Nro. GS-2025- 011573 **/ DEGUN – GUCON – 11.6**

Inírida, 24 JUN 2025

Señora
TERESA TORRES WILLIAMS
Cédula de ciudadanía: 28.795.661 de Lérida Tolima
NIT: 900239451-0
Calle 20N Nro. 10-09 – Comuneros de Inírida - Guainía
celular 3006644023
villateresitainirida@gmail.com
Inírida-Guainía

Asunto: aceptación oferta proceso **PN DEGUN MIC 031 2025**

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted, el día **16/06/2025 4:34 PM**, en el portal de contratación SECOP II dentro del proceso **PN DEGUN MIC 031 2025**, 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"**, por la suma de **CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CUATRO PESOS CON CUARENTA CENTAVOS M/CTE ($45.654.604.40),** incluido el IVA y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos que se requieran para la debida ejecución del objeto contractual, o hasta agotar el presupuesto asignado, según los ítems de participación, ha sido aceptada por esta unidad, conforme a los siguientes términos:

CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA GUAINÍA
ORDENADOR DEL GASTO	Teniente Coronel MIGUEL ANGEL DIAZ LLANOS
CÉDULA DE CIUDADANÍA	80.007.232 expedida en Bogotá D.C.
CARGO	Comandante Departamento de Policía Guainía encargado
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Nombrado mediante Orden Administrativa de personal número 25-168, emanada por el Director de la Policía Nacional y debidamente facultado para celebrar contratos conforme a lo dispuesto en el Artículo 12 de la Ley 80 de 1993, ley 1150 del 2007 y el Decreto 1082 del 2015.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00011 del 02 de enero de 2025, emanada por la Dirección General de la Policía Nacional, por la cual se delega en algunos funcionarios, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional de Colombia, suscribir comodatos de bienes inmuebles, convenios y/o contratos interadministrativos, y se dictan otras disposiciones".
CONTRATO DE ACEPTACIÓN DE OFERTA N°	**28-7-10029-25**
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**
CONTRATISTA	**TERESA TORRES WILLIAMS** Cédula de ciudadanía: 28.795.661 de Lérida Tolima NIT: 900239451-0

	Calle 20N Nro. 10-09 – Comuneros de Inírida - Guainía celular 3006644023 villateresitainirida@gmail.com Inírida-Guainía
SUPERVISOR DEL CONTRATO	Dando cumplimiento a la resolución 00090 del 18 de enero del 2018 por la cual se actualiza, se modifica y complementa el Manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 03049 de 2014 y con el fin de garantizar que los elementos a adquirir cumplan con las condiciones mínimas requeridas, el Departamento de Policía Guainía designa como supervisor titular al señor Intendente **JORGE LUIS BRAN BEDOYA,** Responsable Bienestar Social DEGUN, datos de contacto; **correo electrónico:** jorge.bran@correo.policia.gov.co**,** celular **3202361783**, y supervisor suplente al señor Capitán **GILDARDO TORRES TORRES**, Jefe Grupo de Talento Humano DEGUN, datos de contacto; correo electrónico: gildardo.torres1143@correo.policia.gov.co, celular **3213949260,** Dichos funcionarios deberán cumplir a cabalidad con cada una de las funciones establecidas en la resolución antes relacionada y las que sean asignadas por el Departamento de Policía Guainía. En caso de que por necesidades del servicio se realice cambio de la supervisión, el contratista será notificado de la nueva designación. 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. Seguimiento Técnico, Financiero y Jurídico: será ejercido por los funcionarios nombrados, o quien posteriormente designe el ordenador del gasto; quienes cumplirán con las siguientes actividades: **Seguimiento Técnico:** ✓ Asegurar que el contratista se ciña a los plazos, términos, condiciones técnicas, y de servicio pactadas en el contrato. ✓ Velar porque la ejecución del contrato no sufra interrupciones injustificadas. ✓ Exigir al contratista la ejecución oportuna e idónea del objeto contratado. ✓ Informar al ordenador del gasto cualquier inconveniente que se presente y que afecte el cumplimiento del contrato. ✓ Requerir por escrito al contratista cuando quiera que este no ejecute, o ejecute indebida o tardíamente, las obligaciones surgidas. ✓ Una vez cumplidos los requisitos de inicio para la ejecución del contrato, los cuales se dan con la aprobación de la póliza de cumplimiento y la emisión de la carta de inicio, el supervisor deberá presentar mensualmente el informe de seguimiento y/o supervisión conforme al formato estándar **CÓDIGO: 2BS-FR-0019** y enviarse al ordenador del gasto, con copia al Grupo de Contratos del Departamento de Policía Guainía, donde se establezcan, aspectos técnicos, financieros o presupuestales, administrativos y legales.

- ✓ Verificar que el contratista suministre y mantenga el personal o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas, y exigir su reemplazo cuando se estime necesario.

- ✓ Estudiar y analizar los requerimientos de carácter técnico que impliquen adición, prorroga y modificación al contrato, y emitir concepto de viabilidad ante el ordenador del gasto DEGUN, con el lleno de los requisitos para la adición, prorroga y modificación al contrato, si es requerido.

- ✓ Presentará las preliquidaciones de la adquisición de los elementos realizada y darán trámite ante el Grupo de Contratos, con su respectivo recibo a satisfacción.

- ✓ Verificar la adquisición de los elementos de conformidad con las estipulaciones contractuales, con el recibido a satisfacción del cumplimiento técnico del contrato en sus diferentes etapas de ejecución.

- ✓ Exigir que la adquisición de los elementos contratados se ajuste a los requisitos previstos en las normas técnicas obligatorias y a las especificaciones y características consignadas en el respectivo contrato.

- ✓ Revisar y dar trámite de las solicitudes de las actividades extraordinarias de la adquisición de los elementos que se presenten en la ejecución del contrato; las cuales deberán ser realizadas de acuerdo lo establecido en el contrato.

- ✓ Abstenerse de impartir ordenes verbales o suscribir documento que modifiquen o alteren las condiciones pactadas en el contrato, prerrogativa que solo corresponde al ordenador del gasto DEGUN.

Seguimiento Financiero:

- ✓ El Supervisor del contrato verificará y aprobará las preliquidaciones de la adquisición de los elementos realizados y dará trámite de la factura al Grupo de Contratos, con el recibo a satisfacción y demás documentos contemplados para el pago al contratista.

- ✓ Llevar registro cronológico de la adquisición de los elementos, con el fin de emitir el recibido a satisfacción.

- ✓ Informar al ordenador del gasto, si durante la ejecución del contrato se observa algún ítem o situación que incida o altere, el equilibrio económico para el contratista o se observe sobrecosto que pudiese causar un detrimento en los recursos de la nación, será motivo de verificación y ajustes por las partes y se aplicaría de mutuo acuerdo la modificación del contrato.

Seguimiento jurídico:

- ✓ Una vez notificado de la ejecución del contrato, verificara con el Grupo de Contratos, la constitución y aprobación de las garantías exigidas y velara durante el tiempo de ejecución del contrato, que las mismas permanezcan vigentes. En el evento de constatar que las garantías requeridas en el respectivo contrato no se han otorgado, exigirá su constitución.

	✓ Realizará seguimiento al pago de obligaciones de seguridad social y parafiscales de acuerdo a lo establecido en la ley y decretos reglamentarios; lo que le permitirá aprobar estos requisitos para tramitar el respectivo pago. ✓ Analizará las reclamaciones que presente el contratista y formulará las recomendaciones a que haya lugar al Ordenador del Gasto de la Unidad. ✓ Emitir concepto par escrito sobre la viabilidad, conveniencia y pertinencia de la adición del contrato, prórroga, modificaciones, suspensiones, cesiones o cualquier otra eventualidad contractual, emitiendo el concepto correspondiente al ordenador del gasto de la Unidad. ✓ Preparar con el contratista, dentro del plazo señalado par Ley el acta de liquidación del contrato y presentarla para revisión al Grupo de Contratos de la Unidad. ✓ Comunicar a la ordenación del gasto DEGUN, en forma oportuna cualquier situación que no haya sido posible solucionar en su condición de supervisor, con el contratista a fin de que sea considerada y se adopten las medidas que sean del caso. ✓ Realizar seguimiento a la declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información del contratista y terceros "formato IDT-FR-0016", del personal que disponga el contratista para la ejecución del contrato.
FORMA DE PAGO	Los pagos se realizarán de manera parcial en moneda legal colombiana conforme a los requerimientos de la entidad dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de los siguientes requisitos; factura comercial respectiva y los demás documentos requeridos ante el Departamento de Policía Guainía y el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes. Asimismo, el desembolso está condicionado a la disposición de los recursos del PAC autorizado por la Ministerio de Hacienda. Cabe destacar que, aunque la programación del PAC depende de la autorización del Ministerio de Hacienda y Crédito Público a través de la Dirección del Tesoro Nacional, esto no será un impedimento para la ejecución del objeto contractual. **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 al 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.

La factura debe cumplir con los requisitos señalados en el Estatuto Tributario.

El CONTRATISTA presentará con la correspondiente factura la certificación de aportes parafiscales y seguridad social, donde conste dicho cumplimiento, esta certificación debe estar firmada por el representante legal y/o revisor fiscal, si conforme a las normas pertinentes estuviera obligado a tenerlo, con el fin de realizar el pago a la siguiente cuenta aportada por el mismo en su oferta.

NOMBRE BENEFICIARIO: **TERESA TORRES WILLIAMS**
CC: **28795661**
CUENTA No. **76330546707**
TIPO DE CUENTA: **AHORROS**
ENTIDAD FINANCIERA: **BANCOLOMBIA**

REQUISITOS PARA EL PAGO

Para la prestación del servicio con sus especificaciones técnicas solicitadas, el contratista estará en la obligación de radicar la cuenta generada en la oficina ubicada en la calle 26 # 14-75, dentro de los 5 primeros días hábiles de cada mes.

Mencionada deberá 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.
- EL CONTRATANTE dará trámite a las facturas que no presenten objeciones.

	• El contratista podrá radicar la factura electrónica vía correo electrónico, canal de información que se habilitará una vez sea adjudicado el contrato. • ***FACTURA QUE NO CUMPLA CON LOS REQUISITOS LEGALES VIGENTES NO SERÁ RADICADA*** Así mismo se deberá tener en cuenta lo siguiente al momento de registrar la facturación: 1. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, dispuesto por el Ministerio de hacienda de acuerdo a la Circular Externa 016, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente a la entidad. 2. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: #$luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto. **#$16-01-01-D18;28-7-10029-25;jorge.bran@correo.policia.gov.co#$** **#$16-01-01-D18;28-7-10029-25;gildardo.torres1143@correo.policia.gov.co#$** Para la estructura del presente texto, el contratista deberá comunicarse con el supervisor designado. **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 del servicio por parte del supervisor del contrato. • No aplicar las recomendaciones o sugerencias dadas por el supervisor del contrato. Si el contratista no presenta la factura dentro del término de los cinco (05) primeros días hábiles del mes siguiente a la entrega de los elementos al 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.*
APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	La disponibilidad presupuestal que respalda el compromiso de los recursos para la vigencia, se encuentra amparado con cargo al siguiente certificado de disponibilidad presupuestal, para la vigencia 2025, así:

	<table><tr><th>CDP</th><th>FECHA</th><th>REC</th><th>RUBRO</th><th>OBJETO</th><th>VALOR VIGENCIA 2025</th><th>VALOR ADJUDICADO</th></tr><tr><td>3425</td><td>06/06/2025</td><td>16</td><td>02-02-02-009-006</td><td>SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS</td><td>$45.654.604.40</td><td>$ 45.654.604.40</td></tr><tr><td colspan="5">TOTAL</td><td>$ 45.654.604.40</td><td>$ 45.654.604.40</td></tr></table> **PARÁGRAFO:** El contratista junto con el supervisor del contrato deberá tener en cuenta los valores aquí referenciados conforme al rubro solicitado, ya que no se podrán superar los recursos asignados, por lo que no se cancelará más valor del aquí presentado. El contratista deberá tener en cuenta el total del presupuesto asignado conforme a los valores individuales presentados en el **Anexo No. 4**, de la propuesta económica presentada, hasta agotar el presupuesto y/o monto agotable.
VALOR CONTRATO DE ACEPTACIÓN DE OFERTA	El valor del presente contrato, es por la suma de **CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CUATRO PESOS CON CUARENTA CENTAVOS M/CTE ($45.654.604.40),** incluido el IVA, y demás impuestos, tasas, contribuciones costos directos e indirectos que se requieran para la debida ejecución del objeto contractual, según los valores unitarios presentados en la propuesta del contratista en el SECOP II, conforme al anexo N° 2 "OFERTA ECONÓMICA" del presente contrato, hasta agotar el presupuesto o monto agotable, así: <table><tr><th>UNIDAD</th><th>REC</th><th>RUBRO</th><th>VALOR PRESUPUESTO</th><th>VALOR TOTAL</th></tr><tr><td>DEGUN</td><td>16</td><td>02-02-02-009-006</td><td>$ 45.654.604.40</td><td>$ 45.654.604.40</td></tr><tr><td colspan="3">TOTAL, PRESUPUESTO</td><td>$ 45.654.604.40</td><td>$ 45.654.604.40</td></tr></table> El contratista junto con el supervisor del contrato deberá tener en cuenta los valores aquí referenciados conforme al rubro solicitado, ya que no se podrán superar los recursos asignados, por lo que no se cancelará más valor del aquí presentado.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Las contempladas en el anexo No. 1 del presente contrato
GARANTÍA ÚNICA Y SANCIONES	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: **1. GARANTÍA ÚNICA:** **a). CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato de aceptación de la oferta, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del mismo. **b). CALIDAD DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS:** por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato de aceptación de la oferta, Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato contados a partir del perfeccionamiento del mismo. **c). NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor del contrato de aceptación de la oferta, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y tres (03) años más, contados a partir del perfeccionamiento del mismo.

d). RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: Cuantía equivalente a 200 SMLMV, Vigente por el plazo de ejecución del contrato

NOTA: en el evento de modificación del contrato por prorroga o adición el contratista deberá ampliar las pólizas en los amparos correspondiente a los valores y fechas conforme a la aceptación de dicha actividad.

2. CLAUSULAS SANCIONATORIAS: las partes convienen en establecer las siguientes formas de sancionar el incumplimiento de las obligaciones, adquiridas por el **CONTRATISTA** en virtud del presente contrato, así: **a) MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables a **EL CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que **EL CONTRATANTE**, mediante acto administrativo, afectará a **EL CONTRATISTA** con multas, siguiendo el procedimiento establecido en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo establecido en la Resolución 03049 del 2014 DIPON, Manual de Contratación de la Policía Nacional y con audiencia de las partes, cuyo valor se liquidará del cero punto uno por ciento (0.1) al cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato, por cada día de retardo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento y hasta por quince (15) días calendario. En caso de incumplimiento no valorable en días, se impondrá una multa de hasta el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la Ley 1150 de 2007. **b). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN:** cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, en caso de existir, y/o alguno de los requisitos de legalización, **EL CONTRATANTE** podrá mediante acto administrativo afectar a **EL CONTRATISTA** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **c) PENAL PECUNIARIA**. - En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato, **EL CONTRATISTA** pagará a **EL CONTRATANTE**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente cláusula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a **EL CONTRATANTE**. No obstante, **EL CONTRATANTE** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguro en las condiciones establecidas en el presente contrato. PARÁGRAFO PRIMERO: el procedimiento para la imposición de las multas y sanciones, se sujetará a lo previsto en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011 y a la Resolución No. 03049 del 30 de julio de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional, así: en los contratos que suscriban los distintos delegatarios de contratación, se pactará la cláusula de multas, con el fin de conminar al contratista a cumplir con sus obligaciones. (**Inciso 2° del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007**). **Requisitos para la imposición de multas**: a. Estipulación contractual que la prevea. b. Que se halle pendiente la ejecución de las obligaciones del contratista. c. Ausencia de mora a cargo del contratante (unidad policial) o de incumplimiento de los compromisos a su cargo, con arreglo al contrato. d. Informe del supervisor dirigido al

ordenador del gasto, en el que se ponga de manifiesto la situación o hecho que origine la eventual imposición de multa. e. La facultad para la imposición de multas debe ser expresa y clara y limitar los casos para su procedencia. En la estipulación contractual que se refiera a dicha facultad, debe quedar expresamente señalado que el contratista autoriza a la entidad para que se le descuente el valor de las multas de los saldos que se le adeuden. **2. PROCEDIMIENTO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS, DECLARATORIA DE INCUMPLIMIENTO Y SANCIONES.** En orden a garantizarle al contratista el debido proceso, y de acuerdo con lo establecido en el artículo **86 de la Ley 1474 de 2011**, en la Policía Nacional, los delegatarios contractuales podrán declarar el incumplimiento, cuantificando los perjuicios del mismo, imponer las multas y sanciones pactadas en el contrato, y hacer efectiva la cláusula penal, teniendo en cuenta la estructura de la institución y la naturaleza de las funciones y tareas que corresponden a sus dependencias, aplicando el procedimiento previsto en la citada norma en la siguiente forma: 1) Recibido el informe del supervisor en el que se señale un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, el grupo de contratos o la dependencia que haga sus veces, remitirá al ordenador del gasto un informe con la relación detallada de los hechos en que se funda el eventual incumplimiento del contratista, las actuaciones llevadas a cabo por el interventor o supervisor del contrato y la pertinencia de la imposición de multa, sanción o declaratoria de incumplimiento, según corresponda. Dicho documento deberá estar acompañado del informe de interventoría o de supervisión. 2) La asesoría jurídica de la unidad policial verificará el informe presentado por el grupo de contratos o la dependencia que haga sus veces, efectuará el análisis correspondiente y lo presentará al delegatario contractual, quien, con arreglo a dicho análisis, ordenará la citación a audiencia al contratista. El documento de citación estará a cargo de la asesoría jurídica de la unidad policial y contendrá: i) la mención expresa y detallada de los hechos que la soportan anexando el informe de interventoría o de supervisión en el que se sustente la actuación; ii) la enunciación de las normas o cláusulas posiblemente violadas; iii) la mención de las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación; iv) el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia. **NOTA 1**. La determinación de la fecha de realización de la audiencia deberá obedecer a la naturaleza del contrato y a la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. **(Literal a) art. 86 Ley 1474 de 2011)**. **NOTA 2**. La citación será suscrita por el delegatario contractual y estará acompañada del informe de interventoría o supervisión. A la audiencia deberá ser convocado el interventor o supervisor del contrato. **NOTA 3.** En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera. **NOTA 4.** Con antelación al inicio de la audiencia el supervisor del contrato deberá verificar que el incumplimiento de las obligaciones contenidas en su informe y que originó la actuación, aun persista. 3) La audiencia será presidida por el ordenador del gasto, una vez instalada se procederá a constatar la asistencia y a instruir a los participantes sobre la forma como se desarrollará. Surtido lo anterior el ordenador del gasto hará la presentación de las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciando las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. 4) Concluida la intervención del ordenador del gasto, se concederá el uso de la palabra al representante legal del contratista o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, para lo cual podrán rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la respectiva unidad policial. 5) Finalizada la intervención del contratista y la del garante, el delegatario contractual con apoyo en las pruebas e informes que respalden su decisión, ordenará dar lectura de la resolución motivada, proyectada por la asesoría jurídica de la unidad policial, en la que se consignará lo ocurrido en desarrollo de la audiencia, y se decidirá sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. La resolución así expedida se entenderá notificada en la

	audiencia. Contra la decisión proferida solo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia. 6) El delegatario contractual podrá dar por terminada la audiencia en cualquier momento, si por algún medio tiene conocimiento de la cesación de la situación de incumplimiento. Para el efecto se levantará el acta correspondiente. (Literal d) art.86 Ley 1474 de 2011) **NOTA 5**. En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el delegatario contractual podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, en su criterio resulte necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En tal evento, al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia, lo que constará en el acta respectiva. (Literal d) art.86 Ley 1474 de 2011). **NOTA 6.** Para hacer efectivo el pago de las multas, sanciones pactadas en el contrato, y de la cláusula penal pecuniaria podrá acudirse a descontar el valor de las mismas de las sumas adeudadas al contratista o efectuar su cobro a través de la garantía constituida por este. Para el efecto, en el acto administrativo correspondiente se harán las previsiones del caso. Sí por ninguna de estas vías se logra el pago de las sanciones, se acudirá al cobro por jurisdicción coactiva. **NOTA 7.** De conformidad con lo dispuesto en el numeral 2° del artículo 7° de la Ley 80 de 1993, en tratándose de uniones temporales, las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución del contrato de cada uno de sus miembros. **NOTA 8**. Las multas y sanciones impuestas con anterioridad al 12 de julio de 2011 no contabilizan para efectos de aplicación de la inhabilidad prevista en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011. PARÁGRAFO. - **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 para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que **EL CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga.
PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN	El plazo para la ejecución del contrato, será hasta el 31 de diciembre del año 2025, 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. Teniendo en cuenta que el contrato es de prestación de servicios y por eventos, su entrega será parcial (por eventos), la cual estará a cargo del supervisor del contrato. Los servicios de alimentación deberán ser entregados con todos los elementos logísticos y personal necesarios, tales como Cocina, Cristalería, Meseros, Silletería, Mesas, Mantelería, Equipo de Sonido y otros que puedan ser solicitados por el supervisor del contrato siempre que estos se encuentren al alcance del contratista, sin que los mismos ameriten ningún tipo de alza en los precios ofertados.
LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	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.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

VIGENCIA	La vigencia del presente contrato de aceptación de oferta será el plazo de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, estos meses son únicos y exclusivamente para efectos de liquidación de la aceptación de oferta.
REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN	Perfeccionamiento: la firma de las partes. Ejecución: registro presupuestal, aprobación de la póliza de cumplimiento y carta de inicio.

Teniendo en cuenta el informe final de evaluación, la recomendación plasmada en el mismo y en atención al anterior clausulado, el señor Teniente Coronel **MIGUEL ANGEL DÍAZ LLANOS** Comandante del Departamento de Policía Guainía encargado; con la realización de aceptación de oferta adjudica el proceso **PN DEGUN MIC 031 2025**, cuyo objeto es 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**, al proponente: **TERESA TORRES WILLIAMS,** identificada con cédula de ciudadanía número **28.795.661** Lérida Tolima, Nit: **28795661-1**, Teléfono: 3006644023, Dirección: CALLE 20 N NRO. 10-09 – Comuneros de Inírida, Guainía, Correo: villateresitainirida@gmail.com, en atención a que cumplió jurídica, técnica y económicamente con los requerimientos requeridos por la unidad y de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso, la oferta presentada por el contratista, la subsanación de los mismos, y el menor precio presentado. Para efectos legales y presupuestales el valor total del contrato es por la suma de **CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CUATRO PESOS CON CUARENTA CENTAVOS M/CTE ($45.654.604.40),** incluido el IVA, y demás impuestos, tasas, contribuciones costos directos e indirectos que se requieran para la debida ejecución del objeto contractual, conforme a los valores unitarios presentados en la propuesta del contratista, los cuales deben ser proyectados hasta la terminación del contrato. Se precisa que la propuesta es presentada por valor unitario fijo según el anexo N° 2, del presente contrato, hasta el consumo total del presupuesto.

Atentamente;

Teniente Coronel **MIGUEL ANGEL DÍAZ LLANOS**
Comandante Departamento de Policía Guainía (E)

Elaboró: ST. JUAN DAVID ROJAS CUELLAR
DEGUN-GUCON

Revisó: ST. DAVID YADALA HURTADO JALILIE
DEGUN-ASJUR

Revisó: MY. MARCO ANTONIO BARRETO MANOSALVA
DEGUN-AREAD (E)

Fecha de elaboración: 24-06-2025
Ubicación: \\Srvfilesdegun1\area financiera contratos\CONTRATOS 2025\GESTIÓN\MINIMA\031.BIESO

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
1	* PECHUGA GRATINADA (280 GRAMOS) BAÑADA EN SALSA DE CHAMPIÑONES * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * ENSALADA DEL CHEF (150 GRAMOS), 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
2	* 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 (150 GRAMOS) 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
3	* PECHUGA DE POLLO EN SALSA NAPOLITANA DE 300 GRAMOS. CON PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO * ENSALADA AGRIDULCE (150 GRAMOS) QUE CONTIENE: REPOLLO, PIÑA CALADA O EN ALMÍBAR, UVAS PASAS, MANZANA ROJA, QUESO, CREMA DE LECHE. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
4	* LECHONA 300 GRAMOS * DOS (02) AREPAS BLANCA ANTIOQUEÑAS DE 50 GRAMOS. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
5	* 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
6	* 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
7	* LASAGNA DE POLLO PERSONAL: (200 GRAMOS DE PASTA PARA LASAGNA, 400 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
8	* 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO, LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
10	* ARROZ CHINO DE 400 GRAMOS QUE INCLUYE (200 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, 200 GRAMOS DE CERDO O JAMON, 02 HUEVOS, RAICES CHINAS, CEBOLLA, AJO, ZANAHORIA, SALSAS. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO, LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
11	* 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, 02 SALCHICHAS, SALSA ROJA DE TOMATE AL GUSTO) * 02 SOBRES DE SALSA ROJA DE TOMATE DE 5 GRAMOS. * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO.

	LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS
12	* 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS
13	* 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
14	* MEDALLONES DE PAVO DE 100 GRAMOS. (CARNE DE PAVO) * PURE DE PAPA O ENSALADA RUSA PERSONAL (PAPA, HUEVO, SALCHICHAS, JAMÓN, ALVERJA, TOMATE, ZANAHORIA, MAYONESA, (150 GRAMOS). * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
15	* GULASCH DE CARNE (200 GRAMOS CARNE DE RES, 200 GRAMOS DE CARNE DE CERDO), ARROS BLANCO 120 GRAMOS. * PURÉ DE PAPA 100 GRAMOS CON 01 SALCHICHA PICADA Y VEGETALES. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
16	* LOMO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA (300 GRAMOS). ARROZ BLANCO O VERDE 120 GRAMOS. * ENSALADA AGRIDULCE (150 GRAMOS) QUE CONTIENE: REPOLLO, PIÑA CALADA O EN ALMÍBAR, UVAS PASAS, MANZANA ROJA, QUESO, CREMA DE LECHE. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
17	* TAMAL MIXTO (400 GRAMOS) (ARROZ, ARVEJA, CARNE DE CERDO 80 GAMOS, 01 PRESA POLLO, TOCINO 80 GRAMOS, ZANAHORIA, PAPA, HUEVO COCIDO Y ESPECIAS NATURALES. * CHOCOLATE EN VASO DE 16 ONZ O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). * 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.
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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
20	* CORDON BLEU (250 GRAMOS) PORCIÓN * ENSALADA AGRIDULCE (150 GRAMOS) QUE CONTIENE: REPOLLO, PIÑA CALADA O EN ALMÍBAR, UVAS PASAS, MANZANA ROJA, QUESO, CREMA DE LECHE. * PORCIÓN DE ARROZ BLANCO O VERDE (110 GRAMOS) * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
21	* PICADA DE 800 GRAMOS LLEVA CARNE DE RES 300 GRAMOS, CARNE DE CERDO 200 GRAMOS, PECHUGA 200 GRAMOS, CHORIZO DE 100 GRAMOS. * PAPA SALADA 300 GRAMOS * YUCA COCINADA 300 GRAMOS * PLÁTANO MADURO 150 GRAMOS * AREPA BLANCA PEQUEÑA SIN SAL 60 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
22	* 01 REBANADA DE JAMÓN, 01 REBANADA DE PAVO Y 01 REBANADA POLLO, CADA UNA DE (20 GR), CUBIERTAS EN SALSAS DE CIRUELAS, CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA AGRIDULCE (85 GR). * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.

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 CHOCOLATE O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
24	* PANQUEQUES CON HUEVO Y TOCINO (2 HUEVOS Y 2 TIRAS DE TOCINO) *PORCIÓN DE FRUTA. * BEBIDA CHOCOLATE O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). 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 CHOCOLATE O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.
REFRIGERIOS	
26	*PERRO CALIENTE DE 115 GRAMOS, CON SALCHICHA, CEBOLLA PICADA, PAPA RIPIO, SALSA MOSTAZA, ROSADA, ROJA, MAYONESA
27	* 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.
28	* BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO, ALUMINIO O CAJA EN CARTON Y SERVILLETAS.
29	* CHURROS EN HARINA DE TRIGO ESPOLVOREADOS CON AZÚCAR 100GRAMOS. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.
30	* AREPA RELLENA MIXTA DE 300 GRAMOS (100 GRAMOS CARNE DESMECHADA, 100 GRAMOS DE POLLO DESMECHADO, 50 GRAMOS DE MAÍZ TIERNO, AGUACATE Y SALSAS AL GUSTO) * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.
31	* PORCIÓN DE PIZZA POR 250 GRAMOS DE DIFERENTES PREPARACIONES SEGÚN EL REQUERIMIENTO.
32	* 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) * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.
33	* ARROZ CON LECHE CON QUESO CREMA RAYADO EN VASO DE 16 ONZ.
34	* 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. LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS
35	* AREPA CON JAMON Y QUESO DOBLE CREMA 180 GRAMOS * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.
36	* CROISSANT HOJALDRADO DE QUESO CON MORTADELA DE 80 GRAMOS *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.
37	* CROISSANT HOJALDRADO CON BOCADILLO DE 80 GRAMOS. *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.
38	*PLÁTANO MADURO CON QUESO DE 150 GRAMOS *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.
39	* EMPANADA DE CARNE O POLLO DE 110 GRAMOS *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.
PASA BOCAS	
40	* PONQUÉ DE MANTECADA PORCIÓN MEDIANA 70 GRAMOS
41	* CUPCAKE DE 40 GRAMOS DECORADO CON CREMA ELABORADA A PARTIR DE MANTEQUILLA Y AZÚCAR GLAS
42	* CREPES DE QUESO CON JAMÓN 150 GRAMOS
43	* TARRO DE BOCADILLOS DE 50 UNIDADES (50 GRAMOS POR UNIDAD).
44	* BOLSA DE MASMELOS DE 250 GRAMOS POR 50 UNIDADES
45	* BUÑUELO (100 GRAMOS)
46	* BUÑUELO (40 GRAMOS)
47	* FRESAS EN CHOCOLATE X 5 UNIDADES
48	* QUESO DOBLE CREMA DE 60 GRAMOS CON BOCADILLO DE 60 GRAMOS
49	* PATACÓN CON HOGAO (01 plátano verde de 75 gramos, hogao y salsas)
50	* GALLETA DE SODA 34 GRAMOS CON ATÚN 20 GRAMOS
51	* 05 HUEVOS DE CODORNIZ CON UNA SALSA ROSADA DE ACOMPAÑAMIENTO
52	* PALITOS DE QUESO CON SALSA A SELECCIONAR
53	* PORCIÓN DE NATILLA DE 100 GRAMOS CUBIERTA EN SALSA DE MORA (INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS)
54	* MINI ALBÓNDIGAS DE 40 GRAMOS UNIDAD
55	* CONO CON HELADO DE 80 GRAMOS CUBIERTO EN SALSA DE DIFERENTES SABORES
56	*PALETA DE AGUA DIFERENTES SABORES CON SALSA DE LECHE CONDENSADA DE 80 GRAMOS.
57	*HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL SABOR A RON, CON UVAS PASAS O MANÍ DE 60 GRAMOS.

58	*HELADO DE LECHE CON GRASA VEGETAL SABOR A FRESA, CON SALSA Y CUBIERTA SABOR A CHOCOLATE O FRESA DE 60 GRAMOS.
59	*HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL SABOR A VAINILLA EN BARQUILLO CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE O FRESA DE 90 GRAMOS.
60	*HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL SABOR A VAINILLA EN BARQUILLO CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE Y MANI O UVAS DE 95 GRAMOS.
61	*HELADO EN AGUA GRANIZADO SABOR A KOLA CON SALSA DE LECHE CONDENSADA O MORA DE 160 GRAMOS.
62	* SALPICÓN EN VASO DE 7 ONZ (PIÑA, PAPAYA, SANDIA, MANGO. MANZANA, BANANO, FRESAS) Y LECHE CONDENSADA
63	* SALPICÓN EN VASO DE 10 ONZAS (PIÑA, PAPAYA, SANDIA, MANGO. MANZANA, BANANO, FRESAS) Y LECHE CONDENSADA
64	*MANZANA FRUTA VERDE DE 180 GRAMOS
65	*MANZANA FRUTA ROJA DE 180 GRAMOS
66	*TABLA DE QUESOS PARA 10 PERSONAS (JAMÓN SERRANO, CHORIZO, SALAMI, CABANOS, JAMÓN DE CERDO, QUESO MOZZARELLA), MANI Y FRUTAS (CEREZAS, PIÑA, UVAS ROJAS Y/ VERDES, KIWI).
67	GALLETA DE SABOR A VAINILLA CON CHIPS DE COLORES DE 50 GRAMOS
68	GALLETA DE SABOR A VAINILLA CON CHIPS DE CHOCOLATE DE 50 GRAMOS
69	GALLETA DE SABOR A VAINILLA CON GRAGEAS DE COLORES DE 50 GRAMOS
	TORTAS Y POSTRES
70	* TORTA FRÍA DE LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN
71	* TORTA FRÍA DE 2 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN
72	* TORTA FRÍA DE 3 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN
73	* PONQUÉ DE LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN
74	* PONQUÉ DE 2 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN
75	* PONQUÉ DE 3 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN
76	* POSTRE DE MARACUYÁ 50 GRAMOS
77	* POSTRE DE LIMÓN 50 GRAMOS
78	* POSTRE DE FRUTOS ROJOS 50 GRAMOS
79	* POSTRE DE LECHE ASADA 50 GRAMOS
	OTROS
80	* CAJA DE JUGO DE 200 ML X 12 UNIDADES, DIFERENTES SABORES
81	*GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) X 15 UNIDADES DIFERENTES SABORES
82	* JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS
83	* PACA DE MALTA BOTELLA PET POR 30 UNIDADES POR 200 ML
84	* PAQUETE DE PONQUÉ CUBIERTO DE CHOCOLATE 65 GRAMOS POR 5 UNIDADES
85	* PACA DE AGUA DE BOLSA DE 300 ML POR 24 UNIDADES
86	* PACA DE AGUA EN BOTELLA 600 ML POR 24 UNIDADES
87	* PACA DE BEBIDAS POR 12 UNIDADES DE JUGO REFRESCANTE POR 500 ML POR UNIDAD SABORES SURTIDO.
88	* BOTELLA DE CHAMPAGNE POR 750 ML
89	* PACA DE BEBIDAS HIDRATANTE POR 12 UNIDADES EN BOTELLA DE 500 ML POR UNIDAD SURTIDO
90	* PACA DE GASEOSA POR 6 UNIDADES DE 3 LT
91	* BEBIDA CHOCOLATE EN VASO 16 ONZAS
92	* GASEOSA 3 LTR (SABORES SURTIDOS)
93	* BOLSA DE BOMBONES SURTIDOS X 24 (450 GR)
94	* BOLSA DE DULCES SURTIDOS X 100 (400 GR)
95	* CAJA DE 600 GRAMOS DE CHOCOLATINAS POR 50 UNIDADES
96	*PAQUETE DE CARAMELO BLANDO MASTICABLE, SABOR FRUTAL DE 480 GRAMOS X 40 UNIDADES
97	* PAQUETE DE 456 GRAMOS DE CHUPETA RELLENA DE CHICLE POR 24 UNIDADES.
98	* PAQUETES DE GALLETAS DE 432 GRAMOS POR 18 UNIDADES, SABOR A VAINILLA
99	* PAQUETES DE 300 GRAMOS DE GOMAS POR 50 UNIDADES
100	* TARRO DE 700 GRAMOS DE GOMAS POR 200 UNIDADES
101	* PAQUETE DE SERVILLETAS POR 200 UNIDADES
102	* PAQUETE DE VASOS DE 10 ONZ POR 50 UNIDADES
	SALÓN DE EVENTOS
103	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 50 PERSONAS
104	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 100 PERSONAS
105	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 150 PERSONAS
106	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 200 PERSONAS
	DECORACIÓN
107	* 50* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD
108	* 100* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD
109	* 150* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD
110	* 200* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD
111	* PAQUETES DE SERPENTINAS POR 3 UNIDADES DE DIFERENTES COLORES
112	* CAÑÓN DE CELEBRACIÓN DE 30 CENTÍMETROS QUE ARROJA PAPEL PICADO PLÁSTICO (CONFETI – PAPELILLO)

113	* PASACALLE IDENTIFICACIÓN DEL EVENTO DE 3 MTR. POR 70 CM. DISEÑO INDICADO POR LA ENTIDAD.
114	* BOLSA KRAFT 12 LIBRAS POR 100 UNIDADES
115	* ROLLO DE NYLON 20 LIBRAS POR 90 METROS
116	* PLIEGO PAPEL CORRUGADO 50 CM * 70 CM
117	* PAPEL CEDA UNIDAD DE 50 CM * 70 CM
118	* PINTURA EN AEROSOL DE 400 MILILITROS, SECADO RÁPIDO, NO TOXICO (COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD)
119	* FLOR ARTIFICIAL TAMAÑO PEQUEÑO COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD
120	* FLOR ARTIFICIAL TAMAÑO GRANDE COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD
121	*ROSA NATURAL DE TALLO LARGO MÍNIMO 25 CM, DE DIFERENTES COLORES
122	* PAPEL CELOFÁN UNIDAD DE 50 CM * 70 CM
123	* BOLSAS DE REGALO GRANDE (Alto: 32 cms. Ancho: 26 cms. Fuelle: 10 cms. (PAPEL PLASTIFICADO DIFERENTES COLORES SEGÚN LA OCASIÓN)
124	* CINTA PAPEL COLOR DECORATIVA 3CM, COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD.
125	* NÚMEROS Y LETRAS METALIZADAS COLORES SURTIDOS (18")
126	* NÚMEROS Y LETRAS METALIZADAS COLORES SURTIDOS (32")
127	* GLOBOS EN ELIO R12 (POR UNIDAD)
	SONIDO
128	* ALQUILER DE SONIDO CABINA CON CONSOLA ACTIVA CON (2 PARLANTES)
129	* ALQUILER DE SONIDO DOS PARLANTES PASIVOS
130	* ALQUILER DE SONIDO DOS PARLANTES PASIVOS CON CONSOLA Y PLANTA DE AMPLIFICACIÓN PARA PARLANTES (DOS PARLANTES)
131	* ALQUILER DE MICRÓFONO
132	* ALQUILER DE ECUALIZADOR
	UTENSILIOS
133	* ALQUILER DE MESA CUADRADA 75 CM POR 75 CM 4 PUESTOS PLASTICA COLOR INDICADO POR LA UNIDAD
134	* ALQUILER DE SILLA PLÁSTICA SIN DESCANSA BRAZO
135	* ALQUILER DE MANTELES MESAS Y SILLAS POR UNID 75 CM POR 75 CM
136	* ALQUILER DE MANTELES POR UNID 75 CM POR 75 CM
137	* ALQUILER DE PLATOS POR UNID EN PORCELANA BLANCO
138	* ALQUILER DE VASOS POR UNID CRISTAL 9 ONZAS
139	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (TENEDORES) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE
140	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (CUCHARAS) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE
141	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (CUCHILLOS) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE
142	* ALQUILER DE COPAS DE CRISTAL POR UNID
	PERSONAL
143	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESERO 1 UNID
144	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESEROS 2 UNID
145	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESEROS 3 UNID

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

N°	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
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
1.	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE**
1.1	Con el fin de garantizar la calidad de los bienes y servicios 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 copias de contratos** 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 destinadas para la ejecución del contrato. 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 Departamento de Policía Guainía, 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 donde sean requeridos.
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. 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 O FAVORABLE CON RECOMENDACIONES,** 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.
3.7	**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 2024). 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 contar con un establecimiento abierto al público disponible en el municipio de Inírida – Guainía, para las diferentes actividades de recreación que se requieran dentro de la ejecución del contrato, el

	cual deberá contar con **mínimo 3 de las siguientes características:** un lugar campestre cercano (no más de veinte (20) minutos en vehículo a 30 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 cubierto, 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.

Los servicios que se adquieran por alguna gestión administrativa deberán establecer los lineamientos para la planeación, operación, control y mejoramiento de la gestión ambiental en la Policía Nacional, a partir del cumplimiento de los requisitos legales ambiental y las condiciones mínimas ambientales; con el objetivo de contribuir a la sostenibilidad ambiental de los procesos, productos y servicios de la Institución. Así como, el cumplimiento de la Política Ambiental de la Policía Nacional:

> *"En la Policía Nacional nos comprometemos a contribuir con la protección del ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos asociados a nuestras instalaciones, procesos y servicios; así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la Institución".*

El oferente manifiesta que cumple con todas y cada una de las especificaciones técnicas mínimas establecidas en el presente anexo para el proceso y que, de no anexarlas, incurrirá en el rechazo de los ofrecimientos realizados en la propuesta presentada.

Todas las condiciones de los elementos deben ser ofertadas afirmativamente de lo contrario la oferta será rechazada

Atentamente,

Teniente Coronel **MIGUEL ANGEL DÍAZ LLANOS**
Comandante Departamento de Policía Guainía (E)

Elaboró: ST. JUAN DAVID ROJAS CUELLAR
DEGUN-GUCON

Revisó: ST. DAVID YADALA HURTADO JALILIE
DEGUN-ASJUR

Revisó: MY. MARCO ANTONIO BARRETO MANOSALVA
DEGUN-AREAD (E)

Fecha de elaboración: 24-06-2025
Ubicación: \\Srvfilesdegun1\area financiera contratos\CONTRATOS 2025\GESTIÓN\MINIMA\031.BIESO

ANEXO No. 2

CONFORME A LA PROPUESTA ECONÓMICA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA

Proceso de Contratación N° PN DEGUN MIC 031 2025 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".

OFERTA ECONÓMICA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR ESTIMADO PRECIO TECHO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO OFERTADO IVA INCLUIDO
1	* PECHUGA GRATINADA (280 GRAMOS) BAÑADA EN SALSA DE CHAMPIÑONES * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * ENSALADA DEL CHEF (150 GRAMOS), 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 51.666,67	$ 51.000,00
2	* 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 (150 GRAMOS) 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 51.500,00	$ 51.000,00
3	* PECHUGA DE POLLO EN SALSA NAPOLITANA DE 300 GRAMOS. CON PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO * ENSALADA AGRIDULCE (150 GRAMOS) QUE CONTIENE: REPOLLO, PIÑA CALADA O EN ALMÍBAR, UVAS PASAS, MANZANA ROJA, QUESO, CREMA DE LECHE. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 52.166,67	$ 52.000,00
4	* LECHONA 300 GRAMOS * DOS (02) AREPAS BLANCA ANTIOQUEÑAS DE 50 GRAMOS. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 39.333,33	$ 39.000,00
5	* 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 41.666,67	$ 41.000,00

6	* 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 40.666,67	$ 35.000,00
7	* LASAGNA DE POLLO PERSONAL: (200 GRAMOS DE PASTA PARA LASAGNA, 400 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) 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	$ 35.000,00
8	* 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 38.300,00	$ 38.000,00
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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 44.666,67	$ 44.000,00
10	* ARROZ CHINO DE 400 GRAMOS QUE INCLUYE (200 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO, 200 GRAMOS DE CERDO O JAMON, 02 HUEVOS, RAICES CHINAS, CEBOLLA, AJO, ZANAHORIA, SALSAS. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 48.266,67	$ 48.000,00
11	* 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, 02 SALCHICHAS, SALSA ROJA DE TOMATE AL GUSTO) * 02 SOBRES DE SALSA ROJA DE TOMATE DE 5 GRAMOS. * PAPAS A LA FRANCESA 200 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) 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	$ 40.000,00
12	* 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS	1	$ 38.333,33	$ 38.000,00
13	* 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 42.600,00	$ 42.000,00

14	* MEDALLONES DE PAVO DE 100 GRAMOS. (CARNE DE PAVO) * PURE DE PAPA O ENSALADA RUSA PERSONAL (PAPA, HUEVO, SALCHICHAS, JAMÓN, ALVERJA, TOMATE, ZANAHORIA, MAYONESA, (150 GRAMOS). * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 53.000,00	$ 50.000,00
15	* GULASCH DE CARNE (200 GRAMOS CARNE DE RES, 200 GRAMOS DE CARNE DE CERDO), ARROS BLANCO 120 GRAMOS. * PURÉ DE PAPA 100 GRAMOS CON 01 SALCHICHA PICADA Y VEGETALES. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 36.333,33	$ 36.000,00
16	* LOMO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA (300 GRAMOS), ARROZ BLANCO O VERDE 120 GRAMOS. * ENSALADA AGRIDULCE (150 GRAMOS) QUE CONTIENE: REPOLLO, PIÑA CALADA O EN ALMÍBAR, UVAS PASAS, MANZANA ROJA, QUESO, CREMA DE LECHE. * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 50.333,33	$ 50.300,00
17	* TAMAL MIXTO (400 GRAMOS) (ARROZ, ARVEJA, CARNE DE CERDO 80 GAMOS, 01 PRESA POLLO, TOCINO 80 GRAMOS, ZANAHORIA, PAPA, HUEVO COCIDO Y ESPECIAS NATURALES. * CHOCOLATE EN VASO DE 16 ONZ O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). * 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	$ 38.566,67	$ 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 GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 39.666,67	$ 39.000,00
19	* CARNE A LA LLANERA DE 350GRAMOS. * PAPA SALADA 200 GRAMOS) * YUCA FRITA O COCINADA 200 GRAMOS * GUACAMOLE 100 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 51.533,33	$ 50.000,00
20	* CORDON BLEU (250 GRAMOS) PORCIÓN * ENSALADA AGRIDULCE (150 GRAMOS) QUE CONTIENE: REPOLLO, PIÑA CALADA O EN ALMÍBAR, UVAS PASAS, MANZANA ROJA, QUESO, CREMA DE LECHE. * PORCIÓN DE ARROZ BLANCO O VERDE (110 GRAMOS) * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 44.000,00	$ 44.000,00

21	* PICADA DE 800 GRAMOS LLEVA CARNE DE RES 300 GRAMOS, CARNE DE CERDO 200 GRAMOS, PECHUGA 200 GRAMOS, CHORIZO DE 100 GRAMOS. * PAPA SALADA 300 GRAMOS * YUCA COCINADA 300 GRAMOS * PLÁTANO MADURO 150 GRAMOS * AREPA BLANCA PEQUEÑA SIN SAL 60 GRAMOS * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 55.000,00	$ 55.000,00
22	* 01 REBANADA DE JAMÓN, 01 REBANADA DE PAVO Y 01 REBANADA POLLO, CADA UNA DE (20 GR), CUBIERTAS EN SALSAS DE CIRUELAS, CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA AGRIDULCE (85 GR). * BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 53.000,00	$ 51.000,00
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 CHOCOLATE O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 31.000,00	$ 30.000,00
24	* PANQUEQUES CON HUEVO Y TOCINO (2 HUEVOS Y 2 TIRAS DE TOCINO) *PORCIÓN DE FRUTA. * BEBIDA CHOCOLATE O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML). LOS ALIMENTOS DEBEN SER SERVIDOS EN EL LUGAR DEL EVENTO, LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS.	1	$ 31.000,00	$ 30.000,00
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 CHOCOLATE O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS O GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 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	$ 30.000,00
REFRIGERIOS				
26	*PERRO CALIENTE DE 115 GRAMOS, CON SALCHICHA, CEBOLLA PICADA, PAPA RIPIO, SALSA MOSTAZA, ROSADA, ROJA, MAYONESA	1	$ 29.333,33	$ 29.000,00
27	* 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.	1	$ 33.000,00	$ 33.000,00
28	* BEBIDA GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) O JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZ O EN CAJA DE 200 ML) FRIO. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO, ALUMINIO O CAJA EN CARTON Y SERVILLETAS.	1	$ 8.333,33	$ 6.000,00
29	* CHURROS EN HARINA DE TRIGO ESPOLVOREADOS CON AZUCAR 100GRAMOS. EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 19.333,33	$ 18.000,00
30	* AREPA RELLENA MIXTA DE 300 GRAMOS (100 GRAMOS CARNE DESMECHADA, 100 GRAMOS DE POLLO DESMECHADO, 50 GRAMOS DE MAÍZ TIERNO, AGUACATE Y SALSAS AL GUSTO) * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 27.000,00	$ 27.000,00
31	* PORCIÓN DE PIZZA POR 250 GRAMOS DE DIFERENTES PREPARACIONES SEGÚN EL REQUERIMIENTO	1	$ 22.333,33	$ 20.000,00
32	* 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) * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 28.666,67	$ 28.000,00

33	* ARROZ CON LECHE CON QUESO CREMA RAYADO EN VASO DE 16 ONZ.	1	$ 18.666,67	$ 15.000,00
34	* 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. LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR CALIENTES. INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS	1	$ 32.333,33	$ 30.000,00
35	* AREPA CON JAMON Y QUESO DOBLE CREMA 180 GRAMOS * EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 13.333,33	$ 13.000,00
36	* CROISSANT HOJALDRADO DE QUESO CON MORTADELA DE 80 GRAMOS *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 11.333,33	$ 11.000,00
37	* CROISSANT HOJALDRADO CON BOCADILLO DE 80 GRAMOS. *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 12.000,00	$ 12.000,00
38	*PLÁTANO MADURO CON QUESO DE 150 GRAMOS *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 14.000,00	$ 14.000,00
39	* EMPANADA DE CARNE O POLLO DE 110 GRAMOS *EMPACADO DE MANERA HIGIÉNICA CON PAPEL VINIPEL, PARAFINADO O ALUMINIO Y SERVILLETAS.	1	$ 7.000,00	$ 7.000,00
PASA BOCAS				
40	* PONQUÉ DE MANTECADA PORCIÓN MEDIANA 70 GRAMOS	1	$ 8.333,33	$ 7.000,00
41	* CUPCAKE DE 40 GRAMOS DECORADO CON CREMA ELABORADA A PARTIR DE MANTEQUILLA Y AZÚCAR GLAS	1	$ 9.000,00	$ 8.000,00
42	* CREPES DE QUESO CON JAMÓN 150 GRAMOS	1	$ 16.300,00	$ 16.000,00
43	* TARRO DE BOCADILLOS DE 50 UNIDADES (50 GRAMOS POR UNIDAD).	1	$ 60.000,00	$ 60.000,00
44	* BOLSA DE MASMELOS DE 250 GRAMOS POR 50 UNIDADES	1	$ 21.166,67	$ 21.000,00
45	* BUÑUELO (100 GRAMOS)	1	$ 7.833,33	$ 7.500,00
46	* BUÑUELO (40 GRAMOS)	1	$ 5.333,33	$ 5.000,00
47	* FRESAS EN CHOCOLATE X 5 UNIDADES	1	$ 24.000,00	$ 24.000,00
48	* QUESO DOBLE CREMA DE 60 GRAMOS CON BOCADILLO DE 60 GRAMOS	1	$ 9.166,67	$ 9.000,00
49	* PATACÓN CON HOGAO (01 plátano verde de 75 gramos, hogao y salsas)	1	$ 10.333,33	$ 10.000,00
50	* GALLETA DE SODA 34 GRAMOS CON ATÚN 20 GRAMOS	1	$ 10.333,33	$ 10.000,00
51	* 05 HUEVOS DE CODORNIZ CON UNA SALSA ROSADA DE ACOMPAÑAMIENTO	1	$ 12.666,67	$ 12.000,00
52	* PALITOS DE QUESO CON SALSA A SELECCIONAR	1	$ 8.666,67	$ 8.000,00
53	* PORCIÓN DE NATILLA DE 100 GRAMOS CUBIERTA EN SALSA DE MORA (INCLUYE PLATOS, CUBIERTOS Y SERVILLETAS)	1	$ 12.833,33	$ 12.800,00
54	* MINI ALBÓNDIGAS DE 40 GRAMOS UNIDAD	1	$ 10.833,33	$ 10.000,00
55	* CONO CON HELADO DE 80 GRAMOS CUBIERTO EN SALSA DE DIFERENTES SABORES	1	$ 13.000,00	$ 12.000,00
56	*PALETA DE AGUA DIFERENTES SABORES CON SALSA DE LECHE CONDENSADA DE 80 GRAMOS.	1	$ 12.000,00	$ 12.000,00
57	*HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL SABOR A RON, CON UVAS PASAS O MANÍ DE 60 GRAMOS.	1	$ 13.000,00	$ 13.000,00
58	*HELADO DE LECHE CON GRASA VEGETAL SABOR A FRESA, CON SALSA Y CUBIERTA SABOR A CHOCOLATE O FRESA DE 60 GRAMOS.	1	$ 14.666,67	$ 14.000,00
59	*HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL SABOR A VAINILLA EN BARQUILLO CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE O FRESA DE 90 GRAMOS.	1	$ 14.666,67	$ 14.500,00
60	*HELADO CREMOSO CON GRASA VEGETAL SABOR A VAINILLA EN BARQUILLO CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE Y MANI O UVAS DE 95 GRAMOS.	1	$ 14.666,67	$ 14.500,00

61	*HELADO EN AGUA GRANIZADO SABOR A KOLA CON SALSA DE LECHE CONDENSADA O MORA DE 160 GRAMOS.	1	$ 16.633,33	$ 16.500,00
62	* SALPICÓN EN VASO DE 7 ONZ (PIÑA, PAPAYA, SANDIA, MANGO, MANZANA, BANANO, FRESAS) Y LECHE CONDENSADA	1	$ 17.000,00	$ 17.000,00
63	* SALPICÓN EN VASO DE 10 ONZAS (PIÑA, PAPAYA, SANDIA, MANGO, MANZANA, BANANO, FRESAS) Y LECHE CONDENSADA	1	$ 19.666,67	$ 19.500,00
64	*MANZANA FRUTA VERDE DE 180 GRAMOS	1	$ 9.000,00	$ 9.000,00
65	*MANZANA FRUTA ROJA DE 180 GRAMOS	1	$ 9.000,00	$ 9.000,00
66	*TABLA DE QUESOS PARA 10 PERSONAS (JAMÓN SERRANO, CHORIZO, SALAMI, CABANOS, JAMÓN DE CERDO, QUESO MOZZARELLA), MANI Y FRUTAS (CEREZAS, PIÑA, UVAS ROJAS Y/ VERDES, KIWI)	1	$ 166.666,67	$ 166.500,00
67	GALLETA DE SABOR A VAINILLA CON CHIPS DE COLORES DE 50 GRAMOS	1	$ 7.333,33	$ 7.000,00
68	GALLETA DE SABOR A VAINILLA CON CHIPS DE CHOCOLATE DE 50 GRAMOS	1	$ 8.666,67	$ 8.500,00
69	GALLETA DE SABOR A VAINILLA CON GRAGEAS DE COLORES DE 50 GRAMOS	1	$ 10.666,67	$ 10.500,00
TORTAS Y POSTRES				
70	* TORTA FRÍA DE LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 211.666,67	$ 211.000,00
71	* TORTA FRÍA DE 2 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 310.000,00	$ 300.000,00
72	* TORTA FRÍA DE 3 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 416.666,67	$ 400.000,00
73	* PONQUÉ DE LIBRA DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 207.333,33	$ 200.000,00
74	* PONQUÉ DE 2 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 301.333,33	$ 300.000,00
75	* PONQUÉ DE 3 LIBRAS DECORADA CON CREMA DE MANTEQUILLA DISEÑO SEGÚN LA OCASIÓN	1	$ 403.666,67	$ 400.000,00
76	* POSTRE DE MARACUYÁ 50 GRAMOS	1	$ 21.000,00	$ 20.000,00
77	* POSTRE DE LIMÓN 50 GRAMOS	1	$ 22.000,00	$ 20.000,00
78	* POSTRE DE FRUTOS ROJOS 50 GRAMOS	1	$ 21.666,67	$ 20.000,00
79	* POSTRE DE LECHE ASADA 50 GRAMOS	1	$ 21.333,33	$ 20.000,00
OTROS				
80	* CAJA DE JUGO DE 200 ML X 12 UNIDADES, DIFERENTES SABORES	1	$ 16.600,00	$ 16.600,00
81	*GASEOSA ENVASE INDIVIDUAL (400 ML) X 15 UNIDADES DIFERENTES SABORES	1	$ 22.500,00	$ 22.000,00
82	* JUGO NATURAL EN VASO 16 ONZAS	1	$ 17.000,00	$ 17.000,00
83	* PACA DE MALTA BOTELLA PET POR 30 UNIDADES POR 200 ML	1	$ 54.000,00	$ 54.000,00
84	* PAQUETE DE PONQUÉ CUBIERTO DE CHOCOLATE 65 GRAMOS POR 5 UNIDADES	1	$ 30.500,00	$ 30.500,00
85	* PACA DE AGUA DE BOLSA DE 300 ML POR 24 UNIDADES	1	$ 20.500,00	$ 20.500,00
86	* PACA DE AGUA EN BOTELLA 600 ML POR 24 UNIDADES	1	$ 54.333,33	$ 54.300,00
87	* PACA DE BEBIDAS POR 12 UNIDADES DE JUGO REFRESCANTE POR 500 ML POR UNIDAD SABORES SURTIDO.	1	$ 54.166,67	$ 54.100,00
88	* BOTELLA DE CHAMPAGNE POR 750 ML	1	$ 99.333,33	$ 99.000,00
89	* PACA DE BEBIDAS HIDRATANTE POR 12 UNIDADES EN BOTELLA DE 500 ML POR UNIDAD SURTIDO	1	$ 84.133,33	$ 84.000,00
90	* PACA DE GASEOSA POR 6 UNIDADES DE 3 LT	1	$ 85.000,00	$ 85.000,00
91	* BEBIDA CHOCOLATE EN VASO 16 ONZAS	1	$ 12.333,33	$ 12.000,00
92	* GASEOSA 3 LTR (SABORES SURTIDOS)	1	$ 33.666,67	$ 33.500,00

93	* BOLSA DE BOMBONES SURTIDOS X 24 (450 GR)	1	$ 28.833,33	$ 28.800,00
94	* BOLSA DE DULCES SURTIDOS X 100 (400 GR)	1	$ 26.000,00	$ 26.000,00
95	* CAJA DE 600 GRAMOS DE CHOCOLATINAS POR 50 UNIDADES	1	$ 61.666,67	$ 61.000,00
96	*PAQUETE DE CARAMELO BLANDO MASTICABLE, SABOR FRUTAL DE 480 GRAMOS X 40 UNIDADES	1	$ 23.833,33	$ 23.800,00
97	* PAQUETE DE 456 GRAMOS DE CHUPETA RELLENA DE CHICLE POR 24 UNIDADES.	1	$ 23.833,33	$ 23.800,00
98	* PAQUETES DE GALLETAS DE 432 GRAMOS POR 18 UNIDADES, SABOR A VAINILLA	1	$ 20.666,67	$ 20.500,00
99	* PAQUETES DE 300 GRAMOS DE GOMAS POR 50 UNIDADES	1	$ 21.333,33	$ 21.000,00
100	* TARRO DE 700 GRAMOS DE GOMAS POR 200 UNIDADES	1	$ 44.000,00	$ 44.000,00
101	* PAQUETE DE SERVILLETAS POR 200 UNIDADES	1	$ 14.000,00	$ 14.000,00
102	* PAQUETE DE VASOS DE 10 ONZ POR 50 UNIDADES	1	$ 19.666,67	$ 19.600,00
SALÓN DE EVENTOS				
103	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 50 PERSONAS	1	$ 783.333,33	$ 150.000,00
104	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 100 PERSONAS	1	$ 1.016.666,67	$ 200.000,00
105	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 150 PERSONAS	1	$ 1.166.666,67	$ 250.000,00
106	* ALQUILER DE SALÓN PARA EVENTOS CON CAPACIDAD DE 200 PERSONAS	1	$ 1.433.333,33	$ 300.000,00
DECORACIÓN				
107	* 50* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 69.000,00	$ 69.000,00
108	* 100* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 98.666,67	$ 98.000,00
109	* 150* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 125.333,33	$ 125.000,00
110	* 200* R12 GLOBOS COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 166.000,00	$ 166.000,00
111	* PAQUETES DE SERPENTINAS POR 3 UNIDADES DE DIFERENTES COLORES	1	$ 19.333,33	$ 19.000,00
112	* CAÑÓN DE CELEBRACIÓN DE 30 CENTÍMETROS QUE ARROJA PAPEL PICADO PLÁSTICO (CONFETI – PAPELILLO)	1	$ 33.500,00	$ 33.000,00
113	* PASACALLE IDENTIFICACIÓN DEL EVENTO DE 3 MTR. POR 70 CM. DISEÑO INDICADO POR LA ENTIDAD.	1	$ 560.000,00	$ 300.000,00
114	* BOLSA KRAFT 12 LIBRAS POR 100 UNIDADES	1	$ 39.333,33	$ 39.000,00
115	* ROLLO DE NYLON 20 LIBRAS POR 90 METROS	1	$ 27.000,00	$ 27.000,00
116	* PLIEGO PAPEL CORRUGADO 50 CM * 70 CM	1	$ 21.000,00	$ 21.000,00
117	* PAPEL CEDA UNIDAD DE 50 CM * 70 CM	1	$ 6.500,00	$ 6.500,00
118	* PINTURA EN AEROSOL DE 400 MILILITROS, SECADO RÁPIDO, NO TOXICO (COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD)	1	$ 30.333,33	$ 30.000,00
119	* FLOR ARTIFICIAL TAMAÑO PEQUEÑO COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 17.666,67	$ 17.000,00
120	* FLOR ARTIFICIAL TAMAÑO GRANDE COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD	1	$ 28.000,00	$ 28.000,00
121	*ROSA NATURAL DE TALLO LARGO MÍNIMO 25 CM, DE DIFERENTES COLORES	1	$ 21.666,67	$ 21.000,00
122	* PAPEL CELOFÁN UNIDAD DE 50 CM * 70 CM	1	$ 9.833,33	$ 9.000,00
123	* BOLSAS DE REGALO GRANDE (Alto: 32 cms. Ancho: 26 cms. Fuelle: 10 cms. (PAPEL PLASTIFICADO DIFERENTES COLORES SEGÚN LA OCASIÓN)	1	$ 18.000,00	$ 18.000,00
124	* CINTA PAPEL COLOR DECORATIVA 3CM, COLOR INDICADO POR LA ENTIDAD.	1	$ 23.666,67	$ 23.000,00
125	* NÚMEROS Y LETRAS METALIZADAS COLORES SURTIDOS (18")	1	$ 19.166,67	$ 19.000,00

126	* NÚMEROS Y LETRAS METALIZADAS COLORES SURTIDOS (32")	1	$ 21.000,00	$ 21.000,00
127	* GLOBOS EN ELIO R12 (POR UNIDAD)	1	$ 23.300,00	$ 23.000,00
SONIDO				
128	* ALQUILER DE SONIDO CABINA CON CONSOLA ACTIVA CON (2 PARLANTES)	1	$ 396.666,67	$ 250.000,00
129	* ALQUILER DE SONIDO DOS PARLANTES PASIVOS	1	$ 316.666,67	$ 200.000,00
130	* ALQUILER DE SONIDO DOS PARLANTES PASIVOS CON CONSOLA Y PLANTA DE AMPLIFICACIÓN PARA PARLANTES (DOS PARLANTES)	1	$ 683.333,33	$ 300.000,00
131	* ALQUILER DE MICRÓFONO	1	$ 143.333,33	$ 100.000,00
132	* ALQUILER DE ECUALIZADOR	1	$ 176.666,67	$ 100.000,00
UTENSILIOS				
133	* ALQUILER DE MESA CUADRADA 75 CM POR 75 CM 4 PUESTOS PLÁSTICA COLOR INDICADO POR LA UNIDAD	1	$ 27.333,33	$ 15.000,00
134	* ALQUILER DE SILLA PLÁSTICA SIN DESCANSA BRAZO	1	$ 12.500,00	$ 5.000,00
135	* ALQUILER DE MANTELES MESAS Y SILLAS POR UNID 75 CM POR 75 CM	1	$ 33.333,33	$ 10.000,00
136	* ALQUILER DE MANTELES POR UNID 75 CM POR 75 CM	1	$ 12.666,67	$ 12.000,00
137	* ALQUILER DE PLATOS POR UNID EN PORCELANA BLANCO	1	$ 17.333,33	$ 17.000,00
138	* ALQUILER DE VASOS POR UNID CRISTAL 9 ONZAS	1	$ 10.000,00	$ 5.000,00
139	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (TENEDORES) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1	$ 8.666,67	$ 8.000,00
140	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (CUCHARAS) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1	$ 8.333,33	$ 8.000,00
141	* ALQUILER DE CUBIERTOS, (CUCHILLOS) POR UNID EN ACERO INOXIDABLE	1	$ 8.333,33	$ 8.000,00
142	* ALQUILER DE COPAS DE CRISTAL POR UNID	1	$ 9.333,33	$ 5.000,00
PERSONAL				
143	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESERO 1 UNID	1	$ 81.666,67	$ 80.000,00
144	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESEROS 2 UNID	1	$ 163.333,33	$ 160.000,00
145	* PRESTACIÓN DE SERVICIO COMO MESEROS 3 UNID	1	$ 245.000,00	$ 240.000,00
TOTAL			**$ 12.871.599,98**	**$ 8.175.600,00**

Los oferentes no podrán sobrepasar el precio techo para cada uno de los elementos 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 discriminando 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.

El proponente:

TERESA TORRES WILLIAMS
C.C. No. 28.795.661 expedida en Lérida (Tolima)
Dirección: Calle 20 No. 10 – 09 Barrio Comuneros – Inirida (Guainia)
Celular: 3006644023 Email: villateresitainirida@gmail.com

Firma de conformidad,

Teniente Coronel **MIGUEL ANGEL DÍAZ LLANOS**
Comandante Departamento de Policía Guainía (E)

Elaboró: ST. JUAN DAVID ROJAS CUELLAR
DEGUN-GUCON

Revisó: ST. DAVID YADALA HURTADO JALILIE
DEGUN-ASJUR

Revisó: MY. MARCO ANTONIO BARRETO MANOSALVA
DEGUN-AREAD (E)

Fecha de elaboración: 24-06-2025
Ubicación: \\Srvfilesdegun1\area financiera contratos\CONTRATOS 2025\GESTIÓN\MINIMA\031.BIESO