ITEM 1.	DESCRIPCIÓN DESAYUNO		CUMPLE	NO CUMPLE
	PLATO	DESCRIPCIÓN		
1.1	TAMAL CORRIENTE	Tamal 300 g más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas		
1.2	TAMAL CORRIENTE	Tamal 550 g más bebida caliente y jugo en agua 10 onzas		
1.3	HUEVOS AL GUSTO	Huevos 120 g, 1 pan, bebida caliente y jugo en agua 7 onzas		
1.4	HUEVOS CON BACON	Huevos fritos 120 g con tocineta acompañado de arepa de queso más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas		
1.5	HUEVOS POCHADOS	Huevos 120 g acompañados de tostadas francesas, porción fruta mixta más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas		
1.6	DESAYUNO PAISA	Calentado paisa 450 g, 02 huevos fritos, arepa de maíz con mantequilla más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas		
1.7	DESAYUNO LIGERO	Porción de fruta (papaya, piña y melón 180g), porción de queso campesino o cuajada (60g), yogurt con granola (200g) y jugo en agua 7 onzas		
1.8	DESAYUNO KIDS	1 plato mediano de cereal en leche o yogurt, porción de fruta, jugo natural en agua 8 onzas		
1.9	DESAYUNO ESPECIAL	Omelette jamón, queso y espinaca (200g), 2 croissant, porción de fruta mixta, más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas		
1.10	DESAYUNO ARRIERO	Carne bistec (120g) 1 patacón, poción arroz blanco, 1 huevo, más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas		
1.11	BURRITO VEGETARIANO	Burrito a base de frijol refrito con maíz, aguacate, pico de gallo y tofu frito en tortilla de maíz blanco (150-180g) más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas		
1.12	DESAYUNO CALDO DE COSTILLA	Preparación con porción costilla de res (80g), papa pastusa (80g), cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan y jugo en agua 7 onzas.		
1.13	DESAYUNO CALDO DE POLLO	Preparación con colombina de pollo (80g), papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan y jugo en agua 7 onzas.		
1.14	DESAYUNO CHANGUA	Preparación típica colombiana (250-280ml) a base de leche, huevos de gallina, calaos, cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan y jugo en agua 7 onzas.		
1.15	PANCAKES	Pancakes (150-180g) acompañado de frutos rojos y jarabe de arce, más bebida caliente y jugo de naranja 7 onzas.		
1.16	PORCIÓN DE AREPA DE QUESO	Arepa de maíz blanco con queso (80-100g)		
1.17	PORCIÓN DE QUESO	Porción de queso Campesino 80g		
1.18	PORCIÓN DE QUESO	Porción de queso Mozzarella 80g		
1.19	POCILLO CON AGUAPANELA	bebida caliente elaborada con panela y canela en astilla 7 oz		
1.20	POCILLO CON CHOCOLATE	bebida caliente elaborada con leche y chocolate oscuro 7 oz		
1.21	POCILLO CON CAFÉ EN LECHE	bebida caliente elaborada con leche y café molido 7 oz		
ITEM 2.	ENTRADAS			
	PLATO	DESCRIPCIÓN		
2.1	CEVICHE DE MANGO	(100-120g) Preparación fresca a base de mango, cebolla, cilantro y ají, bañado en zumo de limón y naranja.		
2.2	CAUSA LIMEÑA	(170-200g) Preparación típica del Perú a base de puré de papas amarillas con zumo de limón, porción aguacate y pollo sazonado con ajíes		
2.3	CREMA DE POLLO	(80-120g) Crema a partir de una base de consomé de pollo, mezclado con pechuga de pollo, tortillas de trigo, tomillo y demás especias.		
2.4	PATACON CON HOGAO GATINADO	3 unidades de Patacón (180g), cubierto con salsa criolla de la casa, gratinado.		
2.5	PATACON CON CHICHARRON	3 unidades de Patacón (180g), cubierto con trozos de chicharrón.		
2.6	CHICHARRONES CON CRIOLLITAS	(160g) Mini picada de chicharrón papa criolla y ají.		
2.7	CEVICHE DE CAMARÓN	(100-120g) Elaborado con camarones frescos, enteros, pelados y preparados con cebolla, ají tabasco, pimentón, acompañado por tulipán de queso parmesano y chip de plátano.		
ITEM 3.	FUERTES CON POLLO			
	PLATO	DESCRIPCIÓN		
3.1	SUPREMA DE POLLO RELLENO DE DURAZNO EN SALSA DE YOGURT	Pechuga rellena de durazno natural bañado en salsa de yogurt (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical.		
3.2	ROULE DE POLLO	Rollo de pollo relleno de jamón y queso apanado en salsa bechamel (200-230g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical.		
3.3	POLLO GATINADO CON MANGO	Suprema de pollo en chutney de mango gratinada con queso mozzarella (200-230g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical.		
3.4	PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑÒN	Pechuga de pollo napada en salsa de champiñón (170-200g) Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical.		
3.5	POLLO AL VINO TINTO	Supremas de pollo selladas con vegetales y desglasadas en reducción de vino tinto (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical.		
ITEM 4.	FUERTES CON RES			
	PLATO	DESCRIPCIÓN		
4.1	MEDALLONES DE RES EN SALSA BERNESA	Corte de res flameado en salsa bernesa (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical		

4.2	LOMO DE CERDO EN SALSA DE UCHUVAS	Lomo de cerdo bañado en salsa de uchuvas macerado en vino (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical		
4.3	MEDALLONES DE CERDO EN SALSA DE TOCINETA Y MORAS SILVESTRES	Medallón de cerdo albardado en tocineta bañado en salsa de natural (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical		
4.4	CAÑÓN DE CERDO EN SALSA TROPICAL	Cerdo horneado y dorado bañado en una deliciosa salsa dulce (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical		
4.5	CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA	Chuleta de Cerdo a la parrilla (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical		
4.6	CHULETA DE CERDO A LA PASION	Chuleta de cerdo a la pasión bañado en salsa de maracuyá (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical		
4.7	COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ	Costilla de Cerdo en Salsa BBQ (200-230g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical		
4.8	MEDALLÓN DE RES EN SALSA DE QUESOS	Corte de res napado en salsa de quesos (200-230g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical		
4.9	CHURRASCO	(200-230 g) Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical		
4.10	PARRILLADA MIXTA DE CARNES	Cerdo (100g), res (100g) y pechuga de pollo (100g), 1 morcilla, 1 chorizo, 2 papas saladas, porción plátano, guacamole-ají		
ITEM 5.	**PLATOS CON PESCADOS Y MARISCOS**			
	PLATO	**DESCRIPCIÓN**		
5.1	TRUCHA FRUTOS DEL MAR	Trucha frutos del mar (180-200g). Acompañamientos (Arroz blanco o arroz de coco y papa a la francesa o patacones) + ensalada.		
5.2	CAZUELA DE MARISCOS	Cazuela de mariscos (180g). Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco o arroz de coco 100g, papa a la francesa 100g, patacones 100g) + ensalada verde 60g		
5.3	SALMÓN TERIYAKY	Filete de salmón bañado en salsa teriyaki ajonjolí y cebollín (170-200g). Acompañamientos (Arroz blanco o arroz de coco y porción papa a la francesa o 2 patacones) + ensalada.		
5.4	SALMÓN SALSA DE MARACUYA	Filete de Salmon en glasé de maracuyá (200-230g). Acompañamientos (Arroz blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + ensalada.		
5.5	TRUCHA AL AJILLO	Trucha fileteada y deshuesada bañada en una salsa de ajo (200-230g). Acompañamientos (Arroz blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + ensalada.		
5.6	PAELLA DE MARISOS	Plato de paella de mariscos para 20 personas (13-15kg)		
ITEM 6.	**TIPICO Y ESPECIALES**			
	PLATO	**DESCRIPCIÓN**		
6.1	BANDEJA PAISA	Plato Antioqueño de frijol rojo, chicharrón, huevo frito, arroz blanco, tajada aguacate, carne molida, arepa, chorizo, tajada de plátano maduro. (300-350 g)		
6.2	BISTEC A CABALLO	Porción de res (200-230g) en salsa criolla con 1 huevo frito acompañado de porción de arroz blanco y tajada de aguacate		
6.3	AJIACO SANTAFEREÑO	Sopa de ajiaco, pollo desmechado, tajada de aguacate, mazorca, alcaparra, crema de leche, cilantro		
6.4	MOJARRA FRITA	Mojarra (400-430g) acompañado de arroz blanco, patacón o yuca y ensalada		
6.5	MONDONGO	Sopa en base de papas y vegetales con mondongo de res más porción de arroz y aguacate		
6.6	COLA SUDADA	Preparación colombiana cola de res guisada (250-280g) acompañada de arroz con arveja, yuca al vapor, papa chaleca y tajada de aguacate.		
6.7	COCIDO BOYACENSE	Preparación típica de Boyacá (Ibias, cubios, chuguas, papa, mazorca, habas, carne de res, carne de cerdo, hogao) (400-450g)		
6.8	CABRITO AL HORNO	cabrito sazonado con especias y cocido al horno (250-280g) acompañado de papas torneadas (120 g) y ensalada de aguacate (60 g)		
6.9	PESCADO ENCOCADO	Filete de merluza encocado (270-300g) acompañado de arroz blanco, patacón y ensalada de aguacate		
6.10	ASADO HUILENSE	carne de cerdo marinada (230-260 g) acompañado de yuca al vapor, insulso y arepa de maíz.		
6.11	CARNE A LA LLANERA	Posta de ternera marinada con especias y cerveza asada a la brasa (300-330g) acompañada de papa salada (120 g), yuca al vapor (100 g) y porción de guacamole (30 g)		
6.12	CREPE DE POLLO	Tortilla de maíz rellena de stroganof de pollo (200-230g) + ensalada Waldorf o César		
6.13	CREPE DE TERNERA	Tortilla de maíz rellena de stroganof de ternera (200-230g) + de ensalada Waldorf o César		
6.14	SANCOCHO DE GALLINA	Plato típico colombiano (300 gramos), acompañado de papas al guiso (120 g), mazorca (80 g), yuca al vapor (100 g) y arroz blanco (120 g)		
6.15	SOBREBARRIGA EN SALSA	Sobrebarriga en salsa criolla de la casa (200-230g), acompañada de arroz blanco, ensalada, aguacate y papa salada.		
6.16	SOBREBARRIGA A LA PLANCHA	Sobrebarriga a la plancha aromatizada con especias (200-230g), acompañada de arroz blanco, ensalada, aguacate y papa salada.		
6.17	BAGRE EN SALSA DE COCO	Bage bañado en salsa de Coco (200-230g), acompañada de porción de arroz blanco, ensalada, aguacate y 1 patacón.		
6.18	LENGUA CRIOLLA	Lengua de res guisada en salsa criolla y arvejas (200-230g), acompañada de porción de arroz blanco, tajada de aguacate y 1 yuca al vapor		
6.19	BAGRE A LA PLANCHA	Bagre a la plancha aromatizado con especias (200-230g), acompañada de porción de arroz blanco, ensalada, tajada de aguacate y 1 papa salada.		
6.20	GALLINA CRIOLLA	1/4 Gallina acompañada de 1 papa, 1 yuca, 1 plátano, tajada aguacate, porción de arroz, 1 mazorca en salsa criolla		
6.21	CANELONES	3 canelones rellenos con pollo y carne, acompañado con rodajas de pan baguette con salsa Bechamel y queso (300-330g)		

6.22	SOLOMILLO ALBARDADO EN TOCINETA	Corte res albardado en tocineta bañado en salsa de champiñones (200-230g), arroz almendrado y ensalada mediterránea.		
6.23	LECHONA 350 GS	Lechona tolimense con arepa		
6.24	LECHONA 400 GS	Lechona tolimense con arepa		
6.25	CHOW MAIN DE VEGETALES	Pasta frita estilo oriental con vegetales de temporada, especias y soya (380-420g)		
6.26	CHOW FAN DE VEGETALES	Arroz frito estilo oriental con vegetales de temporada, especias y soya (380-420g)		
6.27	RISOTTO DE CHAMPIÑONES	Arroz cremoso (220 g) acompañado de vegetales (80 g) y champiñones (50 g)		
6.28	AJIACO SANTAFEREÑO	Sopa de ajiaco: trilogía de papa, pechuga de pollo desmechado, guascas, mazorca, alcaparras y crema de leche (450-550g), porción de arroz (100g), Aguacate (1/4 porción grande)		
ITEM 7.	**JUGOS Y REFRESCOS NATURALES**			
7.1	JUGO NATURAL EN AGUA	Vaso de 12 onzas		
7.2	JUGO NATURAL EN LECHE	Vaso de 12 onzas		
7.3	JUGO NATURAL DE NARANJA	Vaso de 12 onzas		
7.4	JUGO DE 2 SABORES	Vaso de 12 onzas		
7.5	LIMONADA NATURAL	Vaso de 12 onzas		
7.6	LIMONADA DE HIERBA BUENA	Vaso de 12 onzas		
7.7	LIMONADA DE CEREZA	Vaso de 12 onzas		
7.8	LIMONADA DE COCO	Vaso de 12 onzas		
7.9	MALTEADA	Vaso de 12 onzas		
ITEM 8.	**GASEOSAS Y OTROS**			
	PRODUCTO	**PRESENTACION**		
8.1	AGUA BOTELLA GAS	600 ML		
8.2	AGUA EN BOTELLA	PET 1000 ML		
8.3	AGUA EN BOTELLA	PET 600 ML		
8.4	AGUA EN BOTELLA	PET 300 ML		
8.5	BOTELLON DE AGUA	20 LITROS		
8.6	BOLSA DE HIELO	16 LITROS		
8.7	JUGO EN BOTELLA	2.5 LITROS		
8.8	JUGO EN BOTELLA	1.5 LITROS		
8.9	JUGO EN BOTELLA	500 ML		
8.10	JUGO EN CAJA	TETRA 200 ML		
8.11	GASEOSA DE MARCA	LATA 330 CC		
8.12	GASEOSA DE MARCA	LATA 330 CC SIN ZUCAR		
8.13	GASEOSA DE MARCA	PET 1.5 L		
8.14	GASEOSA DE MARCA	PET 2.5 L		
8.15	GASEOSA DE MARCA	PET 2.5 L SIN AZUCAR		
8.16	GASEOSA DE MARCA	PET 250 ML		
8.17	GASEOSA DE MARCA	PET 3 LITROS		
8.18	GASEOSA DE MARCA	PET 400 ML		
8.19	GASEOSA DE MARCA	PET 600 ML		
8.20	GASEOSA DE MARCA	PET 600 ML SIN AZUCAR		
8.21	BEBIDA HIDRATANTE	PET LITRO		
8.22	BEBIDA HIDRATANTE	PET 500 ML		
8.23	AGUA SABORIZADA	PET 600 ML		
ITEM 9.	**POSTRES**			
9.1	ARROZ CON LECHE	Postre cremoso fresco a base de arroz y leche, con queso y uvas 9 oz		
9.2	CHEESE CAKE FRÍO	Postre ligero de textura muy similar a la de un **mousse** o una crema espesa con opciones de sabores (maracuyá, limón, oreo, mango, coco) 120-140 g)		
9.3	CHEESE CAKE HORNEADO	Torta horneada de queso suave y un toque sabor a vainilla sobre una base de galleta crocante y diferentes opciones de rellenos (frutos rojos, maracuyá limón, arequipe, chocolate, pistacho) – (120-140 g)		
9.4	CUAJADA DE MELAO	Cuajada con dulce de melao (120-140 g)		
9.5	GELATINA DE COLORES	Combinación de gelatina de varios sabores y mouse de vainilla (120-140 g)		
9.6	MILHOJA	Postre en forma rectangular que contiene crema pastelera entre dos capas de hojaldre espolvoreado con azúcar glas o cubierto de arequipe o glase (100-120 g)		
9.7	BROWNIE CON HELADO	Bizcocho de chocolate y nueces crujiente por fuera y suave y húmedo en su anterior (60g) y una bola de helado fresa o vainilla.		
9.8	PIE DE LIMON	Postre en base de galleta crujiente, relleno esponjoso a base de crema de leche y un fuerte y delicioso sabor a limón, cubierta en merengue italiano (120-140 g)		
9.9	PIE DE MANZANA	Postre en base de galleta crujiente, relleno de manzanas frescas y un toque de canela y uva pasa - (120-140 g)		
9.10	PIE DE MARACUYA	Postre en base de galleta crujiente, relleno esponjoso a base de crema de leche y un fuerte y delicioso sabor a maracuyá, cubierta en salsa de maracuyá (120-140 g)		
9.11	LECHE ASADA	Postre a base de leche, huevos, azúcar y aromatizantes, horneado, capa de caramelo (120-140 g)		
9.12	POSTRE TRES LECHES	Bizcochuelo esponjoso bañado con tres tipos de leche y un toque de licor, cubierto con merengue italiano o crema chantillí (80-100g)		
9.13	TIRAMISU	Postre a base de bizcochuelo húmedo de café y elaborado en varias capas rellenas de queso crema con suave sabor a licor (80-100g)		
9.14	COPA DE FRUTA	Copa de fruta mixta (piña, mango, papaya, banano, fresa) (160-200 gr)		
9.15	FRESAS CON CREMA	Copa de fesas (7 a 9 fresas medianas) con crema de leche (total 200-240gr)		
ITEM 10	**PANADERIA**			

10.1	ALFAJORES	UNIDAD 60 G		
10.2	ALMOJABANA	UNIDAD 80 G		
10.3	BROWNIE	UNIDAD 90 G		
10.4	BUÑUELO	UNIDAD 90 G		
10.5	CORAZONES DE HOJALDRE	UNIDAD 60 G		
10.6	CROISSANT DE JAMON Y QUESO	UNIDAD 110 G		
10.7	CROISSANT DE JAMON Y QUESO MEDIANO	UNIDAD 70 G		
10.8	CROISSANT DE QUESO	UNIDAD 110 G		
10.9	CROISSANT DE QUESO MEDIANO	UNIDAD 70 G		
10.10	CROISSANT HAWAIANO	UNIDAD 120 G		
10.11	CROISSAN HAWAIANO MEDIANO	UNIDAD 70 G		
10.12	DEDITOS DE QUESO	UNIDAD 40 G		
10.13	DONUTS	UNIDAD 52 G		
10.14	GALLETA CAPUCHINO	X50 UNIDADES 15 G		
10.15	GALLETA DE AJONJOLÍ	UNIDAD 20 G		
10.16	PANZEROTTI GRANDE	UNIDAD 110 G		
10.17	PANZEROTTI MEDIANO	UNIDAD 60 G		
10.18	PASABOCAS DE HOJALDRE	UNIDAD 70 G		
10.19	PASTEL DE CARNE	UNIDAD 110 G		
10.20	PASTES DE CARNE MEDIANO	UNIDAD 70 G		
10.21	PASTEL DE MANZANA	UNIDAD 110 G		
10.22	PASTEL DE MANZANA MEDIANO	UNIDAD 70 G		
10.23	PASTEL DE POLLO	UNIDAD 110 G		
10.24	PASTEL DE POLLO MEDIANO	UNIDAD 70 G		
10.25	PASTEL GLORIA	UNIDAD 110 G		
10.26	PASTEL GLORIA MEDIANO	UNIDAD 70 G		
10.27	PASTEL HAWAIANO	UNIDAD 110 G		
ITEM 11.	**REFRIGERIOS**			
11.1	REFRIGERIO 1	Sándwich de jamón de cerdo en pan baguette de 16 cm, doble queso + salsa + gaseosa o jugo 330 ml + fruta+ paquete de papas (25-35g) + servilleta. Empacado de manera individual en empaque ecológico		
11.2	REFRIGERIO 2	Producto hojaldrado por 110 g (Pastel de carne, pastel de pollo, paste hawaiano, pastel gloria, dedito de queso, croissant jamón y queso, croissant queso y bocadillo) + gaseosa o jugo 330 ml + paquete de papas + porción de fruta y chocolatina pequeña, Empacados de manera individual en empaque ecológico y bolsa Kraft.		
11.3	REFRIGERIO 3	Perro caliente 100 gr con salchicha tipo americana, ripio de papa triturada (15 gr), lonja de queso, salsa tomate, mayonesa, salsa de piña, jugo Tetrapak de 330 ml y servilleta, empacado en caja		
11.4	REFRIGERIO 4	Hamburguesa con carne de res de 80gr, lechuga, queso, salsa de tomate y mostaza, bebida jugo o gaseosa 330ml y servilleta, empacado en caja.		
11.5	REFRIGERIO 5	Dos buñuelos frescos 40 g c/u, porción de natilla fresca x 120 g, avena o jugo tetra Pack 250 ml, empacado en caja		
11.6	REFRIGERIO 6	Wrap de pollo 120g + paquete de papas (25-35g) + gaseosa o jugo 330 ml. Empacados de manera individual en empaque ecológico y bolsa Kraft.		
11.7	REFRIGERIO 7	Salchipapa: Papa a la francesa 250 gr, salchicha americana 2 unidades por 160 gr, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.		
11.8	REFRIGERIO 8	Arepa rellena mixta: arepa de maíz rellena de queso, jamón, carne y pollo desmechado, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.		
11.9	REFRIGERIO 9	Porción pizza (hawaiana, carnes, champiñones, mexicana) acompañado de gaseosa de 400ml.		
11.10	REFRIGERIO 10	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.		
11.11	REFIGERIO 11	Unidad de empanada (carne o pollo) en masa de maíz u hojaldre de 120g		
ITEM 12.	**PONQUES**			
12.1	PONQUÉ DE VINO MASA NEGRA	Ponqué en masa negra envinado con fruta confitada y frutos secos 1KG (10 porciones aprox.)		
12.2	PONQUÉ MASA DE VAINILLA	Ponqué esponjoso en masa blanca con sabor a vainilla 1KG (10 porciones aprox.)		
12.3	PONQUÉ MASA DE TRES LECHES	Ponqué esponjoso y muy húmedo con sabor a tres leches (relleno de arequipe, mora o frutos rojos, si el cliente lo solicita) 1KG (10 porciones aprox.)		
12.4	CUP CAKE ESTÁNDAR	Ponqué personal en variedad de masas (Nega, Blanca, Amapola y Agaz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla y chocolate), decoración estándar cubierta en chocolate, glasé o crema, fruta, flor de azúcar o natural. (80-100g)		
12.5	CUP CAKE TEMÁTICO	Ponqué personal en variedad de masas (Nega, Blanca, Amapola y Agaz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla y chocolate) decoración temática personalizada, cubierta en patillaje con figuras o flores en 3D en azúcar (80-100g)		
12.6	PONQUÉ DE FRUTAS	Ponqué típico navideño 6 porciones con frutas maceradas y frutos secos (600-650 G)		
ITEM 13.	**DECORACION**			

13.1	CENTRO DE MESA 1	Centro de mesa corporativo sencillo en base plástica.		
13.2	CENTRO DE MESA 2	Centro de mesa corporativo, con lirios y follajes y cinta decorativa.		
13.3	CENTRO DE MESA 3	Centro de mesa redondo corporativo, con rosas blancas, rojas, follajes y cinta decorativa.		
13.4	CENTRO DE MESA 4	Centro de mesa corporativo, con hortensias blancas, azules, follajes y cinta decorativa.		
13.5	CENTRO DE MESA 5	Centro de mesa corporativo en cilindro de 15 cm con cartuchos y hortensias		
ITEM 14.	**PERSONAL MESEROS**			
14.1	MESERO TURNO	Máximo seis horas		
14.2	MESERO TURNO	Máximo nueve horas		
14.3	MESERO	Hora adicional		
14.4	MAITRE TURNO	Máximo seis horas		
14.5	MAITRE TURNO	Máximo nueve horas		
ITEM 15.	**GUPOS MUSICALES**			
15.1	AGUPACION MUSICAL DE 4 MUSICOS (ORGANISTA, SAXOFONISTA, BATERIA Y CANTANTE) (por hora)			
15.2	ORQUESTA DE 6 MÚSICOS (PIANO, BAJO, TIMBAL, CONGA Y 2 CANTANTES) (por hora)			
15.3	SAXOFONISTA (por hora)			
15.4	GRUPO FOLCLÓRICO (por hora)			
15.5	CONJUNTO LLANERO (ARPA, CUATRO, MARACAS Y CANTANTE) (por hora)			
15.6	VIOLINISTA (por hora)			
15.7	MARIACHI CON 5-6 INTEGRANTES (por hora)			
ITEM 16.	**ACTIVIDADES INTERACTIVAS**			
16.1	RECREACIONISTAS (1 PAREJA) CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE 5 AÑOS	HORA		
16.2	PRESENTADOR CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE 5 AÑOS, EN MANEJO DE PÚBLICO.	POR EVENTO		
16.3	EXPERTO EN DINÁMICAS GRUPALES CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE 5 AÑOS	HORA		
16.4	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.		
ITEM 17.	**ACTIVIDADES DE TURISMO, RECREATIVAS, PEDAGOGICAS Y/O DE INTEGACION**			
17.1	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA O BOYACÁ, CON SHOW MUSICAL	20 PERSONAS: almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o 3 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 y 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.		
17.2	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA O BOYACÁ, CON SHOW MUSICAL	50 PERSONAS: almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o 3 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 y 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.		
17.3	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA O BOYACÁ, CON SHOW MUSICAL	100 PERSONAS: almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o 3 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 y 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.		
17.4	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA O BOYACÁ, CON SHOW MUSICAL	200 PERSONAS: almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o 3 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 y 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.		
17.5	ENCUENTRO E INTEGRACIÓN DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y ESCUELAS DE POLICÍA EN EL MARCO DEL BIENESTAR UNIVERSITARIO.	Logística necesaria para el desarrollo de la actividad, previa coordinación con el supervisor del contrato, quien establecerá los parámetros requeridos del evento durante el día. Incluye: Un presentador con experiencia mínima de 3 años en manejo de público. Un experto en dinámicas grupales, quien realizará lo siguiente:		

		a) Taller interactivo enfocado en actualización al bienestar universitario y proyección social. Para ello se requiere un profesional en Educación, Psicología, Trabajo Social, Administración Educativa, o áreas afines, encargado de liderar la actualización técnica del personal responsable de Bienestar Universitario en las Escuelas de Policía. Acreditar mínimo tres (3) años de experiencia profesional relacionada con el área de Bienestar Universitario en Instituciones de Educación Superior (IES). Así mismo, acreditar experiencia en al menos una de las siguientes competencias: ➢ Participación en la formulación de políticas, reglamentos o lineamientos operativos de bienestar. ➢ Liderazgo o participación activa en mesas técnicas interinstitucionales o redes de bienestar. ➢ Implementación de estrategias innovadoras en salud mental, permanencia estudiantil, cultura institucional y formación integral. De igual forma, se requiere un profesional experto en Proyección Social Educativa, encargado de liderar la actualización técnica del personal responsable de Proyección Social en las Escuelas de Policía. Profesional en Educación, Ciencias Sociales, Administración Educativa o áreas afines, con título conocimiento en Educación, Gestión Educativa, Innovación o Responsabilidad Social Universitaria. Acreditar mínimo tres (3) años de experiencia en al menos una de las siguientes competencias: ➢ Gestión Universitaria: Coordinación de áreas Proyección Social en IES. ➢ Calidad Educativa: Participación en procesos de Registro Calificado o Acreditación en Alta Calidad (Factor Proyección Social). ➢ Liderazgo Técnico: Formulación de políticas institucionales, reglamentos operativos o planes de mejoramiento, relacionados con la proyección social. Sillas y mesas con su respectiva mantelería, tapas y vestido para sillas, centros de mesa y habladores. Puesto de café con pocillos con su respectivo plato y cubiertos, vasos para agua, azúcar normal y dietético, mezcladores, café, servilletas, 1 botellón de agua de 20 litros, una Geca con capacidad para servir cafés rápidamente, 200 galletas capuchino. Refrigerio para todos los participantes, compuesto por: Un sándwich tipo gourmet, compuesto por variedad de carnes (jamón de cerdo y cordero, mortadela, salami, 250 G) y vegetales, acompañado jugo de naranja natural y porción de fruta (papaya, melón y patilla) servido a la mesa. Los alimentos anteriormente mencionados debidamente porcionados y con la presentación adecuada. Merienda: 300g de dúo de carnes (medallón de res en reducción de vino y pimienta negra y suprema de pollo con salsa de Champiñones, puré de papa Robuhon o puré de papa criolla trufado (120-130g), ensalada de espárragos y tomates Cherry o pera y pistachos (60-80g), postre Cheesecake de Frutos Rojos del Bosque: Base de galleta artesanal, crema de queso suave y cobertura de mora, frambuesa y fresa (70g), jugo natural de fruta de mora, maracuyá o mango 10 oz. Adicionalmente, boletería o manilla para los asistentes al evento con el propósito de llevar seguimiento del número de platos consumidos. Personal logístico, cocineros, manipuladores, meseros y distribuidores de alimentos.		
17.6	PASADIA PARQUE DE DIVERSIONES BOGOTÁ O BOYACÁ	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
17.7	PASADIA PARQUE DE JUEGOS INTERACTIVO BOGOTÁ O BOYACÁ	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO))		
17.8	PASADIA PARQUE EXTREMO CUNDINAMARCA O BOYACA	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
17.9	PASADIA CATEDRAL DE SAL	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
17.10	PASADIA TERMALES CERCANÍAS BOGOTÁ Y BOYACÁ	1 PAX ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
17.11	PASADIA DÍA DE SOL CERCANÍAS BOGOTÁ Y BOYACÁ	1 PAX ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
17.12	PASADÍA PARQUE NATURALES CERCANÍAS BOGOTA Y BOYACÁ	1 PAX ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)		
17.13	ENTRADAS A CINE BOGOTÁ Y BOYACÁ 2D	1 PAX ADULTO (PELÍCULA+CRISPETAS MEDIANAS+PERRO CALIENTE+GASEOSA 22OZ)		
17.14	ENTRADAS A CINE BOGOTÁ Y BOYACÁ 3D	1 PAX ADULTO (PELÍCULA+CRISPETAS MEDIANAS+PERRO CALIENTE+GASEOSA 22OZ)		
ITEM 18.	**ELEMENTOS LOGISTICOS PARA RECREACION Y EVENTOS**			
18.1	ALQUILER MESA REDONDA DE 10 PUESTOS			

18.2	SILLÓN ISABELINO CON BRAZOS			
18.3	ALQUILER MESA COCTELERA DE VIDRIO CON TRES SILLAS COCTELERAS			
18.4	ALQUILER JUEGO DE RANA			
18.5	ALQUILER JUEGO BOLIRANA			
18.6	ALQUILER JUEGO FUTBOLÍN			
18.7	ALQUILER JUEGO TEJO			
18.8	ALQUILER TORO MECANICO			
18.9	ALQUILER DE LETRAS DECORATIVAS PARA EVENTOS			
ITEM 19.	**SNACKS**			
19.1	AREQUIPE	220 G		
19.2	AVENA	250 G		
19.3	GELATINA	108 G (SURTIDA)		
19.4	KUMIS	VASO 200 G		
19.5	MANTEQUILLA	10 G		
19.6	MERMELADA	15 G		
19.7	YOGURT SABORES SURTIDOS	200 G		
19.8	LACTEO CON CEREAL	170G		
19.9	BOCADILLO	X 36 UND		

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 y 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	Cuando las actividades conlleven alimentos el contratista deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades adscritas, del personal que labora y adicionalmente acreditar experiencia mínima de seis (6) meses en la manipulación de alimentos y atención de personal.		
6	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 máximo 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.		
7	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 el ítem 17.5, siempre y cuando sea requerido por el supervisor del contrato lo solicite. Para las actividades de los ítems 17.1 al 17.4 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.		

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	**EXPERIENCIA PROPONENTE** 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.

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 de seis (6) códigos de los doce (12) relacionados en el UNSPSC, así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
90131500	SERVICIOS DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO	ARTES INTERPRETATIVAS	ACTUACIONES EN VIVO
90111600	SERVICIO DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO	INSTALACIONES HOTELERAS, ALOJAMIENTOS Y CENTROS DE ENCUENTROS	FACILIDADES PARA ENCUENTROS
90131500	SERVICIO DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO	ARTES INTERPRETATIVAS	ACTUACIONES EN VIVO
90151500	SERVICIO DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO	SERVICIOS DE ENTRETENIMIENTO	ATRACCIONES TURÍSTICAS
93141500	SERVICIOS POLÍTICOS Y DE ASUNTOS CÍVICOS	SERVICIOS COMUNITARIOS Y SOCIALES	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
93141700	SERVICIOS POLÍTICOS Y DE ASUNTOS CÍVICOS	SERVICIOS COMUNITARIOS Y SOCIALES	CULTURA
49101609	EQUIPOS, SUMINISTROS Y ACCESORIOS PARA DEPORTES Y RECREACIÓN	COLECCIONABLES Y CONDECORACIONES	ORNAMENTOS O DECORACIONES
80111504	SERVICIOS DE RECURSOS HUMANOS	DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS	FORMACIÓN O DESARROLLO LABORAL
52151504	ARTIULOS DOMESTICOS, SUMINISTROS Y PRODUUCTOS ELECTRICOS DE CONSUMO	UTENSILIOS DE COCINA DOMESTICOS	UTENSILIOS DE COCINA DESECHABLES DOMÉSTICOS
45111500	EQUIPOS Y SUMINISTROS PARA IMPRESIÓN, FOTOGRAFÍA Y AUDIOVISUALES	EQUIPOS DE AUDIO Y VIDEO PARA PRESENTACIÓN Y COMPOSICIÓN	ATRILES, SISTEMAS DE SONIDO Y ACCESORIOS
90101604	SERVICIOS DE CATERIN EN LA OBRA O LUGAR DE TRABAJO.	SERVICIOS DE ENTRETENIMIENTO	ATRACCIONES TURISTICAS
90141700	SERVICIOS DE VIAJES, ALIMENTACIÓN, ALOJAMIENTO Y ENTRETENIMIENTO	DEPORTES COMERCIALES	DEPORTES AFICIONADOS Y RECREACIONALES

6	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proceso, 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, el proponente deberá CERTIFICAR que el personal que va a desarrollar las actividades objeto del presente estudio previo, cuenta con el nivel académico y/o experiencia de mínimo 3 años en el ejercicio específico de las tareas a ejecutar (coordinación de logística, manipulación de alimentos, operaciones básicas de catering como servicios de alimentos y bebidas, servicio al cliente, manejo de público y demás especificadas en el ítem 17.2) con el fin de garantizar la satisfacción del personal beneficiario; se tendrá en cuenta el tiempo de servicio dentro de la empresa en relación con el objeto del presente estudio previo. 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	**CAPACIDAD OPERATIVA** El oferente deberá presentar CERTIFICACIÓN de manera 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 acceso a instalaciones adecuadas y acordes a la necesidad;		

<table>
<tr><td></td><td>que cuenta con todos los utensilios, materiales y demás elementos que considere necesarios para garantizar el cumplimiento al presente objeto para el desarrollo de las actividad 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; que cuenta con el personal idóneo y necesario para el desarrollo de las diferentes actividades requeridas, por la Dirección de Educación Policial.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO
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 Bienestar Universitario de la unidad que requiera el servicio.

<table><tr><th>UNIDAD</th><th>CIUDAD O MUNICIPIO</th><th>BARRIO, SECTOR, LOCALIDAD ETC</th><th>DIRECCIÓN</th></tr><tr><td>DIEPO-ESPRO – ESTIC – ESMEB – ESCIC - ESAND</td><td>BOGOTÁ D.C.</td><td>BARRIO FÁTIMA</td><td>TRANSVERSAL 33 47A-35 SUR FÁTIMA</td></tr><tr><td>ESINC</td><td>BOGOTÁ D.C.</td><td>BARRIO SAN ANTONIO</td><td>Av. Caracas 2-51 sur</td></tr><tr><td>ESEVI</td><td>TUNJA, BOYACÁ</td><td>TUNJA</td><td>Av. Circunvalar 5-82 S vereda runta</td></tr></table>NOTA: el costo del transporte o traslado de elementos, alimentos y/o personal para la entrega del servicio, estará a cargo del contratista sin que represente costo adicional al pactado en la propuesta seleccionada.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Presentar 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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Si se presentara 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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>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 "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo", debiendo presentar una copia de la documentación al supervisor del contrato.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>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 el contratista.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">COMPONENTE AMBIENTAL</td><td>CUMPLE</td><td>NO CUMPLE</td></tr>
<tr><td colspan="4">ETAPA PRECONTRACTUAL</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Criterios para compras públicas sostenibles.

Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los 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.</td><td>El oferente y futuro contratista deberá anexar comunicación oficial firmada por el representante legal o persona natural, donde certifiquen que 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; 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.

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 el representante legal, donde se comprometa a cumplir en su totalidad con los requisitos en materia ambiental.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Consulta de sanciones o infracciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA) http://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext</td><td>Certificar el estado de sanciones o infracciones ambientales, anexando pantallazo de consulta en la ventanilla integral de trámites ambientales - VITAL.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">ETAPA CONTRACTUAL</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios.

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 u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.

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 de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 'Política cero papel" (Aplica a los contratos en los que se deben presentar informes).</td><td>Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento (Informe de actividades) donde se evidencie la aplicación de buenas prácticas ambientales (ahorro y uso eficiente de agua y energía, manejo adecuado de residuos, entre otros).</td><td></td><td></td></tr>
</table>

4	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.		
SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Anexar el certificado de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente, expedido por la **ARL** o por un **profesional en Seguridad y ,Salud en el Trabajo**, con la respectiva Resolución de licencia profesional y curso vigente en SST (20 o 50 horas no superior a 3 años), presente documento debe llevar el porcentaje de cumplimiento de la última vigencia no superior a un año de la evaluación de los estándares mínimos requeridos en Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa. Lo anterior, en cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, considerando lo siguiente: 1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II o III 2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II o III. 3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV o V y de cincuenta (50) o menos trabajadores con riesgo IV o V			
2	El Representante legal deberá entregar el ***"FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"*** impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los criterios descritos.			

Teniente PAULA ANDREA VESGA TARAZONA
Jefe Grupo Promoción y Proyección Social Educativa

Intendente Jefe JENNIFER ANDREA DÍAZ RAMÍREZ
Estructurador estudio previo

ANEXO LISTA DE PRECIOS

ÍTEM	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1.1	TAMAL CORRIENTE	Tamal 300 g más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas	10.080	10.080
1.2	TAMAL CORRIENTE	Tamal 550 g más bebida caliente y jugo en agua 10 onzas	13.680	13.680
1.3	HUEVOS AL GUSTO	Huevos 120 g, 1 pan, bebida caliente y jugo en agua 7 onzas	17.280	17.280
1.4	HUEVOS CON BACON	Huevos fritos 120 g con tocineta acompañado de arepa de queso más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas	20.160	20.160
1.5	HUEVOS POCHADOS	Huevos 120 g acompañados de tostadas francesas, porción fruta mixta más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas	25.920	25.920
1.6	DESAYUNO PAISA	Calentado paisa 450 g, 02 huevos fritos, arepa de maíz con mantequilla más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas	28.000	28.000
1.7	DESAYUNO LIGERO	Porción de fruta (papaya, piña y melón 180g), porción de queso campesino o cuajada (60g), yogurt con granola (200g) y jugo en agua 7 onzas	18.720	18.720
1.8	DESAYUNO KIDS	1 plato mediano de cereal en leche o yogurt, porción de fruta, jugo natural en agua 8 onzas	14.400	14.400
1.9	DESAYUNO ESPECIAL	Omelette jamón, queso y espinaca (200g), 2 croissant, porción de fruta mixta, más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas	32.000	32.000
1.10	DESAYUNO ARRIERO	Carne bistec (120g) 1 patacón, poción arroz blanco, 1 huevo, más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas	32.000	32.000
1.11	BURRITO VEGETARIANO	Burrito a base de frijol refrito con maíz, aguacate, pico de gallo y tofu frito en tortilla de maíz blanco (150-180g) más bebida caliente y jugo en agua 7 onzas	27.000	27.000
1.12	DESAYUNO CALDO DE COSTILLA	Preparación con porción costilla de res (80g), papa pastusa (80g), cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan y jugo en agua 7 onzas.	23.000	23.000
1.13	DESAYUNO CALDO DE POLLO	Preparación con colombina de pollo (80g), papa pastusa, cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan y jugo en agua 7 onzas.	23.000	23.000
1.14	DESAYUNO CHANGUA	Preparación típica colombiana (250-280ml) a base de leche, huevos de gallina, calaos, cilantro, sal, bebida caliente, 2 unidades de pan y jugo en agua 7 onzas.	21.000	21.000
1.15	PANCAKES	Pancakes (150-180g) acompañado de frutos rojos y jarabe de arce, más bebida caliente y jugo de naranja 7 onzas.	25.000	25.000
1.16	PORCIÓN DE AREPA DE QUESO	Arepa de maíz blanco con queso (80-100g)	6.500	6.500
1.17	PORCIÓN DE QUESO	Porción de queso Campesino 80g	7.200	7.200
1.18	PORCIÓN DE QUESO	Porción de queso Mozzarella 80g	8.500	8.500
1.19	POCILLO CON AGUAPANELA	bebida caliente elaborada con panela y canela en astilla 7 oz	6.000	6.000
1.20	POCILLO CON CHOCOLATE	bebida caliente elaborada con leche y chocolate oscuro 7 oz	7.500	7.500
1.21	POCILLO CON CAFÉ EN LECHE	bebida caliente elaborada con leche y café molido 7 oz	7.500	7.500
ITEM 2.	**ENTRADAS**			
	PLATO	**DESCRIPCIÓN**		
2.1	CEVICHE DE MANGO	(100-120g) Preparación fresca a base de mango, cebolla, cilantro y ají, bañado en zumo de limón y naranja.	21.000	21.000
2.2	CAUSA LIMEÑA	(170-200g) Preparación típica del Perú a base de puré de papas amarillas con zumo de limón, porción aguacate y pollo sazonado con ajíes	25.920	25.920
2.3	CREMA DE POLLO	(80-120g) Crema a partir de una base de consomé de pollo, mezclado con pechuga de pollo, tortillas de trigo, tomillo y demás especias.	15.000	15.000
2.4	PATACON CON HOGAO GATINADO	3 unidades de Patacón (180g), cubierto con salsa criolla de la casa, gratinado.	16.000	16.000
2.5	PATACON CON CHICHARRON	3 unidades de Patacón (180g), cubierto con trozos de chicharrón.	22.000	22.000
2.6	CHICHARRONES CON CRIOLLITAS	(160g) Mini picada de chicharrón papa criolla y ají.	37.000	37.000
2.7	CEVICHE DE CAMARÓN	(100-120g) Elaborado con camarones frescos, enteros, pelados y preparados con cebolla, ají tabasco, pimentón, acompañado por tulipán de queso parmesano y chip de plátano.	38.880	38.880
ITEM 3.	**FUERTES CON POLLO**			
	PLATO	**DESCRIPCIÓN**		
3.1	SUPREMA DE POLLO RELLENO DE DURAZNO EN SALSA DE YOGURT	Pechuga rellena de durazno natural bañado en salsa de yogurt (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical.	55.000	55.000
3.2	ROULE DE POLLO	Rollo de pollo relleno de jamón y queso apanado en salsa bechamel (200-230g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical.	55.000	55.000
3.3	POLLO GATINADO CON MANGO	Suprema de pollo en chutney de mango gratinada con queso mozzarella (200-230g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical.	55.000	55.000
3.4	PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑÓN	Pechuga de pollo napada en salsa de champiñón (170-200g) Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical.	42.000	42.000
3.5	POLLO AL VINO TINTO	Supremas de pollo selladas con vegetales y desglasadas en reducción de vino tinto (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical.	42.000	42.000
ITEM 4.	**FUERTES CON RES**			
	PLATO	**DESCRIPCIÓN**		
4.1	MEDALLONES DE RES EN SALSA BERNESA	Corte de res flameado en salsa bernesa (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical	65.000	65.000
4.2	LOMO DE CERDO EN SALSA DE UCHUVAS	Lomo de cerdo bañado en salsa de uchuvas macerado en vino (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical	51.000	51.000
4.3	MEDALLONES DE CERDO EN SALSA DE TOCINETA Y MORAS SILVESTRES	Medallón de cerdo albardado en tocineta bañado en salsa de natural (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical	60.000	60.000
4.4	CAÑÓN DE CERDO EN SALSA TROPICAL	Cerdo horneado y dorado bañado en una deliciosa salsa dulce (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical	51.000	51.000
4.5	CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA	Chuleta de Cerdo a la parrilla (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical	51.000	51.000
4.6	CHULETA DE CERDO A LA PASION	Chuleta de cerdo a la pasión bañado en salsa de maracuyá (170-200g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical	52.000	52.000

4.7	COSTILLA DE CERDO EN SALSA BBQ	Costilla de Cerdo en Salsa BBQ (200-230g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical	52.000	52.000
4.8	MEDALLÓN DE RES EN SALSA DE QUESOS	Corte de res napado en salsa de quesos (200-230g). Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical	65.000	65.000
4.9	CHURRASCO	(200-230 g) Incluye 1 acompañamiento (arroz, papa francesa, pure de papa, croqueta de yuca o patacones) + Ensalada César o Tropical	47.000	47.000
4.10	PARRILLADA MIXTA DE CARNES	Cerdo (100g), res (100g) y pechuga de pollo (100g), 1 morcilla, 1 chorizo, 2 papas saladas, porción plátano, guacamole-ají	65.000	65.000
ITEM 5.	**PLATOS CON PESCADOS Y MARISCOS**			
	PLATO	**DESCRIPCIÓN**		
5.1	TRUCHA FRUTOS DEL MAR	Trucha frutos del mar (180-200g). Acompañamientos (Arroz blanco o arroz de coco y papa a la francesa o patacones) + ensalada.	72.000	72.000
5.2	CAZUELA DE MARISCOS	Cazuela de mariscos (180g). Incluye dos acompañamientos (Arroz blanco o arroz de coco 100g, papa a la francesa 100g, patacones 100g) + ensalada verde 60g	78.000	78.000
5.3	SALMÓN TERIYAKY	Filete de salmón bañado en salsa teriyaki ajonjolí y cebollín (170-200g). Acompañamientos (Arroz blanco o arroz de coco y porción papa a la francesa o 2 patacones) + ensalada.	65.000	65.000
5.4	SALMÓN SALSA DE MARACUYA	Filete de Salmon en glasé de maracuyá (200-230g). Acompañamientos (Arroz blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + ensalada.	65.000	65.000
5.5	TRUCHA AL AJILLO	Trucha fileteada y deshuesada bañada en una salsa de ajo (200-230g). Acompañamientos (Arroz blanco o arroz de coco y Papa en cascos doradas, papa a la francesa o patacones) + ensalada.	43.000	43.000
5.6	PAELLA DE MARISOS	Plato de paella de mariscos para 20 personas (13-15kg)	72.000	72.000
ITEM 6.	**TIPICO Y ESPECIALES**			
	PLATO	**DESCRIPCIÓN**		
6.1	BANDEJA PAISA	Plato Antioqueño de frijol rojo, chicharrón, huevo frito, arroz blanco, tajada aguacate, carne molida, arepa, chorizo, tajada de plátano maduro. (300-350 g)	45.000	45.000
6.2	BISTEC A CABALLO	Porción de res (200-230g) en salsa criolla con 1 huevo frito acompañado de porción de arroz blanco y tajada de aguacate	42.000	42.000
6.3	AJIACO SANTAFEREÑO	Sopa de ajiaco, pollo desmechado, tajada de aguacate, mazorca, alcaparra, crema de leche, cilantro	45.000	45.000
6.4	MOJARRA FRITA	Mojarra (400-430g) acompañado de arroz blanco, patacón o yuca y ensalada	42.000	42.000
6.5	MONDONGO	Sopa en base de papas y vegetales con mondongo de res más porción de arroz y aguacate	42.900	42.900
6.6	COLA SUDADA	Preparación colombiana cola de res guisada (250-280g) acompañada de arroz con arveja, yuca al vapor, papa chaleca y tajada de aguacate.	47.000	47.000
6.7	COCIDO BOYACENSE	Preparación típica de Boyacá (Ibias, cubios, chuguas, papa, mazorca, habas, carne de res, carne de cerdo, hogao) (400-450g)	48.000	48.000
6.8	CABRITO AL HORNO	cabrito sazonado con especias y cocido al horno (250-280g) acompañado de papas torneadas (120 g) y ensalada de aguacate (60 g)	64.350	64.350
6.9	PESCADO ENCOCADO	Filete de merluza encocado (270-300g) acompañado de arroz blanco, patacón y ensalada de aguacate	64.350	64.350
6.10	ASADO HUILENSE	carne de cerdo marinada (230-260 g) acompañado de yuca al vapor, insulso y arepa de maiz.	65.000	65.000
6.11	CARNE A LA LLANERA	Posta de ternera marinada con especias y cerveza asada a la brasa (300-330g) acompañada de papa salada (120 g), yuca al vapor (100 g) y porción de guacamole (30 g)	70.000	70.000
6.12	CREPE DE POLLO	Tortilla de maíz rellena de stroganof de pollo (200-230g) + ensalada Waldorf o César	35.000	35.000
6.13	CREPE DE TERNERA	Tortilla de maíz rellena de stroganof de ternera (200-230g) + de ensalada Waldorf o César	35.000	35.000
6.14	SANCOCHO DE GALLINA	Plato típico colombiano (300 gramos), acompañado de papas al guiso (120 g), mazorca (80 g), yuca al vapor (100 g) y arroz blanco (120 g)	55.000	55.000
6.15	SOBREBARRIGA EN SALSA	Sobrebarriga en salsa criolla de la casa (200-230g), acompañada de arroz blanco, ensalada, aguacate y papa salada.	55.000	55.000
6.16	SOBREBARRIGA A LA PLANCHA	Sobrebarriga a la plancha aromatizada con especias (200-230g), acompañada de arroz blanco, ensalada, aguacate y papa salada.	55.000	55.000
6.17	BAGRE EN SALSA DE COCO	Bage bañado en salsa de Coco (200-230g), acompañada de porción de arroz blanco, ensalada, aguacate y 1 patacón.	55.000	55.000
6.18	LENGUA CRIOLLA	Lengua de res guisada en salsa criolla y arvejas (200-230g), acompañada de porción de arroz blanco, tajada de aguacate y 1 yuca al vapor	55.000	55.000
6.19	BAGRE A LA PLANCHA	Bagre a la plancha aromatizado con especias (200-230g), acompañada de porción de arroz blanco, ensalada, tajada de aguacate y 1 papa salada.	55.000	55.000
6.20	GALLINA CRIOLLA	1/4 Gallina acompañada de 1 papa, 1 yuca, 1 plátano, tajada aguacate, porción de arroz, 1 mazorca en salsa criolla	75.000	75.000
6.21	CANELONES	3 canelones rellenos con pollo y carne, acompañado con rodajas de pan baguette con salsa Bechamel y queso (300-330g)	47.000	47.000
6.22	SOLOMILLO ALBARDADO EN TOCINETA	Corte res albardado en tocineta bañado en salsa de champiñones (200-230g), arroz almendrado y ensalada mediterránea.	65.000	65.000
6.23	LECHONA 350 GS	Lechona tolimense con arepa	22.880	22.880
6.24	LECHONA 400 GS	Lechona tolimense con arepa	25.740	25.740
6.25	CHOW MAIN DE VEGETALES	Pasta frita estilo oriental con vegetales de temporada, especias y soya (380-420g)	35.000	35.000
6.26	CHOW FAN DE VEGETALES	Arroz frito estilo oriental con vegetales de temporada, especias y soya (380-420g)	35.000	35.000
6.27	RISOTTO DE CHAMPIÑONES	Arroz cremoso (220 g) acompañado de vegetales (80 g) y champiñones (50 g)	45.000	45.000
6.28	AJIACO SANTAFEREÑO	Sopa de ajiaco: trilogía de papa, pechuga de pollo desmechado, guascas, mazorca, alcaparras y crema de leche (450-550g), porción de arroz (100g), Aguacate (1/4 porción grande)	45.000	45.000
ITEM 7.	**JUGOS Y REFRESCOS NATURALES**			
7.1	JUGO NATURAL EN AGUA	Vaso de 12 onzas	8.500	8.500
7.2	JUGO NATURAL EN LECHE	Vaso de 12 onzas	12.000	12.000
7.3	JUGO NATURAL DE NARANJA	Vaso de 12 onzas	12.000	12.000
7.4	JUGO DE 2 SABORES	Vaso de 12 onzas	12.000	12.000
7.5	LIMONADA NATURAL	Vaso de 12 onzas	11.440	11.440
7.6	LIMONADA DE HIERBA BUENA	Vaso de 12 onzas	14.000	14.000
7.7	LIMONADA DE CEREZA	Vaso de 12 onzas	14.000	14.000
7.8	LIMONADA DE COCO	Vaso de 12 onzas	14.000	14.000
7.9	MALTEADA	Vaso de 12 onzas	16.000	16.000

ITEM 8.	GASEOSAS Y OTROS			
	PRODUCTO	PRESENTACION		
8.1	AGUA BOTELLA GAS	600 ML	4.500	4.500
8.2	AGUA EN BOTELLA	PET 1000 ML	6.000	6.000
8.3	AGUA EN BOTELLA	PET 600 ML	4.500	4.500
8.4	AGUA EN BOTELLA	PET 300 ML	2.200	2.200
8.5	BOTELLON DE AGUA	20 LITROS	25.000	25.000
8.6	BOLSA DE HIELO	16 LITROS	17.000	17.000
8.7	JUGO EN BOTELLA	2.5 LITROS	12.000	12.000
8.8	JUGO EN BOTELLA	1.5 LITROS	8.000	8.000
8.9	JUGO EN BOTELLA	500 ML	4.000	4.000
8.10	JUGO EN CAJA	TETRA 200 ML	3.500	3.500
8.11	GASEOSA DE MARCA	LATA 330 CC	5.500	5.500
8.12	GASEOSA DE MARCA	LATA 330 CC SIN ZUCAR	5.500	5.500
8.13	GASEOSA DE MARCA	PET 1.5 L	9.500	9.500
8.14	GASEOSA DE MARCA	PET 2.5 L	12.000	12.000
8.15	GASEOSA DE MARCA	PET 2.5 L SIN AZUCAR	12.000	12.000
8.16	GASEOSA DE MARCA	PET 250 ML	3.000	3.000
8.17	GASEOSA DE MARCA	PET 3 LITROS	15.500	15.500
8.18	GASEOSA DE MARCA	PET 400 ML	4.500	4.500
8.19	GASEOSA DE MARCA	PET 600 ML	6.500	6.500
8.20	GASEOSA DE MARCA	PET 600 ML SIN AZUCAR	6.500	6.500
8.21	BEBIDA HIDRATANTE	PET LITRO	10.500	10.500
8.22	BEBIDA HIDRATANTE	PET 500 ML	5.500	5.500
8.23	AGUA SABORIZADA	PET 600 ML	4.500	4.500
ITEM 9.	POSTRES			
9.1	ARROZ CON LECHE	Postre cremoso fresco a base de arroz y leche, con queso y uvas 9 oz	12.000	12.000
9.2	CHEESE CAKE FRÍO	Postre ligero de textura muy similar a la de un **mousse** o una crema espesa con opciones de sabores (maracuyá, limón, oreo, mango, coco) 120-140 g)	16.000	16.000
9.3	CHEESE CAKE HORNEADO	Torta horneada de queso suave y un toque sabor a vainilla sobre una base de galleta crocante y diferentes opciones de rellenos (frutos rojos, maracuyá limón, arequipe, chocolate, pistacho) – (120-140 g)	16.000	16.000
9.4	CUAJADA DE MELAO	Cuajada con dulce de melao (120-140 g)	15.000	15.000
9.5	GELATINA DE COLORES	Combinación de gelatina de varios sabores y mouse de vainilla (120-140 g)	12.000	12.000
9.6	MILHOJA	Postre en forma rectangular que contiene crema pastelera entre dos capas de hojaldre espolvoreado con azúcar glas o cubierto de arequipe o glase (100-120 g)	14.000	14.000
9.7	BROWNIE CON HELADO	Bizcocho de chocolate y nueces crujiente por fuera y suave y húmedo en su anterior (60g) y una bola de helado fresa o vainilla.	14.000	14.000
9.8	PIE DE LIMON	Postre en base de galleta crujiente, relleno esponjoso a base de crema de leche y un fuerte y delicioso sabor a limón, cubierta en merengue italiano (120-140 g)	16.000	16.000
9.9	PIE DE MANZANA	Postre en base de galleta crujiente, relleno de manzanas frescas y un toque de canela y uva pasa - (120-140 g)	16.000	16.000
9.10	PIE DE MARACUYA	Postre en base de galleta crujiente, relleno esponjoso a base de crema de leche y un fuerte y delicioso sabor a maracuyá, cubierta en salsa de maracuyá (120-140 g)	16.000	16.000
9.11	LECHE ASADA	Postre a base de leche, huevos, azúcar y aromatizantes, horneado, capa de caramelo (120-140 g)	14.000	14.000
9.12	POSTRE TRES LECHES	Bizcochuelo esponjoso bañado con tres tipos de leche y un toque de licor, cubierto con merengue italiano o crema chantillí (80-100g)	14.000	14.000
9.13	TIRAMISU	Postre a base de bizcochuelo húmedo de café y elaborado en varias capas rellenas de queso crema con suave sabor a licor (80-100g)	12.000	12.000
9.14	COPA DE FRUTA	Copa de fruta mixta (piña, mango, papaya, banano, fresa) (160-200 gr)	15.000	15.000
9.15	FRESAS CON CREMA	Copa de fesas (7 a 9 fresas medianas) con crema de leche (total 200-240gr)	15.000	15.000
ITEM 10	PANADERIA			
10.1	ALFAJORES	UNIDAD 60 G	8.000	8.000
10.2	ALMOJABANA	UNIDAD 80 G	6.500	6.500
10.3	BROWNIE	UNIDAD 90 G	8.500	8.500
10.4	BUÑUELO	UNIDAD 90 G	5.500	5.500
10.5	CORAZONES DE HOJALDRE	UNIDAD 60 G	6.000	6.000
10.6	CROISSANT DE JAMON Y QUESO	UNIDAD 110 G	8.500	8.500
10.7	CROISSANT DE JAMON Y QUESO MEDIANO	UNIDAD 70 G	7.000	7.000
10.8	CROISSANT DE QUESO	UNIDAD 110 G	8.500	8.500
10.9	CROISSANT DE QUESO MEDIANO	UNIDAD 70 G	7.000	7.000
10.10	CROISSANT HAWAIANO	UNIDAD 120 G	8.500	8.500
10.11	CROISSAN HAWAIANO MEDIANO	UNIDAD 70 G	7.000	7.000
10.12	DEDITOS DE QUESO	UNIDAD 40 G	4.500	4.500
10.13	DONUTS	UNIDAD 52 G	8.500	8.500
10.14	GALLETA CAPUCHINO	X50 UNIDADES 15 G	35.000	35.000
10.15	GALLETA DE AJONJOLÍ	UNIDAD 20 G	6.000	6.000
10.16	PANZEROTTI GRANDE	UNIDAD 110 G	17.000	17.000
10.17	PANZEROTTI MEDIANO	UNIDAD 60 G	14.000	14.000
10.18	PASABOCAS DE HOJALDRE	UNIDAD 70 G	6.000	6.000
10.19	PASTEL DE CARNE	UNIDAD 110 G	9.000	9.000
10.20	PASTES DE CARNE MEDIANO	UNIDAD 70 G	7.000	7.000
10.21	PASTEL DE MANZANA	UNIDAD 110 G	9.000	9.000

10.22	PASTEL DE MANZANA MEDIANO	UNIDAD 70 G	7.000	7.000
10.23	PASTEL DE POLLO	UNIDAD 110 G	9.000	9.000
10.24	PASTEL DE POLLO MEDIANO	UNIDAD 70 G	7.000	7.000
10.25	PASTEL GLORIA	UNIDAD 110 G	8.000	8.000
10.26	PASTEL GLORIA MEDIANO	UNIDAD 70 G	6.000	6.000
10.27	PASTEL HAWAIANO	UNIDAD 110 G	8.000	8.000
ITEM 11.	**REFRIGERIOS**			
11.1	REFRIGERIO 1	Sándwich de jamón de cerdo en pan baguette de 16 cm, doble queso + salsa + gaseosa o jugo 330 ml + fruta+ paquete de papas (25-35g) + servilleta. Empacado de manera individual en empaque ecológico	27.000	27.000
11.2	REFRIGERIO 2	Producto hojaldrado por 110 g (Pastel de carne, pastel de pollo, paste hawaiano, pastel gloria, dedito de queso, croissant jamón y queso, croissant queso y bocadillo) + gaseosa o jugo 330 ml + paquete de papas + porción de fruta y chocolatina pequeña, Empacados de manera individual en empaque ecológico y bolsa Kraft.	27.000	27.000
11.3	REFRIGERIO 3	Perro caliente 100 gr con salchicha tipo americana, ripio de papa triturada (15 gr), lonja de queso, salsa tomate, mayonesa, salsa de piña, jugo Tetrapak de 330 ml y servilleta, empacado en caja	27.000	27.000
11.4	REFRIGERIO 4	Hamburguesa con carne de res de 80gr, lechuga, queso, salsa de tomate y mostaza, bebida jugo o gaseosa 330ml y servilleta, empacado en caja.	38.000	38.000
11.5	REFRIGERIO 5	Dos buñuelos frescos 40 g c/u, porción de natilla fresca x 120 g, avena o jugo tetra Pack 250 ml, empacado en caja	19.000	19.000
11.6	REFRIGERIO 6	Wrap de pollo 120g + paquete de papas (25-35g) + gaseosa o jugo 330 ml. Empacados de manera individual en empaque ecológico y bolsa Kraft.	35.000	35.000
11.7	REFRIGERIO 7	Salchipapa: Papa a la francesa 250 gr, salchicha americana 2 unidades por 160 gr, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.	32.000	32.000
11.8	REFRIGERIO 8	Arepa rellena mixta: arepa de maíz rellena de queso, jamón, carne y pollo desmechado, huevo de codorniz y salsas acompañado de gaseosa de 400ml.	25.000	25.000
11.9	REFRIGERIO 9	Porción pizza (hawaiana, carnes, champiñones, mexicana) acompañado de gaseosa de 400ml.	17.000	17.000
11.10	REFRIGERIO 10	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.	32.000	32.000
11.11	REFIGERIO 11	Unidad de empanada (carne o pollo) en masa de maíz u hojaldre de 120g	8.000	8.000
ITEM 12.	**PONQUES**			
12.1	PONQUÉ DE VINO MASA NEGRA	Ponqué en masa negra envinado con fruta confitada y frutos secos 1KG (10 porciones aprox.)	170.000	170.000
12.2	PONQUÉ MASA DE VAINILLA	Ponqué esponjoso en masa blanca con sabor a vainilla 1KG (10 porciones aprox.)	140.000	140.000
12.3	PONQUÉ MASA DE TRES LECHES	Ponqué esponjoso y muy húmedo con sabor a tres leches (relleno de arequipe, mora o frutos rojos, si el cliente lo solicita) 1KG (10 porciones aprox.)	160.000	160.000
12.4	CUP CAKE ESTÁNDAR	Ponqué personal en variedad de masas (Nega, Blanca, Amapola y Agaz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla y chocolate), decoración estándar cubierta en chocolate, glasé o crema, fruta, flor de azúcar o natural. (80-100g)	14.000	14.000
12.5	CUP CAKE TEMÁTICO	Ponqué personal en variedad de masas (Nega, Blanca, Amapola y Agaz, Amaretto y Amapola, Maracuyá, Almendra, vainilla y chocolate) decoración temática personalizada, cubierta en patillaje con figuras o flores en 3D en azúcar (80-100g)	17.000	17.000
12.6	PONQUÉ DE FRUTAS	Ponqué típico navideño 6 porciones con frutas maceradas y frutos secos (600-650 G)	34.000	34.000
ITEM 13.	**DECORACION**			
13.1	CENTRO DE MESA 1	Centro de mesa corporativo sencillo en base plástica.	75.000	75.000
13.2	CENTRO DE MESA 2	Centro de mesa corporativo, con lirios y follajes y cinta decorativa.	85.000	85.000
13.3	CENTRO DE MESA 3	Centro de mesa redondo corporativo, con rosas blancas, rojas, follajes y cinta decorativa.	80.000	80.000
13.4	CENTRO DE MESA 4	Centro de mesa corporativo, con hortensias blancas, azules, follajes y cinta decorativa.	95.000	95.000
13.5	CENTRO DE MESA 5	Centro de mesa corporativo en cilindro de 15 cm con cartuchos y hortensias	75.000	75.000
ITEM 14.	**PERSONAL MESEROS**			
14.1	MESERO TURNO	Máximo seis horas	145.000	145.000
14.2	MESERO TURNO	Máximo nueve horas	214.500	214.500
14.3	MESERO	Hora adicional	25.000	25.000
14.4	MAITRE TURNO	Máximo seis horas	195.000	195.000
14.5	MAITRE TURNO	Máximo nueve horas	260.000	260.000
ITEM 15.	**GUPOS MUSICALES**			
15.1	AGUPACION MUSICAL DE 4 MUSICOS (ORGANISTA, SAXOFONISTA, BATERIA Y CANTANTE) (por hora)		850.000	850.000
15.2	ORQUESTA DE 6 MÚSICOS (PIANO, BAJO, TIMBAL, CONGA Y 2 CANTANTES) (por hora)		1.100.000	1.100.000
15.3	SAXOFONISTA (por hora)		350.000	350.000
15.4	GRUPO FOLCLÓRICO (por hora)		850.000	850.000
15.5	CONJUNTO LLANERO (ARPA, CUATRO, MARACAS Y CANTANTE) (por hora)		850.000	850.000
15.6	VIOLINISTA (por hora)		400.000	400.000
15.7	MARIACHI CON 5-6 INTEGRANTES (por hora)		1.387.000	1.387.000
ITEM 16.	**ACTIVIDADES INTERACTIVAS**			
16.1	RECREACIONISTAS (1 PAREJA) CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE 5 AÑOS	HORA	357.500	357.500
16.2	PRESENTADOR CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE 5 AÑOS, EN MANEJO DE PÚBLICO.	POR EVENTO	600.000	600.000
16.3	EXPERTO EN DINÁMICAS GRUPALES CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE 5 AÑOS	HORA	450.000	450.000

16.4	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	3.500.000
ITEM 17.	**ACTIVIDADES DE TURISMO, RECREATIVAS, PEDAGOGICAS Y/O DE INTEGACION**			
17.1	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA O BOYACÁ, CON SHOW MUSICAL	20 PERSONAS: almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o 3 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 y 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.	3.146.000	3.146.000
17.2	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA O BOYACÁ, CON SHOW MUSICAL	50 PERSONAS: almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o 3 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 y 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.	7.865.000	7.865.000
17.3	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA O BOYACÁ, CON SHOW MUSICAL	100 PERSONAS: almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o 3 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 y 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.	15.730.000	15.730.000
17.4	ALMUERZO O CENA EN RESTAURANTES TEMATICOS EN LA SABANA DE BOGOTA O BOYACÁ, CON SHOW MUSICAL	200 PERSONAS: almuerzo o cena compuesto por: Entrada: 1 chorizo pequeño de buena calidad, asado a la parrilla, servido con 1 arepa de maíz blanco + limón o 3 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 y 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.	31.460.000	31.460.000
17.2	ENCUENTRO E INTEGRACIÓN DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Y ESCUELAS DE POLICÍA EN EL MARCO DEL BIENESTAR UNIVERSITARIO.	Logística necesaria para el desarrollo de la actividad, previa coordinación con el supervisor del contrato, quien establecerá los parámetros requeridos del evento durante el día. Incluye: Un presentador con experiencia mínima de 3 años en manejo de público. Un experto en dinámicas grupales, quien realizará lo siguiente: a) Taller interactivo enfocado en actualización al bienestar universitario y proyección social. Para ello se requiere un profesional en Educación, Psicología, Trabajo Social, Administración Educativa, o áreas afines, encargado de liderar la actualización técnica del personal responsable de Bienestar Universitario en las Escuelas de Policía. Acreditar mínimo tres (3) años de experiencia profesional relacionada con el área de Bienestar Universitario en Instituciones de Educación Superior (IES). Así mismo, acreditar experiencia en al menos una de las siguientes competencias: ➢ Participación en la formulación de políticas, reglamentos o lineamientos operativos de bienestar. ➢ Liderazgo o participación activa en mesas técnicas interinstitucionales o redes de bienestar. ➢ Implementación de implementación de estrategias innovadoras en salud mental, permanencia estudiantil, cultura institucional y formación integral. De igual forma, se requiere un profesional experto en Proyección Social Educativa, encargado de liderar la actualización técnica del personal responsable de Proyección Social en las Escuelas de Policía. Profesional en Educación, Ciencias Sociales, Administración Educativa o áreas afines, con título conocimiento en Educación, Gestión Educativa, Innovación o Responsabilidad Social Universitaria. Acreditar mínimo tres (3) años de experiencia en al menos una de las siguientes competencias: ➢ Gestión Universitaria: Coordinación de áreas Proyección Social en IES. ➢ Calidad Educativa: Participación en procesos de Registro Calificado o Acreditación en Alta Calidad (Factor Proyección Social). ➢ Liderazgo Técnico: Formulación de políticas institucionales, reglamentos operativos o planes de mejoramiento, relacionados con la proyección social. Sillas y mesas con su respectiva mantelería, tapas y vestido para sillas, centros de mesa y habladores. Puesto de café con pocillos con su respectivo plato y cubiertos, vasos para agua, azúcar normal y dietético, mezcladores, café, servilletas, 1 botellón de agua de 20 litros, una Geca con capacidad para servir cafés rápidamente, 200 galletas capuchino. Refrigerio para todos los participantes, compuesto por: Un sándwich tipo gourmet, compuesto por variedad de carnes (jamón de cerdo y cordero, mortadela, salami, 250 G) y vegetales, acompañado jugo de naranja natural y porción de fruta (papaya, melón y patilla) servido a la mesa. Los alimentos anteriormente mencionados debidamente porcionados y con la presentación adecuada. Merienda: 300g de dúo de carnes (medallón de res en reducción de vino y pimienta negra y suprema de pollo con salsa de Champiñones, puré de papa Robuhon o puré de papa criolla trufado (120-130g), ensalada de espárragos y tomates Cherry o pera y pistachos (60-80g), postre Cheesecake de Frutos Rojos del Bosque: Base de galleta artesanal, crema de queso suave y cobertura de mora, frambuesa y fresa (70g), jugo natural de fruta de mora, maracuyá o mango 10 oz. Adicionalmente, boletería o manilla para los asistentes al evento con el propósito de llevar seguimiento del número de platos consumidos. Personal logístico, cocineros, manipuladores, meseros y distribuidores de alimentos.	27.000.000	27.000.000
17.3	PASADIA PARQUE DE DIVERSIONES BOGOTÁ O BOYACÁ	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)	180.000	180.000
17.4	PASADIA PARQUE DE JUEGOS INTERACTIVO BOGOTÁ O BOYACÁ	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO))	180.000	180.000

17.5	PASADIA PARQUE EXTREMO CUNDINAMARCA O BOYACA	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)	180.000	180.000
17.6	PASADIA CATEDRAL DE SAL	1 PAX - ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)	220.000	220.000
17.7	PASADIA TERMALES CERCANÍAS BOGOTÁ Y BOYACÁ	1 PAX ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)	180.000	180.000
17.8	PASADIA DÍA DE SOL CERCANÍAS BOGOTÁ Y BOYACÁ	1 PAX ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)	230.000	230.000
17.9	PASADÍA PARQUE NATURALES CERCANÍAS BOGOTA Y BOYACÁ	1 PAX ADULTO (INGRESO, ALMUERZO, REFRIGERIO)	180.000	180.000
17.10	ENTRADAS A CINE BOGOTÁ Y BOYACÁ 2D	1 PAX ADULTO (PELÍCULA+CRISPETAS MEDIANAS+PERRO CALIENTE+GASEOSA 22OZ)	30.000	30.000
17.11	ENTRADAS A CINE BOGOTÁ Y BOYACÁ 3D	1 PAX ADULTO (PELÍCULA+CRISPETAS MEDIANAS+PERRO CALIENTE+GASEOSA 22OZ)	35.000	35.000
ITEM 18.	**ELEMENTOS LOGISTICOS PARA RECREACION Y EVENTOS**			
18.1	ALQUILER MESA REDONDA DE 10 PUESTOS		45.000	45.000
18.2	SILLÓN ISABELINO CON BRAZOS		114.400	114.400
18.3	ALQUILER MESA COCTELERA DE VIDRIO CON TRES SILLAS COCTELERAS		60.000	60.000
18.4	ALQUILER JUEGO DE RANA		143.000	143.000
18.5	ALQUILER JUEGO BOLIRANA		143.000	143.000
18.6	ALQUILER JUEGO FUTBOLÍN		100.100	100.100
18.7	ALQUILER JUEGO TEJO		143.000	143.000
18.8	ALQUILER TORO MECANICO		715.000	715.000
18.9	ALQUILER DE LETRAS DECORATIVAS PARA EVENTOS		71.500	71.500
ITEM 19.	**SNACKS**			
19.1	AREQUIPE	220 G	12.000	12.000
19.2	AVENA	250 G	7.150	7.150
19.3	GELATINA	108 G (SURTIDA)	8.000	8.000
19.4	KUMIS	VASO 200 G	7.865	7.865
19.5	MANTEQUILLA	10 G	1.716	1.716
19.6	MERMELADA	15 G	1.716	1.716
19.7	YOGURT SABORES SURTIDOS	200 G	8.000	8.000
19.8	LACTEO CON CEREAL	170G	9.500	9.500
19.9	BOCADILLO	X 36 UND	19.000	19.000

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

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 TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SEIS (06) MESES MAS, 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 FIRMA DEL PRESENTE 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 (6) 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 VIGENCIA DEL CONTRATO O IGUAL AL PLAZO DE EJECUCION 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.

Teniente PAULA ANDREA VESGA TARAZONA
Jefe Grupo Promoción y Proyección Social Educativa

Intendente jefe JENNIFER ANDREA DÍAZ RAMÍREZ
Estructurador estudio previo

N°	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 riesgo?	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

1	N°		4	3
	Clase		GENERAL	GENERAL
			EXTERNO	EXTERNO
	Fuente		SELECCIÓN	SELECCIÓN
	Etapa		ECONÓMICO	OPERACIONAL
	Tipo		EN EL MOMENTO DEL CIERRE DEL PROCESO NO SE PRESENTE NINGÚN OFERENTE CON PROPUESTA	QUE DENTRO DE LAS PROPUESTAS QUE PRESENTEN LOS OFERENTES, EXISTA FALSEDAD DE DOCUMENTACIÓN PUBLICA
	Descripción		DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO	RECHAZO DE PROPUESTA Y/O DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO
	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento		2	2
	Probabilidad		3	3
	Impacto		5	5
	Calificación Total		RIESGO MEDIO	RIESGO MEDIO
	Prioridad		ENTIDAD ESTATAL	CONTRATISTA
	¿A quién se le asigna el riesgo?		EL ANÁLISIS DE LAS POSIBLES CAUSAS DE LA DECLARATORIA DESIERTA, CONLLEVANDO ASÍ A LA VERIFICACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO	VERIFICACIÓN DETALLADA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS POR PARTE DEL EVALUADOR (COMITÉ)
	Tratamiento controles a ser implementados			
	Probabilidad	Impacto después del tratamiento	1	1
	Impacto		1	1
	Calificación			
	Calificación total		2	2
		Afecta la ejecución del contrato	RIESGO BAJO	RIESGO BAJO
			NO	NO
		¿Afecta el equilibrio económico del	NO	NO
		Persona responsable por implementar el tratamiento	ENTIDAD ESTATAL	ENTIDAD ESTATAL
		Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	DESDE LA APERTURA DEL PROCESO	DESDE EL ACTA DE CIERRE
		Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	HASTA EL CIERRE DEL PROCESO	HASTA LAS EVALUACIONES DE LAS PROPUESTAS
			CONTROL DEL PROCESO DESDE LA APERTURA HASTA EL CIERRE DEL PROCESO	CONFIRMANDO LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS A PORTADOS EN LA PROPUESTA
	¿Cómo se realiza el	Monitoreo y Revisión		
	Periodicidad ¿Cuándo?		DURANTE EL PROCESO PRECONTRACTUA	DURANTE EL PROCESO DE EVALUACIÓN Y VERIFICACIÓN

Teniente PAULA ANDREA VESGA TARAZONA
Jefe Grupo de Promoción y Proyección Social Educativa DIEPO

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 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 la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y demás normas que lo complementen.

12. Cumplir con la implementación del Sistema de Gestión Ambiental, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible" y demás normas que lo complementen.

13. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la Policía Nacional – Dirección de Educación Policial.

14. 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.

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.

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.

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

Donde:
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:

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

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.

1.2 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:

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

1.2.2 Propuestas por debajo del precio promedio:

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

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
20 kit de bienestar universitario que contengan (botella reutilizable, libreta, esfero y snack saludable) dirigido a estudiantes, docentes y comunidad académica. Los kits deberán ser entregados de manera bimestral previa coordinación con el supervisor del contrato, garantizando la distribución de los mismos. La entrega deberá ser respaldada mediante certificación firmada por el representante legal que garantice el cumplimiento de la actividad.	15
20 cupos para talleres bimestrales de bienestar emocional, liderazgo y habilidades blandas, dirigidos por expertos en espacios adecuados, de manera bimestral. deberá ser respaldada mediante certificación firmada por el representante legal. De igual forma las entradas deberán ser entregadas previa coordinación con el supervisor del contrato, mínimo (05) días antes de la realización del evento.	20
20 entradas para asistencia a actividades culturales, académicas o recreativas de carácter educativo, tales como exposiciones artísticas, cine cultural y educativo, presentaciones teatrales, conciertos culturales o conferencias académicas. Estas entradas deberán ser entregadas previa coordinación con el supervisor del contrato con mínimo (05) días antes de la realización del evento y será de carácter bimestral, garantizando la adecuada programación y participación de los beneficiarios.	15
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.

Teniente PAULA ANDREA VESGA TARAZONA
Jefe Grupo Promoción y Proyección Social Educativa

Intendente jefe JENNIFER ANDREA DÍAZ RAMÍREZ
Estructurador estudio previo