: 26 cms. Fuelle: 10 cms. (PAPEL PLASTIFICADO DIFERENTES COLORES SEGÚN LA OCASIÓN)	1		
110	* CINTA PAPEL COLOR DECORATIVA 3CM, COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD.	1		
111	* NÚMEROS Y LETRAS METALIZADAS COLORES SURTIDOS (18")	1		
112	* NÚMEROS Y LETRAS METALIZADAS COLORES SURTIDOS (32")	1		
113	* GLOBOS EN ELIO R12 (POR UNIDAD)	1		
	SONIDO			
114	* ALQUILER DE SONIDO CABINA CON CONSOLA ACTIVA CON (2 PARLANTES)	1		
115	* ALQUILER DE SONIDO DOS PARLANTES PASIVOS	1		
116	* ALQUILER DE SONIDO DOS PARLANTES PASIVOS CON CONSOLA Y PLANTA DE AMPLIFICACIÓN PARA PARLANTES (DOS PARLANTES)	1		
117	* ALQUILER DE MICRÓFONO	1		
118	* ALQUILER DE ECUALIZADOR	1		
	UTENSILIOS			

119	* ALQUILER DE MESA CUADRADA 75 CM POR 75 CM 4 PUESTOS PLASTICA COLOR INDICADO POR LA UNIDAD	1		
120	* ALQUILER DE SILLA PLÁSTICA SIN DESCANSA BRAZO	1		
121	* ALQUILER DE MANTELES MESAS Y SILLAS POR UNID 75 CM POR 75 CM	1		
122	* ALQUILER DE MANTELES POR UNID 75 CM POR 75 CM	1		
123	* ALQUILER DE PLATOS POR UNID EN PORCELANA BLANCO	1		
124	* ALQUILER DE VASOS POR UNID CRISTAL 9 ONZAS	1		
125	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (TENEDORES) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1		
126	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (CUCHARAS) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1		
127	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (CUCHILLOS) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1		
128	* ALQUILER DE COPAS DE CRISTAL POR UNID	1		
	PERSONAL			
129	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESERO 1 UNID	1		
130	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESEROS 2 UNID	1		
131	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESEROS 3 UNID	1		
132	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO PSICÓLOGO (POR HORA DE TRABAJO)	1		
133	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO RECREACIONISTA TÉCNICO, TECNÓLOGO O PROFESIONAL EN DEPORTE O EDUCACIÓN FÍSICA (POR HORA DE TRABAJO)	1		
134	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO TRABAJADOR SOCIAL (POR HORA DE TRABAJO)	1		
135	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO RECREACIONISTA CULTURAL (POR HORA DE TRABAJO)	1		
136	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO PROFESIONAL EN SALUD (1) "NUTRICIONISTA, MEDICO LABORAL" (POR HORA DE TRABAJO)	1		
137	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO ASESOR FINANCIERO Y/O ECONOMISTA (POR HORA DE TRABAJO).	1		

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Nº	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**RECONOCIMIENTO A LA MUJER** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: COMUNICACIÓN Y RELACIONES INTERPERSONALES. Línea de acción: OPTIMIZACIÓN DE COMPETENCIAS DE RELACIÓN Y COMUNICACIÓN. Descripción de la actividad: Las celebraciones tienen como objetivo contribuir, al cumplimiento de los objetivos sociales, culturales, humanitarios, o relacionados con los derechos del hombre, que promueven acciones nacionales e internacionales y despiertan el interés sobre los programas y actividades. Representan una serie de hechos históricos y culturalmente, significativos en la construcción de la identidad nacional, que representan el ser colombiano.		
2	**ACTIVIDADES DE ESPARCIMIENTO RECESO ESCOLAR (NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES)** Línea de intervención: NIÑEZ Y JUVENTUD Dimensión: RELACIONES FAMILIARES Línea de acción: FOMENTO DE LA CALIDAD DE LAS RELACIONES FAMILIARES Actividad: VACACIONES RECREATIVAS Descripción de la actividad: Las vacaciones recreativas están diseñadas para responder a las necesidades de formación integral y recreativa de manera lúdica y creativa, durante los periodos vacacionales de los hijos de los funcionarios de la Institución.		
3	**RECONOCIMIENTO A LAS POLICIAS QUE FUNGEN AL MISMO TIEMPO EL ROL DE MADRE** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: USO DEL TIEMPO FUERA DEL TRABAJO		

	Línea de acción: FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES - CONMEMORACIONES ESPECIALES. Actividad: CELEBRACIÓN RELIGIOSA – BAILE TÍPICO – OBRA DE TEATRO. Descripción de la actividad: Rendir homenaje a las mujeres policías que al mismo tiempo son madres y resaltar el esfuerzo que han hecho aportando con su servicio a la sociedad y al mismo tiempo desempeñando el rol como madre dentro del núcleo familiar.		
4	**DÍA DE SOL** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: USO DEL TIEMPO FUERA DEL TRABAJO Línea de acción: FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES - SALIDAS DE INTEGRACIÓN CON ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS Actividad: DÍA DE SOL Descripción de la actividad: Fortalecer la integración con sus compañeros de trabajo generando un mejor ambiente laboral en pro de mejorar el desarrollo de las funciones propias del cargo de cada policía. Actividad que se llevara a cabo en espacio abierto realizando actividades deportivas, recreativas y culturales.		
5	**RECONOCIMIENTO A LA FAMILIA** Línea de intervención: FAMILIA Dimensión: USO DEL TIEMPO FUERA DEL TRABAJO Línea de acción: FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES – RECREACIÓN – JORNADA RECREATIVA. Actividad: ENCAMINADA A INTEGRAR LA FAMILIA Descripción de la actividad: Promover la diversión, la integración familiar, trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida de cada uno de los uniformados y funcionarios no uniformados que prestan su servicio en la policía nacional.		
6	**ENCUENTRO DE PAREJAS** Línea de intervención: FAMILIA Dimensión: RELACIONES FAMILIARES Línea de acción: FOMENTO DE LA CALIDAD DE LAS RELACIONES FAMILIARES – PROYECTO DE VIDA EN PAREJA Actividad: INTELIGENCIA EMOCIONAL – BUENOS HABITOS DE PAREJA – PREVENCION DE LA INFIDELIDAD Descripción de la actividad: Definir un proyecto común, con el fin de establecer un compromiso entre las dos personas para compartir una vida; este compromiso será la fuerza que los impulse todos los días a luchar por su cumplimiento y el que mantendrá el amor, el deseo y la pasión por su pareja y familia.		
7	**ENCUENTROS DEPORTIVOS** Línea de intervención: JUVENTUD Dimensión: USO DEL TIEMPO FUERA DEL TRABAJO Línea de acción: FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES - DEPORTE Actividad: FUTBOL – CICLISMO - VOLEIBOL Descripción de la actividad: Abrir espacios apropiados para la práctica de actividad física, la vivencia de diversas disciplinas deportivas y la mejora de la condición física, basado en competencias, el cual contempla la condición física, que permite también generar espacios de esparcimiento e integración entre los miembros de las diferentes especialidades, áreas y dependencias que conforman el Departamento de Policía Guainía.		
8	**ANIVERSARIO INSTITUCIONAL** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: USO DEL TIEMPO FUERA DEL TRABAJO Línea de acción: FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES – CONMEMORACIONES ESPECIALES – ANIVERSARIO INSTITUCIONAL Actividad: CELEBRACIÓN RELIGIOSA – BAILES TIPICOS – OBRA DE TEATRO Descripción de la actividad: Incentivar al personal uniformado y personal civil adscrito al ministerio de defensa, a seguir aportando a la seguridad, convivencia, tranquilidad, armonía y conservación del orden público en todo el territorio nacional.		
9	**NOVENAS NAVIDEÑAS** Línea de intervención: FAMILIA Dimensión: USO DEL TIEMPO FUERA DEL TRABAJO Línea de acción: FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES - RECREACIÓN Actividad: NOVENAS NAVIDEÑAS Descripción de la actividad: Crear espacios apropiados para la expresión libre de las potencialidades de las familias que integran la Institución, articulando progresivamente la educación a la dimensión lúdica a través del despliegue de las actividades corporales, sensoriales y motrices del disfrute estético y sano, promoviendo una sana diversión, la integración familiar, el trabajo en equipo y mejorar las condiciones de calidad de vida , orientado a la conservación de las costumbres, promoviendo el espíritu navideño, incentivando a la familia y en especial a los niños, niñas y adolescentes a compartir entre ellos mismos.		

10	**CONMEMORACIONES ESPECIALES** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: USO DEL TIEMPO FUERA DEL TRABAJO. Línea de acción: FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES. Actividad: ROMPER RUTINAS Descripción de la actividad: Innumerables factores de riesgo se presentan a diario en el desplazamiento que hacen los funcionarios de la casa al trabajo y viceversa; es por ello que se deben realizar actividades de prevención orientadas al desarrollo de competencias para la vida donde se transformen en conductas seguras de autoprotección y protección de los seres que nos rodea, en actividad a realizar con el personal uniformado y no uniformado incluyendo sus familias.		
11	**SALIDAS DE INTEGRACIÓN CON ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: RELACIONES FAMILIARES. Línea de acción: FORTALECIMIENTO DE VALORES. Actividad: DÍA DE SOL Descripción de la actividad: Expresarse correctamente es muy importante para hacerse comprender, en este sentido, las palabras no son el único recurso. Es la tarea de ayudar y servir de una manera desinteresada a los demás, para que sean personas colaboradoras y cooperantes es necesario desarrollar en ellos un espíritu generoso, solidario y altruista.		
12	**FECHAS ESPECIALES (CUMPLEAÑOS)** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: COMUNICACIÓN Y RELACIONES INTERPERSONALES Línea de acción: FORTALECIMIENTO DE LAS RELACIONES ENTRE COMPAÑEROS Y MOTIVACIÓN PERSONAL. Actividad: COMUNICACIÓN – NO VERBAL - VERBAL- ASERTIVA Promover en los funcionarios una adecuada comunicación donde se respondan con afecto y aceptación, fortaleciendo los lazos de amistad, respeto y las relaciones interpersonales, mejorando la calidad de vida institucional entre los compañeros uniformados y no uniformados que conforman el Departamento de Policía Guainía.		
13	**CONSOLIDACION DE ENTORNOS INTRA Y EXTRALABORAL** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión psicosocial: COMUNICACIÓN Y RELACIONES INTERPERSONALES Línea de acción: Psicosocial. Actividad: COMUNICACIÓN – NO VERBAL- VERBAL-ASERTIVA Promover que en los funcionarios que existan una adecuada comunicación donde se respondan con afecto y aceptación, fortaleciendo "la capacidad de respetar a otros y hacernos respetar por otros". Lo importante no es únicamente lo que se dice, sino también cómo se dice. La comunicación asertiva da la oportunidad de enviar un mensaje claro y de forma respetuosa. Ser un buen comunicador incluye saber escuchar bien y ser un buen oyente, incluye mantener una actitud abierta hacia el mensaje de la persona.		
14	**IDENTIDAD Y GENERO.** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: RELACIONES FAMILIARES Línea de acción: FORTALECIMIENTO DEL AUTOCUIDADO. Actividad: DÍA DE SOL Descripción de la actividad: Crear espacios apropiados para la expresión libre de las potencialidades de los integrantes de la Institución, articulando progresivamente la educación a la dimensión lúdica a través del despliegue de las actividades corporales, sensoriales y motrices del disfrute estético y sano, promoviendo la diversión, la integración familiar o laboral, trabajo en equipo, bajar los índices de estrés y mejoramiento del clima laboral.		
15	**CENA NAVIDEÑA** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: COMUNICACIÓN Y RELACIONES INTERPERSONALES Línea de acción: FORTALECIMIENTO DEL AUTOCUIDADO. Actividad: CENA NAVIDEÑA Descripción de la actividad: Crear espacios apropiados con el fin de brindar condiciones de motivación desde un enfoque de desarrollo humano integral, que permita el fortalecimiento de las competencias requeridas en el servicio para alcanzar desempeños policiales exitosos y reconocer e incentivar las acciones meritorias de trascendencia institucional y social.		
16	**CENA FIN DE AÑO** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: COMUNICACIÓN Y RELACIONES INTERPERSONALES Línea de acción: FORTALECIMIENTO DEL AUTOCUIDADO. Actividad: CENA FIN DE AÑO Descripción de la actividad: Crear espacios apropiados con el fin de brindar condiciones de motivación desde un enfoque de desarrollo humano integral, que permita el fortalecimiento de las competencias requeridas en		

	el servicio para alcanzar desempeños policiales exitosos y reconocer e incentivar las acciones meritorias de trascendencia institucional y social.		
17	**SALIDAS DE INTEGRACIÓN CON ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS (RECONOCIMIENTO TRAYECTORIA INSTITUCIONAL)** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: RELACIONES FAMILIARES Línea de acción: CONCILIACIÓN DE ENTORNOS INTRA Y EXTRA LABORAL. Actividad: SALIDA DE INTEGRACIÓN Descripción de la actividad: Crear espacios apropiados para la expresión libre de las potencialidades de los integrantes de la Institución, articulando progresivamente la educación a la dimensión lúdica a través del despliegue de las actividades corporales, sensoriales y motrices del disfrute estético y sano, promoviendo la diversión, la integración familiar o laboral, trabajo en equipo, bajar los índices de estrés y mejoramiento del clima laboral		
18	**CINES FAMILIARES** Línea de intervención: FAMILIA Dimensión: RELACIONES FAMILIARES Línea de acción: FOMENTO DE LA CALIDAD DE LAS RELACIONES FAMILIARES. Actividad: CINE Descripción de la actividad: Tiene propósito entender que el espectáculo del cine, concebido como entretenimiento, antes que como diversión, nos permite acercarnos en una perspectiva de reconocimiento de muchas obras cinematográficas, sin alejarnos del placer de contemplar, son válidas para la reflexión y el ejercicio del intelecto.		
19	**COMPARTIR NOCTURNO** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: RELACIONES FAMILIARES Línea de acción: FORTALECIMIENTO DEL AUTOCUIDADO. Actividad: REFRIGERIO Descripción de la actividad: Crear espacios apropiados con el fin de brindar condiciones de motivación desde un enfoque de desarrollo humano integral, que permita el fortalecimiento de las competencias requeridas en el servicio para alcanzar desempeños policiales exitosos y reconocer e incentivar las acciones meritorias de trascendencia institucional y social.		
20	**CELEBRACIONES ESPECIALES** Línea de intervención: ADULTEZ Dimensión: RELACIONES FAMILIARES Línea de acción: FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES Actividad: CHARLAS DE SUPERACIÓN PERSONAL Descripción de la actividad: Las celebraciones tienen como objetivo contribuir, al cumplimiento de los objetivos sociales, culturales, humanitarios, o relacionados con los derechos del hombre, que promueven acciones nacionales e internacionales y despiertan el interés sobre los programas y actividades.		
21	**CELEBRACIONES ESPECIALES** Línea de intervención: FAMILIA Dimensión: RELACIONES FAMILIARES Línea de acción: FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES Actividad: ESPARCIMIENTO EN MEDIO ACUÁTICO CERTIFICADO Descripción de la actividad: Fomentar actividades deportivas, recreativas y culturales en medios acuáticos tiene como objeto promover el bienestar físico, mental, social y originar un estilo de vida activo del personal policial y sus familias adscritos al Departamento de Policía Guainía.		

Para el cumplimiento de las características técnicas anteriormente mencionadas, el oferente deberá ceñirse a lo estipulado en el documento con código 2AS-GU-0002 "GUÍA DE ATENCIÓN PARA LA FAMILIA POLICIAL", el cual se anexará al presente proceso.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE**		
1.1	Con el fin de garantizar la calidad de los elementos a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia específica, propia y directa en la ejecución y terminación de contratos Para lo cual deberá presentar **certificaciones o contratos ejecutados** cuya suma sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial, en procesos de similares condiciones al objeto del presente estudio previo, con empresas públicas y/o privadas, en los cuales se pueda verificar que cuenta con la experiencia en este tipo de actividades. Dicha condición será verificada por la entidad con base en la información suministrada; las certificaciones deberán contener como mínimo la siguiente información: • **Nombre o razón social del contratista.** • **Nombre o razón social del contratante.** • **Objeto del contrato.** • **Fecha de iniciación del contrato.** • **Fecha terminación del contrato.** • **Valor del contrato.** • **Calificación del servicio (Bueno, regular o malo).** • **Dirección y número telefónico del contratante.** • **Certificación suscrita por quien la expide que será objeto de verificación** Las certificaciones deben ser suscritas por el representante legal o persona autorizada para realizarla por parte de la entidad contratante y no serán aceptadas auto certificaciones. Para la validación del requisito se aceptarán **máximo 3 certificaciones**.		
2.	**CAPACIDAD OPERATIVA**		
2.1	El oferente deberá **mediante certificación firmada** por el representante legal de la entidad, que cuenta con los medios logísticos, materiales, equipamiento y talento humano necesario para el traslado de los bienes desde su lugar de fabricación y/o almacenamiento, hasta las Instalaciones del Comando de Policía Guainía. Los costos que impliquen la contratación de funcionarios y/o medios logísticos, serán responsabilidad única y exclusiva del contratista.		
3.1	**OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONAL**		
3.1	El oferente deberá presentar una **certificación firmada** por el representante legal de la empresa en la cual garantice excelente calidad para los servicios y/o alimentos a consumir y que referencien el objeto del presente estudio previo, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, de mala calidad, sufran daños durante su traslado u otros factores que alteren los productos de sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio sin costo alguno para la Policía Nacional, en un término no superior a dos (02) horas, debiendo recoger los alimentos y/o elementos defectuosos presentándolos, debidamente empacados de manera que se garantice la conservación y buen estado de los mismos y se facilite su posterior traslado a otras unidades.		
3.2	Para este proceso de contratación se requiere el siguiente personal calificado: Mínimo dos (2) personas con certificación en el manejo y/o higiene de alimentos, para lo cual debe anexar la hoja de vida relacionando los diplomas, cursos y/o seminarios. Un (01) persona certificada en cualquiera de las siguientes áreas (DEPORTE, EDUCACIÓN FÍSICA O RECREACIONISTA). Un (01) profesional "TRABAJADOR SOCIAL". Mínimo un mesero para lo cual debe anexar la hoja de vida relacionando los diplomas, cursos y/o seminarios.		

	Requisito habilitante so pena de rechazo de la oferta de no adjuntarse el personal calificado; toda vez que se tiene como riesgo contemplado la no idoneidad del personal para realizar dichos servicios. Este aspecto se verificará en el Anexo 2 Especificaciones Técnicas Mínimas		
3.3	**Buenas Prácticas de Manufactura:** El oferente para el presente proceso de contratación deberá **certificar mediante documento escrito** que garantizará para todos los servicios que se presten, el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace		
3.4	El oferente deberá presentar **DOCUMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA**, con **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE,** propia del establecimiento de comercio con el que presentará la oferta, la cual debe ser expedida por el Área de Salud Pública de la Secretaria de Salud Municipal y/o Departamental de Guainía - Inírida, de manera que garantice un excelente servicio y óptimas condiciones, actualizada y vigente al periodo de ejecución del proceso, en el evento de presentarse consorcio o unión temporal, uno de sus integrantes deberá tener dicho documento.		
3.5	**El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa** en la cual se compromete a mantener la actividad económica asociada con su oferta durante la ejecución del contrato.		
3.6	Los **oferentes** que participen en el presente proceso no deberán estar inscritos en el en el sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia **(anexar certificado).**		
3.7	**CONDICIÓN TÉCNICA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)** **El oferente deberá presentar certificado emitido por la Administradora de Riesgos Laborales (ARL)**, sobre la evaluación inicial o autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) donde conste una calificación total que se encuentre en una escala de valoración "aceptable" puntaje entre 100% o "moderación aceptable" puntaje entre 60% y el 85% y el respectivo plan de mejoramiento a que haya lugar de acuerdo a la Resolución 0312 de 2019 o a la que le modifique o sustituya . (Para el caso de consorcio o uniones temporales se deberá presentar el certificado por cada empresa que conforma la unión temporal o consorcio). La calificación total de la evaluación inicial o autoevaluación del SG-SST será objeto de verificación durante la ejecución del contrato. (presentar certificación a corte año 2023). En el caso de que el oferente no esté obligado a implementar los estándares establecidos en la Resolución No. 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST", **deberá anexar certificación acreditando esta condición.**		
3.8	**El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa** en donde se indique los datos de un funcionario debidamente facultado para resolver cualquier circunstancia que se presente dentro del desarrollo de contrato, quien mantendrá contacto permanente con los funcionarios que designe la Policía Nacional (supervisor), así: NOMBRES: NUMERO DE IDENTIFICACIÓN: TELÉFONOS: CORREO ELECTRÓNICO:		
3.9	El oferente deberá tener establecimiento abierto al público propio radicado en el municipio de Inírida – Guainía, para las diferentes actividades de recreación que se requieran dentro de la ejecución del contrato, deberá contar con **mínimo 4 de las siguientes características:** un lugar campestre propio cercano (no más de veinte (20) minutos en vehículo a 40 km por hora) al municipio de Inírida – Guainía, con cancha de futbol (5, 8 u 11), una cancha de voleibol,		

	canchas de mini y/o tejo, piscina, espacios naturales, cocina, zona BBQ y salón de eventos techado, para la realización de diferentes actividades tanto deportivas, como culturales, sociales, recreativas y de eventos, para un número superior a cien (100) personas de forma gratuita mínimo para dos eventos. El oferente puede anexar contrato de arrendamiento, u otro documento en el cual pueda evidenciarse el cumplimiento de este requisito, con los factores técnicos solicitados.		
3.10	Serán a cargo del contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que causen con motivo del traslado de bienes, elementos, alimentos y demás, hasta el lugar de entrega. Estos costos se entenderán asociados al valor total de la oferta presentada, incluyendo impuestos.		
3.11	El oferente deberá cumplir cabalmente con las disposiciones en cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental cumpliendo con los principios del Sistema de Gestión Ambiental.		
3.12	Los oferentes que participen en el presente proceso no deberán estar inscritos en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA.		
3.13	El contratista deberá sostener el precio de los elementos durante la vigencia del contrato.		
3.14	El contratista ofrecerá productos recién hechos, de alta calidad, que no presenten daños estomacales o afecciones a la salud de los consumidores y que se encuentren en empaques bien sellados y de marcas reconocidas en el mercado. No de contrabando.		
3.15	El contratista se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos y condiciones exigidas dentro de las normas técnicas relacionadas.		
3.16	El contratista cotizara en condiciones de mercado si es de requerirse actividades que no estén contemplada en el presente estudio y que se han necesarios, conforme a la solicitud de la Entidad.		
3.18	**Procedimiento:** el supervisor del contrato, una vez verificada la actividad a realizar con el Comandante de Departamento, determinará el menú a presentar con cinco (5) días de anterioridad, en ella se presentará el número de personas, la cantidad de elementos y todos aquellas erogaciones para la realización de la actividad; el contratista deberá presentar la cotización de las actividades conforme a los valores cotizados, de presentarse el evento no referenciado o alimentos no contentivos dentro del listado de precios, el contratista deberá presentar tres (3) cotizaciones de los eventos, alimentos y actividades a realizar las cuales deberán estar con precios de mercado, siendo la más económica la del contratista. Posteriormente, será entregada la documentación al supervisor del contrato la cual será verificada por el Comandante de Departamento para su aprobación. Todas las demás actividades que no se encuentren dentro de este estudio deben guardar las mismas condiciones técnicas y económicas frente a lo solicitado.		
3.19	La Policía Nacional podrá realizar un estudio de seguridad al personal involucrado en el presente contrato, para lo cual el oferente deberá entregar al supervisor del mismo, el listado de funcionarios que harán parte de las actividades atinentes al presente proceso, con la siguiente información: Nombre completo, cédula de ciudadanía, teléfono de contacto, dirección de residencia, fotografía reciente tamaño 3x4 y antecedentes judiciales. En caso de algún cambio del personal antes de realizarse la actividad, se deberá informar al supervisor con una antelación de mínimo de 15 días hábiles, de lo contrario no se aceptará el mismo.		
3.20	**Actividades generales:** – El Contratista debe garantizar una óptima prestación del servicio con el personal requerido en cada una de las actividades a realizar, es decir el personal requerido debe de ir de acuerdo a la magnitud del evento. – El contratista deberá brindar puntualidad en la realización de cada una de las actividades programadas durante la ejecución del contrato. – En las actividades en las que participen niños, clasificarlos en grupos de edades según el tipo de actividad, de acuerdo con los parámetros establecidos por el supervisor del contrato. – Garantizar alimentación de excelente calidad a los participantes de los diferentes eventos, de acuerdo con las condiciones establecidas en el anexo técnico, igualmente condiciones de salubridad e higiene de acuerdo a lo contemplado en la normatividad vigente.		

	– Desarrollar las actividades deportivas, para los servidores públicos y sus familias, en los escenarios suministrados por el contratista y/o los requeridos por los participantes en campeonatos interinstitucionales. Todo esto en un contexto metodológico flexible, integral, práctico y participativo. – Garantizar los materiales e implementos necesarios para la realización de las actividades de bienestar, así como las recreo-deportivas según cada modalidad. – Acogerse al cronograma de actividades para la ejecución de las mismas, según lo convenido en el contrato, respetando las fechas, sitios, hora y número de asistentes para cada una, de acuerdo con la programación suministrada y aprobada por el Departamento de Policía Guainía. – Ejecutar las actividades definidas en el marco de los Planes Anuales de Bienestar e Incentivos, teniendo en cuenta los lineamientos y políticas establecidas por el Departamento de Policía Guainía, así como los parámetros establecidos en el anexo técnico. – Disponer en el desarrollo del contrato de los recursos requeridos para llevar a cabo los eventos que solicite el Supervisor del Contrato de conformidad al Plan de Bienestar Social e incentivos. – Presentar informes de ejecución y financieros con su respectiva factura (con las formalidades estipuladas en la Ley), para su posterior pago de acuerdo a la ejecución de las actividades en coordinación con el supervisor del contrato. – Presentar informe por actividad realizada y entregarlo a más tardar cinco (5) días hábiles después de su finalización, especificando lo siguiente: – Actividad realizada - Descripción y balance de la actividad (como se llevó a cabo) - Fecha de la actividad - Evidencias: Registros fotográficos - Presupuesto ejecutado por actividad - Listado de asistencia (formato entregado por el Departamento) – Guardar absoluta confidencialidad con la base de datos y demás información suministrada por el Departamento de Policía Guainía para la realización del estudio. Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en este contrato.		

NOTA: se debe tener en cuenta la Resolución 03388 del 08/09/2008, "Por la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios de sus componentes y accesorios, que se comercialicen en el Territorio Nacional, y se dictan otras disposiciones".

Todas las especificaciones y condiciones técnicas deben ser ofertadas afirmativamente de lo contrario la oferta será rechazada.

NOMBRE DEL PROPONENTE _____

NIT o CÉDULA DE CIUDADANÍA _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL _____

CÉDULA DE CIUDADANÍA _____

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL _____

DIRECCIÓN _____

TELÉFONO _____

ANEXO N°. 4

OFERTA ECONÓMICA

"LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO CULTURALES, RECREATIVAS Y DEPORTIVOS CON SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO Y SUS FAMILIAS DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA."

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO TECHO VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO OFERTADO, IVA INCLUIDO
1	* PECHUGA GRATINADA (280 GRAMOS) BAÑADA EN SALSA DE CHAMPIÑONES * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * ENSALADA DEL CHEF, QUE CONTIENE: 2 REBANADAS DE JAMÓN EN TIRAS O CUBITOS, 1 HUEVO PICADO EN CUARTOS O RODAJAS, 1 TOMATE PICADO EN CUARTOS, LECHUGA EN TROZOS, 2 REBANADAS DE QUESO PICADO EN TIRAS, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO, ADEREZO AL GUSTO PARA ACOMPAÑAR. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 50.666,67	
2	* LECHONA 300 Gramos * DOS (02) AREPA BLANCA DE 50 Gramos. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 39.166,67	
3	* HAMBURGUESA: DOS RODAJAS DE PAN PARA HAMBURGUESA TAMAÑO NORMAL 12,5 CENTÍMETROS, CARNE DE 100 GRAMOS. LECHUGA, MÍNIMO DOS RODAJAS DE TOMATE, QUESO, CEBOLLA GRILLÉ, SALSA DE TOMATE, MAYONESA, BBQ, MOSTAZA Y PORCIÓN DE PAPA A LA FRANCESA DE 200 GRAMOS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO EMPACADO DE MANERA HIGIENICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 41.666,67	
4	* MAZORCADA MIXTA: (2 MAZORCAS TIERNAS DESGRANADAS, 200 GRAMOS PECHUGA DE POLLO, 200 GRAMOS CARNE DE RES, 1 SALCHICHA PICADA, 3 REBANADAS JAMÓN, CEBOLLA BLANCA, SALSA DE SOYA, QUESO GRATINADO, 01 HUEVO DE CODORNIZ, PAPA FOSFORITO, SALSA DE MAÍZ, CON DOS TAJADAS DE PAN TOSTADO DE 20 GRAMOS). * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 40.333,33	
5	* LASAGNA MIXTA PERSONAL: (200 GRAMOS DE PASTA PARA LASAGNA, CARNE DE RES MOLIDA 250 GRAMOS, 250 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, 3 REBANADAS DE JAMÓN, 4 TAJADAS DE QUESO, 4 CUCHARADAS DE QUESO PARMESANO, 1 TOMATE, 1 CEBOLLA CABEZONA, DOS TAJADAS DE PAN TOSTADO DE 20 GRAMOS) * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 37.000,00	

6	* ENSALADA FRIA DE 400 GRAMOS. (100 GRAMOS DE PASTA (OPCIONAL), 1 HUEVO, MAYONESA AL GUSTO, MEDIA LIBRA DE JAMÓN AHUMADO, CEBOLLA MORADA) * DOS TAJADAS DE PAN DE 20 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS	1	$ 33.333,33	
7	* TACOS MIXTOS: (1 TORTILLA DE HARINA DE TRIGO, 200 GRAMOS DE CARNE DE RES DESMECHADA, 200 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO DESMECHADO, 1 CEBOLLA CABEZONA PICADA, SALSA DE AJO, TOMATE Y VEGETALES) CON DOS TAJADAS DE PAN TOSTADO DE 20 GRAMOS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO, LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 36.000,00	
8	* PECHUGA A LA PARMESANA: (PECHUGA DE POLLO 300 GRAMOS, 2 REBANADAS DE QUESO, 2 REBANADAS DE JAMÓN Y 2 TIRAS DE TOCINO). * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * ENSALADA DEL CHEF QUE CONTIENE: 2 REBANADAS DE JAMÓN EN TIRAS O CUBITOS, 1 HUEVO PICADO EN CUARTOS O RODAJAS, 1 TOMATE PICADO EN CUARTOS, LECHUGA EN TROZOS, 2 REBANADAS DE QUESO PICADO EN TIRAS, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO, ADEREZO AL GUSTO PARA ACOMPAÑAR. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO, LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 50.000,00	
9	* ARROZ MIXTO 400 GRAMOS. (INCLUYE CARNE DE RES 100 GRAMOS, 100 GRAMOS DE CARNE DE CERDO, 100 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, 2 SALCHICHAS PICADAS, 2 REBANADAS DE JAMÓN, VEGETALES, CON PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO, LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 42.333,33	
10	* PASTA (FIDEOS) CON CHAMPIÑONES MIXTA (300 GRAMOS DE FIDEOS, 200 GRAMOS DE CHAMPIÑONES 2 PIMIENTOS SECOS, MEDIA CEBOLLA CABEZONA, SALSAS AL GUSTO) * 2 RODAJAS DE PAN DE 20 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS	1	$ 37.666,67	
11	* SANCOCHO TRIFÁSICO, QUE CONTIENE (100 GRAMOS CARNE DE RES, 100 GRAMOS DE CARNE DE CERDO, 100 GRAMOS DE POLLO, 2 PAPAS, 100 GRAMOS DE YUCA, 100 GRAMOS DE PLÁTANO VERDE, 100 GRAMOS DE MAZORCA) * PORCIÓN DE ARROZ BLANCO 50 GRAMOS * PORCIÓN DE AGUACATE 50 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 40.666,67	
12	* MEDALLONES DE PAVO DE 100 GRAMOS. (CARNE DE PAVO)	1	$ 54.000,00	

	* ENSALADA RUSA PERSONAL (4 PAPAS, 1 ZANAHORIA, ALVERJAS, MAYONESA). * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.			
13	* PECHUGA DE POLLO EN SALSA NAPOLITANA DE 300 GRAMOS. CON PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 51.333,33	
14	* ARROZ CON POLLO 400 GRAMOS INCLUYE (200 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, MEDIA ZANAHORIA PICADA EN CUADROS, MEDIA CEBOLLA CABEZONA PICADA EN CUADROS, 1 TOMATE PICADO, 100 GRAMOS DE MAÍZ TIERNO, AJO, CILANTRO, SALSA ROJA DE TOMATE AL GUSTO) * SALSA ROJA DE TOMATE AL GUSTO. * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 40.666,67	
15	* GULASCH DE CARNE (200 GRAMOS CARNE DE RES, 200 GRAMOS DE CARNE DE CERDO). * PURÉ DE PAPA 100 GRAMOS CON 01 SALCHICHA PICADA Y VEGETALES. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 37.533,33	
16	* LOMO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA (300 GRAMOS EN CRUDO EN LOMO DE CERDO). * ENSALADA DULCE 85 GRAMOS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 52.666,67	
17	* TAMAL MIXTO (1 PORCIÓN DE TOCINO, 80 GRAMOS DE CERDO, 1 PRESA SAZONADA DE POLLO, 2 RODAJAS DE PAPA, 2 RODAJAS DE ZANAHORIA, MEDIO HUEVO COCIDO) * CHOCOLATE EN VASO DE 16 ONZ * PORCIÓN DE QUESO MEDIANA 50 GRAMOS * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 38.000,00	
18	ALITAS DE POLLO EN SALSA BBQ (10 ALITAS DE POLLO, 100 GRAMOS DE SALSAS EN EMPAQUE SEPARADO. * PAPA A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 39.000,00	

19	* CARNE A LA LLANERA DE 350GRAMOS. * PAPA SALADA 200 GRAMOS) * YUCA FRITA O COCINADA 200 GRAMOS * PLÁTANO MADURO 150 GRAMOS * GUACAMOLE 100 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL DE 350 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 53.333,33	
20	* AJICERO DE 450 ML. PORCIÓN DE PESCADO 300 GRAMOS. * DOS PATACONES 250 GRAMOS * PORCIÓN DE ARROZ 110 GRAMOS * CASABE Y MAÑOCO. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL DE 350 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 31.333,33	
21	* PICADA DE 800GRAMOS LLEVA CARNE DE RES 300 GRAMOS, CARNE DE CERDO 200 GRAMOS, PECHUGA 300 GRAMOS. * PAPA SALADA 300 GRAMOS * YUCA COCINADA 300 GRAMOS * PLÁTANO MADURO 150 GRAMOS * AREPA BLANCA PEQUEÑA SIN SAL 60 GRAMOS * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL DE 350 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 54.000,00	
22	* JAMÓN GLASEADO ENTERO DE PAVO NAVIDEÑO (800 GRAMOS) CON PURÉ DE PAPA Y VERDURAS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL DE 350 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 53.333,33	
23	HUEVOS EN OMELET INCLUYEN JAMON Y QUESO (2 HUEVOS, 2 REBANADAS DE JAMON DE CERDO, 30 GRAMOS DE QUESOS DERRETIBLE) * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS Y PORCIÓN DE FRUTA * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (CHOCOLATE O JUGO NATURAL DE 350 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 30.666,67	
24	* PANQUEQUES CON HUEVO Y TOCINO (2 HUEVOS Y 2 TIRAS DE TOCINO) * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS Y PORCIÓN DE FRUTA. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (CHOCOLATE O JUGO NATURAL DE 350 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 30.666,67	

25	* HUEVOS RANCHEROS Y QUESO (2 HUEVOS, 2 SALCHICHAS PICADAS Y 2 REBANADAS DE QUESO) * TAJADA DE PAN DE 20 GRAMOS Y PORCIÓN DE FRUTA * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (CHOCOLATE O JUGO NATURAL DE 350 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 31.666,67	
	REFRIGERIOS			
26	* SÁNDWICH: 2 RODAJAS DE PAN TAJADO, 1 REBANADA DE JAMÓN Y 1 REBANADA DE QUESO DOBLE CREMA, 01 HOJA DE LECHUGA Y DOS REBANADAS DE TOMATE ROJO. * CAJA DE JUGO DE 200 ML. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 19.833,33	
27	* BOLSA DE CHURROS EN HARINA DE TRIGO ESPOLVOREADOS CON AZÚCAR 100GRAMOS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (CHOCOLATE O JUGO NATURAL).	1	$ 15.666,67	
28	* AREPA RELLENA MIXTA DE 300 GRAMOS (100 GRAMOS CARNE DESMECHADA, 100 GRAMOS DE POLLO DESMECHADO, 50 GRAMOS DE MAÍZ TIERNO, AGUACATE Y SALSAS) * CAJA DE JUGO DE 200 ML. * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 22.333,33	
29	* PORCIÓN DE PIZZA POR 260 GRAMOS DE DIFERENTES PREPARACIONES SEGÚN EL REQUERIMIENTO.	1	$ 18.333,33	
30	* SÁNDWICH QBANO (PAN FRANCÉS 2 RODAJAS, JAMÓN DE CERDO REBANADOS 3 RODAJAS, 3 REBANADAS DE CORDERO, 2 REBANADAS DE QUESO MOZZARELLA,1 HOJA LECHUGA Y SALSA ROJA AL GUSTO) * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS. * CAJA DE JUGO 200 Ml.	1	$ 33.000,00	
31	* ARROZ CON LECHE CON QUESO CREMA RAYADO EN VASO DE 16 ONZ.	1	$ 23.333,33	
32	* HALLACAS: CONTIENE HARINA DE MAÍZ AMARILLO, 50 GRAMOS DE POLLO EN TROZOS, 50 GRAMOS DE CARNE DE RES EN TROZOS, 50 GRAMOS DE CARNE DE CERDO EN TROZOS, CON AREPA DE MAIZ BLANCO DE 50 GRAMOS. * BEBIDA EN VASO 16 ONZ (GASEOSA O JUGO NATURAL DE 350 ML) FRIO.	1	$ 28.666,67	
33	* AREPA DE HUEVO DE 180 GRAMOS * CAJA DE JUGO DE 200 ML. * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 10.166,67	
34	* CROISSANT HOJALDRADO DE QUESO CON MORTADELA DE MÍNIMO 80 GRAMOS * CAJA DE JUGO 200 Ml. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 10.166,67	
35	* PLÁTANO MADURO CON QUESO DE 150 GRAMOS * CAJA DE JUGO DE 200 ML. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 10.166,67	
36	* EMPANADA DE CARNE O POLLO DE MÍNIMO 90 GRAMOS	1	$ 9.833,33	

	* MILO / JUGO NATURAL EN VASO DE 10 ONZ EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL O ALUMINIO Y SERVILLETAS.			
37	* CRISPETAS EN BOLSA DE PAPEL DE 100GRAMOS.	1	$ 5.166,67	
	PASA BOCAS			
38	* PONQUÉ DE MANTECADA PORCIÓN MEDIANA 70 GRAMOS	1	$ 5.666,67	
39	* CUPCAKE DE 40 GRAMOS DECORADO CON CREMA ELABORADA A PARTIR DE MANTEQUILLA Y AZÚCAR GLAS	1	$ 7.666,67	
40	* CREPES DE QUESO CON JAMÓN 150 GRAMOS	1	$ 13.333,33	
41	* TARRO DE BOCADILLOS DE 50 UNIDADES (50 GRAMOS POR UNIDAD).	1	$ 53.000,00	
42	* BOLSA DE MASMELOS DE 250 GRAMOS POR 50 UNIDADES	1	$ 18.000,00	
43	* MINI ALBÓNDIGAS DE 40 GRAMOS UNIDAD	1	$ 9.666,67	
44	* PINCHO DE FRUTAS MÍNIMO DE 120 GRAMOS	1	$ 22.333,33	
45	* BUÑUELO (100GRAMOS)	1	$ 7.333,33	
46	* HOJALDRE DE BOCADILLO TIPO CROISSANT DE MÍNIMO 80 GRAMOS	1	$ 7.000,00	
47	* QUESO DOBLE CREMA DE 60 GRAMOS CON BOCADILLO DE 60 GRAMOS	1	$ 7.000,00	
48	* PATACÓN CON HOGAO (01 plátano verde de 75 gramos, hogao y salsas)	1	$ 9.666,67	
49	* GALLETA DE SODA 34 GRAMOS CON ATÚN 20 GRAMOS	1	$ 9.666,67	
50	* 05 HUEVOS DE CODORNIZ CON UNA SALSA ROSADA DE ACOMPAÑAMIENTO	1	$ 13.666,67	
51	* 45 GRAMOS DE FRUTA PICADA (SALPICÓN) EN VASO PLÁSTICO DE 10 ONZAS	1	$ 21.000,00	
52	* MINI PERRO CALIENTE MÍNIMO 70 GRAMOS, CON PAN DE 10 CM (1 chorizo o salchicha, cebolla en cuadrito, papa fosforito, salsas)	1	$ 19.666,67	
53	* MINI HAMBURGUESA MÍNIMO 70 GRAMOS (2 panecillos de hamburguesa de mínimo 10cm de diámetro, cebolla, 30 Gramos de carne de res, rodajas de tomate, queso y salsas)	1	$ 19.666,67	
54	* MINI SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO (2 rodajas de pan blanco, dos lonchas de jamón, dos lonchas de queso, leche crema)	1	$ 12.333,33	
55	* PORCIÓN DE NATILLA DE 100 GRAMOS * SALSA DE MORA DE 1.000 GRAMOS (INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS)	1	$ 14.666,67	
56	* PINCHOS DE FRUTAS BAÑADAS EN CHOCOLATE DE MÍNIMO 60 GRAMOS	1	$ 16.666,67	
57	* MINI BUÑUELO DE 40 GRAMOS	1	$ 3.000,00	
58	* HELADO EN VASO 45 GRAMOS EN VASO DE 10 ONZAS	1	$ 11.333,33	
	* SALSA DE FRUTOS ROJOS	1		
	* UNA GALLETA WAFER	1		
59	* HELADO Y CONO DE MÍNIMO 40 GRAMOS	1	$ 11.333,33	
	* SALSA DE FRUTOS ROJOS	1		
60	* SALPICÓN EN VASO DE 7 ONZ (piña, papaya, sandia, mango. Manzana, banano, fresas)	1	$ 19.333,33	
61	* SALPICÓN EN VASO DE 10 ONZ (piña, papaya, sandia, mango. Manzana, banano, fresas).	1	$ 24.333,33	
	* (BOLA DE HELADO DE 40 Gramos)	1		
	TORTAS Y POSTRES			

62	* TORTA FRÍA DE LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 246.200,00	
63	* TORTA FRÍA DE 2 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 342.266,67	
64	* TORTA FRÍA DE 3 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 441.000,00	
65	* PONQUÉ DE LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 249.533,33	
66	* PONQUÉ DE 2 LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 345.600,00	
67	* PONQUÉ DE 3 LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 444.333,33	
68	* POSTRE DE MARACUYÁ 50 GRAMOS	1	$ 18.666,67	
69	* POSTRE DE LIMÓN 50 GRAMOS	1	$ 18.666,67	
70	* POSTRE DE FRUTOS ROJOS 50 GRAMOS	1	$ 18.666,67	
71	* POSTRE DE LECHE ASADA 50 GRAMOS	1	$ 18.666,67	
	OTROS			
72	* BOLSA DE AGUA DE 300 ML	1	$ 1.166,67	
73	* PACA POR 6 UNIDADES DE BEBIDA AZUCARADA DE MALTA POR 1.5 ML	1	$ 48.333,33	
74	* PAQUETE DE PONQUÉ CUBIERTO DE CHOCOLATE 65 GRAMOS POR 5 UNIDADES	1	$ 27.333,33	
75	* PACA DE AGUA DE BOLSA DE 300 ML POR 24 UNIDADES	1	$ 18.000,00	
76	* PACA DE AGUA EN BOTELLA 600 ML POR 24 UNIDADES	1	$ 50.333,33	
77	* PACA DE BEBIDAS POR 12 UNIDADES DE JUGO REFRESCANTE POR 500 ML POR UNIDAD SABORES SURTIDO.	1	$ 55.333,33	
78	* BOTELLA DE CHAMPAGNE POR 750 ML	1	$ 59.333,33	
79	* PACA DE BEBIDAS HIDRATANTE POR 12 UNIDADES EN BOTELLA DE 500 ML POR UNIDAD SURTIDO	1	$ 82.333,33	
80	* PACA DE GASEOSA POR 6 UNIDADES DE 3 LT	1	$ 105.000,00	
81	* GASEOSA 3 LTR (sabores surtidos)	1	$ 21.000,00	
82	* PAQUETE DE 500 GRAMOS DE DULCES SURTIDOS POR 100 UNIDADES.	1	$ 20.333,33	
83	* CAJA DE 600 GRAMOS DE CHOCOLATINAS POR 50 UNIDADES	1	$ 61.333,33	
84	* PAQUETE DE 456 GRAMOS DE CHUPETA RELLENA DE CHICLE POR 24 UNIDADES.	1	$ 23.333,33	
85	* PAQUETES DE 432 GRAMOS DE GALLETAS SABOR A VAINILLA POR 18 UNIDADES	1	$ 18.666,67	
86	* PAQUETES DE 300 GRAMOS DE GOMAS POR 50 UNIDADES	1	$ 19.333,33	
87	* TARRO DE 700 GRAMOS DE GOMAS POR 200 UNIDADES	1	$ 45.666,67	
88	* PAQUETE DE SERVILLETAS POR 200 UNIDADES	1	$ 10.000,00	
89	* PAQUETE DE VASOS DE 10 ONZ POR 50 UNIDADES	1	$ 19.000,00	
	SALÓN DE EVENTOS			
90	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 50 PERSONAS	1	$ 816.666,67	
91	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 100 PERSONAS	1	$ 1.133.333,33	
92	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 150 PERSONAS	1	$ 1.333.333,33	
93	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 200 PERSONAS	1	$ 1.633.333,33	

DECORACIÓN				
94	* 50* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 88.333,33	
95	* 100* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 113.333,33	
96	* 150* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 140.000,00	
97	* 200* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 200.000,00	
98	* PAQUETES DE SERPENTINAS POR 3 UNIDADES DE DIFERENTES COLORES	1	$ 19.000,00	
99	* CAÑÓN DE CELEBRACIÓN DE 30 CENTÍMETROS QUE ARROJA PAPEL PICADO PLÁSTICO (CONFETI – PAPELILLO)	1	$ 30.666,67	
100	* PASACALLE IDENTIFICACIÓN DEL EVENTO DE 3 MTR. POR 70 CM. DISEÑO INDICADO POR LA ENTIDAD.	1	$ 643.333,33	
101	* BOLSA KRAFT 12 LIBRAS POR 100 UNIDADES	1	$ 27.666,67	
102	* ROLLO DE NYLON 20 LIBRAS POR 90 METROS	1	$ 31.000,00	
103	* PLIEGO PAPEL CORRUGADO 50 CM * 70 CM	1	$ 10.666,67	
104	* PAPEL CEDA UNIDAD DE 50 CM * 70 CM	1	$ 4.166,67	
105	* PINTURA EN AEROSOL DE 400 MILILITROS, SECADO RÁPIDO, NO TOXICO (COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD)	1	$ 31.000,00	
106	* FLOR ARTIFICIAL TAMAÑO PEQUEÑO COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 19.333,33	
107	* FLOR ARTIFICIAL TAMAÑO GRANDE COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 28.333,33	
108	* PAPEL CELOFÁN UNIDAD DE 50 CM * 70 CM	1	$ 5.333,33	
109	* BOLSAS DE REGALO GRANDE (Alto: 32 cms. Ancho: 26 cms. Fuelle: 10 cms. (PAPEL PLASTIFICADO DIFERENTES COLORES SEGÚN LA OCASIÓN)	1	$ 18.666,67	
110	* CINTA PAPEL COLOR DECORATIVA 3CM, COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD.	1	$ 21.333,33	
111	* NÚMEROS Y LETRAS METALIZADAS COLORES SURTIDOS (18")	1	$ 15.566,67	
112	* NÚMEROS Y LETRAS METALIZADAS COLORES SURTIDOS (32")	1	$ 20.233,33	
113	* GLOBOS EN ELIO R12 (POR UNIDAD)	1	$ 25.333,33	
SONIDO				
114	* ALQUILER DE SONIDO CABINA CON CONSOLA ACTIVA CON (2 PARLANTES)	1	$ 410.000,00	
115	* ALQUILER DE SONIDO DOS PARLANTES PASIVOS	1	$ 416.666,67	
116	* ALQUILER DE SONIDO DOS PARLANTES PASIVOS CON CONSOLA Y PLANTA DE AMPLIFICACIÓN PARA PARLANTES (DOS PARLANTES)	1	$ 783.333,33	
117	* ALQUILER DE MICRÓFONO	1	$ 143.333,33	
118	* ALQUILER DE ECUALIZADOR	1	$ 203.333,33	
UTENSILIOS				
119	* ALQUILER DE MESA CUADRADA 75 CM POR 75 CM 4 PUESTOS PLASTICA COLOR INDICADO POR LA UNIDAD	1	$ 14.333,33	
120	* ALQUILER DE SILLA PLÁSTICA SIN DESCANSA BRAZO	1	$ 12.666,67	
121	* ALQUILER DE MANTELES MESAS Y SILLAS POR UNID 75 CM POR 75 CM	1	$ 19.333,33	
122	* ALQUILER DE MANTELES POR UNID 75 CM POR 75 CM	1	$ 10.666,67	
123	* ALQUILER DE PLATOS POR UNID EN PORCELANA BLANCO	1	$ 9.666,67	
124	* ALQUILER DE VASOS POR UNID CRISTAL 9 ONZAS	1	$ 6.333,33	

125	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (TENEDORES) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1	$ 4.333,33	
126	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (CUCHARAS) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1	$ 4.333,33	
127	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (CUCHILLOS) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1	$ 4.333,33	
128	* ALQUILER DE COPAS DE CRISTAL POR UNID	1	$ 5.666,67	
PERSONAL				
129	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESERO 1 UNID	1	$ 75.000,00	
130	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESEROS 2 UNID	1	$ 150.000,00	
131	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESEROS 3 UNID	1	$ 226.666,67	
132	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO PSICÓLOGO (POR HORA DE TRABAJO)	1	$ 576.666,67	
133	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO RECREACIONISTA TÉCNICO, TECNÓLOGO O PROFESIONAL EN DEPORTE O EDUCACIÓN FÍSICA (POR HORA DE TRABAJO)	1	$ 403.333,33	
134	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO TRABAJADOR SOCIAL (POR HORA DE TRABAJO)	1	$ 576.666,67	
135	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO RECREACIONISTA CULTURAL (POR HORA DE TRABAJO)	1	$ 523.333,33	
136	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO PROFESIONAL EN SALUD (1) "NUTRICIONISTA, MEDICO LABORAL" (POR HORA DE TRABAJO)	1	$ 600.000,00	
137	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO ASESOR FINANCIERO Y/O ECONOMISTA (POR HORA DE TRABAJO).	1	$ 590.000,00	
TOTAL			**$ 16.620.433,33**	

- Los oferentes no podrán sobrepasar el precio techo para cada uno de los servicios solicitados, so pena de rechazo del ofrecimiento.
- El presente proceso se evaluará por el menor precio ofertado total de la casilla VALOR UNITARIO OFERTADO INCLUIDO EL VALOR DEL IVA, teniendo en cuenta el presente anexo, siempre que cumpla con las condiciones y reúna los requisitos establecidos en la invitación. La adjudicación se realizará por el valor total del presupuesto.
- Los oferentes deberán tener en cuenta que los valores son unitarios y en ese orden de ideas el ofrecimiento se debe realizar por valores unitarios de cada ítem debe estar incluido el IVA y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos y demás erogaciones que se requieran para la debida ejecución del contrato, no se podrá aludir en la ejecución del contrato más valor del presentado para la entrega de los elementos.
- El oferente se compromete a mantener los precios ofertados hasta la terminación del contrato, y debe presentar precios unitarios fijos proyectados al plazo de ejecución del contrato.
- La evaluación económica de menor precio se realizará con base en el presente anexo, por lo que el valor total ofertado por los proponentes, en este anexo no se tendrán en cuenta para la adjudicación sino para la evaluación.
- Los elementos a adquirir deben incluir todas las erogaciones necesarias para su ejecución y puesta en funcionamiento.

_____

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones