En mí calidad de Jefe del Grupo de Talento Humano de la Dirección de Educación Policial manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN, que se hace necesaria la contratación para la "PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL, ESTÍMULOS Y MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA PARA UN PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADO, LA RESERVA ACTIVA Y SUS BENEFICIARIOS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL (DIEPO), ESCUELAS DE POLICÍA (ESMEB – ESCIC – ESPRO – ESTIC – ESAND – ESINC – ESEVI)." Para el desarrollo de las actividades de bienestar del personal.

Teniente coronel **ADRIANA ALEXANDRA AVENDAÑO GOMEZ**
Jefe Grupo de Talento Humano DIEPO

Mayor **LINA PAULA CAICEDO GONZALEZ**
Estructurador del Estudio Previo

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.1	TAMAL CORRIENTE	Tamal 300 gramos más pan, bebida caliente y jugo en agua 12 onzas.		
1.2	TAMAL CORRIENTE	Tamal 550 gramos más pan, bebida caliente y jugo en agua 12 onzas.		
1.3	HUEVOS AL GUSTO	Huevos al gusto (02 unidades), pan, mantequilla, más bebida caliente y jugo en agua 12 onzas.		
1.4	HUEVOS CON BACON	Huevos fritos (2 unidades) con tocineta (30 gramos), acompañado de arepa de queso (100 gramos) o tostadas francesas (2 unidades – 60 gramos), más bebida caliente y jugo en agua 12 onzas.		
1.5	HUEVOS POCHADOS	(02 unidades), acompañados de 02 tostadas francesas, porción de fruta 100 gramos, más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.		
1.6	DESAYUNO PAISA	Calentado paisa (200 gramos), arepa de maíz con mantequilla (50 gramos), más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.		
1.7	DESAYUNO ANDINO	Caldo de costilla (costilla de res 80 gramos), pan, más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.		
1.8	DESAYUNO LIGERO	Porción de fruta (100 gramos), porción de queso (30 gramos), galletas (25 gramos), más bebida caliente y jugo agua 7 onzas.		
1.9	DESAYUNO KIDS	Cereal (40 gramos), porción de fruta (100 gramos), jugo natural en agua 7 onzas.		
1.10	DESAYUNO FRANCÉS	Omelette (120 gramos), porción de fruta (100 gramos), pan (30 gramos), más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.		
1.11	DESAYUNO ESPECIAL	Omelette jamón, queso y espinaca total (150 gramos), 2 mini croissant (40 gramos), porción de fruta mixta (120 gramos), más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.		
1.12	DESAYUNO ARRIERO	Carne bistec (100 gramos), 02 patacones, arroz blanco (100 gramos), 01 huevo, más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.		
1.13	BURRITO VEGETARIANO	Preparación a base de frijol refrito (60 gramos), rúgula, aguacate (40 gramos), pico de gallo, tofu frito (60 gramos) en tortilla de maíz blanco, más bebida caliente (leche de soya) y jugo en agua 7 onzas.		
1.14	BOWL DE FRUTAS CON GRANOLA	Bowl conformado por granola (40 gramos), frambuesas (20 gramos), kiwi (30 gramos), banano (40 gramos), mora (25 gramos), arándanos (20 gramos), mango (30 gramos), fresa (30 gramos) y yogurt griego (120 ml).		
1.15	DESAYUNO CALDO DE COSTILLA	Preparación con costilla de res (80 gramos), papa pastusa (80 gramos), cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan.		
1.16	DESAYUNO CALDO DE POLLO	Preparación con colombina de pollo (80 gramos), papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan.		
1.17	DESAYUNO CHANGUA	Preparación típica colombiana a base de leche (250 ml), 02 huevos de gallina, calaos, cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan.		
1.18	CREPE DE JAMON	Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas – 40 gramos), porción de salchicha ranchera (40 gramos), bebida caliente y jugo en agua (7onzas)		
1.19	CREPE DE POLLO y CHMPIÑON	Crepe de pollo (120 gramos), en salsa bechamel con champiñones (40 gramos), maicitos (20 gramos), queso doble crema (30 gramos), gratinado con queso parmesano (10 gramos) y bebida de 350 ml.		
1.20	CREPE RANCHERO	Crepe ranchero relleno de salchicha ranchera (50 gramos), maicitos (20 gramos) y queso doble crema (30 gramos), gratinado con queso parmesano (10 gramos), acompañado con pan baguette (40 gramos) y bebida de 350 ml.		
1.21	PANCAKES	Acompañado de frutos rojos (40 gramos), jarabe de arce (250 ml), más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.		
1.22	PORCIÓN DE AREPA DE QUESO	Mezcla de maíz blanco con queso 100 gramos		
1.23	PORCIÓN DE QUESO	Porción de queso Campesino 100 gramos		
1.24	PORCIÓN DE QUESO	Porción de queso Mozarela 100 gramos		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.25	POCILLO DE AGUAPANELA	bebida caliente elaborada con panela y canela en astilla (200 ml)		
1.26	POCILLO DE CHOCOLATE	bebida caliente elaborada con leche y chocolate oscuro (200 ml)		
1.27	POCILLO DE CAFÉ EN LECHE	bebida caliente elaborada con leche y café molido (200 ml)		
2.1	CEVICHE DE MANGO	Preparación fresca a base de mango (120 gramos), cebolla (20 gramos), cilantro y ají, bañado en zumo de limón y naranja.		
2.2	ENSALADA TOMATE CAPRESE	Ensalada clásica italiana bañada en salsa pesto y aceitunas gratinado con mozzarella (210 gramos).		
2.3	CAUSA LIMEÑA	Preparación típica del Perú a base de puré de papas amarillas con zumo de limón (160 gramos), aguacate (40 gramos) y pollo (80 gramos) sazonado con ajíes.		
2.4	TIMBALES DE PESCADO	Tilapia (100 gramos) sellada en aceite de olivas con pimentón amarillo, ají amarillo sal y pimienta. Mezclado con aguacate y zumo de limón, albardado en lámina de pepino cohombro y cebollín		
2.5	CAUSA DE LANGOSTINO	Langostino (70 gramos) rebosado en orly, sobre una cama de puré de papa criolla (120 gramos) en zumo de limón con rodajas de aguacate, decorado con tomate cherry y caviar *negro*.		
2.6	CREMA DE POLLO	Crema a partir de una base de consomé de pollo mezclado con pollo (pechuga 70 gramos), tortillas de trigo (20 gramos), tomillo y demás especias, acompañado de bebida caliente y jugo en agua de 07 onzas.		
2.7	PATACON CON HOGAO GRATINADO	3 patacones (200 gramos) cubiertos con salsa criolla de la casa (40 gramos), gratinado (20 gramos).		
2.8	PATACON CON CHICHARRON	3 patacones (200 gramos) cubiertos con trozos de chicharrón (50 gramos).		
2.9	CHICHARRONES CON CRIOLLITAS	Mini picada de chicharrón (60 gramos), papa criolla (100 gramos) y ají.		
2.10	CEVICHE DE CAMARÓN	Elaborado con camarones frescos enteros (70 gramos), pelados y preparados con cebolla, ají tabasco, pimentón, acompañado por tulipán de queso parmesano (15 gramos) y chip de plátano (10 gramos).		
2.11	COCTEL DE CAMARONES	Camarones (70 gramos) aderezados con salsa golf (30 gramos), cebolla, cilantro y chip de plátano (10 gramos).		
3.1	SUPREMA DE POLLO RELLENO DE DURAZNO EN SALSA DE YOGURT	Pechuga (150 gramos) rellena de durazno natural (40 gramos) bañado en salsa de yogurt. Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.2	ROULE DE POLLO	Rollo de pollo relleno de jamón y queso apanado en salsa bechamel (200 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) 100 gramos + Ensalada.		
3.3	POLLO GRATINADO CON MANGO	Suprema de pollo en chutńey de mango (200 gramos), gratinada con queso mozzarella y parmesano (25 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o pure de papa y papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.4	PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIŃÒN	Pechuga de pollo napada en salsa de champiñón (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.5	POLLO AL VINO TINTO	Supremas de pollo selladas con vegetales y desglasadas en reducción de vino tinto (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.6	POLLO MARYLAND	Pechuga de pollo asada bañada en salsa de durazno (150 gramos), tocineta (30 gramos) y banano rebasado (60 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.7	POLLO VOLDOSTANA	Rollos de pechuga de pollo bañado en salsa de mostaza (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
3.8	LOMO DE CERDO A LA TOSCANA	Lomo de cerdo finamente horneado napado en salsa napolitana, parmesano, aceitunas (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.9	LOMO DE CERDO EN SALSA DE UCHUVAS	Lomo de cerdo bañado en salsa de uchuvas macerado en vino (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.10	MEDALLONES DE CERDO EN SALSA DE TOCINETA Y MORAS SILVESTRES	Medallón de cerdo albardado en tocineta bañado en salsa de natural (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.11	CAÑÓN DE CERDO EN SALSA TROPICAL	Cerdo horneado y dorado bañado en una deliciosa salsa dulce (170 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.12	CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA	Chuleta deshuesada (160 gramos), Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.13	CHULETA DE CERDO A LA PASION	Chuleta (160 gramos), bañado en salsa de maracuyá. Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.		
3.14	COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ	Costillas (180 gramos), Incluye 1 acompañamiento (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.		
3.15	RAVIOLI DE RICOTTA	Ravioli cocido (220 gramos), mantequilla avellanada, queso parmesano (10 gramos), hojas de salvia.		
4.1.	MEDALLONES DE RES EN SALSA BERMESA	Corte de res flameado en salsa francesa (170 gramos). Incluye dos Acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.		
4.2	POSTA CARTAGENERA	Pieza de carne fina bañada en sus jugos a base de panela (150 gramos), incluye dos Acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.		
4.3	MEDALLÓN DE RES EN SALSA DE QUESOS	Corte de res napado en salsa de quesos (Punta de anca / posta 150 gramos). Incluye dos Acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.		
4.4	T-BONESTEAK	Filete de res con hueso sellado a la parrilla y desglasado en vino tinto (220 gramos), acompañado de papa francesa (100 gramos) y arroz blanco (90 gramos).		
4.5	NEW YORK STEAK	Ensalada a base de lechuga romana (60 gramos), crotones de pan (15 gramos), queso parmesano (10 gramos), pechuga en julianas aderezado con mayonesa de anchoas y ajo (200 gramos).		
4.6	FILET MIGNON	Medallón de res albordado de tocineta en base de reducción de vino con champiñones (170 gramos). Incluye dos Acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.		
4.7	BABY BEEF	Corte grueso (200 gramos), incluye 1 acompañamiento (arroz blanco, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.		
4.8	CHURRASCO	Churrasco (200 gramos), incluye 1 acompañamiento (arroz blanco, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.		
5.1	TRUCHA NAPADA DE MARISCOS	Trucha napada en bisquet con mariscos (220 gramos). Incluye dos acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.		
5.2	TRUCHA FRUTOS DEL MAR	Trucha 180 gramos más mix mariscos 60 gramos, incluye dos acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.		
5.3	ATÚN ROJO ENCRUSTADO DE AJONJOLI	Atún marinado con finas hiervas gratinado con ajonjolí (180 gramos). Incluye dos acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
5.4	CAZUELA DE LANGOSTINO	Camarones y langostinos flameados al brandy con bisquet a base de langosta (200 gramos). Servido con 02 patacones y arroz blanco (90 gramos)		
5.5	CAZUELA DE MARISCOS	Mix mariscos (camarón, calamar, mejillón 150 gramos). Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco 100 gramos o arroz de coco 100 gramos, papa en cascos doradas 100 gramos o papa a la francesa 100 gramos, patacones 100 gramos) + ensalada (60 gramos).		
5.6	SALMÓN TERIYAKY	Filete de salmón (180 gramos) bañado en salsa teriyaki ajonjolí y cebollín. Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco 100 gramos o arroz de coco 100 gramos, papa en cascos doradas 100 gramos, papa a la francesa 100 gramos o patacones 100 gramos) + ensalada (60 gramos).		
5.7	SALMÓN SALSA DE MARACUYA	Filete de Salmon en glasé de maracuyá (150 gramos). Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco 100 gramos, arroz de coco 100 gramos, papa en cascos doradas 100 gramos, papa a la francesa 100 gramos o patacones 100 gramos) + ensalada (60 gramos).		
5.8	TRUCHA EN SALSA DE CAMARON Y COCO	Filete de trucha bañado en salsa bechamel y camarones (220 gramos). Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco 100 gramos0 arroz de coco 100 gramos, papa en cascos doradas 100 gramos, papa a la francesa 100 gramos o patacones 100 gramos) + ensalada (60 gramos).		
5.9	SALMON CON TTMBAL DE MANGO	Filete de Salmon parrillado y terminado al horno en base de mango (180 gramos). Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco 100 gramos o arroz de coco 100 gramos, papa en cascos doradas 100 gramos, papa a la francesa 100 gramos o patacones 100 gramos) + ensalada (60 gramos).		
5.10	SALMON FRUTOS DEL MAR	Filete de salmón parril!ado napado en salsa de mariscos (200 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones)		
5.11	PARRILLADA DE MARISCOS APANADOS	Porción de camaron tigre (40 gramos), langostinos (40 gramos), anillos de calamar (40 gramos), mejillones yerdes (30 gramos), filetes de salmón (60 gramos), acompañado con naco de papa y fagot de verduras.		
5.12	SALMÓN EN PESTO	Filete de Salmón napado con una deliciosa salsa pesto a base de albahaca (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones)		
5.13	TRUCHA AL AJILLO	Trucha fileteada y deshuesada bañada en una salsa de ajo (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones)		
5.14	PARRILLADA ESPECIAL	Res (100 gramos), pechuga de pollo (100 gramos) y pernil de cerdo (100 gramos) Acompañamientos: doble porción de papa salada, doble porción de plátano, doble porción de chorizo, doble porción de morcilla, ají criollo, guacamole y Bebida en Lata.		
5.15	PARRILLADA MIXTA DE CARNES	Cerdo (100 gramos), res (100 gramos) y pechuga de pollo (100 gramos), 1 morcilla, 1 chorizo. Acompañamientos: Papa salada, plátano, guacamole- ajá.		
5.16	PARRILLADA AIRE, MAR Y TIERRA	Corte de res con salsa de vino tinto agridulce (120 gramos), Filete de pechuga grille napada con salsa maracuyá (100 gramos) y Filete de pescado (100 gramos) decorado con katsura de zanahoria y rodajas de limón. Acompañamientos (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones).		
5.17	PAELLA DE CARNES	Arroz braseado a base de carnes y verduras (230 gramos), acompañado de pan Baguette.		
5.18	DÚO DE CARNES	Moneda de pollo rellena de vegetales en mantequilla de finas hierbas (120 gramos), corte de res en salsa de champiñón (120 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones).		
6.1	ARROZ ALMENDRADO	Arroz estilo árabe con cebolla tostada, mezcla de especias y almendras (250 gramos).		
6.2	ARROZ CON COCO	Arroz de coco 150 gramos, pescado frito (mojarra) 250 gramos. Ensalada tropical 60 gramos. 02 patacones, jugo natural en agua o gaseosa de 12 onzas.		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
6.3	ARROZ CON CHAMPINONES	Arroz meloso con champiñones y crema de leche. (250 gramos).		
6.4	ARROZ FRUTOS SECOS	Arroz con mezcla de ajonjolí, maní salado y almendras. (250 gramos).		
6.5	ARROZ MIXTO	Arroz compuesto por carne de res en trozos por 80 gr, pollo en trozos por 80 gr, camarones por 80 gr, raíces por 15 gr, zanahoria picada por 25 gr, arveja por 25 gr y especias, a base de salsa de soya negra, Acompañamiento papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones		
6.6	PAPA SOUR	Papa al horno con sour cream. (200 gramos).		
6.7	PAPA AL QUESO	Papas cocidas al vapor napadas con salsa de queso (220 gramos).		
6.8	FAGOT DE VERDURA TERIYAKY	Verduras estofadas en salsa teriyaki y sésamo (220 gramos).		
6.9	CASCOS DE PAPA AL ROMERO	Cascos artesanales, cocidos al horno con aceite de olivas y romero (220 gramos).		
6.10	YUCA AL MOHO DE AJO	Combinación perfecta de sabores cítricos Aderece con mojo, una salsa clásica hecha de ajo y limón (200 gramos).		
6.11	BASTONES DE YUCA	Bastón Crocante de Yuca (200 gramos).		
6.12	PLÁTANO TENTACIÓN	Plátano cubierto por melao a base de canela, esencia de vainilla, azúcar y gaseosa (200 gramos).		
6.13	ENSALADA JONICA	Mix de lechugas acompañado de jamón, tomate cherry y queso (180 gramos).		
6.14	ARROZ SALVAJE	Mezcla de arroz blanco y arroz salvaje (200 gramos).		
6.15	ENSALADA RUSA	Preparación a base de papa, zanahoria, habichuela, arveja, salchicha sazonado y mezclado con mayonesa y cilantro (200 gramos).		
6.16	ENSALADA FANTASÍA	Lechuga crespa morada, tomate cherry, fresa, mango, uchuva, aderezado con yogurt (150 gramos).		
6.17	ENSALADA WALDORF	Manzana verde, almendras, uvas pasas, crema de leche, mayonesa, apio (120 gramos).		
6.18	ENSALADA CESAR	Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano, mostaza (120 gramos).		
6.19	ENSALADA FRANCESA	Mezcla de espinacas, queso parmesano, atún, tocineta, con aderezo de aceite de olivas (120 gramos).		
6.20	ENSALADA LATINA	Mezcla de frutas acompañadas de Pechuga batavia y tomate Cherry (120 gramos).		
6.21	ENSALADA BRASILERA	Mezcla de frutas acompañadas de lechuga batavia, tomate y aceite de oliva (120 gramos).		
6.22	ENSALADA CAPRESE	Ensalada italiana compuesta de rodajas de tomate, queso fresco, orégano, lechuga batavia regado con aceite de oliva (100 gramos).		
6.23	ENSALADA DE MANGO Y FRESAS	Mix de lechuga acompañado de mango y fresa y vinagreta de yogurt (140 gramos)		
6.24	ENSALADA DE FRUTAS	Ensalada de frutas con dos copas de helado. (16 onzas).		
6.25	FRUTA PICADA	Porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger) 220 gramos.		
7.1	POLLO BROASTER *INFANTIL*	¼ de pollo broaster, papa francesa (para más de 20 niños cambia a papa paquete) + chocolatina (25 gramos) + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita		
7.2	NUGGETS INFANTIL	Nuggets de pollo (120 gramos, papa francesa (para más de 20 niños cambia a papa paquete) * chocolatina (25 gramos) + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita		
7.3	ESPAGUETTI INFANTIL	Espagueti a la boloñesa, pan baguete (220 gramos) + chocolatina (25 gramos) + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita (250 ml).		
7.4	CORDÓN BLUE INFANTIL	Cordón blue (100 gramos), papa francesa (100 gramos) + chocolatina (25 gramos) + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita		
7.5	MINI PARRILLADA MIXTA DE CARNES	Lomo de cerdo (80 gramos), corte de res (80 gramos) y pechuga de pollo (80 gramos), 1 morcilla (40 gramos), 1 chorizo (60 gramos). Acompañamientos: papa salada, plátano, guacamole - ají		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
7.6	PASTAS COLORES INFANTIL	Pastas tipo tornillo (Salsa a elección: salsa napolitana, salsa bolognesa, pesto, al burro o carbonara) 200 gramos + jugo cajita o Pet 250 ml + huevo kínder		
8.1	TÍPICO BANDEJA PAISA	Plato Antioqueño de frijol rojo (120 g), chicharrón (60 g), huevo (1 unidad / 50 g), arroz blanco (100 g), aguacate (60 g), carne molida (80 g), arroz blanco (100 g), arepa (60 g), chorizo (1 unidad / 70 g) (total aproximado 400 g).		
8.2	BISTEC A CABALLO	Porción de res (150 g) en salsa criolla (40 g) con huevo frito (1 unidad / 50 g) acompañado de arroz blanco (120 g) y tajada de aguacate (50 g).		
8.3	AJIACO SANTAFEREÑO	Sopa de ajiaco (300 g), pollo desmechado (150 g), tajada de aguacate (50 g), mazorca (80 g), alcaparra (5 g), crema de leche (20 g), guascas (1 g), porción de arroz (75 g), vaso de jugo de fruta natural en agua (250 ml).		
8.4	MOJARRA FRITA	Mojarra grande (250 g) acompañado de arroz blanco (120 g), patacón (80 g) y ensalada (60 g).		
8.5	MONDONGO	Sopa en base de papas (150 g) y vegetales (80 g) con mondongo de res (100 g) (total 330 g), más porción de arroz (120 g) y aguacate (50 g).		
8.6	COLA SUDADA	Cola de res guisada (150 g) acompañada de arroz con arveja (120 g), yuca al vapor (100 g), papa chaleca (80 g) y tajada de aguacate (50 g).		
8.7	CUCHUCO CON ESPINAZO	Sopa de cuchuco de trigo (250 g) con espinazo de cerdo (80 g) (total 330 g) acompañada de arroz blanco (120 g) y tajada de aguacate (50 g).		
8.8	COCIDO BOYACENSE	Preparación típica de Boyacá (370 gramos)		
8.9	FRIJOLADA	Cajuela de frijol con tocino (250 gramos), acompañada de arroz blanco (100 g), arepa de maíz (60 g), tajada de plátano (80 g), tajada de aguacate (50 g).		
8.10	CABRITO AL HORNO	Cabrito sazonado con especias y cocido al horno (250 gramos) acompañado de papas torneadas (120 g) y ensalada de aguacate (60 g).		
8.11	PESCADO ENCOCADO	Filete de merluza encocado (300 gramos) acompañado de arroz blanco (120 g) y patacón (80 g).		
8.12	ASADO HUILENSE	Carne de cerdo (250 gramos) marinada con especias y cerveza acompañado de yuca al vapor (100 g) y arepa de maíz (60 g).		
8.13	CARNE A LA LLANERA	Posta de ternera (300 gramos) marinada con especias y cerveza asada a la brasa acompañada de papa salada (120 g), yuca al vapor (100 g) y porción de guacamole (30 g).		
8.14	CREPE DE POLLO	Tortilla de maíz rellena de stroganof de pollo (300 gramos) acompañada de ensalada de aguacate (60 g) y pan (30 g).		
8.15	CREPE DE TERNERA	Tortilla de maíz rellena de stroganof de ternera (300 gramos) acompañada de ensalada de aguacate (60 g) y pan (30 g).		
8.16	SANCOCHO DE GALLINA	Plato típico colombiano (350 gramos), acompañado de papas al guiso (120 g), mazorca (80 g), yuca al vapor (100 g) y arroz blanco (120 g).		
8.17	SOBREBARRIGA EN SALSA	Sobrebarriga en salsa criolla de la casa. (350 gramos)		
8.18	SOBREBARRIGA A LA PLANCHA	Sobrebarriga a la plancha aromatizada con especias. (350 gramos)		
8.19	ARROZ AFRODISÍACO	Mezcla de arroz con mariscos (250 gramos), coco deshidratado (10 gramos), leche de coco (40 g) y vegetales (100 gramos).		
8.20	BAGRE EN SALSA DE COCO	Bagre (200 g) bañado en salsa de coco (150 g) (total 350 g).		
8.21	LENGUA CRIOLLA	Lengua de res (200 g) guisada en salsa criolla y arvejas (40 g) acompañada de arroz blanco (120 g), tajada de aguacate (50 g) y yuca al vapor (100 g).		
8.22	BAGRE A LA PLANCHA	Bagre a la plancha (250 g) aromatizado con especias.		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
8.23	GALLINA CRIOLLA	¼ Gallina acompañada de papa (120 g), yuca (100 g), plátano (80 g), aguacate (50 g), porción de arroz (120 g), mazorca en salsa criolla (80 g).		
8.24	MUTE SANTANDEREANO	Mute Típico Santandereano (400 gramos)		
8.25	CANELONES	Canelones rellenos con pollo y carne (300 gramos), acompañado con rodajas de pan baguette (30 g) con aderezo de queso (20 g) y vino.		
8.26	PAELLA VALENCIANA	Preparación típica española, Carnes (120 g), vegetales (80 g), arroz parabolizado (200 g), acompañada de pan baguette al ajillo (30 g).		
8.27	CREPES DE FRUTO ROJOS	Rellenos de frutos rojos (200 gramos), acompañado de una bola de helado 80 (gramos).		
8.28	SOLOMILLO ALBARDADO EN TOCINETA	Corte de res (200 g) albardado en tocineta (30 g) bañado en salsa de champiñones (70 g), arroz almendrado (120 g) y ensalada mediterránea (80 g).		
8.29	LECHONA 350 GRS	Lechona tolimense con arepa		
8.30	LECHONA 400 GRS	Lechona tolimense con arepa		
8.31	LECHONA 500 GRS	Lechona tolimense con arepa		
8.32	CHOW MAIN DE VEGETALES	Pasta frita estilo oriental (250 g) con vegetales de temporada (120 g), especias (5 g) y soya (25 g).		
8.33	CHOW FAN DE VEGETALES	Arroz frito (250 g) con vegetales de temporada (120 g), especias (5 g) y soya (25 g).		
8.34	RISOTTO DE CHAMPIÑONES	Arroz cremoso (220 g) acompañado de vegetales (80 g) y champiñones (50 g).		
8.35	MUSACA DE BERENJENA	Capas de berenjena (150 g) rellena de vegetales del huerto (120 g) bañada en salsa bechamel (60 g)		
9.1	TABLA DE QUESOS TURQUEZA 1 PAX	Queso tilsit, queso gruyer, queso holandés, queso mozarella, queso crema, jamón ahumado, salami, uvas chilenas, fresa, maní, uvas pasas, galletas tosh, cebollín.		
9.2	TABLA DE QUESOS 1 PAX	Queso azul, queso brie, queso emmental, queso holandés, queso mozarella, queso gruyer, queso tilsit, queso crema, jamón serrano, salami, jamón de cordero, almendras, uvas pasas, pan bagguette, fresa, melón, kiwi, uva chilena.		
9.3	TABLA DE QUESOS TURQUEZA 15 PAX	Queso tilsit, queso gruyer, queso holandés, queso mozarella, queso crema, jamón ahumado, salami, uvas chilenas, fresa, maní, uvas pasas, galletas tosh, cebollín.		
9.4	TABLA DE QUESOS 15 PAX	Queso azul, queso brie, queso emmental, queso holandés, queso mozarella, queso gruyer, queso tilsit, queso crema, jamón serrano, salami, jamón de cordero, almendras, uvas pasas, pan bagguette, fresa, melón, kiwi, uva chilena.		
9.5	TABLA DE QUESOS TURQUEZA 30 PAX	Queso tilsit, queso gruyer, queso holandés, queso mozarella, queso crema, jamón ahumado, salami, uvas chilenas, fresa, maní, uvas pasas, galletas tosh, cebollín		
9.6	TABLA DE QUESOS 30 PAX	Queso azul, queso brie, queso emmental, queso holandés, queso mozarella, queso gruyer, queso ti!sit, queso crema, jamón serrano, salami, jamón de cordero, almendras, uvas pasas, pan bagguette, fresa, melón, kiwi, uva chilena.		
10.1	PORCION DE FRUTA MIXTA	Contiene 3 tipos de frutas de temporada (350 gramos)		
10.2	COPA DE FRUTA	Copa de fruta mixta (250 gramos)		
10.3	COPA DE FRUTAS AL OPORTO	Papaya, Melón, piña macerados en vino oporto (300 gramos)		
10.4	COPA DE FRESAS CON CREMA	Fresas en crema de leche (300 gramos)		
10.5	SUPREMA DE FRUTAS	Contiene 3 tipos de frutas de temporada (250 gramos) acompañada de helado		
11.1	JUGO NATURAL EN AGUA	Vaso de 12 onzas		
11.2	JUGO NATURAL EN LECHE	Vaso de 12 onzas		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
11.3	JUGO NATURAL DE NARANJA	Vaso de 12 onzas		
11.4	JUGO DE 2 SABORES	Vaso de 12 onzas		
11.5	LIMONADA NATURAL	Vaso de 12 onzas		
11.6	LIMONADA DE HIERBA BUENA	Vaso de 12 onzas		
11.7	LIMONADA DE CEREZA	Vaso de 12 onzas		
11.8	LIMONADA DE COCO	Vaso de 12 onzas		
11.9	MALTEADA	Vaso de 12 onzas		
12.1	AGUA BOTELLA GAS	600 ML		
12.2	AGUA EN BOTELLA	PET 1000 ML		
12.3	AGUA EN BOTELLA	PET 600 ML		
12.4	AGUA EN BOTELLA	PET 280 ML		
12.5	BOTELLON DE AGUA	20 LITROS		
12.6	BOLSA DE HIELO	16 LITROS		
12.7	JUGO	1.5 LITROS		
12.8	JUGO	2.5 LITROS		
12.9	JUGO	400 ML PET		
12.10	JUGO	TETRA 200 ML		
12.11	GASEOSA	LATA 330 CC		
12.12	GASEOSA	LATA 330 CC SIN ZUCAR		
12.13	GASEOSA	PET 1.5 L		
12.14	GASEOSA	PET 2.5 L		
12.15	GASEOSA	PET 2.5 L SIN AZUCAR		
12.16	GASEOSA	PET 250 ML		
12.17	GASEOSA	PET 3 LITROS		
12.18	GASEOSA	PET 400 ML		
12.19	GASEOSA	PET 600 ML		
12.20	GASEOSA	PET 600 ML SIN AZUCAR		
12.21	BEBIDA HIDRATANTE	PET LITRO		
12.22	BEBIDA HIDRATANTE	PET 500 ML		
12.23	AGUA BOTELLA	PET 250 ML		
12.24	AGUA BOTELLA	PET 600 ML		
12.25	JUGO	200 ML SIN AZUCAR		
12.26	JUGO	201 ML		
13.1	ARROZ CON LECHE	Postre cremoso a base de arroz y leche 9 oz		
13.2	BROCHETA DE FRESA	Unión de tres fresas cubiertas con chocolate		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
13.3	CHEESE CAKE HORNEADO	Deliciosa torta hornea da de queso suave y un toque sabor a vainilla sobre una base de galleta crocante y diferentes rellenos (arequipe, oreo, fresa, mora, frutos rojos y agras) - 120 gramos		
13.4	CHESSE CAKE FRIO	Mezcla de queso y suave sabor a vainilla sobre una base de galleta crocante y diferentes rellenos (arequipe, oreo, fresa, mora, frutos rojos y agras) 120 gramos		
13.5	CUAJADA DE MELAO	120 GRAMOS		
13.6	CUAJADA DE MELAO	80 GRAMOS		
13.7	GELATINA DE COLORES	Combinación de gelatina de varios sabores y mouse de vainilla - 80 gramos		
13.8	GELATINA DE COLORES	Combinación de gelatina de varios sabores y mouse de vainilla - 120 gramos		
13.9	MILHOJA	Postre en forma rectangular que contiene crema pastelera (60 g) entre dos capas de hojaldre (40 g) espolvoreado con azúcar glas (5 g) o cubierto de arequipe (10 g) o glasé (10 g)		
13.10	MINI BROWNIE	Bizcocho de chocolate (25 g) y nueces (5 g) crujiente por fuera y suave y húmedo en su interior (10 g) (presentación mini)		
13.11	PIE DE LIMON	Postre en base de galleta crujiente (30 g), relleno esponjoso a base de crema de leche (60 g) y un fuerte y delicioso sabor a limón (20 g), cubierta en merengue italiano (10 g)		
13.12	PIE DE MANZANA	Postre en base de galleta crujiente (30 g), relleno de manzanas frescas (70 g) y un toque de canela (1 g) y uva pasa (19 g)		
13.13	PIE DE MARACUYA	Postre en base de galleta crujiente (30 g), relleno esponjoso a base de crema de leche (60 g) y un fuerte y delicioso sabor a maracuyá (20 g), cubierta en salsa de maracuyá (10 g)		
13.14	PONQUE NAVIDEÑO	Ponqué típico navideño (250 g) con frutas cristalizadas (50 g)		
13.15	POSTREOPERA	Postre a base de bizcochuelo con almendra húmedo de café y elaborado en varias capas rellenar de suave chocolate y crema de mantequilla y cubierto con ganache de chocolate - 120 gramos		
13.16	POSTRE TRES LECHES	Bizcochuelo esponjoso bañado con tres tipos de leche y un toque de licor, cubierto con merengue italiano o crema chantiílí - 120 gramos		
13.17	POSTRE TRES LECHES	Bizcochuelo esponjoso bañado con tres tipos de leche y un toque de licor, cubierto con merengue italiano o crema chantillí - 80 gramos		
13.18	TIRAMISU	Postre a base de bizcochuejo o húmedo de café y elaborado en varias capas rellenar de queso crema con suave sabor a licor - 120 gramos		
13.19	TIRAMISU	Postre a base de bizcochuelo húmedo de café y elaborado en varias capas rellenas de queso crema con suave sabor a licor - 80 gramos		
14.1	ALFAJORES	UNIDAD X 60 GRAMOS		
14.2	ALMOJABANA	80 GRAMOS		
14.3	BROWNIE	90 GRAMOS		
14.4	BUÑUELO	90 GRAMOS		
14.5	CORAZONES DE HOJALDRE	60 GRAMOS		
14.6	CROISSANT DE CHOCOLATE	110 GRAMOS		
14.7	CROISSAN T DE JAMON Y QUESO	110 GRAMOS		
14.8	CROISSANT DE JAMON Y QUESO MEDIANO	70 GRAMOS		
14.9	CROISSANT DE QUESO	110 GRAMOS		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
14.10	CROISSANT DE QUESO MEDIANO	70 GRAMOS		
14.11	CROISSANT HAWAIANO	120 GRAMOS		
14.12	CROISSAN T HAWAIANO MEDIANO	70 GRAMOS		
14.13	DEDITOS DE QUESO	40 GRAMOS		
14.14	DONUTS	52 GRAMOS		
14.15	GALLETA CAPUCHINO	15 GRAMOS		
14.16	GALLETA DE AJONJOLÍ	20 GRAMOS		
14.17	PANZEROTTI GRANDE	110 GRAMOS		
14.18	PANZEROTTI MEDIANO	60 GRAMOS		
14.19	PASABOCAS DE HOJALDRE	70 GRAMOS		
14.20	PASTEL DE CARNE	110 GRAMOS		
14.21	PASTES DE CARNE MEDIANO	70 GRAMOS		
14.22	PASTEL DE MANZANA	110 GRAMOS		
14.23	PASTEL DE MANZANA MEDIANO	70 GRAMOS		
14.24	PASTEL DE POLLO	110 GRAMOS		
14.25	PASTEL DE POLLO MEDIANO	70 GRAMOS		
14.26	PASTEL GLORIA	110 GRAMOS		
14.27	PASTEL GLORIA MEDIANO	70 GRAMOS		
14.28	PASTEL HAWAIANO	110 GRAMOS		
14.29	PASTEL HAWAIANO MEDIANO	70 GRAMOS		
14.30	PORCION MOLDE CHOCOLATE	60 GRAMOS		
14.31	PORCION MOLDE NARANJA Y AMAPOLA	60 GRAMOS		
14.32	PORCIÓN MOLDE BANANO	60 GRAMOS		
15.1	REFRIGERIO 1	Sándwich triangular en pan muffin (pan 55 g) con salsa (10 g), doble queso (2 láminas / 40 g) y doble jamón (2 láminas / 40 g), empacado en caja triangular con ventana y servilleta + bebida 200 ml, refrigerio empacado en bolsa kraft.		
15.2	REFRIGERIO 2	Sándwich de jamón de cerdo (40 g) en pan baguette o Rudy de 16 cm (60 g), doble queso (40 g) + salsa (10 g) + gaseosa 250 ml o jugo 330 ml + fruta (80 g) + paquete de papas (25 g), empaque + servilleta.		
15.3	REFRIGERIO 3	Producto hojaldrado por 110 gramos (Pastel de carne, pastel de pollo, paste hawaiano, pastel gloria, dedito de queso, croissant jamon y queso, croissant queso y bocadillo, croissant de queso o salchicha hojaldrada) + jugo 330 ml + paquete de papas (25 gramos) + fruta (80 gramos) y dulce, empaque + servilleta.		
15.4	REFRIGERIO 4	Sándwich en pan muffin con salsa, pollo desmenuzado, queso, tomate y lechuga; empacado en bolsa anti grasa y servilleta + snack + fruta + bebida 300 ml; refrigerio empacado en bolsa kraft		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
15.5	REFRIGERIO 5	Sándwich en pan muffin #4 con salsa, pollo a la plancha, tocineta, rodaja de huevo, tomate y lechuga, empacado en bolsa anti grasa y servilleta		
15.6	REFRIGERIO 6	sándwich frio tipo submarino de 25 cm (combinación de pechuga de pavo, roast beef en rebanadas y jamón, servido en pan gourmet tres vegetales y dos salsas), acompañado con jugo y gaseosa no retornable de 350 ml.		
15.8	REFRIGERIO NAVIDEÑO 1	Dos buñuelos x 40 gramos c/u, porción de natilla x 120 gramos, avena o jugo tetra Pack 250 ml		
15.9	REFRIGERIO NAVIDEÑO 2	Natilla de 120 gramos + 2 buñuelos de 30 gramos • 4 galletas navideñas y avena alpina por 250 ml		
15.10	REFRIGERIO NAVIDEÑO 3	Sándwich de pavo x 150 gramos y jugo tetrapak x 200 ml		
15.11	REFRIGERIO NAVIDEÑO 4	Sándwich pavo "220 gramos (pan toscano 3 tajadas jamón payo + 3 tajadas queso + lechuga + tomate + mayonesa), natilla * 80 gramos y pony malta, avena o jugo tetrapack x 250 ml		
16.1	PONQUÉ DE VINO MASA NEGRA	Ponqué en masa negra envinado con fruta confitada y frutos secos		
16.2	PONQUÉ DE VINO MASA BLANCA	Ponqué en masa blanca envinado con fruta confitada y frutos secos		
16.3	PONQUÉ MASA DE VAINILLA	Ponqué esponjoso en masa blanca con sabor a vainilla diferentes rellenos (arequipe, mora, frutos rojos, nutella, si el cliente lo solicita)		
16.4	PONQUÉ MASA DE CHOCOLATE 0 MILKYWAY	Ponqué en masa esponjosa y húmeda de chocolate con relleno arequipe si el cliente lo solicita		
16.5	PONQUÉ MASA DE TRES LECHES	Ponque esponjoso y muy húmedo con sabor a tres leches (relleno de arequipe, mora, frutos rojos, nutella o fruta, si el cliente lo solicita)		
16.6	CUP CAKE ESTÁNDAR	Ponqué personal en varieda d de masas (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla y chocolate) excepto tres leches, decoración estándar cubierta *en* chocolate, glasé o crema, fruta o flor de azúcar o natural. 80 gramos		
16.7	CUP CAKE TEMÁTICO	Ponqué personal en variedad de (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla y chocolate) excepto tres leches, decoración temática personalizada, cubierta en patillaje con figuras o flores en 3D, flores naturales o apliques en azúcar-80 GRAMOS		
16.8	PONQUÉ ESTÁNDAR	Ponqué en variedad de masas (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla, chocolate y tres leches), decoración estándar cubierta en chocolate, patillaje, crema o al natural, fruta o flor de azúcar o natural y cintas, presentación por libra.		
16.9	PONQUÉ TEMÁTICO	Ponqué en variedad de masas (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla, chocolate y tres leches), decoración temática personalizada con cubierta en patillaje, incluye flores naturales, logos en plaqueta o hasta dos figuras en 3D y cintas		
17.1	CENTRO DE MESA 1	Farol tonalidad neutra en alquiler 40 cm de alto, decorado con rosas y flores de primavera		
17.2	CENTRO DE MESA 2	Centro de mesa corporativo sencillo en base plástica.		
17.3	CENTRO DE MESA 3	Centro de mesa corporativo sencillo en base de vidrio.		
17.4	CENTRO DE MESA 4	Centro de mesa corporativo soporte en alquiler, con lirios y follajes y cinta decorativa.		
17.5	CENTRO DE MESA 5	Centro de mesa redondo corporativo soporte en alquiler, con rosas blancas, rojas, follajes y cinta decorativa.		
17.6	CENTRO DE MESA 6	Centro de mesa corporativo soporte en alquiler, con hortensias blancas, azules, follajes y cinta decorativa.		
17.7	CENTRO DE MESA 7	Centro de mesa corporativo en cilindro de 15 cm con calas en vino tinto.		
17.8	CENTRO DE MESA 8	Centro de mesa corporativo en cilindro de 15 cm con 2 cartuchos y hortensias		
17.9	CENTRO DE MESA 9	Centro de mesa corporativo imperial con hortensias, rosas, lirios, margaritas y follajes en paleta de colores a elección.		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
17.10	CENTRO DE MESA 10	Decoración temática para la venta en cajita decorada con papel seda, topper alusivo		
17.11	CENTRO DE MESA 11	Diseño elaborado con en forma redonda o alargada de acuerdo con el tipo de mesa. Cuenta con una base plástica con rosas y flores exclusivas al igual que hermosos follajes frescos de temporada		
17.12	CENTRO DE MESA 12	Diseño dirigido a ambientes exteriores o campestres puede ser elaborado con en forma redonda o alargada de acuerdo con el tipo de mesa cuenta con base en madera flores de exterior para así garantizar una alta duración junto a hermosos follajes frescos de temporada.		
17.13	CENTRO DE MESA 13	Diseño dirigido a ambientes exteriores o campestres puede ser elaborado con en forma redonda o alargada de acuerdo con el tipo de mesa cuenta con base plástica y bores de exterior para así garantizar una alta duración junto a hermosos follajes frescos de temporada.		
17.14	CENTRO DE MESA 14	Exclusivo centro de mesa elaborado en copa alta de vidrio tipo martini con rosas y flores premium, junto con con hermosos follajes frescos de temporada y decoración interna en telas Morales importadas para darle un toque de exclusividad. Adicionalmente, a solicitud del cliente su interior puede ser decorado con luces tipo led.		
17.15	CENTRO DE MESA 15	Diseño elaborado con en base alta de vidrio en alquiler, con decoración en pampas, esferas y luces tipo led. Acompañado de flores exóticas con un toque de glamour y exclusividad para su evento.		
17.16	ALQUILER DE DECORACION PARA SALONES DE EVENTOS 1	Alquiler de decoración para salones de eventos (luces, sonido, letreros en acrílicos o madera, arcos de luces, flores, bombas, telas, antorchas, alfombras, arreglos colgantes) para 20 a 100 personas según temática.		
17.17	ALQUILER DE DECORACION PARA SALONES DE EVENTOS 2	Alquiler de decoración para salones de eventos (luces, sonido, letreros en acrílicos o madera, arcos de luces, flores, bombas, telas, antorchas, alfombras, arreglos colgantes) para 100 a 200 personas según temática.		
17.18	ALQUILER DE DECORACION PARA SALONES DE EVENTOS 3	Alquiler de decoración para salones de eventos (luces, sonido, letreros en acrílicos o madera, arcos de luces, flores, bombas, telas, antorchas, alfombras, arreglos colgantes) para 200 a 500 personas según temática.		
18.1	MESERO TURNO	Máximo seis horas		
18.2	MESERO TURNO	Máximo doce horas		
18.3	MESERO	Hora adicional		
18.4	AUXILIAR DE COCINA TURNO	Máximo seis horas		
18.5	AUXILIAR DE COCINA TURNO	Máximo doce horas		
18.6	PARRILLERO	Máximo seis horas		
18.7	PARRILLERO	Máximo doce horas		
18.8	CHEF	Máximo seis horas		
18.9	CHEF	Máximo doce horas		
19.1	AGRUPACION MUSICAL DE 4 MUSICOS (ORGANISTA, SAXOFONISTA, BATERIA Y CANTANTE) por hora			
19.2	ORQUESTA DE 6 MUSICOS (PIANO, BAJO, TIMBAL, CONGA Y 2 CANTANTES) por hora			
19.3	ORGANISTA (por hora)			
19.4	PIANISTA (por hora)			
19.5	CANTANTE (por hora)			
19.6	GRUPO FOLCLÓRICO (por hora)			
19.7	SAXOFONISTA (por hora)			
19.8	VIOLINISTA (por hora)			
19.9	MINITECA COMPLETA 5 HORAS CON LUCES Y DJ (Operación por DJ profesional (1 persona) Sonido profesional (2 bafles activos mínimo 12" / 700 W c/u) 1 consola mezcladora (mínimo 4 canales) 2 micrófonos (1 inalámbrico + 1 alámbrico) Luces básicas para ambientación: 2 luces LED PAR 1 luz robótica o scanner 1 máquina de humo ligera (opcional según espacio)			

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
19.10	Equipos de sonido y luces especificar (5 horas) Sonido profesional: (2 parlantes activos 12" o 15" / 700–1000 W c/u, 1 consola mezcladora de mínimo 4 canales, 2 micrófonos inalámbricos, Luces para ambientación: 2 luces LED PAR, 1 efecto de luz tipo moonflower o scanner			
19.11	ANIMADOR (evento)			
20.1	SHOW DE STAND-UP COMEDY	La presentación del Show debe ser con mínimo una de una hora y se deberá bridar 03 opciones de humoristas o imitadores antes de cada evento, con el fin de realizar una elección por parte del supervisor del contrato.		
20.2	RECREACIONISTAS (1 PAREJA)	HORA		
20.3	PRESENTADOR	POR EVENTO		
21.1	ALMUERZO O CENA PARA 50 PERSONAS, EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA Y BOYACA, CON SHOW MUSICAL.	Precio por persona de almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o3 mini empanadas de carne + ají; plato fuerte: Punta de Anca/ Lomo Ancho a la Plancha (280-320g + porción de papa a la francesa O criolla y ensalada de verdes con vinagreta + chimichurri jugo natural 12oz o Medallones de Solomito de Cerdo (280g 300g + puré de papa gratinado + ensalada Mix de Lechugas con Frutos Secos < Queso Campesino + jugo natural 12oz y postre: Cheesecake de Frutos Amarillos o Mousse de chocolate + show musical en vivo, restaurante temático en la sabana de Bogotá.		
21.2	ALMUERZO O CENA PARA 100 PERSONAS, EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA Y BOYACA, CON SHOW MUSICAL.	Precio por persona de almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o3 mini empanadas de carne + ají; plato fuerte: Punta de Anca/ Lomo Ancho a la Plancha (280-320g + porción de papa a la francesa O criolla y ensalada de verdes con vinagreta + chimichurri jugo natural 12oz o Medallones de Solomito de Cerdo (280g 300g + puré de papa gratinado + ensalada Mix de Lechugas con Frutos Secos < Queso Campesino + jugo natural 12oz y postre: Cheesecake de Frutos Amarillos o Mousse de chocolate + show musical en vivo, restaurante temático en la sabana de Bogotá.		
21.3	ALMUERZO O CENA PARA 200 PERSONAS, EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA Y BOYACA, CON SHOW MUSICAL.	Precio por persona de almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o3 mini empanadas de carne + ají; plato fuerte: Punta de Anca/ Lomo Ancho a la Plancha (280-320g + porción de papa a la francesa O criolla y ensalada de verdes con vinagreta + chimichurri jugo natural 12oz o Medallones de Solomito de Cerdo (280g 300g + puré de papa gratinado + ensalada Mix de Lechugas con Frutos Secos < Queso Campesino + jugo natural 12oz y postre: Cheesecake de Frutos Amarillos o Mousse de chocolate + show musical en vivo, restaurante temático en la sabana de Bogotá.		
21.4	ALMUERZO O CENA PARA 300 PERSONAS, EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA Y BOYACA, CON SHOW MUSICAL.	Precio por persona de almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o3 mini empanadas de carne + ají; plato fuerte: Punta de Anca/ Lomo Ancho a la Plancha (280-320g + porción de papa a la francesa O criolla y ensalada de verdes con vinagreta + chimichurri jugo natural 12oz o Medallones de Solomito de Cerdo (280g 300g + puré de papa gratinado + ensalada Mix de Lechugas con Frutos Secos < Queso Campesino + jugo natural 12oz y postre: Cheesecake de Frutos Amarillos o Mousse de chocolate + show musical en vivo, restaurante temático en la sabana de Bogotá.		
21.5	PARQUE TEMATICO DE DIVERSIÓN, CULTURA Y TEATRO	1 PAX para adulto en uno de los parques temáticos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.6	PARQUE TEMATICO DE DIVERSIÓN, CULTURA Y TEATRO	1 PAX para niño en uno de los parques temáticos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.7	PARQUE DE DIVERSIONES	1 FASTS PAX - para adulto en uno de los parques temáticos de diversión de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
21.8	PARQUE DE DIVERSIONES	1 FASTS PAX para niño en uno de los parques temáticos de diversión de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.9	PASADIA PARQUE JUEGOS INTERACTIVOS	1 PAX - para adulto en uno de los parques interactivos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.10	PASADIA PARQUE JUEGOS INTERACTIVOS	1 PAX para niño en uno de los parques interactivos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.11	PASADIA PARQUE REREATIVO FAMILIAR	1 PAX - para adulto en uno de los parques interactivos familiares de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.12	PASADIA PARQUE REREATIVO FAMILIAR	1 PAX para niño en uno de los parques interactivos familiares de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.13	PASADIA PARQUE EXTREMO	1 PAX para adulto en uno de los extremos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.14	PASADIA PARQUE EXTREMO	1 PAX para niño en uno de los parques extremos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.15	PASADIA EN LA SABANA DE BOGOTA Y BOYACA	1 PAX para adulto en uno de los parques de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.16	PASADIA EN LA SABANA DE BOGOTA Y/O BOYACA	1 PAX para niño en uno de los parques de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.17	PASADIA TERMALES	1 PAX para adulto en uno de los termales de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.18	PASADIA TERMALES	1 PAX para niño en uno de los termales de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.19	PASADIA DIA DE SOL 1	1 PAX para adulto en uno de los parques acuáticos el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.20	PASADIA DIA DE SOL 2	1 PAX para niño en uno de los parques acuáticos el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.21	PARQUES NATURALES	1 PAX para adulto en uno de los parques acuáticos el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.22	PARQUES NATURALES	1 PAX para niño en uno de los parques acuáticos el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),		
21.23	ENTRADAS A CINE FUNCIONES 2D, 3D Y 4D	1 PAX adulto o niño el cual debe contener el ingreso a las salas de cine y confitería (Crispetas, perro caliente y gaseosa)		
21.24	ENTRADAS A CINE FUNCIONES 2D, 3D Y 4D	1 PAX niño el cual debe contener el ingreso a las salas de cine y confitería (Crispetas, perro caliente y gaseosa)		
22.1	ALQUILER INFLABLE CORRE CORRE			
22.2	ALQUILER JUMPING			
22.3	ALQUILER INFLABLE ESPACIAL			
22.4	ALQUILER INFLABLE BURBUJA CHOCADORA ADULTOS			
22.5	ALQUILER INFLABLE MURO DE ESCALAR			
22.6	ALQUILER INFLABLE SALTARON			
22.7	ALQUILER MESA REDONDA DE 10 PUESTOS			
22.8	SILLÓN ISABELINO CON BRAZOS			

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
22.9	ALQUILER MESA COCTELERA DE VIDRIO CON TRES SILLAS COCTELERAS			
22.10	ACTIVIDAD RECREACIÓN INFANTIL PARA 10 NINOS, INCLUYE ELEMENTOS NECESARIOS PARA PINTUCARITAS GLOBOFLEXÍA TÍTERES Y RECREACIÓN DIRIGIDA			
22.11	ALQUILER JUEGO DE RANA			
22.12	ALQUILER JUEGO BOLIRANA			
22.13	ALQUILER JUEGO FUTBOLÍN			
22.14	ALQUILER JUEGO TEJO			
22.15	ALQUILER DE FOTO CABINA CERRADA CON ACCESORIOS SEGUN TEMATICA CÒN IMPRESIÓN INSTANTÀNEA DE FOTOS ILIMITADO POR HORA FORMATO EN TIRA O POSTAL DISENO DEL MARCO PERSONALIZADO Y ENTREGA DE FOTOS TERMINADO EL EVENTO. INCLUYE; LOGRARIO Y TRANSPORTE.			
22.16	ALQUILER TORO MECANICO			
22.17	ARCO DECORATIVO EN GLOBOS PARA EVENTOS SEGUN TEMÁTICA.			
22.18	GIRNALDA DE GLOBOS DECORATIVO PARA EVENTOS SEGUN TEMATICA.			
22.19	SUMINISTRO METRO DE BANDERINES TRIANGULARES O FESTONES (CADA METRO TRAE 4 TRIÁNGULOS DE 25CM POR 30CM) TIPO FERIA MULTICOLOR EN TELA IMPERMEABLE BASTANTES RESISTENTES.			
22.20	TABLERO PARA ACOMODAR BALOTAS PRESENTADOR 75 BALOTAS MARCADAS 300 CARTONES DESECHABLES			
22.21	PRESENTACION DE RECREADOR SEGUN TEMATICA			
22.22	SHOW DE MAGIA DE 30 A 40 MINUTOS SEGUN TEMATICA			
22.23	SHOW DE TÍTERES DE 30 A 40 MINUTOS SEGUN TEMATICA			
22.24	ALQUILER DE MANTELES, SOBREMANTELES, SILLAS, CRISTALERIA Y CUBIERTOS PARA EVENTOS			
22.25	ALQUILER DE LUCES PARA EVENTOS			
22.26	ALQUILER DE LETRAS DECORATIVAS PARA EVENTOS			
22.27	ALQUILER DE SILLAS PARA EVENTOS (TIFFANY, RESINA O PLASTICO)			
23.1	LACTEO CON DULCE DE FRUTA	140 G		
23.2	QUESO TIPO PETIT SUISSE x 4 unid	45 G (SURTIDO)		
23.3	AREQUIPE	220 GR		
23.4	AREQUIPE	50 G		
23.5	AVENA	250 G		
23.6	AVENA CON SABOR CANELA	250 G		
23.7	BEBIDA CON ALMENDRAS	CAJA 1 LITRO		
23.8	LACTEO CON CEREAL	174 G (SURTIDO)		
23.9	GELATINA	108 GR (SURTIDA)		
23.10	GELATINA	108 GR (SURTIDA)		
23.11	JUGO	1000 ML		
23.12	JUGO	TETRA 200 ML (SURTIDO)		
23.13	KUMIS	VASO 200 G		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
23.14	LECHE DESLACTOSADA	1100 ML		
23.15	MANTEQUILLA	10 GR		
23.16	MERMELADA	15 GR		
23.17	PULPA DE JUGO	PET 300 ML		
23.18	QUESITO	375 GR		
23.19	QUESO BRIE	135 G		
23.20	QUESO CAMEMBERT	120 G		
23.21	YOGURT	BOLSA 150 G		
23.22	YOGURT DESLACTOSADO	200 GR		
23.23	YOGURT	180 GR		
23.24	YOGURT	200 GR		
23.25	BEBIDA LACTEO FERMETADO	150 GR (SURTIDO)		
23.26	YOGURT SIN AZUCAR	500 GR		
23.27	YOGURT CON PROBIOTICOS	150 GR (SURTIDO)		
23.28	YOGURT CON PROBIOTICOS	100 GR		
23.29	QUESO AHUMADO	250 GR		
24.1	ALMENDRA FRANCESA	135 G		
24.2	BON BOM	UNIDAD		
24.3	CHOCOLATES	PAQUETE X 12		
24.4	SNACK DE MAIZ	45 GR		
24.5	CHITOS FAMILIAR	48 GR		
24.6	CHOCOLATINA	100 GR		
24.7	CHOCOLATINA	12 GR		
24.8	CHOCOLATE	8 UND		
24.9	CHOCOLATINA	43 GR		
24.10	BOLITA DE CHOCOLATE	PAQUETE X 12 19 GRS		
24.11	GALLETAS	50 GR		
24.12	GALLETAS TIPO SANDWICH	36,5 GR		
24.13	COLOMBINA	UNIDAD		
24.14	GALLETAS MULTICEREAL	30 GR		
24.15	GALLETA SURTIDA	30 GR		
24.16	GALLETA	40 GR		
24.17	GALLETA	26 GR		
24.18	GALLETA DE LECHE	12 GR		
24.19	GALLETAS	36 GR		
24.20	GALLETAS	36 GR		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
24.21	GALLETAS	30 GR		
24.22	GOMAS SURTIDAS	90 GR		
24.23	MANI	48 GR		
24.24	MANI CON SAL	45 GR		
24.25	MANI MIX ARANDANOS	45 GR		
24.26	MEZCLA DE NUECES, MANI, ALMENDRAS Y MARANONES	180 GR		
24.27	CREMA PARA UNTAR A BASE DE CACAO Y AVELLANAS	200 GR		
24.28	PAPAS	33 GR		
24.29	CHOCOLATE BARQUILLO	12 BARQUILLOS		
24.30	PONQUE	65 GR		
24.31	PONQUE	30 GR		
24.32	BROWNIE	65 GR		
24.33	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	65 GR		
24.34	PONQUE DE VAINILLA	55 GR		
24.35	GALLETAS	34 GR		
24.36	ROSQUITAS	19 GR		
24.37	BOCADILLO	X 36 UND		
24.38	MASMELOS SURTIDOS	145 GR		
24.39	PLATANITOS	28 GR		
24.40	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN SABOR PICANTE.	45 GR		
24.41	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN SABOR MIX.	45 GR		
24.42	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN SABOR NATURAL.	45 GR		
24.43	TORTILLAS DE MAIZ TOSTADAS MEGAQUESO	43 GR		
24.44	TURRON DE COCO	UNIDAD		
24.45	SUPER TURRON DE COCO	UNIDAD		
24.46	BOLITAS DE CHOCOLATE X 19 GR	UNIDAD		
24.47	CHOCOLATINA X 18 GR	UNIDAD		
25.1	EMPANADAS DE CARNE	Empanadas en masa de maíz u hojaldre de 180 GRAMOS		
25.2	EMPANADAS DE POLLO	Empanadas en masa de maíz u hojaldre de 180 GRAMOS		
25.3	EMPANADAS DE MIXTA	Empanadas en masa de maíz u hojaldre de 180 GRAMOS		
25.4	EMPANADAS DE MEXICANA	Empanadas en masa de maíz u hojaldre de 180 GRAMOS		
25.5	EMPANADAS DE POLLO – CHAMPIÑON	Empanadas en masa de maíz u hojaldre de 180 GRAMOS		

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
25.6	HAMBURGUESA SENCILLA DE CARNE	Pan brioche de finas hierbas, queso chédar, 150 gr de carne artesanal, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsas, acompañada de 180gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.		
25.7	HAMBURGUESA ESPECIAL DE CARNE	Pan brioche de finas hierbas, queso chédar, 150 gr de carne artesanal, tocineta, carne o pollo desmechado cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsas, acompañada de 180gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.		
25.8	HAMBURGUESA DOBLE CARNE	Pan brioche de finas hierbas, doble queso chédar, 300 gr de carne artesanal, tocineta, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsas, acompañada de 180gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.		
25.9	HAMBURGUESA SENCILLA DE POLLO	Pan brioche de finas hierbas, queso chédar, 150 gr de pollo apanado, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsas, acompañada de 180gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.		
25.10	HAMBURGUESA DOBLE DE POLLO	Pan brioche de finas hierbas, doble queso chédar, 300 gr de pollo apanado, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsas, acompañada de 180gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.		
25.11	PERRO CALIENTE SENCILLO DE 160gr	Pan artesanal, salchicha americana, jamón ahumado, queso chédar, papa cabello de ángel, cebolla caramelizada, huevo de codorniz y salsas acompañado de 180 gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.		
25.12	PERRO CALIENTE ESPECIAL DE 160gr	Pan artesanal, salchicha americana, jamón ahumado, queso chédar, tocineta papa cabello de ángel, cebolla caramelizada, huevo de codorniz y salsas acompañado de 180 gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.		
25.13	CHORIPERRO DE 170gr	Pan artesanal, chorizo santarrosano, jamón ahumado, queso chédar, tocineta papa cabello de ángel, cebolla caramelizada, huevo de codorniz y salsas acompañado de 180 gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.		
25.14	AREPA RELLENA DE POLLO DE 450gr	Arepa de maíz rellena de queso, jamón, pollo desmechado, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.		
25.15	AREPA RELLENA DE CARNE	Arepa de maíz rellena de queso, jamón, carne desmechada, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.		
25.16	AREPA RELLENA DE MIXTA	Arepa de maíz rellena de queso, jamón, carne y pollo desmechado, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.		
25.17	AREPA RELLENA CON CHORIZO	Arepa de maíz de 100 gr con chorizo santarrosano de 100 gr		
25.18	AREPA RELLENA DE JAMON Y QUESO	Arepa de maíz de 100 gr con jamón y queso		
25.19	SALCHIPAPA SENCILLO	Papa a la francesa 250 gr, salchicha americana 2 unidades por 160 gr, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.		
25.20	SALCHIPAPA ESPECIAL	Papa a la francesa 250 gr, salchicha americana 2 unidades por 160gr, carne o pollo desmechado, queso chédar, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.		
25.21	MAZORCADA	Papa a la francesa 250gr, salchicha americana 2 unidades por 160gr, carne desmechada, pollo desmechado, papa cabello de ángel, maíz, queso chédar, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.		
25.22	PIZZA DE CARNES (PORCIÓN)	150 gramos		
25.23	PIZZA DE HAWAIANA (PORCIÓN)	150 gramos		
25.24	PIZZA DE POLLO CHAMPIÑON (PORCIÓN)	150 gramos		
25.25	PIZZA DE POLLO MEXICANA (PORCIÓN)	150 gramos		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El contratista deberá garantizar la disponibilidad del lugar, hora, fecha e infraestructura logística establecida en coordinación con el supervisor del contrato para su aprobación.		
2	El contratista no podrá cobrar ningún valor adicional a lo estipulado en el contrato, los costos indirectos serán asumidos por la empresa y no se generará ningún tipo de erogación ni para los participantes de los eventos ni para la Policía Nacional-Dirección de Educación Policial.		
3	El contratista deberá garantizar que los parques recreativos, temáticos, de diversiones. ecológicos y/o centros interactivos, tecnológicos; cuenten con una póliza de responsabilidad civil extracontractual la cual cubra todo tipo de riesgo en el cual se pueda ver involucrado un niño, niña joven y/o adulto que participe en la actividad.		
4	El contratista por ningún motivo podrá realizar cambios en las actividades manifestadas anteriormente.		
5	El contratista deberá aplicar mínimo al 10% de las personas participantes en cada actividad. una encuesta de satisfacción. las cuales deberán ser presentadas en Excel (tabuladas) y formato PDF al supervisor del futuro contrato. máximo los tres días hábiles siguientes a la ejecución de la actividad. Aplica para todas y cada una de las actividades y eventos y esta se deberá realizar el mismo día en que se desarrolle la actividad.		
6	El contratista cuando las actividades conlleven alimentos deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades adscritas. del personal que labora y adicionalmente acredita experiencia mínima de seis (6) meses. En la manipulación de alimentos y atención de personal. con el objeto de garantizar un buen servicio o timas relaciones interpersonales entre el personal a su car o los usuarios.		
7	El contratista se compromete a garantizar la entrega de insumos y productos de la mejor calidad. el buen manejo y conservación de los alimentos. elementos. instalaciones y materiales entregados durante la ejecución del contrato. 1. Sin excepción. los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente e implementar la cadena de frio a los alimentos. desde la producción hasta la disposición final del consumidor. 2. Los productos envasados y enlatados deberán tener la licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos. corroídos o con presencia de gas en su interior. 3. Los productos de panadería deberán comprarse mínimo con un día de antelación a la entrega del servicio en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse con empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento. 4. El contratista se compromete a dar cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 "POE la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".		
8	El contratista se compromete que en caso de requerir alguna actividad adicional que no esté contemplada en el contrato durante la ejecución del mismo, se presente cotización de esta acompañada de mínimo dos cotizaciones más para realizar el estudio de mercado e incluirla en el contrato.		
9	El contratista deberá presentar muestra de los productos incluidos en los ítems del 1 al 16, siempre y cuando sea requerido por el supervisor del contrato. Para las actividades del ítem 21, el contratista deberá presentar 3 opciones de restaurantes reconocidos e incluir en su propuesta: entrada, plato fuerte, jugo en agua y agua, postre y ambientación. Tener en cuenta que el valor no puede superar el presupuesto estimado para la realización de la actividad.		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos. Concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio. Durante al final del contrato. Serán asumidas como responsabilidad del CONTRATISTA.		
2	Para la adquisición de productos alimentarios y. en cumplimiento al manual de contratación de la Policía Nacional se debe dar aplicabilidad a las buenas prácticas de manufactura — BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. O cualquier otra disposición que los modifique. Adicione o reemplace.		
3	El contratista anexo certificación. Autorización. Licencia sanitaria vigente u otro tipo de acto administrativo emitido por las entidades competentes donde se pueda evidenciar los permisos que estas otorgan para el desarrollo de las actividades objeto del contrato. Así como los permisos. Licencias demás soportes de terceros que realicen trabajo para este.		
4	El oferente debe anexar certificación, autorización, licencia sanitaria vigente u otro tipo de acto administrativo emitido por las entidades competentes donde se pueda evidenciar los permisos que estas otorgan para el desarrollo de las actividades objeto del contrato. Así mismo los permisos, licencias y demás soportes de terceros que realicen trabajo para este.		
5	El oferente, trátese de personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, domiciliadas o con sucursal en Colombia, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal), deberán certificar la experiencia en el Registro Único de Proponentes del Registro Único Empresarial de la Cámara de Comercio con jurisdicción en su domicilio principal, de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.5.3., del Decreto 1082 de 2015. Para efectos de verificación a los consorcios y/o uniones temporales, cada uno de sus integrantes deberá anexar el RUP de su domicilio principal, el cual deberá estar en firme. Con el fin de garantizar la calidad de los elementos a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del contrato, se requiere acreditar experiencia especifica, de máximo tres (03) certificaciones de contratos ejecutados, terminados y/o liquidados, con entidades públicas y/o privadas, en actividades de bienestar social, por un valor que sumado sea mayor o igual al cincuenta (50%) por ciento del presupuesto oficial asignado para el presente proceso de contratación, expresado en SMMLV. Nota: en el caso consorcios o uniones temporales, se podrá certificar la experiencia a través de uno o alguno de sus integrantes. Las certificaciones deberán contener la siguiente información: Nombre, dirección y/o teléfono del contratante Nombre, dirección y/o teléfono del contratista Objeto del contrato certificado. Número de contrato. Porcentaje de participación (para el caso de consorcios o uniones temporales). Valor del contrato. Nota 1: en los documentos soporte de la certificación debe ser posible verificar, que el objeto tenga relación con lo solicitado, el valor de estos y el valor final del contrato. Nota 2: no se admiten auto certificaciones, ni cuentas de cobro, ni certificaciones expedidas por él o los otros miembros del consorcio o unión temporal. Nota 3: no se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final). Nota 4: no se aceptan certificaciones con enmendaduras o ilegibles.		

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>La Dirección de Educación Policial se reserva el derecho de hacer las verificaciones que considere necesarias con respecto a la documentación presentada, a fin de constatar el contenido de la misma.

La experiencia específica presentada por el proponente, deberá acreditar el cumplimiento de mínimo quince (15) códigos de los treinta (30) relacionados en el UNSPSC, que se relacionan a continuación:

<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th></tr>
<tr><td>50192100</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS</td><td>PASABOCAS Y SNACKS</td></tr>
<tr><td>50192300</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS</td><td>POSTRES Y DECORACIONES DE POSTRES</td></tr>
<tr><td>50192500</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS</td><td>SÁNDWICHES Y PANECILLOS CON RELLENO</td></tr>
<tr><td>50192600</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS</td><td>ACOMPAÑAMIENTOS PREPARADOS</td></tr>
<tr><td>50192700</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS</td><td>PLATOS COMBINADOS EMPACADOS</td></tr>
<tr><td>50192800</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS</td><td>EMPANADAS, QUINCHES Y PASTELES</td></tr>
<tr><td>50193000</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS</td><td>BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES</td></tr>
<tr><td>50202300</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>BEBIDAS</td><td>BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</td></tr>
<tr><td>50202400</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>BEBIDAS</td><td>JUGOS Y CONCENTRADOS CÍTRICOS FRESCOS</td></tr>
<tr><td>50181900</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>PRODUCTOS DE PANADERIA</td><td>PAN Y GALLETAS Y PASTELES DULCES</td></tr>
<tr><td>80141600</td><td>SERVICIOS DE GESTIÓN, PROFESIONALES DE EMPRESA Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS</td><td>COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN</td><td>ACTIVIDADES DE VENTAS Y PROMOCIÓN DE NEGOCIOS</td></tr>
<tr><td>80141700</td><td>SERVICIOS DE GESTIÓN, PROFESIONALES DE EMPRESA Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS</td><td>COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN</td><td>DISTRIBUCIÓN</td></tr>
<tr><td>80141900</td><td>SERVICIOS DE GESTIÓN, PROFESIONALES DE EMPRESA Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS</td><td>COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN</td><td>EXHIBICIONES Y FERIAS COMERCIALES</td></tr>
<tr><td>82151700</td><td>SERVICIOS EDITORIALES, DE DISEÑO, DE ARTES GRAFICAS Y BELLAS ARTES</td><td>ARTISTAS E INTERPRETES PROFESIONALES</td><td>PROFESIONALES DE LAS ARTES ESCÉNICAS</td></tr>
<tr><td>90101600</td><td>SERVICIOS DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>RESTAURANTES Y CATERING</td><td>SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING</td></tr>
<tr><td>90151600</td><td>SERVICIOS DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>SERVICIOS DE ENTRETENIMIENTO</td><td>SHOWS VIAJEROS</td></tr>
<tr><td>90101500</td><td>SERVICIO DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>RESTAURANTES Y CATERING (SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS)</td><td>ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER</td></tr>
<tr><td>90101700</td><td>SERVICIO DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>RESTAURANTES Y CATERING (SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS)</td><td>SERVICIOS DE CAFETERÍA</td></tr>
<tr><td>90101800</td><td>SERVICIO DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>RESTAURANTES Y CATERING (SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS)</td><td>SERVICIO DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO</td></tr>
<tr><td>90111600</td><td>SERVICIO DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>INSTALACIONES HOTELERAS, ALOJAMIENTOS Y CENTROS DE ENCUENTROS</td><td>FACILIDADES PARA ENCUENTROS</td></tr>
<tr><td>90131500</td><td>SERVICIO DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>ARTES INTERPRETATIVAS</td><td>ACTUACIONES EN VIVO</td></tr>
<tr><td>90151500</td><td>SERVICIO DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>SERVICIOS DE ENTRETENIMIENTO</td><td>ATRACCIONES TURÍSTICAS</td></tr>
<tr><td>90151700</td><td>SERVICIO DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>SERVICIOS DE ENTRETENIMIENTO</td><td>PARQUES DE DIVERSIONES</td></tr>
<tr><td>93141500</td><td>SERVICIOS POLÍTICOS Y DE ASUNTOS CÍVICOS</td><td>SERVICIOS COMUNITARIOS Y SOCIALES</td><td>DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES</td></tr>
<tr><td>93141700</td><td>SERVICIOS POLÍTICOS Y DE ASUNTOS CÍVICOS</td><td>SERVICIOS COMUNITARIOS Y SOCIALES</td><td>CULTURA</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
	<table><tr><td>91101500</td><td>SERVICIOS PERSONALES Y DOMESTICOS</td><td>ASPECTO PERSONAL</td><td>FACILIDADES DE SPA Y EJERCICIOS Y REJUVENECIMIENTO</td></tr><tr><td>90111600</td><td>SERVICIOS DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>INSTALACIONES HOTELERAS, ALOJAMIENTOS Y CENTROS DE ENCUENTROS</td><td>FACILIDADES PARA ENCUENTROS</td></tr><tr><td>52151500</td><td>ARTICULOS DOMESTICOS, SUMINISTROS Y PRODUCTOS ELECTRONICOS DE CONSUMO</td><td>UTENSILIOS DE COCINA DOMÉSTICOS</td><td>UTENSILIOS DE COCINA DESECHABLES PARA USO DOMÉSTICO</td></tr><tr><td>50161800</td><td>ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO</td><td>CHOCOLATES, AZÚCARES, EDULCORANTES Y PRODUCTOS DE CONFITERÍA</td><td>PRODUCTOS DE CONFITERÍA</td></tr><tr><td>90141700</td><td>SERVICIOS DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO</td><td>DEPORTES COMERCIALES</td><td>DEPORTES AFICIONADOS Y RECREACIONALES</td></tr></table>		
6	El proponente deberá prestar los servicios con personal calificado que cuente con la idoneidad, experiencia general y específica suficiente, capacitado en atención al cliente, que garantice la calidad de las actividades a desarrollar, sin generar costo adicional para la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, por consiguiente, se requiere el siguiente nivel de educación o nivel académico del personal profesional que integrará el equipo de trabajo: Se requiere: equipo de trabajo que tenga experiencia en recreación y deportes, además de presentar las respectivas certificaciones en coordinación de logística, manipulación de alimentos, operaciones básicas de catering como servicios de alimentos y bebidas. **Nota 1:** las certificaciones o diplomas académicos, deberán ser expedidas por una institución educativa legalmente reconocida, el proponente se comprometerá a través de una comunicación oficial firmada por el representante legal que, una vez adjudicado el proceso contractual, presentará las hojas de vida de los profesionales solicitados.		
7	El oferente deberá presentar CERTIFICACIÓN escrita firmada por el representante legal, amparado en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia, que, en caso dado, de requerirse desarrollar alguna actividad en un sitio distinto a las instalaciones policiales descritas, el proponente cuenta con disponibilidad de acceso a instalaciones adecuadas. Así mismo deberá presentar CERTIFICACIÓN escrita firmada por el representante legal, que cuenta con todos los utensilios, textiles, portátiles de cocina y entre otros, se requieren necesarios para el desarrollo de las actividades en las instalaciones de policía, o en el sitio donde se vaya a realizar la actividad si es necesario, los cuales podrán ser abiertos o cubiertos, respetando el cumplimiento de las normas de higiene y ergonomía en el trabajo. De igual forma, deberá presentar CERTIFICACIÓN escrita firmada por el representante legal, que cuenta con el personal idóneo y necesario para el desarrollo de las diferentes actividades requeridas, por la Dirección de Educación Policial.		
8	El lugar de prestación de los servicios será en los diferentes sitios del territorio nacional de acuerdo a las necesidades de la Dirección de Educación Policial y Escuelas de Policía, objeto de presente estudio previo, previa concertación con el supervisor del contrato y el funcionario responsable de apoyo de Bienestar Social de la unidad que requiera el servicio. **NOTA 1:** el costo del transporte o traslado de elementos, alimentos, personal del contratista para la entrega del servicio estará a cargo del contratista sin que represente costo adicional al pactado en la propuesta seleccionada.		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

ÍTEM	REQUERIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El contratista presento las planillas de aportes a seguridad social de la afiliación vigente a EPS, ARL, AFP y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento donde se evidencie el nivel de riesgo de exposición, durante la ejecución de las actividades objeto del contrato.		
2	Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades objeto del contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere su responsabilidad.		
3	En caso de presentarse Accidente de Trabajo, corresponde al contratista realizar el respectivo reporte dentro del tiempo reglamentario además de adelantar la investigación del mismo en el marco de la Resolución 1401 de 2007 (mayo 14) "Po la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", debiendo presentar una copia de la documentación al supervisor del contrato.		
4	El contratista suministrara los Elementos de Protección personal al personal bajo su cargo, de acuerdo a lo estipulado en la Matriz de Elementos de Protección Personal E.P.P y la Matriz de identificación de peligros y riesgos previamente elaborada por él contratista.		

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.

ÍTEM	CRITERIO SGA	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
	ETAPA PRECONTRACTUAL			
1	Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir las aspectos e impactos - ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente O futuro contratista. Igualmente, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), asi como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.	El oferente y futuro contratista deberá anexar comunicación oficial firmada por representante legal o persona natural, donde certifiquen que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista; Así mismo, anexe los permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva; o en su defecto, se informe que no requieren de los mismos.		
2	Consulta de sanciones o infracciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANCA).	Certificar el estado de sanciones o infracciones ambientales, anexando pantallazo de consulta en la ventanilla integral de trámites ambientales - VITAL.		
	ETAPA CONTRACTUAL			
3	Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios. Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados	El oferente y futuro contratista deberá presentar en su propuesta las condiciones de ámbito técnico exigidas para el presente proceso, las cuales deben ser firmadas por		

ÍTEM	CRITERIO SGA	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
	de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 'Política Cero papel" (Aplica a los contratos en los que se deben presentar informes). Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados de hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios). Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: - Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados - Uso de elementos de protección personal - Manejo de sustancias químicas - Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) - Normativa ambiental - Saneamiento básico - Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva. Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato. Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos. conservando los registros de socialización 0 capacitación. Por Otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.	el representante legal, donde se comprometa a cumplir en Su totalidad con los requisitos en materia ambiental. Estos requisitos deben ser cumplidos durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento (Informe de actividades) donde evidencie la aplicación de buenas prácticas ambientales (ahorro y uso eficiente de agua y energía, manejo adecuado de residuos, entre otros).		
	Cafeterías o restaurantes El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar			

ÍTEM	CRITERIO SGA	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
	informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. Para la adquisición de productos alimentarios es obligación del futuro contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquier otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya. Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a todo lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución Nro. 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. Tener en cuenta los criterios establecidos en la Resolución Nro. 350 del 01 de marzo de 2022 "Protocolo General de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado que se encuentran dispuestos en el numeral 2.8. 2.8.1 Identificar los residuos generados en el área de trabajo. 2.8.2 informar a la población medidas para la correcta separación de residuos. 2.8.3 Ubicar contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos. 2.8.4 Los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca. 2.8.5 Efectuar la recolección permanente de residuos y almacenamiento de residuos. 2.8.6 Realizar la limpieza desinfección de los contenedores. 2.8.7 Cumplir con la presentación de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección. 2.8.8 Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad. 2.8.9 Realizar la limpieza desinfección de los elementos de protección personal e insumos utilizados para el manejo de los residuos. 2.8.10 Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, deberá incluir, al menos, el procedimiento de higiene de manos.			

ÍTEM	CRITERIO SGA	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
	Nota: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.			
4	**Cafeterías o restaurantes** El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. Para la adquisición de productos alimentarios es obligación del futuro contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquier otra disposición que lo modifique, adicione o sustituya. Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a todo lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución Nro. 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.			
5	**Requerimientos para supervisores de contratos.** El supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio de conveniencia y oportunidad, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión.	Informe de supervisión.		

CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	En atención a la comunicación oficial GS-2025-000743-DIEPO del 13/01/2025, respetuosamente me permito enviar a mi subintendente, los requisitos de Seguridad y Salud en el trabajo (SGSST), para el proceso contractual cuyo objeto es "PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL, ESTÍMULOS Y MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA PARA UN PERSONAL Y SUS FAMILIAS ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL (DIEPO), ESCUELAS DE POLICÍA (ESMEB - ESCIC - ESPRO - ESTIC - ESAND - ESINC - ESEVI)". De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" y Resolución 2186 2024, 'Por la cual se deroga la resolución Nro.01956 de fecha 25 de abril de 2018 proferida por el señor Director General de la Policía Nacional". **Las personas naturales o jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios u otra modalidad contractual, deben presentar los siguientes soportes, así:** El Representante legal deberá entregar el formato anexo impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los criterios descritos en el formato y entregar los certificados solicitados.		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

EXPERIENCIA DEL PERSONAL	CUMPLE	NO CUMPLE
Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proceso, el contratista deberá prestar los servicios con personal calificado que cuente con la idoneidad, experiencia general y específica suficiente, capacitado en atención al cliente, que garantice la calidad de las actividades a desarrollar, sin generar costo adicional para la Dirección de Educación Policial, por consiguiente, se requiere el siguiente nivel de educación o nivel académico del personal profesional que integrará el equipo de trabajo: Se requiere: Técnico o tecnólogo en animación, recreación y deportes o técnico laboral en recreación y deportes, además de presentar las respectivas certificaciones en manipulación de alimentos. Nota 1: Las certificaciones o diplomas académicos, deberán ser expedidas por una institución educativa legalmente reconocida, el proponente se comprometerá a través de una comunicación oficial firmada por el representante legal que, una vez adjudicado el proceso contractual, presentará las hojas de vida de los profesionales solicitados.		

CAPACIDAD OPERATIVA	CUMPLE	NO CUMPLE
El contratista presento CERTIFICACIÓN escrita firmada por el representante legal, amparado en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia, que, en caso dado, de requerirse desarrollar alguna actividad en un sitio distinto a las instalaciones policiales descritas, el proponente cuenta con disponibilidad de acceso a instalaciones adecuadas. El contratista presento CERTIFICACIÓN escrita firmada por el representante legal, que dispone de vehículos con capacidad mínima de transporte de 40 personas, los cuales estarán disponibles para los eventos que requieran la Dirección de Educación Policial y las escuelas de Policía, garantizando que estos vehículos se encuentran en perfectas condiciones mecánicas, eléctricos, así como, excelente presentación y aseo tanto externo como interno, para la movilización de personal. El contratista presento CERTIFICACIÓN escrita firmada por el representante legal, que cuenta con todos los utensilios y textiles portátiles de cocina necesarios para el desarrollo de las actividades en las Instalaciones de Policía, o en el sitio donde se vaya a realizar la actividad, los cuales podrán ser abiertos o cubiertos, respetando el cumplimiento de las normas de higiene y ergonomía en el trabajo.		

Lina paula caicedo G

Mayor **LINA PAULA CAICEDO GONZALEZ**
Estructurador del Estudio Previo

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en la Parte 2 – Titulo 1 – Capitulo 1 – Sección 1 – Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015.

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA DE SERIEDAD	RIESGO JURIDICO	LA NO SUSCRIPCION DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA	Diez por ciento (10%) DEL MONTO DEL PRESUPUESTO OFICIAL.	PROPONENTE SELECCIONADO.	DESDE LA PRESENTACION DE LA OFERTA Y HASTA LA APROBACIÓN DE LA GARANTIA QUE AMPARA LOS RIESGOS PROPIOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL	AMPARA LA NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA POR EL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL PRESUPUESTO OFICIAL DESDE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA HASTA LA APROBACIÓN DE LA GARANTIA QUE CUBRE LOS RIESGOS PROPIOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL.
	RIESGO JURIDICO	LA NO AMPLIACION DE LA VIGENCIA DE LA GARANTIA DE SERIEDAD DE OFERTA CUANDO EL TERMINO PREVISTO EN LA INVITACION PARA LA ADJUDICACION DEL CONTRATO SE PRORROGUE O CUANDO EL TERMINO PREVISTO PARA LA SUSCRIPCION DEL CONTRATO SE PRORROGUE SIEMPRE Y CUANDO ESAS PRORROGAS NO EXCEDAN UN TERMINO DE TRES MESES.				
	RIESGO JURIDICO	LA FALTA DE OTORGAMIENTO POR PARTE DEL PROPONENTE SELECCIONADO DE GARANTIA DE CUMPLIMIENTO EXIGIDA POR LA ENTIDAD PARA AMPARAR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO.				
	RIESGO JURIDICO	EL RETIRO DE LA OFERTA DESPUES DE VENCIDO EL TERMINO FIJADO PARA LA PRESENTACION DE LAS OFERTAS.				

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SEIS (06) MESES MÁS, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS. CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO, Y SEIS (06) MESES MAS. CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA BUSCANDO RESARCIR EL DETRIMENTO CAUSADO A LA ENTIDAD, POR MALA CALIDAD DEL SERVICIO O INSUFICIENCIA DEL PRODUCTO ENTREGADO.
	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATOS.	200, SMMLV, de acuerdo al Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, articulo 2.2.1.2.3.1.17.	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	AMPARA Y PROTEJE A LA ENTIDAD ESTATAL DE EVENTUALES RECLAMACIONES DE TERCEROS DERIVADAS DE LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL QUE SURJA DE LAS ACTUACIONES, HECHOS U OMISIONES DE SU CONTRATISTA O SUBCONTRATISTA AUTORIZADO O EN SU DEFECTO, QUE ACREDITE QUE EL SUBCONTRATISTA CUENTA CON UN SEGURO PROPIO CON EL MISMO OBJETO Y QUE LA ENTIDAD ESTATAL SEA EL ASEGURADO. LO ANTERIOR DE ACUERDO AL ARTÍCULO 117. CUBRIMIENTO DE LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DEL DECRETO 1510 DE 2013 Y COMPILADO EN EL DECRETO 1082 DE 2015, ARTICULO 2.2.1.2.3.1.8.

CLÁUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERONLUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL *PECUNIARIA*	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

CLÁUSULA DE INDEMNIDAD

Se pacta entre las partes la cláusula de indemnidad, en donde el contratista se obliga a mantener a la entidad contratante, libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de los subcontratistas o dependientes.

Mayor **LINA PAULA CAICEDO GONZALEZ**
Responsable de Procedimiento de Personal

No.	1	2
Clase	ESPECIFICO	ESPECIFICO
Fuente	EXTERNO	EXTERNO
Etapa	EJECUCIÓN	EJECUCIÓN
Tipo	OPERACIONAL	OPERACIONAL
Descripción	QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON EL OBJETO DENTRO DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	RIESGOS DERIVADOS DE LA DEFICIENTE CALIDAD DEL SERVICIO
Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	TERMINACION ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DE LA MINUTA DEL CONTRATO	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Probabilidad	2	2
Impacto	4	2
Calificación Total	6	4
Prioridad	ALTO	BAJO
¿A quién se le asigna el	ENTIDAD ESTATAL	ENTIDAD
Tratamiento controles a ser implementados	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL CONTRATISTA DESDE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO LAS CONSECUENCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA /INFORMES DE COORDINACIÓN EN DONDE SE REALICE SEGUIMIENTO A LO REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS EN LA MINUTA DEL CONTRATO
Impacto después del tratamiento — Probabilidad	1	1
Impacto después del tratamiento — Impacto	2	1
Impacto después del tratamiento — Calificación	3	2
Impacto después del tratamiento — Calificación total	BAJO	BAJO
Afecta la ejecución del contrato	SI	SI
¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	SI	SI
Persona responsable por implementar el tratamiento	COORDINADOR DEL CONTRATO DUEÑO DE LA NECESIDAD Y EL ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO CONTRACTUAL	COORDINADOR DE L CONTRATO
Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	A PARTIR DE LA APROBACION DE LA GARANTIA UNICA	DESDE EL INCIO DEL CONTRATO
Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO	FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO
Monitoreo y Revisión — ¿Cómo se realiza el monitoreo?	EL INFOMRE DE COORDINACION HASTA LA LIQUIDACION DEL CONTRATO	INFORMES DE COORDINACION MENSUALES
Monitoreo y Revisión — Periodicidad ¿Cuándo?	CADA VEZ QUE OCURRA	MENSUALMENTE

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	¿Afecta el equilibrio económico del [illegible]	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión		1
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total						¿Cómo se realiza el	Periodicidad ¿Cuándo?	
3	GENERAL	EXTERNO	SELECCIÓN	ECONÓMICO	EN EL MOMENTO DEL CIERRE DEL PROCESO NO SE PRESENTE NINGÚN OFERENTE CON PROPUESTA	DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO	2	5	RIESGO MEDIO	ENTIDAD ESTATAL	EL ANÁLISIS DE LAS POSIBLES CAUSAS DE LA DECLARATORIA DESIERTA, CONLLEVANDO ASÍ A LA VERIFICACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO	1	1	1	2	RIESGO BAJO	NO	ENTIDAD ESTATAL	DESDE LA APERTURA DEL PROCESO	HASTA EL CIERRE DEL PROCESO	DURANTE EL PROCESO PRECONTRACTUAL		
3	GENERAL	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	QUE DENTRO DE LAS PROPUESTAS QUE PRESENTEN LOS OFERENTES, EXISTA FALSEDAD DE DOCUMENTACIÓN PUBLICA	RECHAZO DE PROPUESTA Y/O DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO	2	3	RIESGO MEDIO	CONTRATISTA	VERIFICACIÓN DETALLADA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS POR PARTE DEL EVALUADOR (COMITÉ)	1	1	1	2	RIESGO BAJO	NO	ENTIDAD ESTATAL	DESDE EL ACTA DE CIERRE	HASTA LAS EVALUACIONES DE LAS PROPUESTAS	CONFIRMANDO LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS A PORTADOS EN LA PROPUESTA	DURANTE EL PROCESO DE EVALUACIÓN Y VERIFICACIÓN	

Mayor **LINA PAULA CAICEDO GONZALEZ**
Estructurador del Estudio Previo

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.

10. CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.

11. Cumplir con las obligaciones y los compromisos frente al sistema de gestión ambiental establecidas en el anexo de las condiciones técnicas del contrato con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental

12. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.

13. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

14. El contratista deberá suscribir junto con el supervisor del contrato el Acta de inicio, una vez aprobada la Garantía Única.

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.

9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

ANEXO LISTA DE PRECIOS

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1.1	TAMAL CORRIENTE	Tamal 300 gramos más pan, bebida caliente y jugo en agua 12 onzas.	$ 10.080,00	$ 10.080,00
1.2	TAMAL CORRIENTE	Tamal 550 gramos más pan, bebida caliente y jugo en agua 12 onzas.	$ 13.680,00	$ 13.680,00
1.3	HUEVOS AL GUSTO	Huevos al gusto (02 unidades), pan, mantequilla, más bebida caliente y jugo en agua 12 onzas.	$ 17.280,00	$ 17.280,00
1.4	HUEVOS CON BACON	Huevos fritos (2 unidades) con tocineta (30 gramos), acompañado de arepa de queso (100 gramos) o tostadas francesas (2 unidades – 60 gramos), más bebida caliente y jugo en agua 12 onzas.	$ 19.200,00	$ 19.200,00
1.5	HUEVOS POCHADOS	(02 unidades), acompañados de 02 tostadas francesas, porción de fruta 100 gramos, más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.	$ 21.120,00	$ 21.120,00
1.6	DESAYUNO PAISA	Calentado paisa (200 gramos), arepa de maíz con mantequilla (50 gramos), más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.	$ 28.000,00	$ 28.000,00
1.7	DESAYUNO ANDINO	Caldo de costilla (costilla de res 80 gramos), pan, más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.	$ 25.000,00	$ 25.000,00
1.8	DESAYUNO LIGERO	Porción de fruta (100 gramos), porción de queso (30 gramos), galletas (25 gramos), más bebida caliente y jugo agua 7 onzas.	$ 18.720,00	$ 18.720,00
1.9	DESAYUNO KIDS	Cereal (40 gramos), porción de fruta (100 gramos), jugo natural en agua 7 onzas.	$ 14.400,00	$ 14.400,00
1.10	DESAYUNO FRANCÉS	Omelette (120 gramos), porción de fruta (100 gramos), pan (30 gramos), más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.	$ 28.000,00	$ 28.000,00
1.11	DESAYUNO ESPECIAL	Omelette jamón, queso y espinaca total (150 gramos), 2 mini croissant (40 gramos), porción de fruta mixta (120 gramos), más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.	$ 33.600,00	$ 33.600,00
1.12	DESAYUNO ARRIERO	Carne bistec (100 gramos), 02 patacones, arroz blanco (100 gramos), 01 huevo, más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.	$ 30.000,00	$ 30.000,00
1.13	BURRITO VEGETARIANO	Preparación a base de frijol refrito (60 gramos), rúgula, aguacate (40 gramos), pico de gallo, tofu frito (60 gramos) en tortilla de maíz blanco, más bebida caliente (leche de soya) y jugo en agua 7 onzas.	$ 32.000,00	$ 32.000,00
1.14	BOWL DE FRUTAS CON GRANOLA	Bowl conformado por granola (40 gramos), frambuesas (20 gramos), kiwi (30 gramos), banano (40 gramos), mora (25 gramos), arándanos (20 gramos), mango (30 gramos), fresa (30 gramos) y yogurt griego (120 ml).	$ 27.000,00	$ 27.000,00
1.15	DESAYUNO CALDO DE COSTILLA	Preparación con costilla de res (80 gramos), papa pastusa (80 gramos), cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan.	$ 25.000,00	$ 25.000,00
1.16	DESAYUNO CALDO DE POLLO	Preparación con colombina de pollo (80 gramos), papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan.	$ 22.000,00	$ 22.000,00
1.17	DESAYUNO CHANGUA	Preparación típica colombiana a base de leche (250 ml), 02 huevos de gallina, calaos, cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan.	$ 22.000,00	$ 22.000,00
1.18	CREPE DE JAMON	Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas – 40 gramos), porción de salchicha ranchera (40 gramos), bebida caliente y jugo en agua (7onzas)	$ 25.000,00	$ 25.000,00
1.19	CREPE DE POLLO y CHMPIÑON	Crepe de pollo (120 gramos), en salsa bechamel con champiñones (40 gramos), maicitos (20 gramos), queso doble crema (30 gramos), gratinado con queso parmesano (10 gramos) y bebida de 350 ml.	$ 28.000,00	$ 28.000,00
1.20	CREPE RANCHERO	Crepe ranchero relleno de salchicha ranchera (50 gramos), maicitos (20 gramos) y queso doble crema (30 gramos), gratinado con queso parmesano (10 gramos), acompañado con pan baguette (40 gramos) y bebida de 350 ml.	$ 32.000,00	$ 32.000,00
1.21	PANCAKES	Acompañado de frutos rojos (40 gramos), jarabe de arce (250 ml), más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas.	$ 23.040,00	$ 23.040,00
1.22	PORCIÓN DE AREPA DE QUESO	Mezcla de maíz blanco con queso 100 gramos	$ 6.000,00	$ 6.000,00
1.23	PORCIÓN DE QUESO	Porción de queso Campesino 100 gramos	$ 7.000,00	$ 7.000,00
1.24	PORCIÓN DE QUESO	Porción de queso Mozarela 100 gramos	$ 7.680,00	$ 7.680,00
1.25	POCILLO DE AGUAPANELA	bebida caliente elaborada con panela y canela en astilla (200 ml)	$ 4.800,00	$ 4.800,00
1.26	POCILLO DE CHOCOLATE	bebida caliente elaborada con leche y chocolate oscuro (200 ml)	$ 7.000,00	$ 7.000,00
1.27	POCILLO DE CAFÉ EN LECHE	bebida caliente elaborada con leche y café molido (200 ml)	$ 7.000,00	$ 7.000,00

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
2.1	CEVICHE DE MANGO	Preparación fresca a base de mango (120 gramos), cebolla (20 gramos), cilantro y ají, bañado en zumo de limón y naranja.	$ 21.000,00	$ 21.000,00
2.2	ENSALADA TOMATE CAPRESE	Ensalada clásica italiana bañada en salsa pesto y aceitunas gratinado con mozzarella (210 gramos).	$ 21.000,00	$ 21.000,00
2.3	CAUSA LIMEÑA	Preparación típica del Perú a base de puré de papas amarillas con zumo de limón (160 gramos), aguacate (40 gramos) y pollo (80 gramos) sazonado con ajíes.	$ 25.000,00	$ 25.000,00
2.4	TIMBALES DE PESCADO	Tilapia (100 gramos) sellada en aceite de olivas con pimentón amarillo, ají amarillo sal y pimienta. Mezclado con aguacate y zumo de limón, albardado en lámina de pepino cohombro y cebollín	$ 25.000,00	$ 25.000,00
2.5	CAUSA DE LANGOSTINO	Langostino (70 gramos) rebosado en orly, sobre una cama de puré de papa criolla (120 gramos) en zumo de limón con rodajas de aguacate, decorado con tomate cherry y caviar *negro*.	$ 29.000,00	$ 29.000,00
2.6	CREMA DE POLLO	Crema a partir de una base de consomé de pollo mezclado con pollo (pechuga 70 gramos), tortillas de trigo (20 gramos), tomillo y demás especias, acompañado de bebida caliente y jugo en agua de 07 onzas.	$ 13.000,00	$ 13.000,00
2.7	PATACON CON HOGAO GRATINADO	3 patacones (200 gramos) cubiertos con salsa criolla de la casa (40 gramos), gratinado (20 gramos).	$ 17.280,00	$ 17.280,00
2.8	PATACON CON CHICHARRON	3 patacones (200 gramos) cubiertos con trozos de chicharrón (50 gramos).	$ 21.120,00	$ 21.120,00
2.9	CHICHARRONES CON CRIOLLITAS	Mini picada de chicharrón (60 gramos), papa criolla (100 gramos) y ají.	$ 25.000,00	$ 25.000,00
2.10	CEVICHE DE CAMARÓN	Elaborado con camarones frescos enteros (70 gramos), pelados y preparados con cebolla, ají tabasco, pimentón, acompañado por tulipán de queso parmesano (15 gramos) y chip de plátano (10 gramos).	$ 29.000,00	$ 29.000,00
2.11	COCTEL DE CAMARONES	Camarones (70 gramos) aderezados con salsa golf (30 gramos), cebolla, cilantro y chip de plátano (10 gramos).	$ 29.000,00	$ 29.000,00
3.1	SUPREMA DE POLLO RELLENO DE DURAZNO EN SALSA DE YOGURT	Pechuga (150 gramos) rellena de durazno natural (40 gramos) bañado en salsa de yogurt. Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 47.000,00	$ 47.000,00
3.2	ROULE DE POLLO	Rollo de pollo relleno de jamón y queso apanado en salsa bechamel (200 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) 100 gramos + Ensalada.	$ 50.000,00	$ 50.000,00
3.3	POLLO GRATINADO CON MANGO	Suprema de pollo en chutney de mango (200 gramos), gratinada con queso mozzarella y parmesano (25 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o pure de papa y papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 45.000,00	$ 45.000,00
3.4	PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑÓN	Pechuga de pollo napada en salsa de champiñón (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 45.000,00	$ 45.000,00
3.5	POLLO AL VINO TINTO	Supremas de pollo selladas con vegetales y desglasadas en reducción de vino tinto (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 56.000,00	$ 56.000,00
3.6	POLLO MARYLAND	Pechuga de pollo asada bañada en salsa de durazno (150 gramos), tocineta (30 gramos) y banano rebasado (60 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 47.000,00	$ 47.000,00
3.7	POLLO VOLDOSTANA	Rollos de pechuga de pollo bañado en salsa de mostaza (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 47.000,00	$ 47.000,00
3.8	LOMO DE CERDO A LA TOSCANA	Lomo de cerdo finamente horneado napado en salsa napolitana, parmesano, aceitunas (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 47.000,00	$ 47.000,00
3.9	LOMO DE CERDO EN SALSA DE UCHUVAS	Lomo de cerdo bañado en salsa de uchuvas macerado en vino (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 50.000,00	$ 50.000,00
3.10	MEDALLONES DE CERDO EN SALSA DE TOCINETA Y MORAS SILVESTRES	Medallón de cerdo albardado en tocineta bañado en salsa de natural (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 57.000,00	$ 57.000,00
3.11	CAÑÓN DE CERDO EN SALSA TROPICAL	Cerdo horneado y dorado bañado en una deliciosa salsa dulce (170 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 57.000,00	$ 57.000,00
3.12	CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA	Chuleta deshuesada (160 gramos), Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 48.000,00	$ 48.000,00
3.13	CHULETA DE CERDO A LA PASION	Chuleta (160 gramos), bañado en salsa de maracuyá. Acompañamientos (Arroz Blanco o Pure de papa y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + Ensalada.	$ 57.000,00	$ 57.000,00
3.14	COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ	Costillas (180 gramos), Incluye 1 acompañamiento (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.	$ 45.000,00	$ 45.000,00
3.15	RAVIOLI DE RICOTTA	Ravioli cocido (220 gramos), mantequilla avellanada, queso parmesano (10 gramos), hojas de salvia.	$ 47.045,00	$ 47.045,00

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
4.1.	MEDALLONES DE RES EN SALSA BERMESA	Corte de res flameado en salsa francesa (170 gramos). Incluye dos Acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.	$ 58.000,00	$ 58.000,00
4.2	POSTA CARTAGENERA	Pieza de carne fina bañada en sus jugos a base de panela (150 gramos), incluye dos Acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.	$ 50.000,00	$ 50.000,00
4.3	MEDALLÓN DE RES EN SALSA DE QUESOS	Corte de res napado en salsa de quesos (Punta de anca / posta 150 gramos). Incluye dos Acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.	$ 58.000,00	$ 58.000,00
4.4	T-BONESTEAK	Filete de res con hueso sellado a la parrilla y desglasado en vino tinto (220 gramos), acompañado de papa francesa (100 gramos) y arroz blanco (90 gramos).	$ 68.000,00	$ 68.000,00
4.5	NEW YORK STEAK	Ensalada a base de lechuga romana (60 gramos), crotones de pan (15 gramos), queso parmesano (10 gramos), pechuga en julianas aderezado con mayonesa de anchoas y ajo (200 gramos).	$ 58.000,00	$ 58.000,00
4.6	FILET MIGNON	Medallón de res albordado de tocineta en base de reducción de vino con champiñones (170 gramos). Incluye dos Acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.	$ 50.000,00	$ 50.000,00
4.7	BABY BEEF	Corte grueso (200 gramos), incluye 1 acompañamiento (arroz blanco, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.	$ 50.000,00	$ 50.000,00
4.8	CHURRASCO	Churrasco (200 gramos), incluye 1 acompañamiento (arroz blanco, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.	$ 45.000,00	$ 45.000,00
5.1	TRUCHA NAPADA DE MARISCOS	Trucha napada en bisquet con mariscos (220 gramos). Incluye dos acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.	$ 65.000,00	$ 65.000,00
5.2	TRUCHA FRUTOS DEL MAR	Trucha 180 gramos más mix mariscos 60 gramos, incluye dos acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.	$ 60.000,00	$ 60.000,00
5.3	ATÚN ROJO ENCRUSTADO DE AJONJOLI	Atún marinado con finas hiervas gratinado con ajonjolí (180 gramos). Incluye dos acompañamientos (arroz blanco, papa francesa, papa criolla, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada.	$ 75.000,00	$ 75.000,00
5.4	CAZUELA DE LANGOSTINO	Camarones y langostinos flameados al brandy con bisquet a base de langosta (200 gramos). Servido con 02 patacones y arroz blanco (90 gramos)	$ 75.000,00	$ 75.000,00
5.5	CAZUELA DE MARISCOS	Mix mariscos (camarón, calamar, mejillón 150 gramos). Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco 100 gramos o arroz de coco 100 gramos, papa en cascos doradas 100 gramos o papa a la francesa 100 gramos, patacones 100 gramos) + ensalada (60 gramos).	$ 75.000,00	$ 75.000,00
5.6	SALMÓN TERIYAKY	Filete de salmón (180 gramos) bañado en salsa teriyaki ajonjolí y cebollín. Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco 100 gramos o arroz de coco 100 gramos, papa en cascos doradas 100 gramos, papa a la francesa 100 gramos o patacones 100 gramos) + ensalada (60 gramos).	$ 65.000,00	$ 65.000,00
5.7	SALMÓN SALSA DE MARACUYA	Filete de Salmon en glasé de maracuyá (150 gramos). Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco 100 gramos, arroz de coco 100 gramos, papa en cascos doradas 100 gramos, papa a la francesa 100 gramos o patacones 100 gramos) + ensalada (60 gramos).	$ 68.000,00	$ 68.000,00
5.8	TRUCHA EN SALSA DE CAMARON Y COCO	Filete de trucha bañado en salsa bechamel y camarones (220 gramos). Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco 100 gramos0 arroz de coco 100 gramos, papa en cascos doradas 100 gramos, papa a la francesa 100 gramos o patacones 100 gramos) + ensalada (60 gramos).	$ 70.000,00	$ 70.000,00
5.9	SALMON CON TTMBAL DE MANGO	Filete de Salmon parrillado y terminado al horno en base de mango (180 gramos). Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco 100 gramos o arroz de coco 100 gramos, papa en cascos doradas 100 gramos, papa a la francesa 100 gramos o patacones 100 gramos) + ensalada (60 gramos).	$ 70.000,00	$ 70.000,00
5.10	SALMON FRUTOS DEL MAR	Filete de salmón parril!ado napado en salsa de mariscos (200 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones)	$ 75.000,00	$ 75.000,00
5.11	PARRILLADA DE MARISCOS APANADOS	Porción de camaron tigre (40 gramos), langostinos (40 gramos), anillos de calamar (40 gramos), mejillones yerdes (30 gramos), filetes de salmón (60 gramos), acompañado con naco de papa y fagot de verduras.	$ 85.000,00	$ 85.000,00
5.12	SALMÓN EN PESTO	Filete de Salmón napado con una deliciosa salsa pesto a base de albahaca (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones)	$ 70.000,00	$ 70.000,00
5.13	TRUCHA AL AJILLO	Trucha fileteada y deshuesada bañada en una salsa de ajo (180 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones)	$ 48.000,00	$ 48.000,00
5.14	PARRILLADA ESPECIAL	Res (100 gramos), pechuga de pollo (100 gramos) y pernil de cerdo (100 gramos) Acompañamientos: doble porción de papa salada, doble porción de plátano, doble porción de chorizo, doble porción de morcilla, ají criollo, guacamole y Bebida en Lata.	$ 70.000,00	$ 70.000,00
5.15	PARRILLADA MIXTA DE CARNES	Cerdo (100 gramos), res (100 gramos) y pechuga de pollo (100 gramos), 1 morcilla, 1 chorizo. Acompañamientos: Papa salada, plátano, guacamole- ajá.	$ 70.000,00	$ 70.000,00

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
5.16	PARRILLADA AIRE, MAR Y TIERRA	Corte de res con salsa de vino tinto agridulce (120 gramos), Filete de pechuga grille napada con salsa maracuyá (100 gramos) y Filete de pescado (100 gramos) decorado con katsura de zanahoria y rodajas de limón. Acompañamientos (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones).	$ 100.800,00	$ 100.800,00
5.17	PAELLA DE CARNES	Arroz braseado a base de carnes y verduras (230 gramos), acompañado de pan Baguette.	$ 65.000,00	$ 65.000,00
5.18	DÚO DE CARNES	Moneda de pollo rellena de vegetales en mantequilla de finas hierbas (120 gramos), corte de res en salsa de champiñón (120 gramos). Acompañamientos (Arroz Blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones).	$ 58.000,00	$ 58.000,00
6.1	ARROZ ALMENDRADO	Arroz estilo árabe con cebolla tostada, mezcla de especias y almendras (250 gramos).	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.2	ARROZ CON COCO	Arroz de coco 150 gramos, pescado frito (mojarra) 250 gramos. Ensalada tropical 60 gramos. 02 patacones, jugo natural en agua o gaseosa de 12 onzas.	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.3	ARROZ CON CHAMPINONES	Arroz meloso con champiñones y crema de leche. (250 gramos).	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.4	ARROZ FRUTOS SECOS	Arroz con mezcla de ajonjolí, maní salado y almendras. (250 gramos).	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.5	ARROZ MIXTO	Arroz compuesto por carne de res en trozos por 80 gr, pollo en trozos por 80 gr, camarones por 80 gr, raíces por 15 gr, zanahoria picada por 25 gr, arveja por 25 gr y especias, a base de salsa de soya negra, Acompañamiento papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones	$ 53.350,00	$ 53.350,00
6.6	PAPA SOUR	Papa al horno con sour cream. (200 gramos).	$ 8.000,00	$ 8.000,00
6.7	PAPA AL QUESO	Papas cocidas al vapor napadas con salsa de queso (220 gramos).	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.8	FAGOT DE VERDURA TERIYAKY	Verduras estofadas en salsa teriyaki y sésamo (220 gramos).	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.9	CASCOS DE PAPA AL ROMERO	Cascos artesanales, cocidos al horno con aceite de olivas y romero (220 gramos).	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.10	YUCA AL MOHO DE AJO	Combinación perfecta de sabores cítricos Aderece con mojo, una salsa clásica hecha de ajo y limón (200 gramos).	$ 8.000,00	$ 8.000,00
6.11	BASTONES DE YUCA	Bastón Crocante de Yuca (200 gramos).	$ 8.000,00	$ 8.000,00
6.12	PLÁTANO TENTACIÓN	Plátano cubierto por melao a base de canela, esencia de vainilla, azúcar y gaseosa (200 gramos).	$ 8.000,00	$ 8.000,00
6.13	ENSALADA JONICA	Mix de lechugas acompañado de jamón, tomate cherry y queso (180 gramos).	$ 8.000,00	$ 8.000,00
6.14	ARROZ SALVAJE	Mezcla de arroz blanco y arroz salvaje (200 gramos).	$ 15.000,00	$ 15.000,00
6.15	ENSALADA RUSA	Preparación a base de papa, zanahoria, habichuela, arveja, salchicha sazonado y mezclado con mayonesa y cilantro (200 gramos).	$ 15.000,00	$ 15.000,00
6.16	ENSALADA FANTASÍA	Lechuga crespa morada, tomate cherry, fresa, mango, uchuva, aderezado con yogurt (150 gramos).	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.17	ENSALADA WALDORF	Manzana verde, almendras, uvas pasas, crema de leche, mayonesa, apio (120 gramos).	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.18	ENSALADA CESAR	Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano, mostaza (120 gramos).	$ 15.000,00	$ 15.000,00
6.19	ENSALADA FRANCESA	Mezcla de espinacas, queso parmesano, atún, tocineta, con aderezo de aceite de olivas (120 gramos).	$ 15.000,00	$ 15.000,00
6.20	ENSALADA LATINA	Mezcla de frutas acompañadas de Pechuga batavia y tomate Cherry (120 gramos).	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.21	ENSALADA BRASILERA	Mezcla de frutas acompañadas de lechuga batavia, tomate y aceite de oliva (120 gramos).	$ 12.000,00	$ 12.000,00
6.22	ENSALADA CAPRESE	Ensalada italiana compuesta de rodajas de tomate, queso fresco, orégano, lechuga batavia regado con aceite de oliva (100 gramos).	$ 15.000,00	$ 15.000,00
6.23	ENSALADA DE MANGO Y FRESAS	Mix de lechuga acompañado de mango y fresa y vinagreta de yogurt (140 gramos)	$ 15.000,00	$ 15.000,00
6.24	ENSALADA DE FRUTAS	Ensalada de frutas con dos copas de helado. (16 onzas).	$ 27.160,00	$ 27.160,00
6.25	FRUTA PICADA	Porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger) 220 gramos.	$ 16.000,00	$ 16.000,00
7.1	POLLO BROASTER INFANTIL	¼ de pollo broaster, papa francesa (para más de 20 niños cambia a papa paquete) + chocolatina (25 gramos) + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita	$ 36.000,00	$ 36.000,00
7.2	NUGGETS INFANTIL	Nuggets de pollo (120 gramos, papa francesa (para más de 20 niños cambia a papa paquete) * chocolatina (25 gramos) + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita	$ 36.000,00	$ 36.000,00
7.3	ESPAGUETTI INFANTIL	Espagueti a la boloñesa, pan baguete (220 gramos) + chocolatina (25 gramos) + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita (250 ml).	$ 36.860,00	$ 36.860,00
7.4	CORDÓN BLUE INFANTIL	Cordón blue (100 gramos), papa francesa (100 gramos) + chocolatina (25 gramos) + gaseosa Pet 250 ml o jugo cajita	$ 38.800,00	$ 38.800,00
7.5	MINI PARRILLADA MIXTA DE CARNES	Lomo de cerdo (80 gramos), corte de res (80 gramos) y pechuga de pollo (80 gramos), 1 morcilla (40 gramos), 1 chorizo (60 gramos). Acompañamientos: papa salada, plátano, guacamole - ají	$ 43.650,00	$ 43.650,00
7.6	PASTAS COLORES INFANTIL	Pastas tipo tornillo (Salsa a elección: salsa napolitana, salsa bologñesa, pesto, al burro o carbonara) 200 gramos + jugo cajita o Pet 250 ml + huevo kínder	$ 38.000,00	$ 38.000,00
8.1	TÍPICO BANDEJA PAISA	Plato Antioqueño de frijol rojo (120 g), chicharrón (60 g), huevo (1 unidad / 50 g), arroz blanco (100 g), aguacate (60 g), carne molida (80 g), arroz blanco (100 g), arepa (60 g), chorizo (1 unidad / 70 g) (total aproximado 400 g).	$ 48.000,00	$ 48.000,00

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
8.2	BISTEC A CABALLO	Porción de res (150 g) en salsa criolla (40 g) con huevo frito (1 unidad / 50 g) acompañado de arroz blanco (120 g) y tajada de aguacate (50 g).	$ 48.500,00	$ 48.500,00
8.3	AJIACO SANTAFEREÑO	Sopa de ajiaco (300 g), pollo desmechado (150 g), tajada de aguacate (50 g), mazorca (80 g), alcaparra (5 g), crema de leche (20 g), guascas (1 g), porción de arroz (75 g), vaso de jugo de fruta natural en agua (250 ml).	$ 45.000,00	$ 45.000,00
8.4	MOJARRA FRITA	Mojarra grande (250 g) acompañado de arroz blanco (120 g), patacón (80 g) y ensalada (60 g).	$ 53.350,00	$ 53.350,00
8.5	MONDONGO	Sopa en base de papas (150 g) y vegetales (80 g) con mondongo de res (100 g) (total 330 g), más porción de arroz (120 g) y aguacate (50 g).	$ 42.900,00	$ 42.900,00
8.6	COLA SUDADA	Cola de res guisada (150 g) acompañada de arroz con arveja (120 g), yuca al vapor (100 g), papa chaleca (80 g) y tajada de aguacate (50 g).	$ 48.500,00	$ 48.500,00
8.7	CUCHUCO CON ESPINAZO	Sopa de cuchuco de trigo (250 g) con espinazo de cerdo (80 g) (total 330 g) acompañada de arroz blanco (120 g) y tajada de aguacate (50 g).	$ 43.650,00	$ 43.650,00
8.8	COCIDO BOYACENSE	Preparación típica de Boyacá (370 gramos)	$ 48.500,00	$ 48.500,00
8.9	FRIJOLADA	Cajuela de frijol con tocino (250 gramos), acompañada de arroz blanco (100 g), arepa de maíz (60 g), tajada de plátano (80 g), tajada de aguacate (50 g).	$ 54.340,00	$ 54.340,00
8.10	CABRITO AL HORNO	Cabrito sazonado con especias y cocido al horno (250 gramos) acompañado de papas torneadas (120 g) y ensalada de aguacate (60 g).	$ 58.200,00	$ 58.200,00
8.11	PESCADO ENCOCADO	Filete de merluza encocado (300 gramos) acompañado de arroz blanco (120 g) y patacón (80 g).	$ 64.350,00	$ 64.350,00
8.12	ASADO HUILENSE	Carne de cerdo (250 gramos) marinada con especias y cerveza acompañado de yuca al vapor (100 g) y arepa de maíz (60 g).	$ 65.000,00	$ 65.000,00
8.13	CARNE A LA LLANERA	Posta de ternera (300 gramos) marinada con especias y cerveza asada a la brasa acompañada de papa salada (120 g), yuca al vapor (100 g) y porción de guacamole (30 g).	$ 60.000,00	$ 60.000,00
8.14	CREPE DE POLLO	Tortilla de maíz rellena de stroganof de pollo (300 gramos) acompañada de ensalada de aguacate (60 g) y pan (30 g).	$ 33.950,00	$ 33.950,00
8.15	CREPE DE TERNERA	Tortilla de maíz rellena de stroganof de ternera (300 gramos) acompañada de ensalada de aguacate (60 g) y pan (30 g).	$ 33.950,00	$ 33.950,00
8.16	SANCOCHO DE GALLINA	Plato típico colombiano (350 gramos), acompañado de papas al guiso (120 g), mazorca (80 g), yuca al vapor (100 g) y arroz blanco (120 g).	$ 46.560,00	$ 46.560,00
8.17	SOBREBARRIGA EN SALSA	Sobrebarriga en salsa criolla de la casa. (350 gramos)	$ 47.000,00	$ 47.000,00
8.18	SOBREBARRIGA A LA PLANCHA	Sobrebarriga a la plancha aromatizada con especias. (350 gramos)	$ 47.000,00	$ 47.000,00
8.19	ARROZ AFRODISÍACO	Mezcla de arroz con mariscos (250 gramos), coco deshidratado (10 gramos), leche de coco (40 g) y vegetales (100 gramos).	$ 70.000,00	$ 70.000,00
8.20	BAGRE EN SALSA DE COCO	Bagre (200 g) bañado en salsa de coco (150 g) (total 350 g).	$ 58.000,00	$ 58.000,00
8.21	LENGUA CRIOLLA	Lengua de res (200 g) guisada en salsa criolla y arvejas (40 g) acompañada de arroz blanco (120 g), tajada de aguacate (50 g) y yuca al vapor (100 g).	$ 50.000,00	$ 50.000,00
8.22	BAGRE A LA PLANCHA	Bagre a la plancha (250 g) aromatizado con especias.	$ 50.000,00	$ 50.000,00
8.23	GALLINA CRIOLLA	¼ Gallina acompañada de papa (120 g), yuca (100 g), plátano (80 g), aguacate (50 g), porción de arroz (120 g), mazorca en salsa criolla (80 g).	$ 48.000,00	$ 48.000,00
8.24	MUTE SANTANDEREANO	Mute Típico Santandereano (400 gramos)	$ 55.000,00	$ 55.000,00
8.25	CANELONES	Canelones rellenos con pollo y carne (300 gramos), acompañado con rodajas de pan baguette (30 g) con aderezo de queso (20 g) y vino.	$ 46.560,00	$ 46.560,00
8.26	PAELLA VALENCIANA	Preparación típica española, Carnes (120 g), vegetales (80 g), arroz parabolizado (200 g), acompañada de pan baguette al ajillo (30 g).	$ 65.000,00	$ 65.000,00
8.27	CREPES DE FRUTO ROJOS	Rellenos de frutos rojos (200 gramos), acompañado de una bola de helado 80 (gramos).	$ 31.460,00	$ 31.460,00
8.28	SOLOMILLO ALBARDADO EN TOCINETA	Corte de res (200 g) albardado en tocineta (30 g) bañado en salsa de champiñones (70 g), arroz almendrado (120 g) y ensalada mediterránea (80 g).	$ 65.000,00	$ 65.000,00
8.29	LECHONA 350 GRS	Lechona tolimense con arepa	$ 22.880,00	$ 22.880,00
8.30	LECHONA 400 GRS	Lechona tolimense con arepa	$ 25.740,00	$ 25.740,00
8.31	LECHONA 500 GRS	Lechona tolimense con arepa	$ 29.100,00	$ 29.100,00
8.32	CHOW MAIN DE VEGETALES	Pasta frita estilo oriental (250 g) con vegetales de temporada (120 g), especias (5 g) y soya (25 g).	$ 28.000,00	$ 28.000,00
8.33	CHOW FAN DE VEGETALES	Arroz frito (250 g) con vegetales de temporada (120 g), especias (5 g) y soya (25 g).	$ 30.000,00	$ 30.000,00
8.34	RISOTTO DE CHAMPIÑONES	Arroz cremoso (220 g) acompañado de vegetales (80 g) y champiñones (50 g).	$ 31.000,00	$ 31.000,00
8.35	MUSACA DE BERENJENA	Capas de berenjena (150 g) rellena de vegetales del huerto (120 g) bañada en salsa bechamel (60 g)	$ 32.000,00	$ 32.000,00

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
9.1	TABLA DE QUESOS TURQUEZA 1 PAX	Queso tilsit, queso gruyer, queso holandés, queso mozarella, queso crema, jamón ahumado, salami, uvas chilenas, fresa, maní, uvas pasas, galletas tosh, cebollín.	$ 33.000,00	$ 33.000,00
9.2	TABLA DE QUESOS 1 PAX	Queso azul, queso brie, queso emmental, queso holandés, queso mozarella, queso gruyer, queso tilsit, queso crema, jamón serrano, salami, jamón de cordero, almendras, uvas pasas, pan bagguette, fresa, melón, kiwi, uva chilena.	$ 18.000,00	$ 18.000,00
9.3	TABLA DE QUESOS TURQUEZA 15 PAX	Queso tilsit, queso gruyer, queso holandés, queso mozarella, queso crema, jamón ahumado, salami, uvas chilenas, fresa, maní, uvas pasas, galletas tosh, cebollín.	$ 116.400,00	$ 116.400,00
9.4	TABLA DE QUESOS 15 PAX	Queso azul, queso brie, queso emmental, queso holandés, queso mozarella, queso gruyer, queso tilsit, queso crema, jamón serrano, salami, jamón de cordero, almendras, uvas pasas, pan bagguette, fresa, melón, kiwi, uva chilena.	$ 145.500,00	$ 145.500,00
9.5	TABLA DE QUESOS TURQUEZA 30 PAX	Queso tilsit, queso gruyer, queso holandés, queso mozarella, queso crema, jamón ahumado, salami, uvas chilenas, fresa, maní, uvas pasas, galletas tosh, cebollín	$ 271.600,00	$ 271.600,00
9.6	TABLA DE QUESOS 30 PAX	Queso azul, queso brie, queso emmental, queso holandés, queso mozarella, queso gruyer, queso tilsit, queso crema, jamón serrano, salami, jamón de cordero, almendras, uvas pasas, pan bagguette, fresa, melón, kiwi, uva chilena.	$ 339.500,00	$ 339.500,00
10.1	PORCION DE FRUTA MIXTA	Contiene 3 tipos de frutas de temporada (350 gramos)	$ 19.000,00	$ 19.000,00
10.2	COPA DE FRUTA	Copa de fruta mixta (250 gramos)	$ 15.000,00	$ 15.000,00
10.3	COPA DE FRUTAS AL OPORTO	Papaya, Melón, piña macerados en vino oporto (300 gramos)	$ 23.000,00	$ 23.000,00
10.4	COPA DE FRESAS CON CREMA	Fresas en crema de leche (300 gramos)	$ 21.450,00	$ 21.450,00
10.5	SUPREMA DE FRUTAS	Contiene 3 tipos de frutas de temporada (250 gramos) acompañada de helado	$ 23.000,00	$ 23.000,00
11.1	JUGO NATURAL EN AGUA	Vaso de 12 onzas	$ 9.000,00	$ 9.000,00
11.2	JUGO NATURAL EN LECHE	Vaso de 12 onzas	$ 11.000,00	$ 11.000,00
11.3	JUGO NATURAL DE NARANJA	Vaso de 12 onzas	$ 11.000,00	$ 11.000,00
11.4	JUGO DE 2 SABORES	Vaso de 12 onzas	$ 11.000,00	$ 11.000,00
11.5	LIMONADA NATURAL	Vaso de 12 onzas	$ 11.000,00	$ 11.000,00
11.6	LIMONADA DE HIERBA BUENA	Vaso de 12 onzas	$ 13.000,00	$ 13.000,00
11.7	LIMONADA DE CEREZA	Vaso de 12 onzas	$ 15.000,00	$ 15.000,00
11.8	LIMONADA DE COCO	Vaso de 12 onzas	$ 15.000,00	$ 15.000,00
11.9	MALTEADA	Vaso de 12 onzas	$ 18.430,00	$ 18.430,00
12.1	AGUA BOTELLA GAS	600 ML	$ 4.500,00	$ 4.500,00
12.2	AGUA EN BOTELLA	PET 1000 ML	$ 4.400,00	$ 4.400,00
12.3	AGUA EN BOTELLA	PET 600 ML	$ 3.000,00	$ 3.000,00
12.4	AGUA EN BOTELLA	PET 280 ML	$ 1.400,00	$ 1.400,00
12.5	BOTELLON DE AGUA	20 LITROS	$ 25.000,00	$ 25.000,00
12.6	BOLSA DE HIELO	16 LITROS	$ 17.000,00	$ 17.000,00
12.7	JUGO	1.5 LITROS	$ 7.600,00	$ 7.600,00
12.8	JUGO	2.5 LITROS	$ 12.000,00	$ 12.000,00
12.9	JUGO	400 ML PET	$ 3.500,00	$ 3.500,00
12.10	JUGO	TETRA 200 ML	$ 2.600,00	$ 2.600,00
12.11	GASEOSA	LATA 330 CC	$ 5.500,00	$ 5.500,00
12.12	GASEOSA	LATA 330 CC SIN ZUCAR	$ 5.500,00	$ 5.500,00
12.13	GASEOSA	PET 1.5 L	$ 9.500,00	$ 9.500,00
12.14	GASEOSA	PET 2.5 L	$ 12.000,00	$ 12.000,00
12.15	GASEOSA	PET 2.5 L SIN AZUCAR	$ 12.000,00	$ 12.000,00
12.16	GASEOSA	PET 250 ML	$ 3.000,00	$ 3.000,00
12.17	GASEOSA	PET 3 LITROS	$ 15.500,00	$ 15.500,00

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
12.18	GASEOSA	PET 400 ML	$ 4.500,00	$ 4.500,00
12.19	GASEOSA	PET 600 ML	$ 6.500,00	$ 6.500,00
12.20	GASEOSA	PET 600 ML SIN AZUCAR	$ 6.500,00	$ 6.500,00
12.21	BEBIDA HIDRATANTE	PET LITRO	$ 8.500,00	$ 8.500,00
12.22	BEBIDA HIDRATANTE	PET 500 ML	$ 5.500,00	$ 5.500,00
12.23	AGUA BOTELLA	PET 250 ML	$ 1.400,00	$ 1.400,00
12.24	AGUA BOTELLA	PET 600 ML	$ 3.000,00	$ 3.000,00
12.25	JUGO	200 ML SIN AZUCAR	$ 3.000,00	$ 3.000,00
12.26	JUGO	201 ML	$ 2.600,00	$ 2.600,00
13.1	ARROZ CON LECHE	Postre cremoso a base de arroz y leche 9 oz	$ 10.000,00	$ 10.000,00
13.2	BROCHETA DE FRESA	Unión de tres fresas cubiertas con chocolate	$ 17.460,00	$ 17.460,00
13.3	CHEESE CAKE HORNEADO	Deliciosa torta hornea da de queso suave y un toque sabor a vainilla sobre una base de galleta crocante y diferentes rellenos (arequipe, oreo, fresa, mora, frutos rojos y agras) - 120 gramos	$ 9.700,00	$ 9.700,00
13.4	CHESSE CAKE FRIO	Mezcla de queso y suave sabor a vainilla sobre una base de galleta crocante y diferentes rellenos (arequipe, oreo, fresa, mora, frutos rojos y agras) 120 gramos	$ 9.700,00	$ 9.700,00
13.5	CUAJADA DE MELAO	120 GRAMOS	$ 11.640,00	$ 11.640,00
13.6	CUAJADA DE MELAO	80 GRAMOS	$ 7.760,00	$ 7.760,00
13.7	GELATINA DE COLORES	Combinación de gelatina de varios sabores y mouse de vainilla - 80 gramos	$ 9.700,00	$ 9.700,00
13.8	GELATINA DE COLORES	Combinación de gelatina de varios sabores y mouse de vainilla - 120 gramos	$ 9.700,00	$ 9.700,00
13.9	MILHOJA	Postre en forma rectangular que contiene crema pastelera (60 g) entre dos capas de hojaldre (40 g) espolvoreado con azúcar glas (5 g) o cubierto de arequipe (10 g) o glasé (10 g)	$ 11.000,00	$ 11.000,00
13.10	MINI BROWNIE	Bizcocho de chocolate (25 g) y nueces (5 g) crujiente por fuera y suave y húmedo en su interior (10 g) (presentación mini)	$ 5.000,00	$ 5.000,00
13.11	PIE DE LIMON	Postre en base de galleta crujiente (30 g), relleno esponjoso a base de crema de leche (60 g) y un fuerte y delicioso sabor a limón (20 g), cubierta en merengue italiano (10 g)	$ 12.000,00	$ 12.000,00
13.12	PIE DE MANZANA	Postre en base de galleta crujiente (30 g), relleno de manzanas frescas (70 g) y un toque de canela (1 g) y uva pasa (19 g)	$ 12.000,00	$ 12.000,00
13.13	PIE DE MARACUYA	Postre en base de galleta crujiente (30 g), relleno esponjoso a base de crema de leche (60 g) y un fuerte y delicioso sabor a maracuyá (20 g), cubierta en salsa de maracuyá (10 g)	$ 12.000,00	$ 12.000,00
13.14	PONQUE NAVIDEÑO	Ponqué típico navideño (250 g) con frutas cristalizadas (50 g)	$ 18.000,00	$ 18.000,00
13.15	POSTREOPERA	Postre a base de bizcochuelo con almendra húmedo de café y elaborado en varias capas rellenar de suave chocolate y crema de mantequilla y cubierto con ganache de chocolate - 120 gramos	$ 18.000,00	$ 18.000,00
13.16	POSTRE TRES LECHES	Bizcochuelo esponjoso bañado con tres tipos de leche y un toque de licor, cubierto con merengue italiano o crema chantíllí - 120 gramos	$ 14.000,00	$ 14.000,00
13.17	POSTRE TRES LECHES	Bizcochuelo esponjoso bañado con tres tipos de leche y un toque de licor, cubierto con merengue italiano o crema chantillí - 80 gramos	$ 12.000,00	$ 12.000,00
13.18	TIRAMISU	Postre a base de bizcochuejo o húmedo de café y elaborado en varias capas rellenar de queso crema con suave sabor a licor - 120 gramos	$ 14.000,00	$ 14.000,00
13.19	TIRAMISU	Postre a base de bizcochuelo húmedo de café y elaborado en varias capas rellenas de queso crema con suave sabor a licor - 80 gramos	$ 11.000,00	$ 11.000,00
14.1	ALFAJORES	UNIDAD X 60 GRAMOS	$ 4.850,00	$ 4.850,00
14.2	ALMOJABANA	80 GRAMOS	$ 3.880,00	$ 3.880,00
14.3	BROWNIE	90 GRAMOS	$ 4.850,00	$ 4.850,00
14.4	BUÑUELO	90 GRAMOS	$ 4.365,00	$ 4.365,00
14.5	CORAZONES DE HOJALDRE	60 GRAMOS	$ 3.880,00	$ 3.880,00
14.6	CROISSANT DE CHOCOLATE	110 GRAMOS	$ 4.850,00	$ 4.850,00

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
14.7	CROISSAN T DE JAMON Y QUESO	110 GRAMOS	$ 6.790,00	$ 6.790,00
14.8	CROISSANT DE JAMON Y QUESO MEDIANO	70 GRAMOS	$ 6.500,00	$ 6.500,00
14.9	CROISSANT DE QUESO	110 GRAMOS	$ 6.790,00	$ 6.790,00
14.10	CROISSANT DE QUESO MEDIANO	70 GRAMOS	$ 5.820,00	$ 5.820,00
14.11	CROISSANT HAWAIANO	120 GRAMOS	$ 8.000,00	$ 8.000,00
14.12	CROISSAN T HAWAIANO MEDIANO	70 GRAMOS	$ 6.500,00	$ 6.500,00
14.13	DEDITOS DE QUESO	40 GRAMOS	$ 3.500,00	$ 3.500,00
14.14	DONUTS	52 GRAMOS	$ 6.790,00	$ 6.790,00
14.15	GALLETA CAPUCHINO	15 GRAMOS	$ 1.500,00	$ 1.500,00
14.16	GALLETA DE AJONJOLÍ	20 GRAMOS	$ 1.500,00	$ 1.500,00
14.17	PANZEROTTI GRANDE	110 GRAMOS	$ 14.550,00	$ 14.550,00
14.18	PANZEROTTI MEDIANO	60 GRAMOS	$ 7.760,00	$ 7.760,00
14.19	PASABOCAS DE HOJALDRE	70 GRAMOS	$ 6.000,00	$ 6.000,00
14.20	PASTEL DE CARNE	110 GRAMOS	$ 9.000,00	$ 9.000,00
14.21	PASTES DE CARNE MEDIANO	70 GRAMOS	$ 7.500,00	$ 7.500,00
14.22	PASTEL DE MANZANA	110 GRAMOS	$ 9.000,00	$ 9.000,00
14.23	PASTEL DE MANZANA MEDIANO	70 GRAMOS	$ 7.500,00	$ 7.500,00
14.24	PASTEL DE POLLO	110 GRAMOS	$ 8.000,00	$ 8.000,00
14.25	PASTEL DE POLLO MEDIANO	70 GRAMOS	$ 6.500,00	$ 6.500,00
14.26	PASTEL GLORIA	110 GRAMOS	$ 8.000,00	$ 8.000,00
14.27	PASTEL GLORIA MEDIANO	70 GRAMOS	$ 6.500,00	$ 6.500,00
14.28	PASTEL HAWAIANO	110 GRAMOS	$ 8.000,00	$ 8.000,00
14.29	PASTEL HAWAIANO MEDIANO	70 GRAMOS	$ 6.500,00	$ 6.500,00
14.30	PORCION MOLDE CHOCOLATE	60 GRAMOS	$ 8.000,00	$ 8.000,00
14.31	PORCION MOLDE NARANJA Y AMAPOLA	60 GRAMOS	$ 8.000,00	$ 8.000,00
14.32	PORCIÓN MOLDE BANANO	60 GRAMOS	$ 7.760,00	$ 7.760,00
15.1	REFRIGERIO 1	Sándwich triangular en pan muffin (pan 55 g) con salsa (10 g), doble queso (2 láminas / 40 g) y doble jamón (2 láminas / 40 g), empacado en caja triangular con ventana y servilleta + bebida 200 ml, refrigerio empacado en bolsa kraft.	$ 23.000,00	$ 23.000,00
15.2	REFRIGERIO 2	Sándwich de jamón de cerdo (40 g) en pan baguette o Rudy de 16 cm (60 g), doble queso (40 g) + salsa (10 g) + gaseosa 250 ml o jugo 330 ml + fruta (80 g) + paquete de papas (25 g), empaque + servilleta.	$ 28.000,00	$ 28.000,00
15.3	REFRIGERIO 3	Producto hojaldrado por 110 gramos (Pastel de carne, pastel de pollo, paste hawaiano, pastel gloria, dedito de queso, croissant jamon y queso, croissant queso y bocadillo, croissant de queso o salchicha hojaldrada) + jugo 330 ml + paquete de papas (25 gramos) + fruta (80 gramos) y dulce, empaque + servilleta.	$ 27.000,00	$ 27.000,00
15.4	REFRIGERIO 4	Sándwich en pan muffin con salsa, pollo desmenuzado, queso, tomate y lechuga; empacado en bolsa anti grasa y servilleta + snack + fruta + bebida 300 ml; refrigerio empacado en bolsa kraft	$ 28.000,00	$ 28.000,00
15.5	REFRIGERIO 5	Sándwich en pan muffin #4 con salsa, pollo a la plancha, tocineta, rodaja de huevo, tomate y lechuga, empacado en bolsa anti grasa y servilleta	$ 32.000,00	$ 32.000,00

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
15.6	REFRIGERIO 6	sándwich frio tipo submarino de 25 cm (combinación de pechuga de pavo, roast beef en rebanadas y jamón, servido en pan gourmet tres vegetales y dos salsas), acompañado con jugo y gaseosa no retornable de 350 ml.	$ 38.500,00	$ 38.500,00
15.8	REFRIGERIO NAVIDEÑO 1	Dos buñuelos x 40 gramos c/u, porción de natilla x 120 gramos, avena o jugo tetra Pack 250 ml	$ 17.160,00	$ 17.160,00
15.9	REFRIGERIO NAVIDEÑO 2	Natilla de 120 gramos + 2 buñuelos de 30 gramos • 4 galletas navideñas y avena alpina por 250 ml	$ 22.000,00	$ 22.000,00
15.10	REFRIGERIO NAVIDEÑO 3	Sándwich de pavo x 150 gramos y jugo tetrapak x 200 ml	$ 19.500,00	$ 19.500,00
15.11	REFRIGERIO NAVIDEÑO 4	Sándwich pavo °220 gramos (pan toscano 3 tajadas jamón payo + 3 tajadas queso + lechuga + tomate + mayonesa), natilla * 80 gramos y pony malta, avena o jugo tetrapack x 250 ml	$ 35.000,00	$ 35.000,00
16.1	PONQUÉ DE VINO MASA NEGRA	Ponqué en masa negra envinado con fruta confitada y frutos secos	$ 14.000,00	$ 14.000,00
16.2	PONQUÉ DE VINO MASA BLANCA	Ponqué en masa blanca envinado con fruta confitada y frutos secos	$ 14.000,00	$ 14.000,00
16.3	PONQUÉ MASA DE VAINILLA	Ponqué esponjoso en masa blanca con sabor a vainilla diferentes rellenos (arequipe, mora, frutos rojos, nutella, si el cliente lo solicita)	$ 14.000,00	$ 14.000,00
16.4	PONQUÉ MASA DE CHOCOLATE 0 MILKYWAY	Ponqué en masa esponjosa y húmeda de chocolate con relleno arequipe si el cliente lo solicita	$ 18.000,00	$ 18.000,00
16.5	PONQUÉ MASA DE TRES LECHES	Ponque esponjoso y muy húmedo con sabor a tres leches (relleno de arequipe, mora, frutos rojos, nutella o fruta, si el cliente lo solicita)	$ 16.000,00	$ 16.000,00
16.6	CUP CAKE ESTÁNDAR	Ponqué personal en varieda d de masas (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla y chocolate) excepto tres leches, decoración estándar cubierta *en* chocolate, glasé o crema, fruta o flor de azúcar o natural. 80 gramos	$ 7.760,00	$ 7.760,00
16.7	CUP CAKE TEMÁTICO	Ponqué personal en variedad de (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla y chocolate) excepto tres leches, decoración temática personalizada, cubierta en patillaje con figuras o flores en 3D, flores naturales o apliques en azúcar-80 GRAMOS	$ 9.700,00	$ 9.700,00
16.8	PONQUÉ ESTÁNDAR	Ponqué en variedad de masas (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla, chocolate y tres leches), decoración estándar cubierta en chocolate, patillaje, crema o al natural, fruta o flor de azúcar o natural y cintas, presentación por libra.	$ 40.000,00	$ 40.000,00
16.9	PONQUÉ TEMÁTICO	Ponqué en variedad de masas (Negra, Blanca, Amapola y Agraz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla, chocolate y tres leches), decoración temática personalizada con cubierta en patillaje, incluye flores naturales, logos en plaqueta o hasta dos figuras en 3D y cintas	$ 100.000,00	$ 100.000,00
17.1	CENTRO DE MESA 1	Farol tonalidad neutra en alquiler 40 cm de alto, decorado con rosas y flores de primavera	$ 140.000,00	$ 140.000,00
17.2	CENTRO DE MESA 2	Centro de mesa corporativo sencillo en base plástica.	$ 58.200,00	$ 58.200,00
17.3	CENTRO DE MESA 3	Centro de mesa corporativo sencillo en base de vidrio.	$ 67.900,00	$ 67.900,00
17.4	CENTRO DE MESA 4	Centro de mesa corporativo soporte en alquiler, con lirios y follajes y cinta decorativa.	$ 77.600,00	$ 77.600,00
17.5	CENTRO DE MESA 5	Centro de mesa redondo corporativo soporte en alquiler, con rosas blancas, rojas, follajes y cinta decorativa.	$ 75.000,00	$ 75.000,00
17.6	CENTRO DE MESA 6	Centro de mesa corporativo soporte en alquiler, con hortensias blancas, azules, follajes y cinta decorativa.	$ 87.300,00	$ 87.300,00
17.7	CENTRO DE MESA 7	Centro de mesa corporativo en cilindro de 15 cm con calas en vino tinto.	$ 75.000,00	$ 75.000,00
17.8	CENTRO DE MESA 8	Centro de mesa corporativo en cilindro de 15 cm con 2 cartuchos y hortensias	$ 65.000,00	$ 65.000,00
17.9	CENTRO DE MESA 9	Centro de mesa corporativo imperial con hortensias, rosas, lirios, margaritas y follajes en paleta de colores a elección.	$ 67.900,00	$ 67.900,00
17.10	CENTRO DE MESA 10	Decoración temática para la venta en cajita decorada con papel seda, topper alusivo	$ 48.500,00	$ 48.500,00
17.11	CENTRO DE MESA 11	Diseño elaborado con en forma redonda o alargada de acuerdo con el tipo de mesa. Cuenta con una base plástica con rosas y flores exclusivas al igual que hermosos follajes frescos de temporada	$ 106.700,00	$ 106.700,00
17.12	CENTRO DE MESA 12	Diseño dirigido a ambientes exteriores o campestres puede ser elaborado con en forma redonda o alargada de acuerdo con el tipo de mesa cuenta con base en madera flores de exterior para así garantizar una alta duración junto a hermosos follajes frescos de temporada.	$ 116.400,00	$ 116.400,00
17.13	CENTRO DE MESA 13	Diseño dirigido a ambientes exteriores o campestres puede ser elaborado con en forma redonda o alargada de acuerdo con el tipo de mesa cuenta con base plástica y bores de exterior para así garantizar una alta duración junto a hermosos follajes frescos de temporada.	$ 105.000,00	$ 105.000,00
17.14	CENTRO DE MESA 14	Exclusivo centro de mesa elaborado en copa alta de vidrio tipo martini con rosas y flores premium, junto con con hermosos follajes frescos de temporada y decoración interna en telas Morales importadas para darle un toque de exclusividad. Adicionalmente, a solicitud del cliente su interior puede ser decorado con luces tipo led.	$ 58.200,00	$ 58.200,00

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
17.15	CENTRO DE MESA 15	Diseño elaborado con en base alta de vidrio en alquiler, con decoración en pampas, esferas y luces tipo led. Acompañado de flores exóticas con un toque de glamour y exclusividad para su evento.	$ 97.000,00	$ 97.000,00
17.16	ALQUILER DE DECORACION PARA SALONES DE EVENTOS 1	Alquiler de decoración para salones de eventos (luces, sonido, letreros en acrílicos o madera, arcos de luces, flores, bombas, telas, antorchas, alfombras, arreglos colgantes) para 20 a 100 personas según temática.	$ 1.500.000,00	$ 1.500.000,00
17.17	ALQUILER DE DECORACION PARA SALONES DE EVENTOS 2	Alquiler de decoración para salones de eventos (luces, sonido, letreros en acrílicos o madera, arcos de luces, flores, bombas, telas, antorchas, alfombras, arreglos colgantes) para 100 a 200 personas según temática.	$ 3.000.000,00	$ 3.000.000,00
17.18	ALQUILER DE DECORACION PARA SALONES DE EVENTOS 3	Alquiler de decoración para salones de eventos (luces, sonido, letreros en acrílicos o madera, arcos de luces, flores, bombas, telas, antorchas, alfombras, arreglos colgantes) para 200 a 500 personas según temática.	$ 4.004.000,00	$ 4.004.000,00
18.1	MESERO TURNO	Máximo seis horas	$ 140.000,00	$ 140.000,00
18.2	MESERO TURNO	Máximo doce horas	$ 190.000,00	$ 190.000,00
18.3	MESERO	Hora adicional	$ 35.000,00	$ 35.000,00
18.4	AUXILIAR DE COCINA TURNO	Máximo seis horas	$ 171.600,00	$ 171.600,00
18.5	AUXILIAR DE COCINA TURNO	Máximo doce horas	$ 257.400,00	$ 257.400,00
18.6	PARRILLERO	Máximo seis horas	$ 214.500,00	$ 214.500,00
18.7	PARRILLERO	Máximo doce horas	$ 339.500,00	$ 339.500,00
18.8	CHEF	Máximo seis horas	$ 485.000,00	$ 485.000,00
18.9	CHEF	Máximo doce horas	$ 776.000,00	$ 776.000,00
19.1	AGRUPACION MUSICAL DE 4 MUSICOS (ORGANISTA, SAXOFONISTA, BATERIA Y CANTANTE) por hora		$ 850.000,00	$ 850.000,00
19.2	ORQUESTA DE 6 MUSICOS (PIANO, BAJO, TIMBAL, CONGA Y 2 CANTANTES) por hora		$ 1.050.000,00	$ 1.050.000,00
19.3	ORGANISTA (por hora)		$ 400.000,00	$ 400.000,00
19.4	PIANISTA (por hora)		$ 450.000,00	$ 450.000,00
19.5	CANTANTE (por hora)		$350.000,00	$350.000,00
19.6	GRUPO FOLCLÓRICO (por hora)		$850.000,00	$850.000,00
19.7	SAXOFONISTA (por hora)		$ 350.000,00	$ 350.000,00
19.8	VIOLINISTA (por hora)		$400.000,00	$400.000,00
19.9	MINITECA COMPLETA 5 HORAS CON LUCES Y DJ (Operación por DJ profesional (1 persona) Sonido profesional (2 bafles activos mínimo 12" / 700 W c/u) 1 consola mezcladora (mínimo 4 canales) 2 micrófonos (1 inalámbrico + 1 alámbrico) Luces básicas para ambientación: 2 luces LED PAR 1 luz robótica o scanner 1 máquina de humo ligera (opcional según espacio)		$ 1.500.000,00	$ 1.500.000,00
19.10	Equipos de sonido y luces especificar (5 horas) Sonido profesional: (2 parlantes activos 12" o 15" / 700–1000 W c/u, 1 consola mezcladora de mínimo 4 canales, 2 micrófonos inalámbricos, Luces para ambientación: 2 luces LED PAR, 1 efecto de luz tipo moonflower o scanner		$2.500.000,00	$2.500.000,00
19.11	ANIMADOR (evento)		$ 357.500,00	$ 357.500,00
20.1	SHOW DE STAND-UP COMEDY	La presentación del Show debe ser con mínimo una de una hora y se deberá bridar 03 opciones de humoristas o imitadores antes de cada evento, con el fin de realizar una elección por parte del supervisor del contrato.	$3.500.000,00	$3.500.000,00
20.2	RECREACIONISTAS (1 PAREJA)	HORA	$ 357.500,00	$ 357.500,00
20.3	PRESENTADOR	POR EVENTO	$ 357.500,00	$ 357.500,00
21.1	ALMUERZO O CENA PARA 50 PERSONAS, EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA Y BOYACA, CON SHOW MUSICAL.	Precio por persona de almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o3 mini empanadas de carne + ají; plato fuerte: Punta de Anca/ Lomo Ancho a la Plancha (280-320g + porción de papa a la francesa O criolla y ensalada de verdes con vinagreta + chimichurri jugo natural 12oz o Medallones de Solomito de Cerdo (280g 300g + puré de papa gratinado + ensalada Mix de Lechugas con Frutos Secos < Queso Campesino + jugo natural 12oz y postre: Cheesecake de Frutos Amarillos o Mousse de chocolate + show musical en vivo, restaurante temático en la sabana de Bogotá.	$ 157.300,00	$ 157.300,00
21.2	ALMUERZO O CENA PARA 100 PERSONAS, EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA Y BOYACA, CON SHOW MUSICAL.	Precio por persona de almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o3 mini empanadas de carne + ají; plato fuerte: Punta de Anca/ Lomo Ancho a la Plancha (280-320g + porción de papa a la francesa O criolla y ensalada de verdes con vinagreta + chimichurri jugo natural 12oz o Medallones de Solomito de Cerdo (280g 300g + puré de papa gratinado + ensalada Mix de Lechugas con Frutos Secos < Queso Campesino + jugo natural 12oz y postre: Cheesecake de Frutos Amarillos o Mousse de chocolate + show musical en vivo, restaurante temático en la sabana de Bogotá.	$ 157.300,00	$ 157.300,00
21.3	ALMUERZO O CENA PARA 200 PERSONAS, EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA Y BOYACA, CON SHOW MUSICAL.	Precio por persona de almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o3 mini empanadas de carne + ají; plato fuerte: Punta de Anca/ Lomo Ancho a la Plancha (280-320g + porción de papa a la francesa O criolla y ensalada de verdes con vinagreta + chimichurri jugo natural 12oz o Medallones de Solomito de Cerdo (280g 300g + puré de papa gratinado + ensalada Mix de Lechugas con Frutos Secos < Queso Campesino + jugo natural 12oz y postre: Cheesecake de Frutos Amarillos o Mousse de chocolate + show musical en vivo, restaurante temático en la sabana de Bogotá.	$ 157.300,00	$ 157.300,00

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
21.4	ALMUERZO O CENA PARA 300 PERSONAS, EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA Y BOYACA, CON SHOW MUSICAL.	Precio por persona de almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o3 mini empanadas de carne + ají; plato fuerte: Punta de Anca/ Lomo Ancho a la Plancha (280-320g + porción de papa a la francesa O criolla y ensalada de verdes con vinagreta + chimichurri jugo natural 12oz o Medallones de Solomito de Cerdo (280g 300g + puré de papa gratinado + ensalada Mix de Lechugas con Frutos Secos < Queso Campesino + jugo natural 12oz y postre: Cheesecake de Frutos Amarillos o Mousse de chocolate + show musical en vivo, restaurante temático en la sabana de Bogotá.	$ 157.300,00	$ 157.300,00
21.5	PARQUE TEMATICO DE DIVERSIÓN, CULTURA Y TEATRO	1 PAX para adulto en uno de los parques temáticos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 220.000,00	$ 220.000,00
21.6	PARQUE TEMATICO DE DIVERSIÓN, CULTURA Y TEATRO	1 PAX para niño en uno de los parques temáticos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 180.000,00	$ 180.000,00
21.7	PARQUE DE DIVERSIONES	1 FASTS PAX - para adulto en uno de los parques temáticos de diversión de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 230.000,00	$ 230.000,00
21.8	PARQUE DE DIVERSIONES	1 FASTS PAX para niño en uno de los parques temáticos de diversión de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 220.000,00	$ 220.000,00
21.9	PASADIA PARQUE JUEGOS INTERACTIVOS	1 PAX - para adulto en uno de los parques interactivos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 180.000,00	$ 180.000,00
21.10	PASADIA PARQUE JUEGOS INTERACTIVOS	1 PAX para niño en uno de los parques interactivos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 165.000,00	$ 165.000,00
21.11	PASADIA PARQUE REREATIVO FAMILIAR	1 PAX - para adulto en uno de los parques interactivos familiares de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 180.000,00	$ 180.000,00
21.12	PASADIA PARQUE REREATIVO FAMILIAR	1 PAX para niño en uno de los parques interactivos familiares de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 165.000,00	$ 165.000,00
21.13	PASADIA PARQUE EXTREMO	1 PAX para adulto en uno de los extremos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 195.000,00	$ 195.000,00
21.14	PASADIA PARQUE EXTREMO	1 PAX para niño en uno de los parques extremos de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 170.000,00	$ 170.000,00
21.15	PASADIA EN LA SABANA DE BOGOTA Y BOYACA	1 PAX para adulto en uno de los parques de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 180.000,00	$ 180.000,00
21.16	PASADIA EN LA SABANA DE BOGOTA Y/O BOYACA	1 PAX para niño en uno de los parques de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 165.000,00	$ 165.000,00
21.17	PASADIA TERMALES	1 PAX para adulto en uno de los termales de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 223.100,00	$ 223.100,00
21.18	PASADIA TERMALES	1 PAX para niño en uno de los termales de la sabana de Bogotá y Boyacá el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 194.000,00	$ 194.000,00
21.19	PASADIA DIA DE SOL 1	1 PAX para adulto en uno de los parques acuáticos el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 194.000,00	$ 194.000,00
21.20	PASADIA DIA DE SOL 2	1 PAX para niño en uno de los parques acuáticos el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 170.000,00	$ 170.000,00
21.21	PARQUES NATURALES	1 PAX para adulto en uno de los parques acuáticos el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 174.600,00	$ 174.600,00
21.22	PARQUES NATURALES	1 PAX para niño en uno de los parques acuáticos el cual debe contener (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO),	$ 170.000,00	$ 170.000,00
21.23	ENTRADAS A CINE FUNCIONES 2D, 3D Y 4D	1 PAX adulto o niño el cual debe contener el ingreso a las salas de cine y confitería (Crispetas, perro caliente y gaseosa)	$ 38.000,00	$ 38.000,00
21.24	ENTRADAS A CINE FUNCIONES 2D, 3D Y 4D	1 PAX niño el cual debe contener el ingreso a las salas de cine y confitería (Crispetas, perro caliente y gaseosa)	$ 38.000,00	$ 38.000,00
22.1	ALQUILER INFLABLE CORRE CORRE		$ 357.500,00	$ 357.500,00
22.2	ALQUILER JUMPING		$ 357.500,00	$ 357.500,00
22.3	ALQUILER INFLABLE ESPACIAL		$ 357.500,00	$ 357.500,00
22.4	ALQUILER INFLABLE BURBUJA CHOCADORA ADULTOS		$ 257.400,00	$ 257.400,00
22.5	ALQUILER INFLABLE MURO DE ESCALAR		$ 357.500,00	$ 357.500,00
22.6	ALQUILER INFLABLE SALTARON		$ 357.500,00	$ 357.500,00
22.7	ALQUILER MESA REDONDA DE 10 PUESTOS		$ 18.000,00	$ 18.000,00

ITEM	DESCRIPCIÓN		PRECIO DEL MERCADO	VALOR ESTIMADO
22.8	SILLÓN ISABELINO CON BRAZOS		$ 32.000,00	$ 32.000,00
22.9	ALQUILER MESA COCTELERA DE VIDRIO CON TRES SILLAS COCTELERAS		$ 70.000,00	$ 70.000,00
22.10	ACTIVIDAD RECREACIÓN INFANTIL PARA 10 NINOS, INCLUYE ELEMENTOS NECESARIOS PARA PINTUCARITAS GLOBOFLEXÍA TÍTERES Y RECREACIÓN DIRIGIDA		$ 572.000,00	$ 572.000,00
22.11	ALQUILER JUEGO DE RANA		$ 143.000,00	$ 143.000,00
22.12	ALQUILER JUEGO BOLIRANA		$ 143.000,00	$ 143.000,00
22.13	ALQUILER JUEGO FUTBOLÍN		$ 100.100,00	$ 100.100,00
22.14	ALQUILER JUEGO TEJO		$ 143.000,00	$ 143.000,00
22.15	ALQUILER DE FOTO CABINA CERRADA CON ACCESORIOS SEGUN TEMATICA CÒN IMPRESIÓN INSTANTÀNEA DE FOTOS ILIMITADO POR HORA FORMATO EN TIRA O POSTAL DISENO DEL MARCO PERSONALIZADO Y ENTREGA DE FOTOS TERMINADO EL EVENTO. INCLUYE; LOGRARIO Y TRANSPORTE.		$ 357.500,00	$ 357.500,00
22.16	ALQUILER TORO MECANICO		$ 715.000,00	$ 715.000,00
22.17	ARCO DECORATIVO EN GLOBOS PARA EVENTOS SEGUN TEMÁTICA.		$ 679.000,00	$ 679.000,00
22.18	GIRNALDA DE GLOBOS DECORATIVO PARA EVENTOS SEGUN TEMATICA.		$ 339.500,00	$ 339.500,00
22.19	SUMINISTRO METRO DE BANDERINES TRIANGULARES O FESTONES (CADA METRO TRAE 4 TRIÁNGULOS DE 25CM POR 30CM) TIPO FERIA MULTICOLOR EN TELA IMPERMEABLE BASTANTES RESISTENTES.		$ 35.000,00	$ 35.000,00
22.20	TABLERO PARA ACOMODAR BALOTAS PRESENTADOR 75 BALOTAS MARCADAS 300 CARTONES DESECHABLES		$ 242.500,00	$ 242.500,00
22.21	PRESENTACION DE RECREADOR SEGUN TEMATICA		$ 350.000,00	$ 350.000,00
22.22	SHOW DE MAGIA DE 30 A 40 MINUTOS SEGUN TEMATICA		$ 357.500,00	$ 357.500,00
22.23	SHOW DE TÍTERES DE 30 A 40 MINUTOS SEGUN TEMATICA		$ 286.000,00	$ 286.000,00
22.24	ALQUILER DE MANTELES, SOBREMANTELES, SILLAS, CRISTALERIA Y CUBIERTOS PARA EVENTOS		$ 16.000,00	$ 16.000,00
22.25	ALQUILER DE LUCES PARA EVENTOS		$ 300.000,00	$ 300.000,00
22.26	ALQUILER DE LETRAS DECORATIVAS PARA EVENTOS		$ 71.500,00	$ 71.500,00
22.27	ALQUILER DE SILLAS PARA EVENTOS (TIFFANY, RESINA O PLASTICO)		$ 17.160,00	$ 17.160,00
23.1	LACTEO CON DULCE DE FRUTA	140 G	$ 8.000,00	$ 8.000,00
23.2	QUESO TIPO PETIT SUISSE x 4 unid	45 G (SURTIDO)	$ 12.900,00	$ 12.900,00
23.3	AREQUIPE	220 GR	$ 14.000,00	$ 14.000,00
23.4	AREQUIPE	50 G	$ 4.290,00	$ 4.290,00
23.5	AVENA	250 G	$ 6.790,00	$ 6.790,00
23.6	AVENA CON SABOR CANELA	250 G	$ 7.150,00	$ 7.150,00
23.7	BEBIDA CON ALMENDRAS	CAJA 1 LITRO	$ 14.550,00	$ 14.550,00
23.8	LACTEO CON CEREAL	174 G (SURTIDO)	$ 8.500,00	$ 8.500,00
23.9	GELATINA	108 GR (SURTIDA)	$ 5.500,00	$ 5.500,00
23.10	GELATINA	108 GR (SURTIDA)	$ 5.500,00	$ 5.500,00
23.11	JUGO	1000 ML	$ 9.500,00	$ 9.500,00
23.12	JUGO	TETRA 200 ML (SURTIDO)	$ 3.000,00	$ 3.000,00
23.13	KUMIS	VASO 200 G	$ 7.500,00	$ 7.500,00

ITEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO DEL MERCADO	VALOR ESTIMADO	ITEM
23.14	LECHE DESLACTOSADA	1100 ML	$ 7.500,00	$ 7.500,00
23.15	MANTEQUILLA	10 GR	$ 1.200,00	$ 1.200,00
23.16	MERMELADA	15 GR	$ 1.200,00	$ 1.200,00
23.17	PULPA DE JUGO	PET 300 ML	$ 7.000,00	$ 7.000,00
23.18	QUESITO	375 GR	$ 4.500,00	$ 4.500,00
23.19	QUESO BRIE	135 G	$ 20.000,00	$ 20.000,00
23.20	QUESO CAMEMBERT	120 G	$ 23.000,00	$ 23.000,00
23.21	YOGURT	BOLSA 150 G	$ 2.860,00	$ 2.860,00
23.22	YOGURT DESLACTOSADO	200 GR	$ 4.850,00	$ 4.850,00
23.23	YOGURT	180 GR	$ 4.850,00	$ 4.850,00
23.24	YOGURT	200 GR	$ 5.820,00	$ 5.820,00
23.25	BEBIDA LACTEO FERMETADO	150 GR (SURTIDO)	$ 5.500,00	$ 5.500,00
23.26	YOGURT SIN AZUCAR	500 GR	$ 7.000,00	$ 7.000,00
23.27	YOGURT CON PROBIOTICOS	150 GR (SURTIDO)	$ 5.500,00	$ 5.500,00
23.28	YOGURT CON PROBIOTICOS	100 GR	$ 3.500,00	$ 3.500,00
23.29	QUESO AHUMADO	250 GR	$ 35.000,00	$ 35.000,00
24.1	ALMENDRA FRANCESA	135 G	$ 4.850,00	$ 4.850,00
24.2	BON BOM	UNIDAD	$ 1.200,00	$ 1.200,00
24.3	CHOCOLATES	PAQUETE X 12	$ 7.760,00	$ 7.760,00
24.4	SNACK DE MAIZ	45 GR	$ 3.000,00	$ 3.000,00
24.5	CHITOS FAMILIAR	48 GR	$ 3.600,00	$ 3.600,00
24.6	CHOCOLATINA	100 GR	$ 3.000,00	$ 3.000,00
24.7	CHOCOLATINA	12 GR	$ 2.000,00	$ 2.000,00
24.8	CHOCOLATE	8 UND	$ 5.720,00	$ 5.720,00
24.9	CHOCOLATINA	43 GR	$ 7.760,00	$ 7.760,00
24.10	BOLITA DE CHOCOLATE	PAQUETE X 12 19 GRS	$ 4.000,00	$ 4.000,00
24.11	GALLETAS	50 GR	$ 2.500,00	$ 2.500,00
24.12	GALLETAS TIPO SANDWICH	36,5 GR	$ 2.500,00	$ 2.500,00
24.13	COLOMBINA	UNIDAD	$ 970,00	$ 970,00
24.14	GALLETAS MULTICEREAL	30 GR	$ 1.940,00	$ 1.940,00
24.15	GALLETA SURTIDA	30 GR	$ 1.940,00	$ 1.940,00
24.16	GALLETA	40 GR	$ 2.000,00	$ 2.000,00
24.17	GALLETA	26 GR	$ 1.500,00	$ 1.500,00
24.18	GALLETA DE LECHE	12 GR	$ 1.455,00	$ 1.455,00
24.19	GALLETAS	36 GR	$ 1.455,00	$ 1.455,00
24.20	GALLETAS	36 GR	$ 1.455,00	$ 1.455,00
24.21	GALLETAS	30 GR	$ 1.500,00	$ 1.500,00
24.22	GOMAS SURTIDAS	90 GR	$ 5.000,00	$ 5.000,00
24.23	MANI	48 GR	$ 5.820,00	$ 5.820,00
24.24	MANI CON SAL	45 GR	$ 5.820,00	$ 5.820,00

ITEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO DEL MERCADO	VALOR ESTIMADO	ITEM
24.25	MANI MIX ARANDANOS	45 GR	$ 5.820,00	$ 5.820,00
24.26	MEZCLA DE NUECES, MANI, ALMENDRAS Y MARANONES	180 GR	$ 10.010,00	$ 10.010,00
24.27	CREMA PARA UNTAR A BASE DE CACAO Y AVELLANAS	200 GR	$ 5.720,00	$ 5.720,00
24.28	PAPAS	33 GR	$ 3.880,00	$ 3.880,00
24.29	CHOCOLATE BARQUILLO	12 BARQUILLOS	$ 5.720,00	$ 5.720,00
24.30	PONQUE	65 GR	$ 4.000,00	$ 4.000,00
24.31	PONQUE	30 GR	$ 2.500,00	$ 2.500,00
24.32	BROWNIE	65 GR	$ 6.900,00	$ 6.900,00
24.33	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	65 GR	$ 6.500,00	$ 6.500,00
24.34	PONQUE DE VAINILLA	55 GR	$ 4.500,00	$ 4.500,00
24.35	GALLETAS	34 GR	$ 3.500,00	$ 3.500,00
24.36	ROSQUITAS	19 GR	$ 3.500,00	$ 3.500,00
24.37	BOCADILLO	X 36 UND	$ 18.000,00	$ 18.000,00
24.38	MASMELOS SURTIDOS	145 GR	$ 12.000,00	$ 12.000,00
24.39	PLATANITOS	28 GR	$ 4.400,00	$ 4.400,00
24.40	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN SABOR PICANTE.	45 GR	$ 5.500,00	$ 5.500,00
24.41	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN SABOR MIX.	45 GR	$ 5.500,00	$ 5.500,00
24.42	MEZCLA DE PAPA, PLÁTANO Y CHICHARRÓN SABOR NATURAL.	45 GR	$ 5.500,00	$ 5.500,00
24.43	TORTILLAS DE MAIZ TOSTADAS MEGAQUESO	43 GR	$ 4.600,00	$ 4.600,00
24.44	TURRON DE COCO	UNIDAD	$ 800,00	$ 800,00
24.45	SUPER TURRON DE COCO	UNIDAD	$ 970,00	$ 970,00
24.46	BOLITAS DE CHOCOLATE X 19 GR	UNIDAD	$ 970,00	$ 970,00
24.47	CHOCOLATINA X 18 GR	UNIDAD	$ 1.746,00	$ 1.746,00
25.1	EMPANADAS DE CARNE	Empanadas en masa de maíz u hojaldre de 180 GRAMOS	$ 6.790,00	$ 6.790,00
25.2	EMPANADAS DE POLLO	Empanadas en masa de maíz u hojaldre de 180 GRAMOS	$ 7.000,00	$ 7.000,00
25.3	EMPANADAS DE MIXTA	Empanadas en masa de maíz u hojaldre de 180 GRAMOS	$ 7.000,00	$ 7.000,00
25.4	EMPANADAS DE MEXICANA	Empanadas en masa de maíz u hojaldre de 180 GRAMOS	$ 8.500,00	$ 8.500,00
25.5	EMPANADAS DE POLLO – CHAMPIÑON	Empanadas en masa de maíz u hojaldre de 180 GRAMOS	$ 8.500,00	$ 8.500,00
25.6	HAMBURGUESA SENCILLA DE CARNE	Pan brioche de finas hierbas, queso chédar, 150 gr de carne artesanal, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsas, acompañada de 180gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.	$ 32.000,00	$ 32.000,00
25.7	HAMBURGUESA ESPECIAL DE CARNE	Pan brioche de finas hierbas, queso chédar, 150 gr de carne artesanal, tocineta, carne o pollo desmechado cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsas, acompañada de 180gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.	$ 38.000,00	$ 38.000,00
25.8	HAMBURGUESA DOBLE CARNE	Pan brioche de finas hierbas, doble queso chédar, 300 gr de carne artesanal, tocineta, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsas, acompañada de 180gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.	$ 45.000,00	$ 45.000,00
25.9	HAMBURGUESA SENCILLA DE POLLO	Pan brioche de finas hierbas, queso chédar, 150 gr de pollo apanado, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsas, acompañada de 180gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.	$ 35.000,00	$ 35.000,00
25.10	HAMBURGUESA DOBLE DE POLLO	Pan brioche de finas hierbas, doble queso chédar, 300 gr de pollo apanado, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y salsas, acompañada de 180gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.	$ 43.000,00	$ 43.000,00

ITEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO DEL MERCADO	VALOR ESTIMADO	ITEM
25.11	PERRO CALIENTE SENCILLO DE 160gr	Pan artesanal, salchicha americana, jamón ahumado, queso chédar, papa cabello de ángel, cebolla caramelizada, huevo de codorniz y salsas acompañado de 180 gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.	$ 28.000,00	$ 28.000,00
25.12	PERRO CALIENTE ESPECIAL DE 160gr	Pan artesanal, salchicha americana, jamón ahumado, queso chédar, tocineta papa cabello de ángel, cebolla caramelizada, huevo de codorniz y salsas acompañado de 180 gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.	$ 28.000,00	$ 28.000,00
25.13	CHORIPERRO DE 170gr	Pan artesanal, chorizo santarrosano, jamón ahumado, queso chédar, tocineta papa cabello de ángel, cebolla caramelizada, huevo de codorniz y salsas acompañado de 180 gr papas a la francesa y gaseosa de 400ml.	$ 32.000,00	$ 32.000,00
25.14	AREPA RELLENA DE POLLO DE 450gr	Arepa de maíz rellena de queso, jamón, pollo desmechado, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.	$ 23.000,00	$ 23.000,00
25.15	AREPA RELLENA DE CARNE	Arepa de maíz rellena de queso, jamón, carne desmechada, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.	$ 23.000,00	$ 23.000,00
25.16	AREPA RELLENA DE MIXTA	Arepa de maíz rellena de queso, jamón, carne y pollo desmechado, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.	$ 25.000,00	$ 25.000,00
25.17	AREPA RELLENA CON CHORIZO	Arepa de maíz de 100 gr con chorizo santarrosano de 100 gr	$ 21.000,00	$ 21.000,00
25.18	AREPA RELLENA DE JAMON Y QUESO	Arepa de maíz de 100 gr con jamón y queso	$ 17.000,00	$ 17.000,00
25.19	SALCHIPAPA SENCILLO	Papa a la francesa 250 gr, salchicha americana 2 unidades por 160 gr, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.	$ 23.000,00	$ 23.000,00
25.20	SALCHIPAPA ESPECIAL	Papa a la francesa 250 gr, salchicha americana 2 unidades por 160gr, carne o pollo desmechado, queso chédar, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.	$ 27.000,00	$ 27.000,00
25.21	MAZORCADA	Papa a la francesa 250gr, salchicha americana 2 unidades por 160gr, carne desmechada, pollo desmechado, papa cabello de ángel, maíz, queso chédar, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.	$ 25.000,00	$ 25.000,00
25.22	PIZZA DE CARNES (PORCIÓN)	150 gramos	$ 16.000,00	$ 16.000,00
25.23	PIZZA DE HAWAIANA (PORCIÓN)	150 gramos	$ 16.000,00	$ 16.000,00
25.24	PIZZA DE POLLO CHAMPIÑON (PORCIÓN)	150 gramos	$ 16.000,00	$ 16.000,00
25.25	PIZZA DE POLLO MEXICANA (PORCIÓN)	150 gramos	$ 16.000,00	$ 16.000,00

Lina paula Caicedo G

Mayor **LINA PAULA CAICEDO GONZALEZ**
Estructurador del Estudio Previo

Todas las ofertas presentadas válidamente en el proceso de contratación serán analizadas por los comités evaluadores designados por la Dirección de Educación Policial para tal efecto, aplicando los mismos criterios para todas ellas, procurando con ello una selección objetiva que le permita asegurar la escogencia del ofrecimiento más favorable para la Entidad y la realización de los fines que se buscan con la contratación, de conformidad con lo establecido en el Estatuto General de Contratación.

La Dirección de Educación Policial evaluará únicamente las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos mínimos habilitantes.

Las ofertas deben presentarse en los términos establecidos en el presente pliego de condiciones como el formato para presentación de la Oferta.

La omisión de la información requerida en este anexo, **NO SERÁ SUBSANABLE POR SER FACTOR DE PONDERACIÓN**, en todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

La propuesta seleccionada será aquella que obtenga los mayores puntajes al consolidar los aspectos técnicos, jurídicos y económicos.

Estarán habilitados para acceder a esta ponderación económica los oferentes que hayan cumplido con todos los parámetros exigidos en el **Anexo:** Factores de ponderación, de carácter técnico, jurídico y económico.

Se determinará la oferta más favorable, ponderando los siguientes factores:

CRITERIO DE LA EVALUACIÓN	PUNTAJE
1- FACTOR ECONÓMICO	40
2- FACTOR TECNICO	50
3- ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL	10
TOTAL	**100**
ESTÍMULO A LEY DE EMPRENDIMIENTO	0.25% del total de los puntos obtenidos en los criterios de evaluación técnica y económica
REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS	2% menos del total de los puntos obtenidos en los criterios de evaluación técnica y económica

1. **FACTOR ECONÓMICO**: (40 Puntos)

La propuesta económica deberá ser presentada en la plataforma, en los términos y condiciones establecidos en el cuestionario de SECOP II.
Para efectos de la evaluación económica se considerarán propuestas hábiles aquellas que cumplan la totalidad de los requisitos de orden jurídico, técnico y de capacidad financiera.

Las ofertas que superen el valor total establecido en el presupuesto oficial no serán habilitadas económicamente.

Las ofertas que no cumplan con el lleno de los requisitos técnicos, no serán tenidas en cuenta para evaluación económica.

Los ítems ofertados deberán corresponder a las cantidades y unidades de medida requeridas (las cuales serán verificadas por el comité económico).

No se deben tener en cuenta los ítems de oferta técnica adicional en el diligenciamiento de la oferta económica, las cuales son independientes.

Nota: los valores ofertados deben presentarse máximo con dos decimales sin cifras ocultas; al realizarse la multiplicación de las cantidades requeridas por los valores unitarios deberá dar como resultado el valor total con máximo dos decimales, sin decimales ocultos.

Se aplicarán las siguientes tres fórmulas:

1. El valor total más cercano por encima o por debajo del promedio aritmético con presupuesto oficial.
2. El valor total más cercano por encima o por debajo del promedio aritmético sin presupuesto oficial.
3. Menor Precio.

Una de las anteriores fórmulas se escogerá el día hábil siguiente a la presentación de la propuesta, de acuerdo con los dos primeros decimales en que se encuentre la TRM (Tasa Representativa del Mercado), (según la página web de la Superintendencia Financiera). Si se encuentra la TRM en un solo decimal se considerará como cero (0) el segundo decimal.

Si los dos primeros decimales de la TRM se encuentran entre cero (00) y treinta y tres (33), se escoge la fórmula 1.

Si los dos primeros decimales de la TRM se encuentran entre treinta y cuatro (34) y sesenta y seis (66), se escoge la fórmula 2.

Si los dos primeros decimales de la TRM se encuentran entre sesenta y siete (67) y noventa y nueve (99), se escoge la fórmula 3.

1.1 FÓRMULA No. 1 VALOR TOTAL MÁS CERCANO POR ENCIMA O POR DEBAJO DEL PROMEDIO ARITMÉTICO CON PRESUPUESTO ESTIMADO PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA.

$$PP = \frac{PE+P1+P2+P3+.....+Pn}{N+1}$$

Dónde:
PP = Precio promedio
PE = Presupuesto estimado para la evaluación económica
P1, P2, Pn = Precio Ofertas a Evaluar
N = Número de propuestas hábiles

Una vez calculado el promedio, después de que se escoja la fórmula del promedio, se aplicará una de las fórmulas relacionadas a continuación 1.1.1 y 1.1.2, de acuerdo a la oferta económica, si está por encima o por debajo de dicho promedio, el puntaje para cada oferente será el que resulte de la aplicación de cualquiera de las siguientes fórmulas.

1.1.1 Propuestas por encima del precio promedio:

$$VPE = \frac{PMP}{PPE} * 40$$

1.1.2 Propuestas por debajo del precio promedio:

$$VPE = \frac{PPE}{PMP} * 40$$

Dónde:
VPE = Valor puntaje propuesta a evaluar
PPE = Precio propuesta a evaluar
PMP = Precio mejor propuesta: equivalente al valor más cercano por encima o por debajo del promedio estimado.

1.2 FÓRMULA No. 2 VALOR TOTAL MÁS CERCANO POR ENCIMA O POR DEBAJO DEL PROMEDIO ARITMÉTICO SIN PRESUPUESTO ESTIMADO PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA.

$$PP = \frac{P1 + P2..... + Pn}{N}$$

PP = Precio promedio
P1, P2, Pn = Precio Ofertas a Evaluar
N = Número de propuestas hábiles

Una vez calculado el promedio, después de que se escoja la fórmula del promedio, se aplicará una de las fórmulas relacionadas a continuación 1.2.1 y 1.2.2, de acuerdo a la oferta económica, si está por encima o por debajo de dicho promedio, el puntaje para cada oferente será el que resulte de la aplicación de cualquiera de las siguientes fórmulas.

1.2.1 Propuestas por encima del precio promedio:

$$VPE = \frac{PMP}{PPE} * 40$$

1.2.2 Propuestas por debajo del precio promedio:

$$VPE = \frac{PPE}{PMP} * 40$$

Donde:
VPE = Valor puntaje propuesta a evaluar
PPE = Precio propuesta a evaluar
PMP = Precio mejor propuesta: equivalente al valor más cercano por encima o por debajo del promedio estimado.

1.3 FÓRMULA 3. MENOR PRECIO

Se otorgarán cuarenta (40) puntos a la propuesta que ofrezca el menor precio. Las demás se ponderarán de manera proporcional de acuerdo a la siguiente fórmula:

P = Puntaje
OMP = Oferta menor precio

PPE = Precio propuesta a evaluar

P = (OMP / PPE) * 40

Nota: cuando en la evaluación económica se habilite solo una oferta, se le otorgarán los cuarenta (40) puntos siempre y cuando cumpla con los requisitos de verificación técnica, jurídica y económica.

Nota: cuando para la evaluación económica se habiliten solo dos ofertas, independientemente del valor de los dos últimos decimales de la **TRM** no aplica la fórmula de promedio aritmético con o sin presupuesto oficial y para tal caso se tomará la fórmula de MENOR PRECIO.

2. FACTOR TÉCNICO: (50 Puntos)

Se le otorgará cincuenta (50) puntos al proponente que ofrezca adicionalmente y sin costo para la Dirección de Educación Policial las siguientes actividades:

ÍTEM	PUNTAJE
(01) Ponqué con decoración de cumpleaños *(Descrito en el anexo Nro. 2.)*, con bebida gaseosa o jugo para 100 personas, (01) letrero de cumpleaños, (24) bombas R 12 sempertex. (Mensual), certificación firmada por el representante legal.	10
(20) Entradas para asistencia a parques temáticos de recreación o servicio de Spa, las cuales deberán ser entregadas previa coordinación con el supervisor del contrato como mínimo ocho (08) días antes de la proyección del evento. Descrito en el anexo Nro. 2. (Mensual), certificación firmada por el representante legal.	15
(20) Entradas para asistencia a cine, de productoras de cine colombiano reconocidas que tenga presencia a nivel país, con temáticas (familiar, infantil, comedia, fantasía, romance, aventura, acción y estrenos de temporada), las cuales deberán ser entregadas previa coordinación con el supervisor del contrato como mínimo ocho (08) días antes de la proyección del evento cinematográfico. (Mensual), certificación firmada por el representante legal.	15
(60) kit de aseo: cepillo de dientes, Corta uñas, Crema dental, Desodorante, Jabonera, Jabón, Máquina de afeitar, Papel higiénico, Porta cepillo de dientes, Talco para pies. Cada (02) meses, certificación firmada por el representante legal.	10
TOTAL	**50**

3. ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10 Puntos)

Para la verificación, evaluación y asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente deberá diligenciar y suscribir el formulario **APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL** "*PROTECCIÓN A LA INDUSTRIA NACIONAL-INCENTIVOS EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA*"**,** teniendo en cuenta sus notas descritas el cual se entenderá presentado bajo la gravedad de juramento.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.1 del Decreto 1082 de 2015, artículo 51 del Decreto 019 de 2012, parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se dará un incentivo a la contratación pública para los bienes, servicios y oferentes nacionales o aquellos considerados nacionales con la ocasión de la existencia de un trato nacional, por lo tanto, la Entidad ha determinado la siguiente asignación de puntaje para las propuestas que se presenten en el desarrollo del proceso contractual.

a) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios 100% nacionales, obtendrán (10) puntos.
b) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios nacionales superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos, obtendrán (8) puntos.
c) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios de origen nacional, inferior al 50% de los recursos, obtendrá (7) puntos.
d) Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios 100% nacionales obtendrán (5) puntos.
e) Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales, superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos obtendrán (2) puntos.
f) Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales de origen nacional inferior al 50% de los recursos, obtendrán (1) puntos.

En caso de presentarse propuestas conjuntas conformadas por proponentes nacionales y extranjeros, se aplicarán los literales A, B y C, cuando la propuesta conjunta contenga un porcentaje igual o superior al 50% de participación del proponente nacional o nacionales y los literales D, E y F, cuando la propuesta conjunta contenga un porcentaje menor al 50% de participación del proponente nacional o nacionales.

El artículo 51 del Decreto 019 de 2012 que modifica el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, establece que se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras

estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les concederá el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. La acreditación demostración de tal circunstancia se hará en los términos que señale el reglamento.

Son servicios de origen nacional aquellos presentados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional, por personas naturales colombianos o por residentes en Colombia.

El oferente seleccionado con productos de origen Nacional o acreditado no podrá cambiar el origen de los servicios al momento de la entrega, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, estos debidamente justificados.

El oferente que presente ofrecimientos por producción nacional, no deberá presentar el formato de trato nacional.

Este puntaje será evaluado y asignado por el comité técnico, de acuerdo a lo contemplado.

4. REQUISITOS PARA ASIGNACIÓN PUNTAJE LEY 2069 DE 2020 REGLAMENTADA POR EL DECRETO 1860 DE 2021

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas, para el presente proceso se entenderán como emprendimientos y empresas de mujeres para asignarle el puntaje correspondiente según la ley a aquellas que cumplan con alguna de las condiciones que trata el artículo 2.2 1.2.4.2.14 del Decreto 1860 de 2021:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel. Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico.

En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal. PARÁGRAFO. Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones que trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anterior a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

Este puntaje a asignar corresponde al 0.25% del puntaje asignado en el proceso, el cual será evaluado por el comité jurídico, quien informará al comité económico para que sea asignado únicamente a los oferentes habilitados.

REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

Se deberán reducir durante la evaluación de las ofertas en la etapa precontractual el dos por ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o Cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

La reducción del puntaje no se aplicará en caso de que los actos administrativos que hayan impuesto las multas sean objeto de medios de control jurisdiccional a través de las acciones previstas en la Ley 1437 de 2011 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Nota: los puntajes y condiciones para otorgamiento de estímulos por emprendimiento y empresas de mujeres, e incumplimiento de contratos, serán evaluados por el comité jurídico quien establecerá los puntajes de acuerdo a lo establecido para cada oferente e informará al comité económico para que estos puntajes sean otorgados únicamente a los oferentes habilitados.