LICITACION PÚBLICA
SDG-LP-2-2026 (153996)
ADENDA No. 1

La Subsecretaría de Gestión Institucional, de conformidad con la Resolución No. 0087 del 2 de marzo de 2026 y en virtud de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto Nacional 1082 de 2015, el cual establece que: *"La Entidad Estatal puede modificar los pliegos de condiciones a través de Adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas. (...) La Entidad Estatal debe publicar las Adendas en los días hábiles, entre las 7:00 a. m. y las 7:00 p. m., a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación, salvo en la licitación pública pues de conformidad con la ley la publicación debe hacerse con tres (3) días de anticipación."(...)* y en atención, por una parte, a la solicitud del comité técnico de ajustar algunas cantidades de los ítems señalados en las especificaciones técnicas, y de otra, de acuerdo con las respuestas a observaciones respecto de los indicadores financieros para la participación de ESAL, se procede a expedir la Adenda No. 1 en los siguientes términos:

PRIMERO: Modificar los numerales 7 y 8 del anexo técnico del pliego de condiciones definitivo, los cuales quedarán de la siguiente manera:

(...) 7. PLAN DE DESVINCULACIÓN ASISTIDA:

DESCRIPCIÓN		
Denominación de la Actividad:		***"Proyecto de vida Pre-pensionado"***
Fecha proyectada para la realización:		*Los encuentros se desarrollarán de acuerdo con el cronograma acordado por el supervisor, es importante recordar que para la actividad a las afueras. La fecha se programará previa reunión con el supervisor.*
Cobertura:		*Ciento veinte servidores y cuatro (4) personas de acompañamiento por parte de la Secretaría de Gobierno. Para un total 124 personas por cada evento.*
Duración del evento:		*Cuatro eventos, 3 de 4 horas en un espacio en la ciudad de Bogotá tipo taller y 1 actividad con estadía de una noche y dos días que se realizará en un espacio fuera de Bogotá a no más de (3) tres horas en transporte terrestre, lugar que deberá ser previamente autorizado por el supervisor.*
Objetivo:		*Desarrollar en los pre-pensionados la capacidad de tener una visión amplia de esta etapa de la vida y de la adaptación al cambio, para que este proceso sea visto como una oportunidad de generar alternativas desde la perspectiva de cosechar lo trabajado y disfrute de la misma.*
Metodología:		*Taller Vivencial, metodologías con el sistema indoor y outdoor.*
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
CONCEPTO	***CANTIDAD***	***DETALLE***

LICITACION PÚBLICA
SDG-LP-2-2026 (153996)
ADENDA No. 1

Personal Requerido:	*2*	*Profesionales del área social (Psicólogos, Sociólogos, Trabajadores Sociales Psicopedagogos entre otros) que elaboren y desarrollen la planimetría previa aprobación del supervisor en mesas de trabajo. Experiencia: Cinco años de experiencia relacionada, Con el desarrollo de actividades grupales para el desarrollo de autoconocimiento y de las relaciones humanas. El contratista deberá presentar las hojas de vida del personal requerido, con los respectivos soportes de requisitos y formación estipulados en el presente anexo técnico las cuales serán analizadas y aprobadas por la supervisión, una vez suscrito el contrato.*
	2	*Personal asistencial de forma permanente para el desarrollo de la actividad, la cual se encargará del registro de asistencia, el montaje y manejo de los diferentes equipos para: luz, sonido, ayudas audiovisuales, acondicionamiento de los espacios y registro filmico o fotográfico.*
Espacio	*3*	*Contar con un salón para conferencias, espacios donde se pueda llevar a cabo una actividad al aire libre, que debe tener la infraestructura suficiente para todos los asistentes. Garantizar espacios cómodos como: mobiliario, iluminación, ventilación, señalización, sonido, con tecnología de punta (según lo requiera), servicios de baño en excelentes condiciones para hombres y mujeres.* *Para la actividad fuera de Bogotá D.C. se debe contar con un espacio adecuado para estadía de una noche de todos los participantes y el personal de la Secretaría (cuatro personas).*
		Debe contar con puntos ecológicos que permitan la segregación la fuente y que den cumplimiento al código de colores establecido para el territorio Nacional, Resolución 2184 de 2019.

LICITACION PÚBLICA
SDG-LP-2-2026 (153996)
ADENDA No. 1

Alimentos y Bebidas	*Un (01) Refrigerio por cada participante para un total de Ciento veinticuatro (124) en Bogotá*	*Los empaques, envases y/o menaje en los cuales se presentarán los alimentos no deben incluir plásticos de un solo uso como papel parafinado, botellas de agua, bolsas plásticas, vinipel, vasos plásticos, cubiertos, vasos plásticos, mezcladores plásticos, pitillos, entre otros.* *Compuesto por un sólido de sal de mínimo 120 gms (emparedados de jamón y queso o carne, o atún, pincho de pollo o carne, empanada de carne, pollo y/o queso, patacón con guiso y queso) y de dulce (Galletas de avena, Brownie, mantecada o pie de manzana, pastel gloria); un líquido frío o caliente de mínimo 200 ml (jugo natural, yogurt o jugos pasteurizados, o caliente (café con leche deslactosada, chocolate o milo con leche deslactosada, té de frutas o té con leche deslactosada) y fruta (manzana, durazno, fresas, pera, ciruelas o uvas). No incluir pitillos plásticos, deben ser de papel o en su defecto envases que no requieran del uso de estos elementos y no sean plásticos de un solo uso. No incluir mezcladores plásticos. Los alimentos serán suministrados en las cantidades, con los menús y horarios acordados previamente con el supervisor, ningún cambio se puede realizar sin autorización previa del mismo. Los derivados lácteos y cárnicos deberán conservar la cadena de frío establecida por el fabricante.* *Se debe incluir para cada evento una estación de café con galletas (café, tinto, instacream, mezcladores, aromáticas, agua fría)* *Se debe contar con elementos ecológicos para empacar los alimentos en caso de que no se consuma la cantidad total.*
	2 desayunos, 2 Almuerzos y 1 cena por cada participante para un total de seiscientos veinte (620) alimentos	*Los empaques, envases y/o menaje en los cuales se presentarán los alimentos no deben incluir plásticos de un solo uso como papel parafinado, bolsas plásticas, vinipel, vasos plásticos, cubiertos, vasos plásticos, mezcladores plásticos, pitillos, entre otros:* *Los alimentos deberán estar compuesto como se describe a continuación:* *DESAYUNO: Porción de fruta y jugo natural; bebida caliente, plato principal (ejemplo: huevos, caldo o tamal) trio de pan o arepa.*

		ALMUERZO: Entrada que puede ser sopa (ejemplo: crema de pollo, champiñones, zanahoria o verduras), porción de frutas (papaya, melón, manzana, mandarina o sandia), verdura; plato principal con dos proteínas de mínimo 100 gr. c/u (res, cerdo, pollo pescado), dos carbohidratos (arroz, papa, o plátano), postre y jugo natural mínimo de 200 ml (No den incluir pitillos plásticos, deben ser de papel o en su defecto envases que no requieran del uso de estos elementos y no sean plásticos de un solo uso). Los alimentos serán suministrados en las cantidades, con los menús y horarios acordados previamente con el supervisor, ningún cambio se puede realizar sin autorización previa del mismo. Los derivados lácteos y cárnicos deberán conservar la cadena de frío establecida por el fabricante. *CENA: Entrada que puede ser sopa (crema de pollo, champiñones, zanahoria o verduras), verdura; plato principal con dos proteínas de mínimo 100 gr. c/u (res, cerdo, pollo pescado), dos carbohidratos (arroz, papa, o plátano), postre y jugo natural mínimo de 200 ml (No den incluir pitillos plásticos, deben ser de papel o en su defecto envases que no requieran del uso de estos elementos y no sean plásticos de un solo uso). Los alimentos serán suministrados en las cantidades, con los menús y horarios acordados previamente con el supervisor, ningún cambio se puede realizar sin autorización previa del mismo. Los derivados lácteos y cárnicos deberán conservar la cadena de frío establecida por el fabricante.*
	Dos (2) refrigerios participantes para un total doscientos cuarenta y ocho (248) para evento fuera de Bogotá	*Los empaques, envases y/o menaje en los cuales se presentarán los alimentos no deben incluir plásticos de un solo uso como papel parafinado, botellas de agua, bolsas plásticas, vinipel, vasos plásticos, cubiertos, vasos plásticos, mezcladores plásticos, pitillos, entre otros.* *Compuesto por un sólido de sal de mínimo 120 gr. (emparedados de jamón y queso o carne, o atún, pincho de pollo o carne, empanada de carne, pollo y/o queso, patacón con guiso y queso) y de dulce (Galletas de avena, Brownie, mantecada o pie de manzana, pastel gloria); un líquido frío o caliente de mínimo 200 ml (jugo natural, yogurt o jugos pasteurizados, o caliente (café con leche deslactosada, chocolate o milo con leche deslactosada, té de frutas o té con leche deslactosada) y fruta (manzana, durazno, fresas, pera, ciruelas o uvas). No incluir pitillos plásticos, deben ser de papel o en su defecto envases que no requieran del uso de estos elementos y no sean plásticos de un solo uso. No incluir mezcladores plásticos. Los alimentos serán suministrados en las cantidades, con los menús y horarios acordados previamente con el supervisor, ningún cambio se puede realizar sin autorización previa del*

		mismo. Los derivados lácteos y cárnicos deberán conservar la cadena de frío establecida por el fabricante. *Se debe induir para cada evento una estación de café con galletas (café, tinto, instacream, mezcladores, aromáticas, agua fría, entre otros)*
Actividad cultural/ entretenimiento	*Grupo musical*	*Actividad noche blanca, dirigida a los participantes como cierre de la presente vigencia, es necesario contar con un grupo musical que disponga de los equipos y elementos técnicos necesarios para el adecuado desarrollo de la actividad, garantizando un espacio recreativo y de integración.* *Se debe contar con un punto de hidratación para dicha actividad. (Agua, agua con gas, bebidas refrescantes no alcohólicas)*
Transporte	*Vehículos de acuerdo con la necesidad*	*Prestar el servicio de transporte con baño para la actividad de cierre que se realizará fuera de la ciudad desde Bogotá D.C. ida y regreso, recogiendo y dejando a los asistentes en las instalaciones acordados con el supervisor, asegurando que el parque automotor se encuentre en buen estado técnico – mecánico y tenga los permisos y documentación requerida, por las normas legales vigentes.* *Certificar que hace mantenimiento del parque automotor en lugares certificados por la autoridad ambiental competente, que realicen el manejo de aceites usados, baterías, llantas usadas y lavado de vehículos.* *Garantizar que cada uno de los vehículos cuente con la Revisión Técnico-Mecánica y de gases vigente realizada en lugares certificados por la autoridad ambiental.*
Asistencia médica	*4*	*Personal de primeros auxilios permanente con su respectivo equipo (1 médico, 2 enfermeras y 1 auxiliar).*

8. JORNADAS FORTALECIMIENTO DE CLIMA Y CULTURA ORGANIZACIONAL

Denominación de la Actividad:	***" ENCUENTRO INSTITUCIONAL"***
Fecha proyectada para la realización:	*La fecha se programará previa reunión con el supervisor.*

Cobertura:	*Cada jornada contará con 21 asistentes para un total de 428 asistentes*
Duración del evento:	*Veinte (20) encuentros de 4 horas cada uno.*
Objetivo:	*Espacio de construcción de nuestra cultura a través de la estrategia "la magia del servicio".*
Metodología	*Jornada outdoor o indoor donde los coach de la entidad a través de actividades buscaran la apropiación de los atributos dentro de la cultura de los servidores de la entidad.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		
CONCEPTO	***CANTIDAD***	***DETALLE***
Personal Requerido:	*3*	*Disponer de un equipo de promotores lúdicos por cada encuentro que apoyarán la realización de las actividades - retos por equipos de trabajo.*
	2	*Personal asistencial de forma permanente para el desarrollo de la actividad, la cual se encargará del registro de asistencia, el montaje y manejo de los diferentes equipos para: luz, sonido, ayudas audiovisuales, acondicionamiento de los espacios y registro filmico o fotográfico.*
Espacio	*1*	*Deberá garantizar espacios cómodos con especificaciones técnicas y de seguridades apropiadas y previamente convenidas en comité de seguimiento del contrato, de acuerdo con las actividades y lugares definidos aprobados previamente por el supervisor del contrato, deberá suministrar los espacios para el desarrollo de las actividades propuestas, con las condiciones necesarias como: mobiliario, iluminación, ventilación, señalización, sonido, video etc. También deberá contar con zonas verdes y sanitarias apropiadas.*

Alimentos y Bebidas	*Un (01) Refrigerio a cada participante por día para un total de (428) refrigerios*	*Compuesto por un sólido de sal de mínimo 120 gr (emparedados de jamón y queso o carne, o atún, pincho de pollo o carne, empanada de carne, pollo y/o queso, patacón con guiso y queso) y de dulce (Galletas de avena, Brownie, mantecada o pie de manzana, pastel gloria); un líquido frío de mínimo 200 ml (jugo natural, yogurt o jugos pasteurizados) o caliente (café con leche deslactosada, chocolate o milo con leche deslactosada, té de frutas o té con leche deslactosada) y fruta (manzana, durazno, fresas, pera, ciruelas o uvas).*
		Los alimentos serán suministrados en las cantidades, con los menús y horarios acordados previamente con el supervisor, ningún cambio se puede realizar sin autorización previa del mismo. *Los derivados lácteos y cárnicos deberán conservar la cadena de frío establecida por el fabricante.* *En cada evento se debe contar con una estación de café (tinto, instacream, aromáticas, agua fresca)*
Materiales	*Según especificación*	*Kit de trabajo "La magia del servicio" que se entregará a cada uno de los participantes:* *428 botones (diseño y tamaño se definirá en mesa técnica)* *2000 tarjetas en opalina (diseño y tamaño se definirá en mesa técnica)* 5. *428 marcadores tipo sharpie* *20 tableros tipo mural /corcho (diseño y tamaño se definirá en mesa técnica)* *25 tropezones o pendones (diseño y tamaño se definirá en mesa técnica)* *428 plegables (diseño y tamaño se definirá en mesa técnica)* *120 chalecos distintivos (diseño y tamaño se definirá en mesa técnica)*
Asistencia médica	*2*	*Personal de primeros auxilios permanente con su respectivo equipo (1 médico, 2 enfermeras y 1 auxiliar).*

SEGUNDO: Modificar el anexo No 19 – Propuesta económica del pliego de condiciones definitivo, respecto de la cobertura estimada de personas/bonos para las actividades de programa de desvinculación asistida y fortalecimiento clima y cultura organizacional, el cual quedará de la siguiente manera:

ITEM	ACTIVIDAD	COBERTURA ESTIMADA DE DE PERSONAS/BONOS	VALOR UNITARIO OFERTADO POR PERSONA/BONO ANTES DE IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO OFERTADO POR PERSONA INCLUIDO IVA Y DEMÁS IMPUESTOS	VALOR TOTAL OFERTADO POR EVENTO INCLUIDO IVA Y DEMÁS IMPUESTOS
1	Día de la Familia- Presencial	400				
2	"Encuentro de parejas diversas"	150				
3	"Conexiones (Haciendo AMIGOS)"	30				
	Vacaciones Creativas niños	72				
4	Vacaciones Creativas adolescentes	50				
6	Tardes de Integración	150				
7	"Reconocimiento al Servidor Público Distrital"	1300				
8	Programa desvinculación asistida	120				
9	Fortalecimiento Clima y Cultura Institucional	428				
10	"Bonos navideños-Virtuales y/o físicos"	500				

Página 1

TERCERO: Modificar el numeral 5.2 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS, del pliego de condiciones definitivo, en el sentido de incluir índices financieros para ESAL, el cual quedará de la siguiente manera:

Los proponentes deberán cumplir con los siguientes índices financieros:

CAPACIDAD FINANCIERA

- ***INDICE DE LIQUIDEZ***

IL = Activo Corriente / Pasivo Corriente ≥ 1.30 veces

La Secretaría Distrital de Gobierno verificará el índice de liquidez, el cual debe ser ***≥ 1.30 veces*** *. Resultados menores inhabilitan al proponente.*

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, el procedimiento para su cálculo se basará en el porcentaje de participación de cada uno de los miembros de la figura asociativa, así:

$$\text{Liquidez del Proponente} = \frac{\sum_{i=1}^{n}(\text{Activo Corriente}_i \times \text{Participación}_i)}{\sum_{i=1}^{n}(\text{Pasivo Corriente}_i \times \text{Participación}_i)}$$

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, el procedimiento para su cálculo se basará en el porcentaje de participación de cada uno de los miembros de la figura asociativa, así:

(IL1 Componente 1 x % participación + IL2 Componente 1 x % participación + ⋯+ ILn Componente

1 x % participación) (IL1 Componente 2 x % participación + IL2 Componente 2 x % participación + ⋯ + ILn Componente 2 x % participación)

IL ESAL = Activo Corriente / Pasivo Corriente ≥ 0,95 veces

De acuerdo con el Certificado de Inscripción y Clasificación del proponente expedido por la Cámara de Comercio con la información financiera a 31 de diciembre de 2025, la Secretaría Distrital de Gobierno verificará el índice de liquidez para las ESAL, el cual debe ser mayor o igual a 0,95 veces. ***Resultados menores inhabilitan al proponente.***

- ***NIVEL DE ENDEUDAMIENTO***

NE = (Pasivo Total/Activo Total) * 100 <= 67% veces

La Secretaría Distrital de Gobierno verificará el Nivel de Endeudamiento del proponente, el cual debe ***ser <= 67% veces.*** *Resultados superiores inhabilitan al proponente.*

$$\text{Endeudamiento del Proponente} = \frac{\sum_{i=1}^{n}(\text{Pasivo Total}_i \times p_i)}{\sum_{i=1}^{n}(\text{Activo Total}_i \times p_i)}$$

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, el procedimiento para su cálculo se basará en el porcentaje de participación de cada uno de los miembros de la figura asociativa, así:

$$\frac{(\text{NE1 Componente 1 x \% participación} + \text{NE2 Componente 1 x \% participación} + \cdots + \text{NEn Componente 1 x \% participación})}{(\text{NE1 Componente 2 x \% participación} + \text{NE2 Componente 2 x \% participación} + \cdots + \text{NEn Componente 2 x \% participación})}$$

NE ESAL= (Pasivo Total/Activo Total) * 100 ≤ 54%

De acuerdo con el Certificado de Inscripción y Clasificación del proponente expedido por la Cámara de Comercio con la información financiera a 31 de diciembre de 2025, la Secretaría Distrital de Gobiemo verificará el Nivel de Endeudamiento para las ESAL, el cual debe ser menor o igual a 54%. ***Resultados superiores inhabilitan al proponente.***

- ***RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES***

RC = (Utilidad Operacional / Gastos de Intereses) ≥ 1.10 veces ó INDETERMINADO

La Secretaría Distrital de Gobierno verificará la Razón de Cobertura de Intereses del proponente, el cual debe ser ***≥ 1.10 veces ó INDETERMINADO****. Resultados inferiores inhabilitan al proponente.*

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, el procedimiento para su cálculo se basará en el porcentaje de participación de cada uno de los miembros de la figura asociativa, así:

$$\text{Cobertura} = \frac{\sum(\text{Utilidad Operacional}_i \times p_i)}{\sum(\text{Intereses}_i \times p_i)}$$

(RC1 Componente 1 x % participación + RC2 Componente 1 x % participación + ⋯+ RCn Componente

1 x % participación) (RC1 Componente 2 x % participación + RC2 Componente 2 x % participación + ⋯ + RCn Componente 2 x % participación)

***Nota**: Si el proponente no tiene obligaciones que le demanden el pago de intereses y sus gastos en intereses es igual a cero (0), el proponente cumple el indicador y será declarado hábil para este indicador.*

Si el proponente no tiene obligaciones que le demanden el pago de intereses; pero su utilidad operacional es negativa (Pérdida Operacional), el proponente no cumple con el indicador y será declarado No hábil.

CAPITAL DE TRABAJO

CT ESAL= (Activo Corriente - Pasivo Corriente) ≥ 70% del Presupuesto Oficial
De acuerdo con el Certificado de Inscripción y Clasificación del proponente expedido por la Cámara de Comercio con la información financiera a 31 de diciembre de 2025, la Secretaría Distrital de Gobiemo verificará el Capital de Trabajo para las ESAL, el cual debe ser mayor o igual a 70% del Presupuesto Oficial. ***Resultados inferiores inhabilitan al proponente.***

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

- *Rentabilidad del Patrimonio:*

RP = (Utilidad Operacional / Patrimonio) ≥ a 0.03

La Secretaría Distrital de Gobierno verificará la rentabilidad del patrimonio, la cual debe ser mayor o igual a ***≥ a 0.03 veces****. Resultados inferiores inhabilitan al proponente.*

$$\text{Rentabilidad del Patrimonio del Proponente} = \frac{\sum_{i=1}^{n}(\text{Utilidad Operacional}_i \times p_i)}{\sum_{i=1}^{n}(\text{Patrimonio}_i \times p_i)}$$

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, el procedimiento para su cálculo se basará en el porcentaje de participación de cada uno de los miembros de la figura asociativa, así:

$$\frac{(\text{RP1 Componente 1 x \% participación} + \text{RP2 Componente 1 x \% participación} + \cdots + \text{RPn Componente 1 x \% participación})}{(\text{RP1 Componente 2 x \% participación} + \text{RP2 Componente 2 x \% participación} + \cdots \ + \text{RPn Componente 2 x \% participación})}$$

RP ESAL= (Utilidad Operacional / Patrimonio) ≥ a 0.00

De acuerdo con la información financiera del proponente, la Secretaría Distrital de Gobierno verificará la rentabilidad del patrimonio para las ESAL, la cual debe ser mayor o igual a 0.00 veces.

- ***Rentabilidad del Activo***

RAct = (Utilidad Operacional / Activo Total): ≥ a 0.02

La Secretaría Distrital de Gobierno verificará la Rentabilidad del activo, la cual debe ser ***≥ a 0.02*** *. Resultados inferiores inhabilitan al proponente.*

$$\text{Rentabilidad del Activo del Proponente} = \frac{\sum_{i=1}^{m}(\text{Utilidad Operacional}_i \times p_i)}{\sum_{i=1}^{n}(\text{Activo Total}_i \times p_i)}$$

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, el procedimiento para su cálculo se basará en el porcentaje de participación de cada uno de los miembros de la figura asociativa, así:

$$\frac{(\text{RAct1 Componente 1 x \% participación} + \text{RAct2 Componente 1 x \% participación} + \cdots + \text{RActn Componente 1 x \% participación})}{(\text{RAct1 Componente 2 x \% participación} + \text{RAct2 Componente 2 x \% participación} + \cdots + \text{RActn Componente 2 x \% participación})}$$

*Para que la propuesta sea declarada **HÁBIL** en la Capacidad Organizacional el proponente deberá cumplir con base en las cifras financieras del Certificado de Inscripción y Clasificación del proponente expedido por la Cámara de Comercio con corte a 31 de diciembre de 2025, con los DOS (2) indicadores solicitados en este pliego.*

RAct ESAL= (Utilidad Operacional / Activo Total): ≥ a 0.00
De acuerdo con la información financiera del proponente, la Secretaría Distrital de Gobierno verificará la Rentabilidad del activo para las ESAL, la cual debe ser mayor o igual a 0.00 veces.

Observaciones: 1. Los componentes financieros y la capacidad organizacional se encuentran dentro de los parámetros estipulados por la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, el Manual de Colombia Compra Eficiente y por la información que posee la Secretaría Distrital de Gobierno, al respecto de este proceso.

CUARTO: Las demás condiciones contenidas en el Pliego de Condiciones y los documentos del proceso continúan sin modificación alguna.

PENING GAVIRIA CARINE
Firmado digitalmente por PENING GAVIRIA CARINE
Fecha: 2026.05.07 16:51:48 -05'00'

CARINE PENING GAVIRIA
Subsecretaria de Gestión Institucional

Aprobó: Rubiela González González– Directora de Contratación
Revisó: David Alejandro Guerrero– Abogado Dirección de Contratación
Olga Guzmán – Abogada -Subsecretaría de Gestión Institucional
Proyectó: Wendy Jhojanna Urrea– Abogada Dirección de Contratación