



Fundación
Construcción Local

FORMATO COTIZACION 2026-25.26

CLIENTE	POLICIA NACIONAL DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
FECHA	13 DE ABRIL DEL 2026
CIUDAD	BOGOTA D.C.
PROCESO	SC 00115 DEL 2026

No.	DESCRIPCIÓN	CANT.	Valor unitario (IVA incluido y/o INC imponible) SI APLICA
1.1	CAMPEONATO DE FUTBOL 5 MIXTO (CAMPEONATO COMPLETO) No DE ARBITRAJES APROXIMADOS: aproximadamente 20 equipos, 4 GRUPOS y 88 arbitrajes hasta la final. Campeonato de futbol 5 en las instalaciones de la Dirección de Antinarcóticos donde deberá garantizar: • Hidratación (bebida energética para recuperación de electrolitos) • Arbitraje • Trofeos para el primer, segundo y tercer puesto • Medallas para el primer, segundo, tercer puesto y cuarto puesto • Trofeo al Goleador Trofeo valla menos vencida Diplomas para el primer, segundo, tercer puesto y cuarto puesto. • Ficha grafica para publicidad 03 Balones correspondiente a la disciplina deportiva de marca reconocida. • Papelería para la realización de las planillas 1.1 • Establecer los parámetros y reglas del juego y entregarlas al supervisor del contrato para realizar la divulgación antes de la inscripción de los participantes. 1 RECREACIONES: el contratista deberá realizar un torneo de futbol 5, terna arbitral en los partidos de inauguración y final del torneo, igualmente un dúo de árbitros por cancha en cada fecha a realizar cada uno de los encuentros futbolísticos con planillas para las inscripciones de los equipos a participar. PREMIACIÓN: el contratista deberá disponer de medallera (12 medallas por equipo) para todos los integrantes de los equipos	1	\$ 12.500.000.00



	finalistas 1, 2, 3, 4, puesto (Medalla en material acrílico de 50 mm de		
1,2	TALLER DE AERÓBICOS, ZUMBA, BAILE, GYM KANA PRESENCIAL EN INSTALACIONES POLICIALES (POR EVENTO) El contratista debe garantizar para el desarrollo del taller en instalaciones de la DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS un Instructor mínimo 1 hora y media (cardio rumba, zumba, aeróbicos, baile, gymkana sobre la salud y actividad física) dirigido a grupos mínimos de 30 personas, por lo tanto deberá prever elementos deportivos y sonido con el cual busca, ejercitar la parte psicomotriz, activando el sistema cardiovascular, realización de ejercicios de fuerza, velocidad, equilibrio y elasticidad: (hula hula, laso, conos etc.) Entrega de hidratación y refrigerio: Hidratación 01 botella de agua de 1000 ML y/o 1 bebida hidratante de 500 ml. 01 queso con bocadillo veleño de 60 gr y/o 01 fruta (manzana, pera o banano) de aproximadamente 200 gr, debidamente refrigerada. NOTA: la actividad es con todo incluido	1	\$ 220.000.00
1,3	MANEJO ADECUADO DEL ESTRÉS DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS SESIÓN DE YOGA (POR EVENTO) Taller en las diferentes instalaciones de la DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS dirigido a grupos mínimo de 20 personas, las cuales deben contar con profesores que tengan experiencia en cualquiera de estas técnicas. Técnicas de yoga en: -Acondicionamiento psico-físico -Posturas o Asana -Manejo adecuado de la respiración o Pranayama -Relajación consciente -Vocalizaciones o Mantra -Gestos y actitudes o Mudra -Concentración mental o Dharana -Meditación o Dhyana	1	\$ 220.000.00



	Debe incluir: el préstamo de los tapetes de yoga, garantizar el sonido e hidratación (01 botella de agua de 1000 ML y/o 1 bebida hidratante de 500 ml).		
	Taller a la medida del grupo o según las necesidades, la duración de la misma debe ser de mínimo de DOS HORAS Y MEDIA, se debe desarrollar en los horarios que determine el supervisor del contrato		
1,4	Torta con pastillaje de 1,5 kg (10 a 12 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 1 gaseosa de un litro y cuarto, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	\$ 180.000.00 ✓
1,5	Torta con pastillaje de 3 kg (20 a 25 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 1 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	\$ 350.000.00 ✓
1,6	Torta con pastillaje de 4.5 kg (30 a 40 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 2 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	\$ 420.000.00 ✓
2,1	Torta con pastillaje de 5 kg (50 a 60 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 5 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	\$ 520.000.00 ✓
2,2	Cupcakes tamaño estándar 6.0 cm de alto x 5.5 cm de ancho, composición del producto leche, huevos, aceite, harina, azúcar, polvo de hornear, sabor masa: vainilla, relleno: opción 1 frutos rojos, opción 2 mora, opción 3 chocolate, cobertura: fondant, la decoración se determinará previamente con el supervisor del contrato.	1	\$ 12.000.00
2,3	RECREACIÓN 1: El contratista deberá garantizar Show de Circo de por lo menos dos horas y media, con show MUSICAL DE MALABARES, escenografía y decoración tipo circo con Backing de 2.50x250cm, decoración del espacio donde se realizará la actividad, debe incluir mínimo 5 integrantes que realicen juegos con pelotas, aros, esclavas, monociclos, diabólos, pulsadas y rolas, maniobras de equilibrio y malabares con pelotas, zancos y pelotas brinca brinca, show de magia interactivo con participación de los niños: juegos de aparición y desaparición, el cual deberá estar programado para aproximadamente dos horas y	1	\$ 5.850.000.00 ✓



	treinta minutos el show completo, el cual se realizara en cualquiera de las ciudades mencionadas.		
2,4	RECREACIÓN 2: El contratista deberá garantizar una obra de teatro infantil donde predominen personajes ficticios, animales caricaturizados y fantásticos. Deberá incluir la escenografía, decoración, iluminación y sonido, deberá incluir mínimo 6 actores que permita tener personajes muy llamativos, divertidos, con su vestuario maquillaje y elementos complementarios, un director	1	\$ 3.200.000.00
2,5	CAJA DE DULCE: caja de cartón con agarraderas (decorada para la ocasión), caja para lunch (box lunch) estilo "cajita feliz", fondo anatómico, de gran resistencia, cartón caple reverso café 18 pts, medidas: 20 x 13 x 15 cm, así mismo debe incluir tres (03) bombones de marca reconocida, un (01) huevos de chocolate de mar, (Interior de chocolate extrafino 47% con un (01) juguete sorpresa), diez (10) gomas de dulce, un (01) paquete de galletas por cuatro unidades de marca reconocida y un (01) paquete de chitos mini, un (01) juguete sorpresa para niños y niñas, la decoración en relación deberá ser determinada y/o aprobada previamente por el supervisor del contrat	1	\$ 38.000.00
2,6	INTEGRACION AGUAS TERMALES (POR PERSONA) El contratista prestará el servicio de turismo (aguas termales) en las jurisdicciones a NIVEL PAIS donde sea requerido. El contratista en coordinación con el supervisor del contrato deberá disponer de un lugar que contenga en sus instalaciones mínimo una (1) piscina natural (agua termal) con capacidad para cincuenta personas o más; servicio de baño turco, restaurante, cafetería, senderos ecológicos para caminatas ecológicas, zona de vestier, zona de parqueadero para automóviles y buses de transporte público, servicio de vigilancia privada y enfermería, atendida por personal debidamente certificado con los materiales y herramientas necesarias para su funcionamiento para atender cualquier emergencia. DURACIÓN Un día (pasa día). ALIMENTACIÓN: el contratista deberá suministrar a cada persona (1) desayuno (1) refrigerio (1) almuerzo conforme a las opciones que se indican en el ítem 10.	1	\$ 285.000.00



	COORDINADOR LOGÍSTICO El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA E número de participantes por evento se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. TRANSPORTE: el contratista garantizará servicio de transporte ida y regreso en los horarios establecidos con la suficiente capacidad para transportar a los participantes de la actividad de manera cómoda, debe estar en óptimas condiciones de operatividad y con documentación al día (técnico mecánico, SOAT, póliza de seguros contractual y extracontractual) y que cumpla con la normatividad legal vigente de tránsito y transporte. Se deberá dar 03 opciones de aguas termales para que el		
2.7	ACTIVIDADES TURÍSTICAS ZIPAQUIRÁ CON TREN DE LA SABANA (POR PERSONA) El contratista deberá garantizar la prestación integral del servicio turístico, asegurando el transporte ida y regreso, ingreso catedral de sal de Zipaquirá sin filas, almuerzo y guía. ALIMENTACIÓN El contratista en coordinación con el supervisor del contrato determinarán el menú a escoger en la actividad (un (1) almuerzo y un (1) refrigerio, (deberá dar 03 opciones de restaurantes y menú). El servicio de restaurante deberá coordinarse con el supervisor del contrato con anticipación.	1	\$ 380.000.00'
2.8	CTIVIDADES TURÍSTICAS URBANAS Y CULTURALES A NIVEL PAIS - (POR PERSONA) El contratista suministrará el servicio de turismo cultural por medio de la visita a lugares turísticos A NIVEL NACIONAL El contratista en coordinación con el supervisor del contrato dispondrá la logística necesaria para que el personal tenga acceso a mínimo cinco (5) lugares (museos, sitios históricos, culturales, arqueológicos, entre otros), estos recorridos deberán ser efectuados con guías	1	\$ 420.000.00'



	que tengan experiencia en narración histórica de los sitios a visitar y el ingreso a un (1) restaurante que se encuentre en el sector con capacidad mínima para cincuenta (50) personas ALIMENTACIÓN El contratista en coordinación con el supervisor del contrato, determinaran el restaurante, con recorrido, reconocimiento y trayectoria en el sector (deberá dar 03 opciones de restaurantes y menú) y el menú a escoger en cada actividad (Un (1) almuerzo y un (1) refrigerio) de acuerdo al ITEM 10 El servicio de restaurante deberá coordinarse con el supervisor del contrato con anticipación. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará previa coordinación con el supervisor del contrato. COORDINADOR LOGÍSTICO (1) por cada 40 personas desde el punto de salida El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad.		
2.9	ACTIVIDAD DE INTEGRACIÓN NAVIDEÑA POR PERSONA El contratista suministrará el servicio de entretenimiento por medio de una salida a los sitios turísticos de Boyacá, donde se pueda apreciar los diferentes alumbrados. El contratista deberá disponer la logística necesaria para realizar recorrido saliendo de Bogotá, iniciando la primera parada Corrales, seguido de Tibabosa, Nobsa, Duitama (pueblito boyacense), Paipa (lago sochagota o pantano de vargas), municipio de villa de Leyva y finalizando el recorrido con el Puente de Boyacá. El contratista suministrará todos los ingresos en donde se requiere y una persona que coordine las actividades en el lugar. ALIMENTACIÓN El contratista deberá suministrar (03) opciones de menú de almuerzos y (03) opciones de menú de refrigerio, para que el supervisor del contrato elija, se deberá suministrar a cada asistente (01) plato fuerte que componga como mínimo un producto	1	\$ 265.000.00

	cárnico con un peso no menor a (350 gr), (01) bebida gaseosa o jugo de (16 oz), acompañante por carbohidratos o vegetales con un peso no inferior a (150 gr) y postre por (150 gr) de acuerdo al ITEM 10. COORDINADOR LOGÍSTICO El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de dos coordinadores logísticos durante el desarrollo de la actividad, por cada 40 personas. TRANSPORTE: el contratista garantizará servicio de transporte ida y regreso en los horarios establecidos con la suficiente capacidad para transportar a los participantes de la actividad de manera cómoda, debe estar en óptimas		
2.10	ENTRADAS A PARQUES NIVEL PAIS (POR PERSONA) Las entradas a parques deben incluir algunas de las actividades relacionadas a continuación: recreativas, temáticas, diversiones, ecológicas, granjas, zoológicos, centros interactivos, tecnológicos, centros recreo deportivo, educativo de aventura, centros de atracciones mecánicas, atracciones lúdicas, acuáticos etc. Los cuales deben contar con la mayoría de estos requerimientos: mínimo diez (10) atracciones mecánicas, animales, zonas naturales, zonas de entretenimiento, actividades recreativas, zonas húmedas, juegos interactivos, talleres, exhibiciones, teatrales, filmicas, zonas de alimentación, (restaurante), zona de parqueadero vigilado con capacidad para el parqueo buses de transporte público, servicio de vigilancia privada y enfermería, los cuales deberán estar dispuestos en cualquier ciudad o municipio del territorio nacional. • Se deberá garantizar pasaporte múltiple (vip) para que puedan entrar a todas las atracciones o actividades del lugar, sin restricción alguna y sin hacer filas. • El sitio contratado deberá tener disponibilidad para la fecha que se defina según reunión previa con el supervisor del contrato.	1	\$ 225.000.00



	ALIMENTACIÓN-ALMUERZO: El contratista deberá suministrar (03) opciones de menús de almuerzos de cada uno de los parques, para que el supervisor del contrato elija, se deberá suministrar a cada asistente (01) plato fuerte que componga como mínimo un producto cárnico con un peso no menor a (350 gr), (01) bebida gaseosa o jugo de (16 oz), acompañante por carbohidratos o vegetales con un peso no inferior a (150 gr) y postre por (150 gr) REFRIGERIOS: se deberá suministrar un refrigerio conforme a estas opciones: 1. HAMBURGUESA Peso (completo) 300 grs, pan de brioche con semillas de sésamo, queso mozzarella y queso cheddar, carne 100% de res, peso (solo carne) 150 grs, tocineta de cerdo,		
2,11	CINE COMBO (PERSONA) El número de participantes se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. Salida a cine para el personal de la Dirección y sus beneficiarios. Se debe tener en cuenta los siguientes puntos: • Sala de cine dotado de una pantalla. • Proyección de películas todo tipo de género • Tecnología de punta a punta en cuanto sonido se refiere. • Horarios extendidos. 6.1 proyección y 1 Sillas ergonómicas • Pantallas 3D y 4D. •Deberá garantizar combo personal. • Se debe tener en cuenta las disposiciones emanadas por el gobierno nacional respecto a este tipo de actividades. Entradas a cine que puedan ser usadas a NIVEL NACIONAL donde exista este servicio conforme a Ley 814 de 2003- Ley de Cine, debe ser un establecimiento de reconocimiento a nivel nacional, debe incluir refrigerio "combo" (gaseosa 22 onzas, crispetas 85 onzas, perro caliente o Sándwich y salsas al gusto (salsa rosada, piña, mostaza, salsa de ajo o mayonesa etc.). El cine combo podrá ser usado cualquier día de la semana y con amplia vigencia (de mínimo 06 MESES) para hacer uso	1	\$ 50.000.00



	de las mismas. Los lugares de entrega (cine combo) deberán estar ajustados a los municipios y ciudades establecidas en la cláusula novena lugar de prestación de servicios.		
2,12	ACTIVIDADES OBRAS TEATRALES CULTURALES A NIVEL PAÍS El contratista suministrará el servicio de obras teatrales y culturales a NIVEL PAÍS El lugar que disponga el contratista en coordinación con el supervisor del contrato, tener diversidad de shows (comedias, shows humorísticos y obras de teatro de la temporada, entre otros), tener un (1) restaurante y/o una (1) cafetería y baños públicos. ALIMENTACIÓN 7.1 El contratista en coordinación con el supervisor del contrato, determinarán el menú a escoger por cada actividad (un (1) refrigerio y un (1) cena), se deberán dar como mínimo 03 opciones de alimentos los cuales deberán ser suministrados en sitios reconocidos 1 NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. COORDINADOR LOGÍSTICO (1) por cada 40 personas desde el punto de salida: El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad.	1	\$ 220.000.00
2,13	STAND-UPCOMEDY PRESENCIALES-NIVEL PAÍS. Se deberá contratar un comediante reconocido en el país que realice STAND-UP COMEDY cuya presentación tenga una DURACIÓN DE CÓMO MÍNIMO DE UNA HORA A DOS HORAS, deberá tener disposición para realizar la presentación en cualquiera de las ciudades o municipios del territorio nacional, así mismo deberá tener disposición para la presentación en cualquier municipio del país, día, y horario de la semana que sea solicitados con antelación por el supervisor del contrato. Se deberá dar 03 opciones de humorista o imitador para que el supervisor del contrato pueda elegir.	1	\$ 8.500.000.00



2.14	CONFERENCIAS, CAPACITACIONES, CHARLAS PRESENCIALES- NIVEL PAIS. 01 CONFERENCISTA CONTRATADO PARA UNA HORA Y MEDIA: profesionales expertos y reconocidos en: - Manejo del Estrés y Prevención del Burnout: A través de técnicas prácticas para reducir el estrés laboral y personal. identificación temprana de signos de agotamiento emocional. - Comunicación Asertiva y Resolución de Conflictos: A través de estrategias para mejorar la comunicación en el entorno laboral y familiar, habilidades para resolver conflictos de forma efectiva. - Gestión Emocional en la Vida Cotidiana: A través del desarrollo de habilidades para la tolerancia al malestar y control de impulsos. - Mindfulness para generar consciencia y atención plena: Introducción a la práctica de mindfulness -Técnicas de atención plena formal e informal. Manejo de Crisis y Primeros Auxilios Psicológicos: Herramientas para apoyar a compañeros y familiares en momentos críticos, protocolo básico para situaciones de emergencia psicológica. Prevención del Suicidio: Sensibilización sobre factores de riesgo y signos de alerta, estrategias de intervención temprana y recursos de apoyo. - Fortalecimiento de Relaciones Familiares: -Impacto del trabajo policial en las relaciones familiares, dinámicas saludables para promover la cohesión familiar. -Gestión de Duelo y Adaptación a Cambios: técnicas para enfrentar transiciones difíciles (pérdidas de toda índole). Autocuidado Integral (Salud Física y Mental): Hábitos saludables para mantener un balance cuerpo-mente, importancia del descanso, la alimentación y la actividad física. Valores, Propósito y Motivación en el Servicio Público; reflexión sobre la importancia de los valores personales y profesionales, estrategias para mantener la motivación en contextos desafiantes. Se requiere que el profesional realice las actividades de manera lúdica a través de pausas activas, juegos grupales, dinámicas creativas, actividades al aire libre, juegos de roles - Educación financiera, manejo responsable de los recursos económicos, prevención del sobreendeudamiento, planificación financiera a corto, mediano y largo plazo.	1	\$ 4.200.000.00 ✓
------	---	---	-------------------



2.15	DESAYUNO TIPO TAMAL Descripción del producto: -Un (1) tamal tolímense de 500 grs, envuelto en hoja de bijao, compuesto de arroz, alverja, con presas de pollo, cerdo, huevo, arepa de maíz peto blanco sin sal, pre asada y refrigerada pequeña. -Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml, sabores variados, café y/o chocolate. -Un (1) menaje (plato y cubiertos desechables). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del menú; deberán estar contenidas dentro de un menaje previo, conforme a las condiciones establecidas. Este empaque deberá entregarse en las condiciones solicitadas con el fin de evitar derrames dentro de los desplazamientos de los alimentos.	1	\$ 20.000.00
2.16	DESAYUNO TIPO 2: OMELETT CON JAMÓN Y QUESO Descripción del producto: • Omelett a base de huevos con jamón y queso • Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas, • Porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger) • Porción de pan o tostadas de 60 gr, • Porción de mantequilla, de 60 gr • Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas. Empaque (biodegradable): • Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslúcida, resistente al calor y apta para microondas. 10.2 1 Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas	1	\$ 30.000.00
2.17	DESAYUNO TIPO 3- DESAYUNO SALUDABLE MIX DE FRUTAS CON YOGURT Descripción del Producto: - Taza de frutas (mango picado en cubos, uvas, piña picada en cubos, Fresas y melón picado en cubos) por 300 gr - Una	1	\$ 30.000.00



	(1) taza de yogurt por 200 gr de sabores variados de marca reconocida. -Un (1) croissant. - Una (1) bebida de leche con dos cucharadas de polvo de chocolate de 7 onzas (frio o caliente) a escoger. Empaque (biodegradable): Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas.		
2,18	DESAYUNO TIPO 4: CREPE Descripción Del Producto: Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas), porción de salchicha ranchera. Un (01) paquete de maní (o maní mix) mínimo de 40 gr. Una chocolatina de 12 gramos mínimo Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. Bebida: Un (1) Jugo en Caja Tetra pack Empaque (biodegradable): - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas.	1	\$ 25.000.00
3,1	DESAYUNO TIPO 5: CALENTADO Calentado debe llevar arroz 60 gr, frijoles o pasta de 60 gr salsa criolla, carne desmechada 40 gr, chorizo 60gr, cilantro, plátano maduro 60 gr, y un huevo frito, acompañado de café y/o chocolate de 7 con un pan de 80 gr Empaque (biodegradable): - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas	1	\$ 30.000.00
3,2	DESAYUNO: PARA LLEVAR: empacado en caja de cartón decorada conforme a la ocasión que en su interior se encuentre los siguientes elementos: te en botella de vidrio igual o superior a 250 ml. de 240 ml una fruta tipo (manzana, pera, granadilla, durazno, 01 sándwich de carne desmechada de res y queso (200gr) en pan baguette, un vaso de cereal 10.7 con yogurt y una tarjeta 9.5 cm de ancho por 6.5 de alto	1	\$ 35.000.00
3,3	ALMUERZO TIPO 1- POLLO ASADO: Descripción del Producto:- Medio (1/2) pollo asado mínimo de 400 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil-entre muslo- ala - pechuga-). - Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una Dos (02) arepas cuyo peso sea mínimo 75 gr -Plátano	1	\$ 35.000.00



	maduro de 75 gr asado El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 700 gramos en el empaque secundario. ACOMPAÑADO POR: Una chocolatina de 12 gr- Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera), o de cosecha -Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca red reconocida en el mercado y sabores variados) - Empaque primario: los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio. - Empaque secundario: el pollo empacado en caja de cartulina esmaltada y poly cubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. Empaque terciario: la caja deberá estar recubierta por vinipel individual.		
3.4	ALMUERZO TIPO 2- POLLO APANADO: Descripción del Producto: Medio (1/2) pollo apanado de 400 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala - pechuga-). - Dos (02) yucas de 75 gr cada una - Dos (02) arepas de 75 gr - Dos (02) papas de 75 gr cada una El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 700 gramos ACOMPAÑADO POR: Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera), o de cosecha - Una chocolatina de 12 gr - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado	1	\$ 35.000.00 ✓
3.5	ALMUERZO TIPO 3 - ARROZ MIXTO Descripción del Producto: - Arroz compuesto por carne de res en trozos por 100 gr, pollo en trozos por 100 gr, camarones por 100 gr, raíces por 15 gr, zanahoria picada por 15 gr, alverja por 15 gr y especias, a base de salsa de soya negra. - El contenido de este producto debe tener un peso de 500 gr. acompañado de papas a la francesa por 150 gr.	1	\$ 32.000.00 ✓
3.6	ALMUERZO TIPO 4-PARRILLADA ESPECIAL Descripción del Producto: - Una (1) porción de carne de res de 150 gr. - Una (1) porción de costilla de cerdo de 150 gr. - Una (1) porción de pechuga de pollo de 150 gr. - Una (1) porción de chorizo de 100 gr. - Una (1) porción de papa salada de 70 gr. - Una (1) porción de arepa boyacense de 60 gr. - Una (1) porción de yuca de 150 gr. - Una (1) porción de guacamole de 50 gr 10.10 El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 880 a 900 gramos 1 ACOMPAÑADO POR: -	1	\$ 55.000.00 ✓

	Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Un (1) postre, de tres leches a base de harina, levadura, azúcar, esencia de vainilla, leche condensada, sabor a escoger (maracuyá, tiramisú, limón, frutos rojos) con cobertura de merengue o crema de leche de 120 Gr. Empaque primario postre: Envase rectangular transparente con tapa bisagra para comida fría. Medidas: 14x11.5x4 cm, Capacidad: 375 cc Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. - Empaque primario: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la Parrillada Especial, cada una de los productos deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, en compartimentos separados; el guacamole debe estar contenido en compartimento del centro, conforme a las siguientes condiciones: contenedor redondo con tapa transparente, cinco (05) divisiones a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del		
3.7	ALMUERZO TIPO 5- LASAÑA BOLOÑESA: Descripción del Producto:- Ingredientes: Carne, agua, tomate, queso, leche entera en polvo, almidón, cebolla, margarina vegetal, sémola de trigo, zanahoria, sal, harina de trigo, huevos.El contenido de este producto debe de tener un peso de 450 gramos. ACOMPAÑADO POR:- Una (1) porción de fruta fresca de 180 gr (manzana, pera) o de cosecha-Una (1) porción de pan de ajo para acompañamiento.- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida	1	\$ 30.000.00



	en el mercado y sabores variados. Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas		
3.8	ALMUERZO EJECUTIVO Descripción del Producto: - Carne asada por 150 gr, y/o pechuga a la plancha 150 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 150 gr, papas a la francesa por 150 gr. - Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y/o papas a la francesa de 150 gr. - Plátano maduro de 75 gr asado. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos. ACOMPAÑADO POR: - Porción de fruta picada por 200 gr, con tres ingredientes a escoger (fresa, kiwi, melón, papaya, mango, banano), en empaque como se muestra en la imagen No 03. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	\$ 42.000.00
3.9	ALMUERZO TIPO 7- LECHONA TOLIMENSE Descripción del Producto: - Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. - Cada porción debe tener un peso de 250 gr de lechona. - Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco de 75gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. ACOMPAÑADO POR: • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados. Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Lechona Tolimense deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. • Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta.	1	\$ 30.000.00

3,10	Almuerzo o cena combo 1: (espagueti marinerio 120 gr) Espagueti con variedad de mariscos (100 gr) y bisque (70 gr) acompañado de pan al ajillo, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados	1	\$ 35.000.00 ✓
3,11	Almuerzo o cena combo 2: (ravioles de pollo) Ravioles rellenos de pollo napados en salsa de champiñón y queso parmesano acompañado de pan al ajillo, cocido (250gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	\$ 35.000.00 /
3,12	Almuerzo o cena combo 3: (Ajiaco Santafereño) Sopa de ajiaco, pollo desmechado (150 gr), tajada de aguacate, mazorca, alcaparra, crema de leche, cocido (300 gr), guascas, porción de arroz (75 gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	\$ 45.000.00 ✓
3,13	Almuerzo o cena combo 4: (sancocho de gallina) Plato típico colombiano, acompañada de papas al guiso, mazorca y yuca al vapor y arroz (una presa de gallina más cocido de 300 gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados	1	\$ 45.000.00 ✓
3,14	Almuerzo o cena combo 5: (baby beef) (250 gr proteína) Incluye 2 acompañamientos (arroz; papa francesa; puré de papa; croqueta de yuca o patacones) la 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona,	1	\$ 55.000.00 ✓



Fundación
Construcción Local

	frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, 10.18 limón, queso parmesano y suero costeño y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocino, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados		
3,15	Almuerzo o cena combo 6: (Roule de pollo) (250 gr proteína) Rollo de pollo relleno de jamón y queso napado en salsa bechamel, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascots doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de	1-	\$ 45.000.00'

	cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.		
3,16	Almuerzo o cena combò 7: (pechuga en salsa de champiñón) (250 gr proteína) Pechuga de pollo napada en salsa de champiñón, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascots doradas, La 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespá, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados	1	\$ 45.000.00
4,1	Almuerzo o cena combo 8: (cazuela de langostino) (150 gr proteína) camarones y langostinos flameados al brandy con bísquet a base de langosta, servido con patacón y arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascots doradas, aguacate, 300 gr cocido, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres	1	\$ 75.000.00



	leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.		
4.2	Almuerzo o cena combo 9: (Salmón en salsa a elección del comandante y/o supervisor) (250 gr proteína) Filete de Salmon en glase de maracuyá, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascots doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespá, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	\$ 70.000.00
4.3	Almuerzo o cena combo 10: (Salmon frutos del mar) (250 gr proteína) Filete de salmón parrillado napado en salsa de mariscos, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascots doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del	1	\$ 70.000.00



	contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespita, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre de tres leches o cheese cake honeado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.		
4,4	Almuerzo o cena combo 11: (Trucha al ajillo) (250 gr proteína) Trucha fileteada y deshuesada bañada en una salsa de ajo, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de. 90 gr: lechuga romana, lechuga crespita, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole, de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo	1	\$ 65.000.00

	de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.		
4.5	Almuerzo o Cena combo 12: perril de cerdo ahumado 60 gr, pollo relleno 60 gr, pavo relleno 60 gr, arroz con ajonjolí 120 gr, ensalada de frutas 100 gr, natilla o postre navideño 50 gr, jugo o gaseosa personal 250 ml de marca reconocida.	1	\$ 40.000.00 ✓
4.6	Almuerzo o Cena combo 13: Rollo mixto 125 gr, perril de cerdo ahumado 125 gr, pure de papa al gratín 120 gr, ensalada de lechuga con frutas 100 gr, natilla o postre navideño 50 gr, jugo o gaseosa personal 250 ml de marca reconocida.	1	\$ 40.000.00 ✓
4.7	Almuerzo especial 1: sobrebarriga asada a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascós doradas 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespá, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol -	1	\$ 45.000.00 ✓



	gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.		
4,8	Almuerzo especial 2: bandeja paisa arroz (75 gr), frijol (75 gr), plátano, carne molida (150 gr), arepa, aguacate, chorizo (30 gr), arepa, chicharrón (100 gr), huevo frito) jugo en agua (vaso de 12 onzas	1	\$ 45.000.00
4,9	Almuerzo especial 3: pechuga de pollo a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespita, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.	1	\$ 40.000.00
4,10	REFRIGERIO TIPO 1-SANDWICH Descripción Del Producto: Compuesto de pan blando de 20 cm de largo. (2) tajadas de jamón de cerdo y/o 02 tajadas de jamón de pollo 20 gramos mínimo c/u, tres (3) tajadas queso doble crema de 25 gramos mínimo c/u. - El contenido del producto debe de tener un peso de 220 gramos. - Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (1) Paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. -Una chocolatina de 12 gramos mínimo. -Una manzana, pera, durazno, mandarina o banano de 180 gramos mínimo o fruta de cosecha - Un (1) sobre de aderezo mayonesa y de 10 gramos mínimo. -1 sobre de salsa de tomate de 10 grs.	1	\$ 28.000.00



5,1	REFRIGERIO TIPO 2 - ALMOJABANA Y/O PAN DE BONO - Descripción Del Producto: Producto elaborado a base de queso. Ingredientes: Queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, margarina vegetal, conservante (propionato de calcio) Peso: 80 gramos mínimo. ACOMPAÑADO POR: - Una (1) avena de 200 ml en empaque tetra pack o jugo de 200 ml de una marca reconocida en el mercado. -Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. -Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del elemento, deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. Empaqué secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta.	1	\$ 20.000.00 ✓
5,2	REFRIGERIO TIPO 3- MANTECADA DE 100 GRS Descripción Del Producto: - Torta de 150 gr, elaborada a partir del batido de harina de trigo, harina de maíz, sal, leche, margarina, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea. - El contenido del producto debe de tener un peso de 150 gramos. ACOMPAÑADO POR: - Una (1) bebida, gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett., en envase no retornable de 400 ml. - Una (1) manzana de 180 gr o fruta de cosecha. - Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas Empaque primario: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Mantecada, esta deberá estar contenida dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida, fruta y acompañamiento.	1	\$ 15.000.00 ✓

5,3	REFRIGERIO TIPO 4- PERRO CALIENTE -Descripción Del Producto: Perro caliente con salchicha americana (pan, salchicha americana, ripio de papa). Una gaseosa: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida. ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. - Una chocolatina de 12 gramos mínimo Una fruta tipo manzana, pera; mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. - Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. Empaque primario. Polipiel Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos.	1	\$ 35.000.00 /
5,4	REFRIGERIO TIPO 5 - EMPANADA DE CARNE O POLLO Descripción del producto: - Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo - aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales -y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca. -Empanada de carne o pollo Ingredientes: carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz, agua, ajo en polvo o machacados, cebolla, cubo de caldo de res, sal, suficiente aceite para freír. - Aporte nutricional mínimo por 90 gr: calorías (Kcal) 235, Grasa (g) 13, 35, Carbohidratos (g) 20, 52, proteína (g) 7,92.- Dos (2) empanadas como porción por persona- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados	1	\$ 20.000.00 /
5,5	REFRIGERIO TIPO 6- PRODUCTO DE PANADERÍA Descripción Del Producto: - Producto de panadería (Puede ser Croissant - Dedito de queso - pastel de arequipe - Hojaldre de bocadillo - pastel de pollo - buñelos mínimo de 80 gr) Un	1	\$ 18.000.00 /



	(01) paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ, mix de papas, chicharrones, de mínimo 25 gramos. Una chocolatina de 12 gramos mínimo -Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno, 150 gr mínimo. Bebida: Un (1) Jugo en Caja Tetra pack Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto de panadería, este deberá estar contenido dentro de un empaque primario.		
5,6	REFRIGERIO TIPO 8: HAMBURGUESA Descripción Del Producto: Compuesta por dos (02) rodajas de carne y/o milanesas de pollo apanado de 100 gramos C/U, que aporte 160 calorías y 11 gramos de proteína, marca reconocida, pan para hamburguesa con granos de ajonjolí. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 220 gramos ACOMPAÑADO POR: Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. • Una chocolatina de 12 gramos mínimo • Una fruta manzana o pera de 180 gramos mínimo o fruta de cosecha Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. Empaque primario. Polipaper Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. Empaque secundario: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. Empaque Final (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta.	1	\$ 35.000.00
5,7	COMBO DE REFRIGERIO 1: agua de panela o bebida achocolatada o café en leche, acompañado de una porción de queso doble crema 30 gr y una almojábana o un pan de bono o un palito de queso mínimo de 56 gr. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que	1	\$ 18.000.00



	garantice la conservación y presentación adecuada del producto.		
5,8	COMBO DE REFRIGERIO 2: Panzerotti hawaiano por 250 gr: hecho con masa de harina de trigo, relleno de jamón, piña y queso mozzarella, paquete por dos, con 01 bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	1	\$ 25.000.00 ✓
5,9	COMBO DE REFRIGERIO TRES: arepa rellena, arepa de maíz blanco compuesta de 30 pr de pollo, 30 gr de carne desmechada de res, 30 gr de chicharron frito, con tajada de jamón, tajada de queso con un huevo de codorniz y salsas, con 01 bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto	1	\$ 20.000.00 ✓
5,10	COMBO DE REFRIGERIO CUATRO: 01 bocadillo de guayaba envuelto en hoja de bijao natural de 40 gr, con una fruta tipo pera, manzana o banana, con una bebida hidratante: BEBIDA ISOTONICA PARA LA RECUPERACIÓN DE ELECTROLITOS de consumo antes y después del ejercicio, hidrata y repone líquidos perdidos en la actividad física, a nivel país de (500 ml) o más, sabores como maracuyá, mandarina, tropical.	1	\$ 18.000.00 /
5,11	OBLEA: 2 unidades de galleta para oblea de 6 gr cada una con 30 gr de arequipe, 30 gr crema de leche, 40 gr mermelada de mora y 60 gr queso rallado campesino o doble crema y 60 gr de fresas. 10.41 1 Servilletas: Se debe incluir tres servilletas dobles desechables, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica	1	\$ 18.000.00 /
5,12	BEBIDAS HIDRATANTES: BOLSA DE AGUA a nivel país por 350 ml	1	\$ 1.200.00

5,13	BEBIDAS HIDRATANTES: BOTELLA DE AGUA a nivel país por 300 ml	1	\$ 2.000.00
5,14	BEBIDAS HIDRATANTES: BOTELLA DE AGUA a nivel país por 600 ml	1	\$ 2.300.00
5,15	BEBIDAS HIDRATANTES: BEBIDA ISOTONICA PARA LA RECUPERACIÓN DE ELECTROLITOS de consumo antes y 1 después del ejercicio, hidrata y repone líquidos perdidos en la actividad física, a nivel país de (500 ml) o más, sabores como maracuyá, mandarina, tropical.	1	\$ 5.500.00
5,16	Para los ITEMS descritos en los numerales 10 ALIMENTOS Y HIDRATACION PARA SUMINISTRAR EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ENMARCADAS EN LA GUÍA DE ATENCIÓN A LA FAMILIA POLICIAL SAFAP NIVEL PAIS (POR ALIMENTO) en caso de requerirse servicio a la mesa el contratista deberá incluir los siguientes servicios relacionados a continuación y no generará por ningún motivo sobre costo en los precios contratados por la Dirección de Antinarcóticos, así: El contratista deberá disponer como mínimo de 02 personas de logística para la atención de servicio a la mesa cuya participación oscile entre 5 y 50 personas, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud. El contratista deberá disponer como mínimo de 03 personas de logística para la atención de servicio a la mesa cuya participación oscile entre 51 y 199 personas, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud. El contratista deberá disponer como mínimo de 04 personas de logística por 200 personas que participen de la actividad encargadas de entregar la alimentación, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud, así mismo incluye: manteleria, mesas, sillas, vajillas, cubiertos, un centro de mesa floral por cada mesa (flores de color blanco tipo rosas y hojas de color verdes), 01 mesa principal perfectamente decorada e instalada. COORDINADOR LOGÍSTICO: El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. Alimentos: El contratista tiene la responsabilidad de la selección y conservación de los alimentos e ingredientes a utilizar en la preparación del almuerzo o cena, razón por la cual será responsable penal y/o administrativamente por su mal utilización y daños causados.		



Fundación
Construcción Local

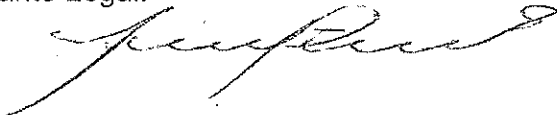
	Platos empacados: En el caso que se requiera empacar la cena esta deberá realizarse en: plato No.32 icopor negro tapa transparente y cubiertos plásticos (tenedor y cuchillo) y gaseosa de sabores varios en empaque Go Pack de 600 ml.
--	---

Esta cotización se hace bajo el requerimiento solicitado,

Los precios establecidos de algunos ítems pueden variar de acuerdo a la disponibilidad de fechas.

Esta cotización es válida por 30 días a partir de la fecha.

Atentamente:

FUNDACION CONSTRUCCION LOCAL
Representante legal ISABEL PIRAQUIVE TORRES
Firma del Representante Legal: 

EXPERIENCIAS DE MARCA SAS**COTIZACIÓN**

Dirección: CRA 30 BIS 5B-63
Ciudad: Bogotá

252029

Fecha 13/04/2026

CONTRATANTE**Experiencias de Marca**

Cliente	DIRECCION DE ANTINARCOTICOS PONAL	Gerencia	Carlos Rodríguez
NIT		Teléfono	3016693361
Dirección:		Correo electrónico	gerencia@experienciasdemarca.com
Teléfono:		Fecha del Evento	29 DE NOVIEMBRE 2025
Correo electrónico:		Hora	Por Definir

No.	DESCRIPCIÓN	CANT	Valor unitario (IVA incluido y/o INC imponible) SI APLICA
1,1	CAMPEONATO DE FUTBOL 5 MIXTO (CAMPEONATO COMPLETO) No DE ARBITRAJES APROXIMADOS: aproximadamente 20 equipos, 4 GRUPOS y 88 arbitrajes hasta la final. Campeonato de futbol 5 en las instalaciones de la Dirección de Antinarcóticos donde deberá garantizar: • Hidratación (bebida energética para recuperación de electrolitos) • Arbitraje • Trofeos para el primer, segundo y tercer puesto • Medallas para el primer, segundo, tercer puesto y cuarto puesto • Trofeo al Goleador Trofeo valla menos vencida Diplomas para el primer, segundo, tercer puesto y cuarto puesto. • Ficha grafica para publicidad 03 Balones correspondiente a la disciplina deportiva de marca reconocida. • Papelería para la realización de las planillas 1.1 • Establecer los parámetros y reglas del juego y entregarlas al supervisor del contrato para realizar la divulgación antes de la inscripción de los participantes. 1 RECREACIONES: el contratista deberá realizar un torneo de futbol 5, terna arbitral en los partidos de inauguración y final del torneo, igualmente un dúo de árbitros por cancha en cada fecha a realizar cada uno de los encuentros futbolísticos con planillas para las inscripciones de los equipos a participar.	1	\$ 13.500.000,00

	PREMIACIÓN: el contratista deberá disponer de medallera (12 medallas por equipo) para todos los integrantes de los equipos finalistas 1, 2, 3, 4, puesto (Medalla en material acrílico de 50 mm de		
1,2	TALLER DE AERÓBICOS, ZUMBA, BAILE, GYMKANA PRESENCIAL EN INSTALACIONES POLICIALES (POR EVENTO) El contratista debe garantizar para el desarrollo del taller en instalaciones de la DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS un Instructor mínimo 1 hora y media (cardio rumba, zumba, aeróbicos, baile, gymkana sobre la salud y actividad física) dirigido a grupos mínimos de 30 personas, por lo tanto deberá prever elementos deportivos y sonido con el cual busca, ejercitar la parte psicomotriz, activando el sistema cardiovascular, realización de ejercicios de fuerza, velocidad, equilibrio y elasticidad: (hula hula, laso, conos etc.) Entrega de hidratación y refrigerio: Hidratación 01 botella de agua de 1000 ML y/o 1 bebida hidratante de 500 ml. 01 queso con bocadillo velefio de 60 gr y/o 01 fruta (manzana, pera o banano) de aproximadamente 200 gr, debidamente refrigerada. NOTA: la actividad es con todo incluido	1	\$ 240.000.00'
1,3	MANEJO ADECUADO DEL ESTRÉS DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS SESIÓN DE YOGA (POR EVENTO) Taller en las diferentes instalaciones de la DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS dirigido a grupos mínimo de 20 personas, las cuales deben contar con profesores que tengan experiencia en cualquiera de estas técnicas. Técnicas de yoga en: -Acondicionamiento psico-físico -Posturas o Asana -Manejo adecuado de la respiración o Pranayama -Relajación consciente -Vocalizaciones o Mantra -Gestos y actitudes o Mudra	1	\$ 240.000.00'

	-Concentración mental o Dharana -Meditación o Dhyana Debe incluir: el préstamo de los tapetes de yoga, garantizar el sonido e hidratación (01 botella de agua de 1000 ML y/o 1 bebida hidratante de 500 ml). Taller a la medida del grupo o según las necesidades, la duración de la misma debe ser de mínimo de DOS HORAS Y MEDIA, se debe desarrollar en los horarios que determine el supervisor del contrato		
1,4	Torta con pastillaje de 1,5 kg (10 a 12 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 1 gaseosa de un litro y cuarto, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	\$ 200.000.00 ✓
1,5	Torta con pastillaje de 3 kg (20 a 25 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 1 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	\$ 380.000.00 ✓
1,6	Torta con pastillaje de 4.5 kg (30 a 40 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 2 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	\$ 450.000.00 ✓
2,1	Torta con pastillaje de 5 kg (50 a 60 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 5 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	\$ 580.000.00 ✓
2,2	Cupcakes tamaño estándar 6.0 cm de alto x 5.5 cm de ancho, composición del producto leche, huevos, aceite, harina, azúcar, polvo de hornear, sabor masa: vainilla, relleno: opción 1 frutos rojos, opción 2 mora, opción 3 chocolate, cobertura: fondant, la decoración se determinará previamente con el supervisor del contrato.	1	\$ 14.000.00 ✓
2,3	RECREACIÓN 1: El contratista deberá garantizar Show de Circo de por lo menos dos horas y media, con show MUSICAL DE MALABARES, escenografía y decoración tipo circo con Backing de 2.50x250cm, decoración del espacio donde se realizará la actividad, debe incluir mínimo 5 integrantes que realicen juegos con pelotas, aros, esclavas, monociclos, diabólos, pulsadas y rolas, maniobras de equilibrio y malabares con pelotas, zancos y pelotas brinca brinca, show de magia interactivo con participación de los niños: juegos de aparición y desaparición, el cual deberá estar programado para	1	\$ 6.500.000.00 ✓

	aproximadamente dos horas y treinta minutos el show completo, el cual se realizara en cualquiera de las ciudades mencionadas.		
2,4	RECREACIÓN 2: El contratista deberá garantizar una obra de teatro infantil donde predominen personajes ficticios, animales caricaturizados y fantásticos. Deberá incluir la escenografía, decoración, iluminación y sonido, deberá incluir mínimo 6 actores que permita tener personajes muy llamativos, divertidos, con su vestuario maquillaje y elementos complementarios, un director	1	\$ 3.400.000.00
2,5	CAJA DE DULCE: caja de cartón con agarraderas (decorada para la ocasión), caja para lunch (box lunch) estilo "cajita feliz", fondo anatómico, de gran resistencia, cartón caple reverso café 18 pts, medidas: 20 x 13 x 15 cm, así mismo debe incluir tres (03) bombones de marca reconocida, un (01) huevos de chocolate de mar, (Interior de chocolate extrafino 47% con un (01) juguete sorpresa), diez (10) gomas de dulce, un (01) paquete de galletas por cuatro unidades de marca reconocida y un (01) paquete de chitos mini, un (01) juguete sorpresa para niños y niñas, la decoración en relación deberá ser determinada y/o aprobada previamente por el supervisor del contrat	1	\$ 45.000.00
2,6	INTEGRACION AGUAS TERMALES (POR PERSONA) El contratista prestará el servicio de turismo (aguas termales) en las jurisdicciones a NIVEL PAIS donde sea requerido. El contratista en coordinación con el supervisor del contrato deberá disponer de un lugar que contenga en sus instalaciones mínimo una (1) piscina natural (agua termal) con capacidad para cincuenta personas o más, servicio de baño turco, restaurante, cafetería, senderos ecológicos para caminatas ecológicas, zona de vestier, zona de parqueadero para automóviles y buses de transporte público, servicio de vigilancia privada y enfermería, atendida por personal debidamente certificado con los materiales y herramientas necesarias para su funcionamiento para atender cualquier emergencia. DURACIÓN Un día (pasa día). ALIMENTACIÓN: el contratista deberá suministrar a cada persona (1) desayuno (1) refrigerio (1) almuerzo conforme a conforme a las opciones que se indican en el ítem 10.	1	\$ 320.000.00

	COORDINADOR LOGISTICO El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA E número de participantes por evento se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. TRANSPORTE: el contratista garantizará servicio de transporte ida y regreso en los horarios establecidos con la suficiente capacidad para transportar a los participantes de la actividad de manera cómoda, debe estar en óptimas condiciones de operatividad y con documentación al día (técnico mecánico. SOAT, póliza de seguros contractual y extracontractual) y que cumpla con la normatividad legal vigente de tránsito y transporte. Se deberá dar 03 opciones de aguas termales para que el		
2,7	ACTIVIDADES TURÍSTICAS ZIPAQUIRÁ CON TREN DE LA SABANA (POR PERSONA) El contratista deberá garantizar la prestación integral del servicio turístico, asegurando el transporte ida y regreso, ingreso catedral de sal de Zipaquirá sin filas, almuerzo y guía. ALIMENTACIÓN El contratista en coordinación con el supervisor del contrato determinarán el menú a escoger en la actividad (un (1) almuerzo y un (1) refrigerio, (deberá dar 03 opciones de restaurantes y menú). El servicio de restaurante deberá coordinarse con el supervisor del contrato con anticipación.	1	\$ 420.000.00
2,8	CTIVIDADES TURÍSTICAS URBANAS Y CULTURALES A NIVEL PAIS - (POR PERSONA) El contratista suministrará el servicio de turismo cultural por medio de la visita a lugares turísticos A NIVEL NACIONAL El contratista en coordinación con el supervisor del contrato dispondrá la logística necesaria para que el personal tenga acceso a mínimo cinco (5) lugares (museos, sitios históricos, culturales, arqueológicos, entre otros), estos recorridos deberán ser efectuados con guías que tengan experiencia en narración histórica de los sitios a visitar y el ingreso a un (1) restaurante que se encuentre en el sector con capacidad mínima para cincuenta (50) personas	1	\$ 450.000.00

	ALIMENTACIÓN El contratista en coordinación con el supervisor del contrato, determinaran el restaurante, con recorrido, reconocimiento y trayectoria en el sector (deberá dar 03 opciones de restaurantes y menú) y el menú a escoger en cada actividad (Un (1) almuerzo y un (1) refrigerio) de acuerdo al ITEM 10 El servicio de restaurante deberá coordinarse con el supervisor del contrato con anticipación. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará previa coordinación con el supervisor del contrato. COORDINADOR LOGÍSTICO (1) por cada 40 personas desde el punto de salida El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad.		
2,9	ACTIVIDAD DE INTEGRACIÓN NAVIDEÑA POR PERSONA El contratista suministrará el servicio de entretenimiento por medio de una salida a los sitios turísticos de Boyacá, donde se pueda apreciar los diferentes alumbrados. El contratista deberá disponer la logística necesaria para realizar recorrido saliendo de Bogotá, iniciando la primera parada Corrales, seguido de Tibabosa, Nobsa, Duitama (pueblito boyacense), Paipa (lago sochagota o pantano de vargas), municipio de villa de Leyva y finalizando el recorrido con el Puente de Boyacá. El contratista suministrará todos los ingresos en donde se requiere y una persona que coordine las actividades en el lugar. ALIMENTACIÓN El contratista deberá suministrar (03) opciones de menú de almuerzos y (03) opciones de menú de refrigerio, para que el supervisor del contrato elija, se deberá suministrar a cada asistente (01) plato fuerte que componga como mínimo un producto cárnico con un peso no menor a (350 gr), (01) bebida gaseosa o jugo de (16 oz), acompañante por carbohidratos o vegetales con un peso no inferior a (150 gr) y postre por (150 gr) de acuerdo al ITEM 10.	1	\$ 290.000.000

	COORDINADOR LOGÍSTICO El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de dos coordinadores logísticos durante el desarrollo de la actividad, por cada 40 personas. TRANSPORTE: el contratista garantizará servicio de transporte ida y regreso en los horarios establecidos con la suficiente capacidad para transportar a los participantes de la actividad de manera cómoda, debe estar en óptimas		
2,10	ENTRADAS A PARQUES NIVEL PAIS (POR PERSONA) Las entradas a parques deben incluir algunas de las actividades relacionadas a continuación: recreativas, temáticas, diversiones, ecológicas, granjas, zoológicos, centros interactivos, tecnológicos, centros recreo deportivo, educativo de aventura, centros de atracciones mecánicas, atracciones lúdicas, acuáticos etc. Los cuales deben contar con la mayoría de estos requerimientos: mínimo diez (10) atracciones mecánicas, animales, zonas naturales, zonas de entretenimiento, actividades recreativas, zonas húmedas, juegos interactivos, talleres, exhibiciones, teatrales, filmicas, zonas de alimentación, (restaurante), zona de parqueadero vigilado con capacidad para el parqueo buses de transporte público, servicio de vigilancia privada y enfermería, los cuales deberán estar dispuestos en cualquier ciudad o municipio del territorio nacional. • Se deberá garantizar pasaporte múltiple (vip) para que puedan entrar a todas las atracciones o actividades del lugar, sin restricción alguna y sin hacer filas. • El sitio contratado deberá tener disponibilidad para la fecha que se defina según reunión previa con el supervisor del contrato. ALIMENTACIÓN ALMUERZO: El contratista deberá suministrar (03) opciones de menús de almuerzos de cada uno de los parques, para que el supervisor del contrato elija, se deberá suministrar a cada asistente (01) plato fuerte que componga como mínimo un producto cárnico con un peso no menor a (350 gr), (01) bebida gaseosa o jugo de (16 oz), acompañante por carbohidratos o vegetales con un peso no inferior a (150 gr) y postre por (150 gr)	1	\$ 225.000.00

	REFRIGERIOS: se deberá suministrar un refrigerio conforme a estas opciones: 1. HAMBURGUESA Peso (completo) 300 grs, pan de brioche con semillas de sésamo, queso mozzarella y queso cheddar. carne 100% de res, peso (solo carne) 150 grs, tocineta de cerdo.		
2,11	CINE COMBO (PERSONA) El número de participantes se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. Salida a cine para el personal de la Dirección y sus beneficiarios. Se debe tener en cuenta los siguientes puntos: • Sala de cine dotado de una pantalla. • Proyección de películas todo tipo de género • Tecnología de punta a punta en cuanto sonido se refiere. • Horarios extendidos. 6.1 proyección y 1 Sillas ergonómicas • Pantallas 3D y 4D. •Deberá garantizar combo personal. • Se debe tener en cuenta las disposiciones emanadas por el gobierno nacional respecto a este tipo de actividades. Entradas a cine que puedan ser usadas a NIVEL NACIONAL donde exista este servicio conforme a Ley 814 de 2003- Ley de Cine, debe ser un establecimiento de reconocimiento a nivel nacional, debe incluir refrigerio "combo" (gaseosa 22 onzas, crispetas 85 onzas, perro caliente o Sándwich y salsas al gusto (salsa rosada, piña, mostaza, salsa de ajo o mayonesa etc.). El cine combo podrá ser usado cualquier día de la semana y con amplia vigencia (de mínimo 06 MESES) para hacer uso de las mismas. Los lugares de entrega (cine combo) deberán estar ajustados a los municipios y ciudades establecidas en la cláusula novena lugar de prestación de servicios.	1	\$ 65.000.00
2,12	• ACTIVIDADES OBRAS TEATRALES CULTURALES A NIVEL PAÍS El contratista suministrará el servicio de obras teatrales y culturales a NIVEL PAÍS El lugar que disponga el contratista en coordinación con el supervisor del contrato, tener diversidad de shows (comedias, shows humorísticos y obras de teatro de la temporada, entre otros), tener un (1) restaurante y/o una (1) cafetería y baños públicos.	1	\$ 245.000.00

	ALIMENTACIÓN 7.1 El contratista en coordinación con el supervisor del contrato. determinarán el menú a escoger por cada actividad (un (1) refrigerio y un (1) cena), se deberán dar como mínimo 03 opciones de alimentos los cuales deberán ser suministrados en sitios reconocidos 1 NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. COORDINADOR LOGÍSTICO (1) por cada 40 personas desde el punto de salida: El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad.		
2,13	STAND-UPCOMEDY PRESENCIALES-NIVEL PAIS. Se deberá contratar un comediante reconocido en el país que realice STAND-UP COMEDY cuya presentación tenga una DURACIÓN DE COMO MÍNIMO DE UNA HORA A DOS HORAS, deberá tener disposición para realizar la presentación en cualquiera de las ciudades o municipios del territorio nacional, así mismo deberá tener disposición para la presentación en cualquier municipio del país, día, y horario de la semana que sea solicitados con antelación por el supervisor del contrato. Se deberá dar 03 opciones de humorista o imitador para que el supervisor del contrato pueda elegir.	1	\$ 9.000.000.00
2,14	CONFERENCIAS, CAPACITACIONES, CHARLAS PRESENCIALES- NIVEL PAIS. 01 CONFERENCISTA CONTRATADO PARA UNA HORA Y MEDIA: profesionales expertos y reconocidos en: - Manejo del Estrés y Prevención del Burnout: A través de técnicas prácticas para reducir el estrés laboral y personal. identificación temprana de signos de agotamiento emocional. - Comunicación Asertiva y Resolución de Conflictos: A través de estrategias para mejorar la comunicación en el entorno laboral y familiar, habilidades para resolver conflictos de forma efectiva. - Gestión Emocional en la Vida Cotidiana: A través del desarrollo de habilidades para la tolerancia al malestar y control de impulsos. - Mindfulness para generar consciencia y atención plena: Introducción a la práctica de mindfulness -Técnicas de atención plena formal e informal. Manejo de Crisis y Primeros Auxilios Psicológicos: Herramientas para apoyar a compañeros y familiares en momentos críticos, protocolo básico para situaciones de emergencia psicológica. Prevención del Suicidio:	1	\$ 5.200.000.00

	Sensibilización sobre factores de riesgo y signos de alerta, estrategias de intervención temprana y recursos de apoyo. Fortalecimiento de Relaciones Familiares: -Impacto del trabajo policial en las relaciones familiares, dinámicas saludables para promover la cohesión familiar. -Gestión de Duelo y Adaptación a Cambios: técnicas para enfrentar transiciones difíciles (pérdidas de toda índole). Autocuidado Integral (Salud Física y Mental): Hábitos saludables para mantener un balance cuerpo-mente, importancia del descanso, la alimentación y la actividad física. Valores, Propósito y Motivación en el Servicio Público: reflexión sobre la importancia de los valores personales y profesionales, estrategias para mantener la motivación en contextos desafiantes. Se requiere que el profesional realice las actividades de manera lúdica a través de pausas activas, juegos grupales, dinámicas creativas, actividades al aire libre, juegos de roles - Educación financiera, manejo responsable de los recursos económicos, prevención del sobreendeudamiento, planificación financiera a corto, mediano y largo plazo.		
2,15	DESAYUNO TIPO TAMAL Descripción del producto: -Un (1) tamal tolimense de 500 grs, envuelto en hoja de bijao, compuesto de arroz, alverja, con presas de pollo, cerdo, huevo, arepa de maíz peto blanco sin sal, pre asada y refrigerada pequeña. -Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml, sabores variados, café y/o chocolate. -Un (1) menaje (plato y cubiertos desechables). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del menú; deberán estar contenidas dentro de un menaje previo, conforme a las condiciones establecidas. Este empaque deberá entregarse en las condiciones solicitadas con el fin de evitar derrames dentro de los desplazamientos de los alimentos.	1	\$ 25.000.00
2,16	DESAYUNO TIPO 2: OMELETT CON JAMÓN Y QUESO Descripción del producto: • Omelett a base de huevos con jamón y queso • Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas,	1	\$ 35.000.00

	• Porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger) • Porción de pan o tostadas de 60 gr, • Porción de mantequilla, de 60 gr • Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas. Empaque (biodegradable): • Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. 10.2 1 Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas		
2,17	DESAYUNO TIPO 3- DESAYUNO SALUDABLE MIX DE FRUTAS CON YOGURT Descripción del Producto: - Taza de frutas (mango picado en cubos, uvas, piña picada en cubos. Fresas y melón picado en cubos) por 300 gr - Una (1) taza de yogurt por 200 gr de sabores variados de marca reconocida. -Un (1) croissant. - Una (1) bebida de leche con dos cucharadas de polvo de chocolate de 7 onzas (frio o caliente) a escoger. Empaque (biodegradable): Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas.	1	\$ 35.000.00
2,18	DESAYUNO TIPO 4: CREPE Descripción Del Producto: Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas), porción de salchicha ranchera. Un (01) paquete de maní (o maní mix) mínimo de 40 gr. Una chokolatina de 12 gramos mínimo Una fruta tipo manzana. pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. Bebida: Un (1) Jugo en Caja Tetra pack Empaque (biodegradable): - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas.	1	\$ 30.000.00
3,1	DESAYUNO TIPO 5: CALENTADO Calentado debe llevar arroz 60 gr, frijoles o pasta de 60 gr salsa criolla, carne desmechada 40 gr, chorizo 60gr, cilantro, plátano maduro 60 gr, y un huevo frito, acompañado de café y/o chocolate de 7 con un pan de 80 gr Empaque (biodegradable): - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas	1	\$ 35.000.00

3,2	DESAYUNO: PARA LLEVAR: empacado en caja de cartón decorada conforme a la ocasión que en su interior se encuentre los siguientes elementos: te en botella de vidrio igual o superior a 250 ml. de 240 ml una fruta tipo (manzana, pera, granadilla, durazno, 01 sándwich de carne desmechada de res y queso (200gr) en pan baguette, un vaso de cereal 10.7 con yogurt y una tarjeta 9.5 cm de ancho por 6.5 de alto	1	\$ 35.000.00
3,3	ALMUERZO TIPO 1- POLLO ASADO: Descripción del Producto:- Medio (1/2) pollo asado mínimo de 400 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil-entre muslo- ala - pechuga-). - Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una Dos (02) arepas cuyo peso sea mínimo 75 gr -Plátano maduro de 75 gr asado El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 700 gramos en el empaque secundario. ACOMPAÑADO POR: Una chocolatina de 12 gr- Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera), o de cosecha -Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca red reconocida en el mercado y sabores variados) - Empaque primario: los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio. - Empaque secundario: el pollo empacado en caja de cartulina esmaltada y poly cubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. Empaque terciario: la caja deberá estar recubierta por vinipel individual.	1	\$ 40.000.00
3,4	ALMUERZO TIPO 2- POLLO APANADO: Descripción del Producto: Medio (1/2) pollo apanado de 400 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil-entre muslo- ala -pechuga-). - Dos (02) yucas de 75 gr cada una - Dos (02) arepas de 75 gr - Dos (02) papas de 75 gr cada una El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 700 gramos ACOMPAÑADO POR: Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera), o de cosecha - Una chocolatina de 12 gr - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado	1	\$ 40.000.00
3,5	ALMUERZO TIPO 3 - ARROZ MIXTO Descripción del Producto: - Arroz compuesto por carne de res en trozos por 100 gr, pollo en trozos por 100 gr, camarones por 100 gr, raíces por 15 gr, zanahoria picada por 15 gr, alverja por 15 gr y especias, a base de salsa de soya negra. - El contenido de este producto debe tener un peso de 500 gr. acompañado de papas a la francesa por 150 gr.	1	\$ 35.000.00
3,6	ALMUERZO TIPO 4-PARRILLADA ESPECIAL Descripción del Producto: - Una (1) porción de carne de res de 150 gr. - Una (1) porción de costilla de cerdo de 150 gr. - Una (1) porción de pechuga de pollo de 150 gr. - Una (1)	1	\$ 60.000.00

	porción de chorizo de 100 gr. - Una (1) porción de papa salada de 70 gr. - Una (1) porción de arepa boyacense de 60 gr. - Una (1) porción de yuca de 150 gr. - Una (1) porción de guacamole de 50 gr 10.10 El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 880 a 900 gramos 1 ACOMPAÑADO POR: - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Un (1) postre, de tres leches a base de harina, levadura, azúcar, esencia de vainilla, leche condensada, savora escoger (maracuyá, tiramisú, limón, frutos rojos) con cobertura de merengue o crema de leche de 120 Gr. Empaque primario postre: Envase rectangular transparente con tapa bisagra para comida fría. Medidas: 14x11.5x4 cm, Capacidad: 375 cc Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. - Empaque primario: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la Parrillada Especial, cada una de los productos deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, en compartimentos separados; el guacamole debe estar contenido en compartimento del centro, conforme a las siguientes condiciones: contenedor redondo con tapa transparente, cinco (05) divisiones a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del		
3,7	ALMUERZO TIPO 5- LASAÑA BOLOÑESA: Descripción del Producto:- Ingredientes: Carne, agua, tomate, queso, leche entera en polvo, almidón, cebolla, margarina vegetal, sémola de trigo, zanahoria, sal, harina de trigo, huevos.El contenido de este producto debe de tener un peso de 450 gramos. ACOMPAÑADO POR:- Una (1) porción de fruta fresca de 180 gr (manzana, pera) o de cosecha-Una (1) porción de pan de ajo para acompañamiento.- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas	1	\$ 35.000.00 ✓

3,8	ALMUERZO EJECUTIVO Descripción del Producto: - Carne asada por 150 gr, y/o pechuga a la plancha 150 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 150 gr, papas a la francesa por 150 gr. - Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y/o papas a la francesa de 150 gr. - Plátano maduro de 75 gr asado. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos. ACOMPAÑADO POR: - Porción de fruta picada por 200 gr, con tres ingredientes a escoger (fresa, kiwi, melón, papaya, mango, banano), en empaque como se muestra en la imagen No 03. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	\$ 45.000.00 ✓
3,9	ALMUERZO TIPO 7- LECHONA TOLIMENSE Descripción del Producto: - Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. - Cada porción debe tener un peso de 250 gr de lechona. - Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco de 75gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. ACOMPAÑADO POR: • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados. Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Lechona Tolimense deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. • Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta.	1	\$ 35.000.00 ✓
3,10	Almuerzo o cena combo 1: (espagueti mariner 120 gr) Espagueti con variedad de mariscos (100 gr) y bisque (70 gr) acompañado de pan al ajillo, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados	1	\$ 40.000.00 ✓
3,11	Almuerzo o cena combo 2: (ravioles de pollo) Ravioles rellenos de pollo napados en salsa de champiñón y queso parmesano acompañado de pan al ajillo, cocido (250gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida,	1	\$ 40.000.00 ✓

	gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.		
3,12	Almuerzo o cena combo 3: (Ajiaco Santaferense) Sopa de ajiaco, pollo desmechado (150 gr), tajada de aguacate, mazorca, alcaparra, crema de leche, cocido (300 gr). guascas, porción de arroz (75 gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	\$ 45.000.00
3,13	Almuerzo o cena combo 4: (sancocho de gallina) Plato típico colombiano, acompañada de papas al guiso, mazorca y yuca al vapor y arroz (una presa de gallina más cocido de 300 gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados	1	\$ 45.000.00
3,14	Almuerzo o cena combo 5: (baby beef) (250 gr proteína) Incluye 2 acompañamientos (arroz; papa francesa; puré de papa; croqueta de yuca o patacones) la 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cruesa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, 10.18 limón, queso parmesano y suero costeño y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados	1	\$ 75.000.00
3,15	Almuerzo o cena combo 6: (Roule de pollo) (250 gr proteína) Rollo de pollo relleno de jamón y queso napado en salsa bechamel, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga	1	\$ 55.000.00

	crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.		
3,16	Almuerzo o cena combo 7: (pechuga en salsa de champiñón) (250 gr proteína) Pechuga de pollo napada en salsa de champiñón, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascots doradas, La 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados	1	\$ 55.000.00
4,1	Almuerzo o cena combo 8: (cazuela de langostino) (150 gr proteína) camarones y langostinos flameados al brandy con	1	\$ 85.000.00

	bisquet a base de langosta, servido con patacón y arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, aguacate, 300 gr cocido, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o cco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.		
4,2	Almuerzo o cena combo 9: (Salmón en salsa a elección del comandante y/o supervisor) (250 gr proteína) Filete de Salmon en glase de maracuyá, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespá, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7, Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	\$ 80.000.00
4,3	Almuerzo o cena combo 10: (Salmon frutos del mar) (250 gr proteína) Filete de salmón parrillado napado en salsa de mariscos, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespá, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3.	1	\$ 80.000.00

	Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y 10.23 aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, 10.24 10.25.10.26 anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7, Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake honeado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.		
4,4	Almuerzo o cena combo 11: (Trucha al ajillo) (250 gr proteína) Trucha fileteada y deshuesada bañada en una salsa de ajo, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole, de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7, Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	\$ 75.000.00
4,5	Almuerzo o Cena combo 12: perril de cerdo ahumado 60 gr, pollo relleno 60 gr, pavo relleno 60 gr, arroz con ajonjolí 120 gr, ensalada de frutas 100 gr, natilla o postre navideño 50 gr, jugo o gaseosa personal 250 ml de marca reconocida.	1	\$ 50.000.00
4,6	Almuerzo o Cena combo 13: Rollo mixto 125 gr, perril de cerdo ahumado 125 gr, pure de papa al gratin 120 gr, ensalada de	1	\$ 50.000.00

	lechuga con frutas 100 gr, natilla o postre navideño 50 gr, jugo o gaseosa personal 250 ml de marca reconocida.		
4,7	Almuerzo especial 1: sobrebarriga asada a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascots doradas 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespas, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7, Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre, tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol o gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	\$ 55.000.00
4,8	Almuerzo especial 2: bandeja paisa arroz (75 gr), frijol (75 gr), plátano, carne molida (150 gr), arepa, aguacate, chorizo (30 gr), arepa, chicharrón (100 gr), huevo frito) jugo en agua (vaso de 12 onzas	1	\$ 55.000.00
4,9	Almuerzo especial 3: pechuga de pollo a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespas, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7, Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla,	1	\$ 50.000.00

	caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.		
4,10	REFRIGERIO TIPO 1-SANDWICH Descripción Del Producto: Compuesto de pan blando de 20 cm de largo. (2) tajadas de jamón de cerdo y/o 02 tajadas de jamón de pollo 20 gramos mínimo c/u, tres (3) tajadas queso doble crema de 25 gramos mínimo c/u. - El contenido del producto debe de tener un peso de 220 gramos. - Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (1) Paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. -Una chocolatina de 12 gramos mínimo. - Una manzana, pera, durazno, mandarina o banano de 180 gramos mínimo o fruta de cosecha - Un (1) sobre de aderezo mayonesa y de 10 gramos mínimo. -1 sobre de salsa de tomate de 10 grs.	1	\$ 30.000.00 ✓
5,1	REFRIGERIO TIPO 2 - ALMOJABANA Y/O PAN DE BONO - Descripción Del Producto: Producto elaborado a base de queso. Ingredientes: Queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, margarina vegetal, conservante (propionato de calcio) Peso: 80 gramos mínimo. ACOMPAÑADO POR: - Una (1) avena de 200 ml en empaque tetra pack o jugo de 200 ml de una marca reconocida en el mercado. -Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. -Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del elemento, deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. Este empaque deberá consistir en una portá comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta.	1	\$ 25.000.00
5.2	REFRIGERIO TIPO 3- MANTECADA DE 100 GRS Descripción Del Producto: - Torta de 150 gr, elaborada a partir del batido de harina de trigo, harina de maíz, sal, leche, margarina, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea. - El contenido del producto debe de tener un peso de 150 gramos. ACOMPAÑADO POR: - Una (1) bebida, gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett., en envase no retornable de 400 ml. - Una (1) manzana de 180 gr o fruta de cosecha. - Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas Empaque primario: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Mantecada, esta deberá estar contenida dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación	1	\$ 20.000.00

	adecuada del producto. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida, fruta y acompañamiento.		
5,3	REFRIGERIO TIPO 4- PERRO CALIENTE -Descripción Del Producto: Perro caliente con salchicha americana (pan, salchicha americana, ripio de papa). Una gaseosa: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida. ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. - Una chocolatina de 12 gramos mínimo Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. - Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. Empaque primario. Polipiel Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos.	1	\$ 38.000.00
5,4	REFRIGERIO TIPO 5 - EMPANADA DE CARNE O POLLO Descripción del producto: - Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo - aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales -y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca. -Empanada de carne o pollo Ingredientes: carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz, agua, ajo en polvo o machacados, cebolla, cubo de caldo de res, sal, suficiente aceite para freír. - Aporte nutricional mínimo por 90 gr: calorías (Kcal) 235, Grasa (g) 13, 35, Carbohidratos (g) 20, 52, proteína (g) 7,92.- Dos (2) empanadas como porción por persona- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados	1	\$ 25.000.00
5,5	REFRIGERIO TIPO 6- PRODUCTO DE PANADERÍA Descripción Del Producto: - Producto de panadería (Puede ser Croissant - Dedito de queso - pastel de arequipe - Hojaldre de bocadillo - pastel de pollo - buñuelos mínimo de 80 gr) Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ, mix de papas, chicharrones, de mínimo 25 gramos. Una chocolatina de 12 gramos mínimo -Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. Bebida: Un (1)	1	\$ 20.000.00

	Jugo en Caja Tetra pack Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto de panadería, este deberá estar contenido dentro de un empaque primario.		
5,6	REFRIGERIO TIPO 8: HAMBURGUESA Descripción Del Producto: Compuesta por dos (02) rodajas de carne y/o milanesas de pollo apanado de 100 gramos C/U, que aporte 160 calorías y 11 gramos de proteína, marca reconocida, pan para hamburguesa con granos de ajonjolí. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 220 gramos ACOMPAÑADO POR: Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. • Una chocolatina de 12 gramos mínimo • Una fruta manzana o pera de 180 gramos mínimo o fruta de cosecha Una (1) bebida. gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. Empaque primario. Polipaper Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. Empaque secundario: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. Empaque Final (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta.	1	\$ 40.000.00
5,7	COMBO DE REFRIGERIO 1: agua de panela o bebida achocolatada o café en leche, acompañado de una porción de queso doble crema 30 gr y una almojábana o un pan de bono o un palito de queso mínimo de 56 gr. -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	1	\$ 20.000.00
5,8	COMBO DE REFRIGERIO 2: Panzerotti hawaiano por 250 gr: hecho con masa de harina de trigo, relleno de jamón, piña y queso mozzarella, paquete por dos, con 01 bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	1	\$ 28.000.00

5,9	COMBO DE REFRIGERIO TRES: arepa rellena, arepa de maiz blanco compuesta de 30 pr de pollo, 30 qr de carne desmechada de res, 30 gr de chicharron frito, con tajada de jamón, tajada de queso con un huevo de codorniz y salsas, con 01 bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml -- Empaque primario: para conservar la calidad fisica y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto	1	\$ 25.000.00
5,10	COMBO DE REFRIGERIO CUATRO: 01 bocadillo de guayaba envuelto en hoja de bijao natural de 40 gr, con una fruta tipo pera, manzana o banano, con una bebida hidratante: BEBIDA ISOTONICA PARA LA RECUPERACIÓN DE ELECTROLITOS de consumo antes y después del ejercicio, hidrata y repone líquidos perdidos en la actividad física, a nivel país de (500 ml) o más, sabores como maracuyá, mandarina, tropical.	1	\$ 22.000.00
5,11	OBLEA: 2 unidades de galleta para oblea de 6 gr cada uba con 30 gr de arequipe, 30 gr crema de leche, 40 gr mermelada de mora y 60 gr queso rallado campesino o doble crema y 60 gr de fresas. 10.41 1 Servilletas: Se debe incluir tres servilletas dobles desechables, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica	1	\$ 22.000.00
5,12	BEBIDAS HIDRATANTES: BOLSA DE AGUA a nivel país por 350 ml	1	\$ 1.200.00
5,13	BEBIDAS HIDRATANTES: BOTELLA DE AGUA a nivel país por 300 m	1	\$ 2.000.00
5,14	BEBIDAS HIDRATANTES: BOTELLA DE AGUA a nivel país por 600 ml	1	\$ 2.300.00
5,15	BEBIDAS HIDRATANTES: BEBIDA ISOTONICA PARA LA 10.45 RECUPERACIÓN DE ELECTROLITOS de consumo antes y 1 después del ejercicio, hidrata y repone líquidos perdidos en la actividad física, a nivel país de (500 ml) o más, sabores como maracuyá, mandarina, tropical.	1	\$ 6.500.00
5,16	Para los ITEMS descritos en los numerales 10 ALIMENTOS Y HIDRATACION PARA SUMINISTRAR EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ENMARCADAS EN LA GUÍA DE ATENCIÓN A LA FAMILIA POLICIAL SAFAP NIVEL PAIS (POR ALIMENTO) en caso de requerirse servicio a la mesa el contratista deberá incluir los siguientes servicios relacionados a continuación y no generará por ningún motivo sobre costo en los precios contratados por la Dirección de Antinarcóticos, así:		

El contratista deberá disponer como mínimo de 02 personas de logística para la atención de servicio a la mesa cuya participación oscile entre 5 y 50 personas, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud.

El contratista deberá disponer como mínimo de 03 personas de logística para la atención de servicio a la mesa cuya participación oscile entre 51 y 199 personas, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud.

El contratista deberá disponer como mínimo de 04 personas de logística por 200 personas que participen de la actividad encargadas de entregar la alimentación, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud, así mismo incluye: mantelería, mesas, sillas, vajillas, cubiertos, un centro de mesa floral por cada mesa (flores de color blanco tipo rosas y hojas de color verdes), 01 mesa principal perfectamente decorada e instalada. COORDINADOR LOGÍSTICO: El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. Alimentos: El contratista tiene la responsabilidad de la selección y conservación de los alimentos e ingredientes a utilizar en la preparación del almuerzo o cena, razón por la cual será responsable penal y/o administrativamente por su mal utilización y daños causados.

Platos empacados: En el caso que se requiera empacar la cena esta deberá realizarse en: plato No.32 icopor negro tapa transparente y cubiertos plásticos (tenedor y cuchillo) y gaseosa de sabores varios en empaque Go Pack de 600 ml.

carlos rodríguez

Autorización



MINISTERIO DE SALUD

SOLICITUD DE COTIZACIÓN
REPRESENTANTE LEGAL: DIEGO ARMANDO SAENZ CHACON
NIT: 901387592-8
EMPRESA: TIME CONEXION SAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	ITEM	DESCRIPCIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CANT.	CUMPLE	NO CUMPLE	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY, SEGÚN CORRESPONDA
	1	CAMPEONATOS INTERDISCIPLINAS CAMPEONATO DE FÚTBOL 5 MIXTO (CAMPEONATO COMPLETO) No DE ARBITRAJES APROXIMADOS: aproximadamente 20 equipos, 4 GRUPOS y 88 arbitrajes hasta la final. Campeonato de fútbol 5 en las instalaciones de la Dirección de Antinarcóticos donde deberá garantizar: - Hidratación (bebida energética para recuperación de electrolitos) - Arbitraje - Trofeos para el primer, segundo y tercer puesto - Medallas para el primer, segundo, tercer puesto y cuarto puesto - Trofeo al Goleador Trofeo valia menos vencida Diplomas para el primer, segundo, tercer puesto y cuarto puesto. - Ficha grafica para publicidad 03 Balones correspondiente a la disciplina deportiva de marca reconocida. - Papelería para la realización de las planillas 1.1 - Establecer los parámetros y reglas del juego y entregarlas al supervisor del contrato para realizar la divulgación antes de la inscripción de los participantes. 1 RECREACIONES: el contratista deberá realizar un torneo de fútbol 5, terna arbitral en los partidos de inauguración y final del torneo, igualmente un dúo de árbitros por cancha en cada fecha a realizar cada uno de los encuentros futbolísticos con planillas para las inscripciones de los equipos a participar. PREMIACIÓN: el contratista deberá disponer de medallero (12 medallas por equipo) para todos los integrantes de los equipos finalistas 1, 2, 3, 4, puesto (Medalla en material acrílico de 50 mm de	1	X		\$ 15.500.000
	2	ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS TALLER DE AERÓBICOS, ZUMBA, BAILE, GYMKANA PRESENCIAL EN INSTALACIONES POLICIALES (POR EVENTO) El contratista debe garantizar para el desarrollo del taller en instalaciones de la DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS un instructor mínimo 1 hora y media (cardio zumba, zumba, aeróbicos, baile, gymkana sobre la salud y actividad física) dirigido a grupos mínimos de 30 personas, por lo tanto deberá proveer elementos deportivos y sonido con el cual busca, ejercitar la parte psicomotriz, activando el sistema cardiovascular, realización de ejercicios de fuerza, velocidad, equilibrio y elasticidad: (hula hula, taso, conos etc.) Entrega de hidratación y refrigerio: Hidratación 01 botella de agua de 1000 ML y/o 1 bebida hidratante de 500 ml, 01 queso con bocadillo veloz de 60 gr y/o 01 fruta (manzana, pera o banano) de aproximadamente 200 gr, debidamente refrigerada. NOTA: la actividad es con todo incluido	1	X		\$ 216.820
	2.2	MANEJO ADECUADO DEL ESTRÉS DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS SESIÓN DE YOGA (POR EVENTO) Taller en las diferentes instalaciones de la DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS dirigido a grupos mínimo de 20 personas, las cuales deben contar con profesores que tengan experiencia en cualquiera de estas técnicas. Técnicas de yoga en: - Acondicionamiento psico-físico - Posturas o Asana - Manejo adecuado de la respiración o Pranayama - Relajación consciente - Vocalizaciones o Mantra - Gestos y actitudes o Mudra - Concentración mental o Dharana - Meditación o Dhyana Debe incluir: el préstamo de los tapetes de yoga, garantizar el sonido e hidratación (01 botella de agua de 1000 ML y/o 1 bebida hidratante de 500 ml). Taller a la medida del grupo o según las necesidades, la duración de la misma debe ser de mínimo de DOS HORAS Y MEDIA, se debe desarrollar en los horarios que determine el supervisor del contrato	1	X		\$ 225.800

			3	CELEBRACIONES ESPECIALES				
			3.1	FECHAS ESPECIALES- CUMPLEAÑOS INTEGRACIONES A NIVEL PAIS				
			3.1.1	Torta con pastillaje de 1,5 kg (10 a 12 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 1 gaseosa de un litro y cuarto, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)-	1	X	\$	350.000
			3.1.2	Torta con pastillaje de 3 kg (20 a 25 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 1 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	X	\$	460.000
			3.1.3	Torta con pastillaje de 4,5 kg (30 a 40 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 2 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	X	\$	480.000
			3.1.4	Torta con pastillaje de 5 kg (50 a 60 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 5 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1	X	\$	520.000

			3.1.5	Cupcakes tamaño estándar 6,0 cm de alto x 5,5 cm de ancho, composición del producto leche, huevos, aceite, harina, azúcar, polvo de hornear, sabor masa: vainilla, relleno: opción 1 frutos rojos, opción 2 mora, opción 3 chocolate, cobertura: fondant, la decoración se determinará previamente con el supervisor del contrato.	1	X	\$	13.685
			3.2	CELEBRACIÓN DÍA DEL NIÑO (DÍA DEL DULCE) NIVEL PAÍS				
			3.2.1	RECREACIÓN 1: El contratista deberá garantizar Show de Circo de por lo menos dos horas y media, con show MUSICAL DE MALABARES, escenografía y decoración tipo circo con Backing de 2.50x250cm, decoración del espacio donde se realizará la actividad, debe incluir mínimo 5 integrantes que realicen juegos con pelotas, aros, esclavas, monociclos, diablos, pulsadas y rolas, maniobras de equilibrio y malabares con pelotas, zancos y pelotas brinca brinca, show de magia interactivo con participación de los niños: juegos de aparición y desaparición, el cual deberá estar programado para aproximadamente dos horas y treinta minutos el show completo, el cual se realizará en cualquiera de las ciudades mencionadas.	1	X	\$	7.000.000
			3.2.2	RECREACIÓN 2: El contratista deberá garantizar una obra de teatro infantil donde predominen personajes ficticios, animales caricaturizados y fantásticos. Deberá incluir la escenografía, decoración, iluminación y sonido, deberá incluir mínimo 6 actores que permita tener personajes muy llamativos, divertidos, con su vestuario maquillaje y elementos complementarios, un director	1	X	\$	3.558.100

			3.2.3	CAJA DE DULCE: caja de cartón con agarraderas (decorada para la ocasión), caja para lunch (box lunch) estilo "cajita feliz", fondo anatómico, de gran resistencia, cartón caple reverso café 18 pts, medidas: 20 x 13 x 15 cm, así mismo debe incluir tres (03) bombones de marca reconocida, un (01) huevos de chocolate de mar, (Interior de chocolate extrafino 47% con un (01) juguete sorpresa), diez (10) gomas de dulce, un (01) paquete de galletas por cuatro unidades de marca reconocida y un (01) paquete de dulces mini, un (01) juguete sorpresa para niños y niñas, la decoración en relación deberá ser determinada y/o aprobada previamente por el supervisor del contrat	1	X	\$	45.000
			4	VISITA A LUGARES DE INTERÉS CULTURAL				
			4.1	INTEGRACIÓN AGUAS TERMALES (POR PERSONA) El contratista prestará el servicio de turismo (aguas termales) en las jurisdicciones a NIVEL PAÍS donde sea requerido. El contratista en coordinación con el supervisor del contrato deberá disponer de un lugar que contenga en sus instalaciones mínimo una (1) piscina natural (agua termal) con capacidad para cincuenta personas o más, servicio de baño turco, restaurante, cafetería, senderos ecológicos para caminatas ecológicas, zona de vestier, zona de parqueadero para automóviles y buses de transporte público, servicio de vigilancia privada y enfermería, atendida por personal debidamente certificado con los materiales y herramientas necesarias para su funcionamiento para atender cualquier emergencia. DURACIÓN Un día (pasa día). ALIMENTACIÓN: el contratista deberá suministrar a cada persona (1) desayuno (1) refrigerio (1) almuerzo conforme a las opciones que se indican en el ítem 10. COORDINADOR LOGÍSTICO El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA E número de participantes por evento se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. TRANSPORTE: el contratista garantizará servicio de transporte ida y regreso en los horarios establecidos con la suficiente capacidad para transportar a los participantes de la actividad de manera cómoda, debe estar en óptimas condiciones de operatividad y con documentación al día (técnico mecánico, SOAT, póliza de seguros contractual y extracontractual) y que cumpla con la normatividad local vigente de tránsito y transporte. Se deberá dar 03 opciones de aguas termales para que el	1	X	\$	205.275
			4.2	ACTIVIDADES TURÍSTICAS ZIPAQUIRÁ CON TREN DE LA SABANA (POR PERSONA) El contratista deberá garantizar la prestación integral del servicio turístico, asegurando el transporte ida y regreso, ingreso catedral de sal de Zipaquirá sin filas, almuerzo y guía. ALIMENTACIÓN El contratista en coordinación con el supervisor del contrato determinarán el menú a escoger en la actividad (un (1) almuerzo y un (1) refrigerio, (deberá dar 03 opciones de restaurantes y menú). El servicio de restaurante deberá coordinarse con el supervisor del contrato con anticipación.	1	X	\$	740.000

			CTIVIDADES TURÍSTICAS URBANAS Y CULTURALES A NIVEL PAIS - (POR PERSONA) El contratista suministrará el servicio de turismo cultural por medio de la visita a lugares turísticos A NIVEL NACIONAL El contratista en coordinación con el supervisor del contrato dispondrá la logística necesaria para que el personal tenga acceso a mínimo cinco (5) lugares (museos, sitios históricos, culturales, arqueológicos, entre otros), estos recorridos deberán ser efectuados con guías que tengan experiencia en narración histórica de los sitios a visitar y el ingreso a un (1) restaurante que se encuentre en el sector con capacidad mínima para cincuenta (50) personas 4.3 ALIMENTACIÓN El contratista en coordinación con el supervisor del contrato, determinaran el restaurante, con recorrido, reconocimiento y trayectoria en el sector (deberá dar 03 opciones de restaurantes y menú) y el menú a escoger en cada actividad (Un (1) almuerzo y un (1) refrigerio) de acuerdo al ÍTEM 10 El servicio de restaurante deberá coordinarse con el supervisor del contrato con anticipación. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará previa coordinación con el supervisor del contrato. COORDINADOR LOGÍSTICO (1) por cada 40 personas desde el punto de salida El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad.	1	X	5	417.395
			ACTIVIDAD DE INTEGRACION NAVIDEÑA POR PERSONA El contratista suministrará el servicio de entretenimiento por medio de una salida a los sitios turísticos de Boyacá, donde se pueda apreciar los diferentes alumbados. El contratista deberá disponer la logística necesaria para realizar recorrido saliendo de Bogotá, iniciando la primera parada Corrales, seguido de Tibabosa, Nobsa, Duitama (pueblito boyacense), Palpa (lago sochagota o pantano de vargas), municipio de villa de Leyva y finalizando el recorrido con el Puente de Boyacá. El contratista suministrará todos los ingresos en donde se requiere y una persona que coordine las actividades en el lugar. 4.4 ALIMENTACIÓN El contratista deberá suministrar (03) opciones de menú de almuerzos y (03) opciones de menú de refrigerio, para que el supervisor del contrato elija, se deberá suministrar a cada asistente (01) plato fuerte que componga como mínimo un producto cárnico con un peso no menor a (350 gr), (01) bebida gaseosa o jugo de (16 oz), acompañante por carbohidratos o vegetales con un peso no inferior a (150 gr) y postre por (150 gr) de acuerdo al ÍTEM 10. COORDINADOR LOGÍSTICO El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de dos coordinadores logísticos durante el desarrollo de la actividad, por cada 40 personas. TRANSPORTE: el contratista garantizará servicio de transporte ida y regreso en los horarios establecidos con la suficiente capacidad para transportar a los participantes de la actividad de manera cómoda, debe estar en óptimas	1	X	5	344.517
		5	VISITA A PARQUES ENTRADAS A PARQUES NIVEL PAIS (POR PERSONA) Las entradas a parques deben incluir algunas de las actividades relacionadas a continuación: recreativas, temáticas, diversiones, ecológicas, granjas, zoológicos, centros interactivos, tecnológicos, centros recreo deportivo, educativo de aventura, centros de atracciones mecánicas, atracciones lúdicas, acuáticos etc. Los cuales deben contar con la mayoría de estos requerimientos: mínimo diez (10) atracciones mecánicas, animales, zonas naturales, zonas de entretenimiento, actividades recreativas, zonas húmedas, juegos interactivos, talleres, exhibiciones, teatrales, filmicas, zonas de alimentación, (restaurante), zona de parqueadero vigilado con capacidad para el parqueo buses de transporte público, servicio de vigilancia privada y enfermería, los cuales deberán estar dispuestos en cualquier ciudad o municipio del territorio nacional. • Se deberá garantizar pasaporte múltiple (vip) para que puedan entrar a todas las atracciones o actividades del lugar, sin restricción alguna y sin hacer filas. • El sitio contratado deberá tener disponibilidad para la fecha que se defina según reunión previa con el supervisor del contrato. 5.1 ALIMENTACIÓN ALMUERZO: El contratista deberá suministrar (03) opciones de menús de almuerzos de cada uno de los parques, para que el supervisor del contrato elija, se deberá suministrar a cada asistente (01) plato fuerte que componga como mínimo un producto cárnico con un peso no menor a (350 gr), (01) bebida gaseosa o jugo de (16 oz), acompañante por carbohidratos o vegetales con un peso no inferior a (150 gr) y postre por (150 gr) REFRIGERIOS: se deberá suministrar un refrigerio conforme a estas opciones: 1. HAMBURGUESA Peso (completo) 300 grs, pan de brioche con semillas de sésamo, queso mozzarella y queso cheddar, carne 100% de res, queso (solo carne) 150 grs, tocineta de pardo	1	X	5	185.000
		6	ONE				

			6.1	CINE COMBO (PERSONA) El número de participantes se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. Salida a cine para el personal de la Dirección y sus beneficiarios. Se debe tener en cuenta los siguientes puntos: • Sala de cine dotado de una pantalla. • Proyección de películas todo tipo de género • Tecnología de punta a punta en cuanto sonido se refiere. • Horarios extendidos. 6.1 proyección y 1 Sillas ergonómicas • Pantallas 3D y 4D. •Deberá garantizar combo personal. • Se debe tener en cuenta las disposiciones emanadas por el gobierno nacional respecto a este tipo de actividades. Entradas a cine que puedan ser usadas a NIVEL NACIONAL donde exista este servicio conforme a Ley 814 de 2003- Ley de Cine, debe ser un establecimiento de reconocimiento a nivel nacional, debe incluir refrigerio "combo" (gaseosa 22 onzas, crispelas 85 onzas, perro caliente o Sandwich y salsas al gusto (salsa rosada, piña, mostaza, salsa de ajo o mayonesa etc.). El cine combo podrá ser usado cualquier día de la semana y con amplia vigencia (de mínimo 06 MESES) para hacer uso de las mismas. Los lugares de entrega (cine combo) deberán estar ajustados a los municipios y ciudades establecidas en la cláusula novena lugar de prestación de servicios.	1	X	\$	\$5.000
			7	OBRAS TEATRALES				
			7.1	ACTIVIDADES OBRAS TEATRALES CULTURALES A NIVEL PAÍS El contratista suministrará el servicio de obras teatrales y culturales a NIVEL PAÍS El lugar que disponga el contratista en coordinación con el supervisor del contrato, tener diversidad de shows (comedias, shows humorísticos y obras de teatro de la temporada, entre otros), tener un (1) restaurante y/o una (1) cafetería y baños públicos. ALIMENTACIÓN 7.1 El contratista en coordinación con el supervisor del contrato, determinarán el menú a escoger por cada actividad (un (1) refrigerio y un (1) cena), se deberán dar como mínimo 03 opciones de alimentos los cuales deberán ser suministrados en sitios reconocidos. 1 NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. COORDINADOR LOGÍSTICO (1) por cada 40 personas desde el punto de salida: El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad.	1	X	\$	212.500
			8	STAND UP COMEDY				
			8.1	STAND-UP COMEDY PRESENCIALES-NIVEL PAÍS. Se deberá contratar un comediante reconocido en el país que realice STAND-UP COMEDY cuya presentación tenga una DURACIÓN DE CÓMO MÍNIMO DE UNA HORA A DOS HORAS, deberá tener disposición para realizar la presentación en cualquiera de las ciudades o municipios del territorio nacional, así mismo deberá tener disposición para la presentación en cualquier municipio del país, día, y horario de la semana que sea solicitados con antelación por el supervisor del contrato. Se deberá dar 03 opciones de humorista o imitador para que el supervisor del contrato pueda elegir.	1	X	\$	9.286.696
			9	APOYO PSICOSOCIAL				

			9.1	CONFERENCIAS, CAPACITACIONES, CHARLAS PRESENCIALES- NIVEL PAIS. 01 CONFERENCISTA CONTRATADO PARA UNA HORA Y MEDIA: profesionales expertos y reconocidos en: - Manejo del Estrés y Prevención del Burnout: A través de técnicas prácticas para reducir el estrés laboral y personal, identificación temprana de signos de agotamiento emocional. - Comunicación Asertiva y Resolución de Conflictos: A través de estrategias para mejorar la comunicación en el entorno laboral y familiar, habilidades para resolver conflictos de forma efectiva. - Gestión Emocional en la Vida Cotidiana: A través del desarrollo de habilidades para la tolerancia al malestar y control de impulsos. - Mindfulness para generar consciencia y atención plena: Introducción a la práctica de mindfulness - Técnicas de atención plena formal e informal. - Manejo de Crisis y Primeros Auxilios Psicológicos: Herramientas para apoyar a compañeros y familiares en momentos críticos, protocolo básico para situaciones de emergencia psicológica. - Prevención del Suicidio: Sensibilización sobre factores de riesgo y signos de alerta, estrategias de intervención temprana y recursos de apoyo. - Fortalecimiento de Relaciones Familiares: -Impacto del trabajo policial en las relaciones familiares, dinámicas saludables para promover la cohesión familiar. -Gestión de Duelo y Adaptación a Cambios: técnicas para enfrentar transiciones difíciles (pérdidas de toda índole). -Autocuidado Integral (Salud Física y Mental): Hábitos saludables para mantener un balance cuerpo-mente, importancia del descanso, la alimentación y la actividad física. Valores, Propósito y Motivación en el Servicio Público: reflexión sobre la importancia de los valores personales y profesionales, estrategias para mantener la motivación en contextos desafiantes. Se requiere que el profesional realice las actividades de manera lúdica a través de pausas activas, juegos grupales, dinámicas creativas, actividades al aire libre, juegos de roles - Educación financiera, manejo responsable de los recursos económicos, prevención del sobreendeudamiento, planificación financiera a corto, mediano y largo plazo.	1	X	S	4.600.000
		10		ALIMENTOS E HIDRATACIÓN				
			10.01	DESAYUNO TIPO TAMAL Descripción del producto: -Un (1) tamal tolumense de 500 grs, envuelto en hoja de bijao, compuesto de arroz, alverja, con presas de pollo, cerdo, huevo, arepa de maíz puto blanco sin sal, pre asada y refrigerada pequeña. -Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml, sabores variados, café y/o chocolate. -Un (1) menaje (plato y cubiertos desechables). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del menú; deberán estar contenidos dentro de un menaje previo, conforme a las condiciones establecidas. Este empaque deberá entregarse en las condiciones solicitadas con el fin de evitar derrames dentro de los desplazamientos de los alimentos.	1	X	S	29.750
			10.2	DESAYUNO TIPO 2: OMELETT CON JAMÓN Y QUESO Descripción del producto: • Omelett a base de huevos con jamón y queso • Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas, • Porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger) • Porción de pan o tostadas de 60 gr, • Porción de mantequilla, de 60 gr • Poclilo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas. Empaque (biodegradable): - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. 10.2.1 - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas.	1	X	S	53.550
			10.3	DESAYUNO TIPO 3- DESAYUNO SALUDABLE MIX DE FRUTAS CON YOGURT Descripción del Producto: - Taza de frutas (mango picado en cubos, uvas, piña picada en cubos, Fresas y melón picado en cubos) por 300 gr - Una (1) taza de yogurt por 200 gr de sabores variados de marca reconocida. -Un (1) croissant. - Una (1) bebida de leche con dos cucharadas de polvo de chocolate de 7 onzas (frio o caliente) a escoger. Empaque (biodegradable): Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas.	1	X	S	40.000

			10.4	DESAYUNO TIPO 4: CREPE Descripción Del Producto. Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas), porción de salchicha ranchera. Un (01) paquete de maní (o maní mix) mínimo de 40 gr. Una chocolatina de 12 gramos mínimo Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. Bebida: Un (1) Jugo en Caja Tetra pack Empaque (biodegradable): - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas.	1	X	\$	53.550
			10.5	DESAYUNO TIPO 5: CALENTADO Calentado debe llevar arroz 60 gr, frijoles o pasta de 60 gr salsa criolla, carne desmechada 40 gr, chorizo 60gr, cilantro, plátano maduro 50 gr, y un huevo frito, acompañado de café y/o chocolate de 7 con un pan de 80 gr Empaque (biodegradable): - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas	1	X	\$	53.550
			10.6	DESAYUNO: PARA LLEVAR: empaçado en caja de cartón decorada conforme a la ocasión que en su interior se encuentre los siguientes elementos: te en botella de vidrio igual o superior a 250 ml. de 240 ml una fruta tipo (manzana, pera, granadilla, durazno, 01 sándwich de carne desmechada de res y queso (200gr) en pan baguette, un vaso de cereal 10.7 con yogurt y una tarjeta 9.5 cm de ancho por 6.5 de alto	1	X	\$	53.550

			10.7	ALMUERZO TIPO 1- POLLO ASADO: Descripción del Producto: Medio (1/2) pollo asado mínimo de 400 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil-entre muslo- ala - pechuga-). - Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una Dos (02) arepas cuyo peso sea mínimo 75 gr -Plátano maduro de 75 gr asado El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 700 gramos en el empaque secundario, ACOMPAÑADO POR: Una chocolatina de 12 gr- Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera), o de cosecha -Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca red reconocida en el mercado y sabores variados) - Empaque primario: los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio. - Empaque secundario: el pollo empaquetado en caja de cartulina esmaltada y poly cubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. Empaque terciario: la caja deberá estar recubierta por vinipel individual.	1	X	\$	57.447
			10.8	ALMUERZO TIPO 2- POLLO APANADO: Descripción del Producto: Medio (1/2) pollo apanado de 400 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil-entre muslo- ala -pechuga-). - Dos (02) yucas de 75 gr cada una - Dos (02) arepas de 75 gr - Dos (02) papas de 75 gr cada una El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 700 gramos; ACOMPAÑADO POR: Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera), o de cosecha - Una chocolatina de 12 gr - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado.	1	X	\$	57.447
			10.9	ALMUERZO TIPO 3 - ARROZ MIXTO Descripción del Producto: - Arroz compuesto por carne de res en trozos por 100 gr, pollo en trozos por 100 gr, camarones por 100 gr, raíces por 15 gr, zanahoria picada por 15 gr, alverja por 15 gr y especias, a base de salsa de soya negra. - El contenido de este producto debe tener un peso de 500 gr. acompañado de papas a la francesa por 150 gr.	1	X	\$	57.447

			10.10	ALMUERZO TIPO 4-PARRILLADA ESPECIAL Descripción del Producto: - Una (1) porción de carne de res de 150 gr. - Una (1) porción de costilla de cerdo de 150 gr. - Una (1) porción de pechuga de pollo de 150 gr. - Una (1) porción de charizo de 100 gr. - Una (1) porción de papa salada de 70 gr. - Una (1) porción de arepa boyacense de 60 gr. - Una (1) porción de yuca de 150 gr. - Una (1) porción de guacamole de 50 gr. 10.10 El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 880 a 900 gramos 1 ACOMPAÑADO POR: - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Un (1) postre, de tres leches a base de harina, levadura, azúcar, esencia de vainilla, leche condensada, sabor a escoger (maracuyá, tiramisú, limón, frutos rojos) con cobertura de merengue o crema de leche de 120 Gr. Empaque primario postre: Envase rectangular transparente con tapa hisagra para comida fría; Medidas: 16x11.5x4 cm, Capacidad: 375 cc Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. - Empaque primario: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la Parrillada Especial, cada uno de los productos deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, en compartimentos separados; el guacamole debe estar contenido en compartimento del centro, conforme a las siguientes condiciones: contenedor redondo con tapa transparente, cinco (05) divisiones a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del	1	X	\$	60.000
			10.11	ALMUERZO TIPO 5- LASAÑA BOLOÑESA: Descripción del Producto:- Ingredientes: Carne, agua, tomate, queso, leche entera en polvo, almidón, cebolla, margarina vegetal, sémola de trigo, zanahoria, sal, harina de trigo, huevos.El contenido de este producto debe de tener un peso de 450 gramos. ACOMPAÑADO POR:- Una (1) porción de fruta fresca de 180 gr (manzana, pera) o de cosecha Una (1) porción de pan de ajo para acompañamiento.- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas	1	X	\$	57.447
			10.12	ALMUERZO EJECUTIVO Descripción del Producto: - Carne asada por 150 gr, y/o pechuga a la plancha 150 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 150 gr, papas a la francesa por 150 gr. - Dos (02) papas saladas de 75 gr.cada una y/o papas a la francesa de 150 gr. - Plátano maduro de 75 gr asado. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos. ACOMPAÑADO POR: - Porción de fruta picada por 200 gr, con tres ingredientes a escoger (fresa, kiwi, melón, papaya, mango, banano), en empaque como se muestra en la imagen No 03. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	X	\$	57.447

			10.13	ALMUERZO TIPO 7- LECHONA TOLIMENSE Descripción del Producto: - Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. - Cada porción debe tener un peso de 250 gr de lechona. - Cada porción deberá entregarse con dos [02] arepas de maíz blanco de 75gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. ACOMPAÑADO POR: - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados. Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Lechona Tolimense deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. - Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta.	1	X	\$	60.000
			10.14	Almuerzo o cena combo 1: (espagueti marinerio 120 gr) Espagueti con variedad de mariscos (100 gr) y bisque (70 gr) acompañado de pan al ajillo, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados	1	X		60.000
			10.15	Almuerzo o cena combo 2: (ravioles de pollo) Ravioles rellenos de pollo napados en salsa de champiñón y queso parmesano acompañado de pan al ajillo, cocido (250gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	X		\$60.000

			10.16	Almuerzo o cena combo 3: (Ajiaco Santafereño) Sopa de ajíaco, pollo desmechado (150 gr), tajada de aguacate, mazorca, alcaparra, crema de leche, cocido (300 gr), guascas, porción de arroz (75 gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	X	\$	75.267
			10.17	Almuerzo o cena combo 4: (sancocho de gallina) Plato típico colombiano, acompañada de papas al guiso, mazorca y yuca al vapor y arroz (una presa de gallina más cocido de 300 gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados	1	X	\$	60.000
			10.18	Almuerzo o cena combo 5: (baby beef) (250 gr proteína) Incluye 2 acompañamientos (arroz; papa francesa; puré de papa; croqueta de yuca o patacones) la 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabazona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, 10.18 limón, queso parmesano y suero costeño y/o 5. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados	1	X	\$	95.795

			10.19	Almuerzo o cena combo 6: (Roule de pollo) (250 gr proteína) Rollo de pollo relleno de jamón y queso napado en salsa bechamel, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	X	\$	95.795
			10.20	Almuerzo o cena combo 7: (pechuga en salsa de champiñón) (250 gr proteína) Pechuga de pollo napada en salsa de champiñón, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas, la 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	X	\$	95.795
			10.21	Almuerzo o cena combo 8: (cazuela de langostino) (150 gr proteína) camarones y langostinos flameados al brandy con bisquet a base de langosta, servido con patatón y arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas, aguacate, 300 gr cocido, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	X	\$	95.795

			10.22	Almuerzo o cena combo 9: (Salmón en salsa a elección del comandante y/o supervisor) (250 gr proteína) Filete de Salmon en glase de maracuyá, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cruesa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	X	\$	95.795
			10.23	Almuerzo o cena combo 10: (Salmon frutos del mar) (250 gr proteína) Filete de salmón Parrillado napado en salsa de mariscos, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cruesa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, 10.24 10.25 10.26 anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	X	\$	95.795
			10.24	Almuerzo o cena combo 11: (Trucha al ajillo) (250 gr proteína) Trucha fileteada y deshuesada bañada en una salsa de ajo, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cruesa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole, de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1	X	\$	95.795

			10.25	Almuerzo o Cena combo 12: perril de cerdo ahumado 60 gr, pollo relleno 60 gr, pavo relleno 60 gr, arroz con ajonjolí 120 gr, ensalada de frutas 100 gr, natilla o postre navideño 50 gr, jugo o gaseosa personal 250 ml de marca reconocida.		X	\$	57,477
			10.26	Almuerzo o Cena combo 13: Rollo mixto 125 gr, perril de cerdo ahumado 125 gr, pure de papa al gratín 120 gr, ensalada de lechuga con frutas 100 gr, natilla o postre navideño 50 gr, jugo o gaseosa personal 250 ml de marca reconocida.		X	\$	60,000
			10.27	Almuerzo especial 1: sobrebarriga asada a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascós doradas 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruto natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracujá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.		X	\$	60,000

			10.28	Almuerzo especial 2: bandeja palsa arroz (75 gr), frijol (75 gr), plátano, carne molida (150 gr), arepa, aguacate, chorizo (30 gr), arepa, chicharrón (100 gr), huevo frito) jugo en agua (vaso de 12 onzas		X	\$	60.000
			10.29	Almuerzo especial 3: pechuga de pollo a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga craspa, fresas en láminas, aguacate, cebolla calazona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.	1	X	\$	57.447
			10.30	REFRIGERIO TIPO 1-SANDWICH Descripción Del Producto: Compuesto de pan blando de 20 cm de largo. (2) tajadas de jamón de cerdo y/o 02 tajadas de jamón de pollo 20 gramos mínimo c/u, tres (3) tajadas queso doble crema de 25 gramos mínimo c/u. - El contenido del producto debe de tener un peso de 220 gramos. - Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (1) Paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. -Una chocolatina de 12 gramos mínimo. -Una manzana, pera, durazno, mandarina o banano de 180 gramos mínimo o fruta de cosecha - Un (1) sobre de aderezo mayonesa y de 10 gramos mínimo. -1 sobre de salsa de tomate de 10 grs.	1	X	\$	57.447

			10.31	REFRIGERIO TIPO 2 - ALMOJABANA Y/O PAN DE BONO -Descripción Del Producto: Producto elaborado a base de queso. Ingredientes: Queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, margarina vegetal, conservante (propionato de calcio) Peso: 80 gramos mínimo. ACOMPAÑADO POR: - Una (1) avena de 200 ml en empaque tetra pack o jugo de 200 ml de una marca reconocido en el mercado. -Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. -Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del elemento, deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta.	1	X	5	57.447
			10.32	REFRIGERIO TIPO 3- MANTECADA DE 100 GRS Descripción Del Producto: - Torta de 150 gr, elaborada a partir del batido de harina de trigo, harina de maíz, sal, leche, margarina, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea. - El contenido del producto debe de tener un peso de 150 gramos, ACOMPAÑADO POR: - Una (1) bebida, gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett, en envase no retornable de 400 ml. - Una (1) manzana de 180 gr o fruta de cosecha. - Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas Empaque primario: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Mantecada, esta deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida, fruta y acompañamiento.	1	X	5	25.000
			10.33	REFRIGERIO TIPO 4- PERRO CALIENTE -Descripción Del Producto: Perro caliente con salchicha americana (pan, salchicha americana, ripo de papa). Una gaseosa: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida. Ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. - Una chocolatina de 12 gramos mínimo Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. - Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. Empaque primario: Polipiel Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos.	1	X	5	61.585

			10.34	REFRIGERIO TIPO 5 - EMPANADA DE CARNE O POLLO Descripción del producto: - Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo - aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales - y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca. - Empanada de carne o pollo Ingredientes: carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz, agua, ajo en polvo o machacados, cebolla, cubo de caldo de res, sal, suficiente aceite para freír. - Aporte nutricional mínimo por 90 gr: calorías (Kcal) 235, Grasa (g) 13, 35, Carbohidratos (g) 20, 52, proteína (g) 7,92.- Dos (2) empanadas como porción por persona- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados	1	X	\$	35.000
			10.35	REFRIGERIO TIPO 6- PRODUCTO DE PANADERÍA Descripción Del Producto: - Producto de panadería (Puede ser Croissant - Dedito de queso - pastel de arequipe - Hojaldre de bocadillo - pastel de pollo - buñuelos mínimo de 80 gr) Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ, mix de papas, chicharrones, de mínimo 25 gramos. Una chocolatina de 12 gramos mínimo -Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banana o durazno. 150 gr mínimo. Bebida: Un (1) Jugo en Caja Tetra pack Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto de panadería, este deberá estar contenido dentro de un empaque primario.	1	X	\$	35.000
			10.36	REFRIGERIO TIPO 8: HAMBURGUESA Descripción Del Producto: Compuesta por dos (02) rodajas de carne y/o milanesas de pollo apanado de 100 gramos C/U, que aporte 160 calorías y 11 gramos de proteína, marca reconocida, pan para hamburguesa con granos de ajonjolí. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 220 gramos ACOMPAÑADO POR: Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. • Una chocolatina de 12 gramos mínimo • Una fruta manzana o pera de 180 gramos mínimo o fruta de cosecha Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. Empaque primario: Polipaper Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. Empaque secundario: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. Empaque Final (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta.	1	X	\$	71.162

			10.37	COMBO DE REFRIGERIO 1: agua de panela o bebida achocolatada o café en leche, acompañado de una porción de queso doble crema 30 gr y una almojábana o un pan de bono o un palito de queso mínimo de 56 gr. -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	1	X	\$	35,000
			10.38	COMBO DE REFRIGERIO 2: Panzerotti hawaiano por 250 gr: hecho con masa de harina de trigo, relleno de jamón, pifia y queso mozzarella, paquete por dos, con 01 bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	1	X	\$	45,000
			10.39	COMBO DE REFRIGERIO TRES: arepa rellena, arepa de maíz blanco compuesta de 30 gr de pollo, 30 gr de carne desmechada de res, 30 gr de chicharrón frito, con tajada de jamón, tajada de queso con un huevo de codorniz y salsas, con 01 bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto	1	X	\$	45,000

			10.40	COMBO DE REFRIGERIO CUATRO: 01 bocadillo de guayaba envuelto en hoja de bijao natural de 40 gr, con una fruta tipo pera, manzana o banano, con una bebida hidratante: BEBIDA ISOTONICA PARA LA RECUPERACIÓN DE ELECTROLITOS de consumo antes y después del ejercicio, hidrata y repone líquidos perdidos en la actividad física, a nivel país de [500 ml] o más, sabores como maracuyá, mandarina, tropical.	1	X	\$	25.000
			10.41	OBLEA: 2 unidades de galleta para oblea de 6 gr cada una con 30 gr de arequipe, 30 gr crema de leche, 40 gr mermelada de mora y 60 gr queso rallado campesino o doble crema y 60 gr de fresas. 10.41.1 Servilletas: Se debe incluir tres servilletas dobles desechables, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica	1	X	\$	18.000
			10.42	BEBIDAS HIDRATANTES: BOLSA DE AGUA a nivel país por 350 ml	1	X	\$	1.200
			10.43	BEBIDAS HIDRATANTES: BOTELLA DE AGUA a nivel país por 300 ml	1	X	\$	2.000
			10.44	BEBIDAS HIDRATANTES: BOTELLA DE AGUA a nivel país por 600 ml	1	X	\$	2.300
			10.45	BEBIDAS HIDRATANTES: BEBIDA ISOTONICA PARA LA 10.45 RECUPERACIÓN DE ELECTROLITOS de consumo antes y 1 después del ejercicio, hidrata y repone líquidos perdidos en la actividad física, a nivel país de [500 ml] o más, sabores como maracuyá, mandarina, tropical.	1	X	\$	5.500

			11	Para los ITEMS descritos en los numerales 10 ALIMENTOS Y HIDRATACION PARA SUMINISTRAR EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ENMARCADAS EN LA GUÍA DE ATENCIÓN A LA FAMILIA POLICIAL SAFAP NIVEL PAIS (POR ALIMENTO) en caso de requerirse servicio a la mesa el contratista deberá incluir los siguientes servicios relacionados a continuación y no generará por ningún motivo sobre costo en los precios contratados por la Dirección de Antinarcóticos, así: El contratista deberá disponer como mínimo de 02 personas de logística para la atención de servicio a la mesa cuya participación oscile entre 5 y 50 personas, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud. El contratista deberá disponer como mínimo de 03 personas de logística para la atención de servicio a la mesa cuya participación oscile entre 51 y 199 personas, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud. El contratista deberá disponer como mínimo de 04 personas de logística por 200 personas que participen de la actividad encargadas de entregar la alimentación, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud, así mismo incluye: mantelería, mesas, sillas, vajillas, cubiertos, un centro de mesa floral por cada mesa (flores de color blanco tipo rosas y hojas de color verdes), 01 mesa principal perfectamente decorada e instalada. COORDINADOR LOGÍSTICO: El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. Alimentos: El contratista tiene la responsabilidad de la selección y conservación de los alimentos e ingredientes a utilizar en la preparación del almuerzo o cena, razón por la cual será responsable penal y/o administrativamente por su mal utilización y daños causados. Platos empacados: En el caso que se requiera empacar la cena esto deberá realizarse en: plato No.32 icopor negro tapa transparente y cubiertos plásticos (tenedor y cuchillo) y gaseosa de sabores varios en empaque Go Pack de 600 ml.
--	--	--	----	--



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS

SOLICITUD COTIZACIÓN						
ADVERTENCIA	La presente cotización solicitada servirá como base para la elaboración del estudio de mercado y, por lo tanto, no constituye en si misma una oferta y consecuentemente NO obliga las partes.					
OBJETO	"SERVICIO DE APOYO EN LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL Y APOYO PSICOSICAL PARA EL PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS Y SUS FAMILIAS - POLICÍA NACIONAL-NIVEL PAIS".					
VALIDEZ DE LAS COTIZACIONES	El plazo para la validez de las cotizaciones, será de 90 días a partir de su expedición.					
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	ITEM	DESCRIPCIONES TECNICAS MINIMAS	CANT.	CUMPLE	NO CUMPLE	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY, SEGÚN CORRESPONDA
	1	CAMPEONATOS INTERDISCIPLINAS				
	1.1	CAMPEONATO DE FUTBOL 5 MIXTO (CAMPEONATO COMPLETO) No DE ARBITRAJES APROXIMADOS: aproximadamente 20 equipos, 4 GRUPOS y 88 arbitrajes hasta la final. Campeonato de futbol 5 en las instalaciones de la Dirección de Antinarcóticos donde deberá garantizar: • Hidratación (bebida energética para recuperación de electrolitos) • Arbitraje • Trofeos para el primer, segundo y tercer puesto • Medallas para el primer, segundo, tercer puesto y cuarto puesto • Trofeo al Goleador • Trofeo valla menos vencida • Diplomas para el primer, segundo, tercer puesto y cuarto puesto • Ficha grafica para publicidad • 03 Balones correspondiente a la disciplina deportiva de marca reconocida. • Papelería para la realización de las planillas • Establecer los parámetros y reglas del juego y entregarlas al supervisor del contrato para realizar la divulgación antes de la inscripción de los participantes RECREACIONES: el contratista deberá realizar un torneo de futbol 5, terna arbitral en los partidos de inauguración y final del torneo, igualmente un dúo de árbitros por cancha en cada fecha a realizar cada uno de los encuentros futbolísticos con planillas para las inscripciones de los equipos a participar. PREMIACIÓN: el contratista deberá disponer de medallaría (12 medallas por equipo) para todos los integrantes de los equipos finalistas 1, 2, 3, 4, puesto (Medalla en material acrílico de 50 mm de diámetro, escudo de bienestar social y/o de la Dirección de Antinarcóticos, Cinta Nacional (Ancho) 1 cm, trofeos para 1º puesto 80 cm de alto aproximadamente por 18.5 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, 2º puesto 60 cm de alto aproximadamente por 15 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, 3º puesto 45 cm de alto aproximadamente por 15 cm de diámetro con base en madera, placa con logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato, valla menos vencida, goleador, con las	1			\$ 56.921.820

1DS-CF-0001

		siguientes características, 18 cm de altura por 12 de ancho elaborado en acrílico de 5 cm de espesor con base de madera de pino logotipos acorde a la policía nacional previamente coordinado con el supervisor del contrato.				
		HIDRATACIÓN: bebida energética para recuperación de electrolitos dentro de un recipiente con hielo para conservar la cadena de frío las cuales se proveerán durante el trascurso del campeonato en coordinación con el supervisor del contrato.				
	2.	ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS				
	2.1	TALLER DE AERÓBICOS, ZUMBA, BAILE, GYMKANA PRESENCIAL EN INSTALACIONES POLICIALES (POR EVENTO) El contratista debe garantizar para el desarrollo del taller en instalaciones de la DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS un instructor mínimo 1 hora y media (cardio rumba, zumba, aeróbicos, baile, gymkana sobre la salud y actividad física) dirigido a grupos mínimos de 30 personas, por lo tanto deberá prever elementos deportivos y sonido con el cual busca, ejercitar la parte psicomotriz, activando el sistema cardiovascular, realización de ejercicios de fuerza, velocidad, equilibrio y elasticidad: (hula hula, laso, conos etc.) Entrega de hidratación y refrigerio: Hidratación 01 botella de agua de 1000 ML y/o 1 bebida hidratante de 500 ml. 01 queso con bocadillo veleño de 60 gr y/o 01 fruta (manzana, pera o banano) de aproximadamente 200 gr, debidamente refrigerada. NOTA: la actividad es con todo incluido	1			3.320.000
	2.2	MANEJO ADECUADO DEL ESTRÉS DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS SESIÓN DE YOGA (POR EVENTO) Taller en las diferentes instalaciones de la DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS A NIVEL PAÍS dirigido a grupos mínimo de 20 personas, las cuales deben contar con profesores que tengan experiencia en cualquiera de estas técnicas. Técnicas de yoga en: -Acondicionamiento psico-físico -Posturas o Asana -Manejo adecuado de la respiración o Pranayama -Relajación consciente -Vocalizaciones o Mantra -Gestos y actitudes o Mudra -Concentración mental o Dharana -Meditación o Dhyana Debe incluir: el préstamo de los tapetes de yoga, garantizar el sonido e hidratación (01 botella de agua de 1000 ML y/o 1 bebida hidratante de 500 ml). Taller a la medida del grupo o según las necesidades, la duración de la misma debe ser de mínimo de DOS HORAS Y MEDIA, se debe desarrollar en los horarios que determine el supervisor del contrato.	1			4.664.800
	3	CELEBRACIONES ESPECIALES				
	3.1	FECHAS ESPECIALES –CUMPLEAÑOS- INTEGRACIONES NIVEL PAÍS.				
	3.1.1	Torta con pastillaje de 1,5 kg (10 a 12 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 1 gaseosa de un litro y cuarto, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1			345.195
	3.1.2	Torta con pastillaje de 3 kg (20 a 25 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 1 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1			466.938

3.1.3	Torta con pastillaje de 4.5 kg (30 a 40 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 2 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1			706.057
3.1.4	Torta con pastillaje de 5 kg (50 a 60 personas) decoración alusiva a la Policía Nacional y 5 gaseosa 2 litros, paquete de vasos de 12 a 16 Oz, velas, servilletas, platos y cubiertos (biodegradables)	1			997.277
3.1.5	Cupcakes tamaño estándar 6.0 cm de alto x 5.5 cm de ancho, composición del producto leche, huevos, aceite, harina, azúcar, polvo de hornear, sabor masa: vainilla, relleno: opción 1 frutos rojos, opción 2 mora, opción 3 chocolate, cobertura: fondant, la decoración se determinará previamente con el supervisor del contrato.	1			25.000
3.2	CELEBRACIÓN DÍA DEL NIÑO (DÍA DEL DULCE) NIVEL PAÍS				
3.2.1	RECREACIÓN 1 : El contratista deberá garantizar Show de Circo de por lo menos dos horas y media, con show MUSICAL DE MALABARES, escenografía y decoración tipo circo con Backing de 2.50x250cm, decoración del espacio donde se realizará la actividad, debe incluir mínimo 5 integrantes que realicen juegos con pelotas, aros, esclavas, monociclos, diabólos, pulsadas y rolas, maniobras de equilibrio y malabares con pelotas, zancos y pelotas brinca brinca, show de magia interactivo con participación de los niños: juegos de aparición y desaparición, el cual deberá estar programado para aproximadamente dos horas y treinta minutos el show completo, el cual se realizará en cualquiera de las ciudades mencionadas.	1			4.998.000
3.2.2	RECREACIÓN 2: El contratista deberá garantizar una obra de teatro infantil donde predominen personajes ficticios, animales caricaturizados y fantásticos. Deberá incluir la escenografía, decoración, iluminación y sonido, deberá incluir mínimo 6 actores que permita tener personajes muy llamativos, divertidos, con su vestuario maquillaje y elementos complementarios, un director	1			8.000.000
3.2.3	CAJA DE DULCE: caja de cartón con agarraderas (decorada para la ocasión), caja para lunch (box lunch) estilo "cajita feliz", fondo anatómico, de gran resistencia, cartón caple reverso café 18 pts, medidas: 20 x 13 x 15 cm, así mismo debe incluir tres (03) bombones de marca reconocida, un (01) huevos de chocolate de mar, (Interior de chocolate extrafino 47% con un (01) juguete sorpresa), diez (10) gomas de dulce, un (01) paquete de galletas por cuatro unidades de marca reconocida y un (01) paquete de chitos mini, un (01) juguete sorpresa para niños y niñas, la decoración en relación deberá ser determinada y/o aprobada previamente por el supervisor del contrato.	1			200.000

	4	VISITA A LUGARES DE INTERES CULTURAL				
		INTEGRACION AGUAS TERMALES (POR PERSONA) El contratista prestará el servicio de turismo (aguas termales) en las jurisdicciones a NIVEL PAÍS donde sea requerido. El contratista en coordinación con el supervisor del contrato deberá disponer de un lugar que contenga en sus instalaciones mínimo una (1) piscina natural (agua termal) con capacidad para cincuenta personas o más, servicio de baño turco, restaurante, cafetería, senderos ecológicos para caminatas ecológicas, zona de vestier, zona de parqueadero para automóviles y buses de transporte público, servicio de vigilancia privada y enfermería, atendida por personal debidamente certificado con los materiales y herramientas necesarias para su funcionamiento para atender cualquier emergencia. DURACIÓN Un día (pasa día). ALIMENTACIÓN: el contratista deberá suministrar a cada persona (1) desayuno (1) refrigerio (1) almuerzo conforme a conforme a las opciones que se indican en el ítem 10.				
	4.1	COORDINADOR LOGÍSTICO El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por evento se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. TRANSPORTE: el contratista garantizará servicio de transporte ida y regreso en los horarios establecidos con la suficiente capacidad para transportar a los participantes de la actividad de manera cómoda, debe estar en óptimas condiciones de operatividad y con documentación al día (técnico mecánico, SOAT, póliza de seguros contractual y extracontractual) y que cumpla con la normatividad legal vigente de tránsito y transporte. Se deberá dar 03 opciones de aguas termales para que el supervisor del contrato pueda elegir alimentación. NOTA: la actividad es con todo incluido	1			470.000
	4.2	ACTIVIDADES TURÍSTICAS ZIPAQUIRÁ CON TREN DE LA SABANA (POR PERSONA) El contratista deberá garantizar la prestación integral del servicio turístico, asegurando el transporte ida y regreso, ingreso catedral de sal de Zipaquirá sin filas, almuerzo y guía ALIMENTACIÓN El contratista en coordinación con el supervisor del contrato, determinarán el menú a escoger en la actividad (un (1) almuerzo y un (1) refrigerio, (deberá dar 03 opciones de restaurantes y menú). El servicio de restaurante deberá coordinarse con el supervisor del contrato con anticipación. NOTA: la actividad es con todo incluido	1			420.000

	ACTIVIDADES TURISTICAS URBANAS Y CULTURALES A NIVEL PAÍS – (POR PERSONA) El contratista suministrará el servicio de turismo cultural por medio de la visita a lugares turísticos A NIVEL NACIONAL. El contratista en coordinación con el supervisor del contrato dispondrá la logística necesaria para que el personal tenga acceso a mínimo cinco (5) lugares (museos, sitios históricos, culturales, arqueológicos, entre otros), estos recorridos deberán ser efectuados con guías que tengan experiencia en narración histórica de los sitios a visitar y el ingreso a un (1) restaurante que se encuentre en el sector con capacidad mínima para cincuenta (50) personas ALIMENTACIÓN El contratista en coordinación con el supervisor del contrato, determinarán el restaurante, con recorrido, reconocimiento y trayectoria en el sector (deberá dar 03 opciones de restaurantes y menú) y el menú a escoger en cada actividad (Un (1) almuerzo y un (1) refrigerio) de acuerdo al ÍTEM 10 El servicio de restaurante deberá coordinarse con el supervisor del contrato con anticipación. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará previa coordinación con el supervisor del contrato. COORDINADOR LOGÍSTICO (1) por cada 40 personas desde el punto de salida El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. NOTA: la actividad es con todo incluido	1		523.000
	ACTIVIDAD DE INTEGRACIÓN NAVIDEÑA (POR PERSONA) El contratista suministrará el servicio de entretenimiento por medio de una salida a los sitios turísticos de Boyacá, donde se pueda apreciar los diferentes alumbrados. El contratista deberá disponer la logística necesaria para realizar recorrido saliendo de Bogotá, iniciando la primera parada Corrales, seguido de Tibabosa, Nobsa, Duitama (pueblito boyacense), Paipa (lago sochagota o pantano de vargas), municipio de villa de Leyva y finalizando el recorrido con el Puente de Boyacá. El contratista suministrará todos los ingresos en donde se requiere y una persona que coordine las actividades en el lugar. ALIMENTACIÓN El contratista deberá suministrar (03) opciones de menú de almuerzos y (03) opciones de menú de refrigerio, para que el supervisor del contrato elija, se deberá suministrar a cada asistente (01) plato fuerte que componga como mínimo un producto cárnico con un peso no menor a (350 gr), (01) bebida gaseosa o jugo de (16 oz), acompañante por carbohidratos o vegetales con un peso no inferior a (150 gr) y postre por (150 gr) de acuerdo al ÍTEM 10. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará	1		375.000

		previa coordinación por el supervisor del contrato.				
		COORDINADOR LOGÍSTICO El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de dos coordinadores logísticos durante el desarrollo de la actividad, por cada 40 personas. TRANSPORTE: el contratista garantizará servicio de transporte ida y regreso en los horarios establecidos con la suficiente capacidad para transportar a los participantes de la actividad de manera cómoda, debe estar en óptimas condiciones de operatividad y con documentación al día (técnico mecánico, SOAT, póliza de seguros contractual y extracontractual) y que cumpla con la normatividad legal vigente de tránsito y transporte. NOTA: la actividad es con todo incluido				
	5	VISITAS A PARQUES ENTRADAS A PARQUES NIVEL PAIS (POR PERSONA) Las entradas a parques deben incluir algunas de las actividades relacionadas a continuación: recreativas, temáticas, diversiones, ecológicas, granjas, zoológicos, centros interactivos, tecnológicos, centros recreo deportivo, educativo de aventura, centros de atracciones mecánicas, atracciones lúdicas, acuáticos etc. Los cuales deben contar con la mayoría de estos requerimientos: mínimo diez (10) atracciones mecánicas, animales, zonas naturales, zonas de entretenimiento, actividades recreativas, zonas húmedas, juegos interactivos, talleres, exhibiciones, teatrales, filmicas, zonas de alimentación, (restaurante), zona de parqueadero vigilado con capacidad para el parqueo buses de transporte público, servicio de vigilancia privada y enfermería, los cuales deberán estar dispuestos en cualquier ciudad o municipio del territorio nacional. • Se deberá garantizar pasaporte múltiple (vip) para que puedan entrar a todas las atracciones o actividades del lugar, sin restricción alguna y sin hacer filas. • El sitio contratado deberá tener disponibilidad para la fecha que se defina según reunión previa con el supervisor del contrato.				
	5.1	NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará previa coordinación con el supervisor del contrato. ALIMENTACIÓN ALMUERZO: El contratista deberá suministrar (03) opciones de menús de almuerzos de cada uno de los parques, para que el supervisor del contrato elija, se deberá suministrar a cada asistente (01) plato fuerte que componga como mínimo un producto cárnico con un peso no menor a (350 gr), (01) bebida gaseosa o jugo de (16 oz), acompañante por carbohidratos o vegetales con un peso no inferior a (150 gr) y postre por (150 gr) REFRIGERIOS: se deberá suministrar un refrigerio conforme a estas opciones: 1. HAMBURGUESA Peso (completo) 300 grs, pan de brioché con semillas de sésamo, queso mozzarella y queso cheddar, carne 100% de res, peso (solo carne) 150 grs, tocineta de cerdo, vegetales (tomate, cebolla, lechuga), ripio de papa y salsas sachet o sobre individual (mayonesa, salsa de tomate, salsa piña y salsa rosada) acompañado de gaseosa personal (250ml) y una (01) chocolatina de (30 gr).	1			380.000

		2. PERRO CALIENTE (300gr) con pan clásico, salchicha americana, papa triturada, queso mozzarella y tocineta de cerdo, y salsas sachet o sobre individual (mayonesa, salsa de tomate, salsa piña y salsa rosada) acompañado de gaseosa personal (250ml) y una (01) chocolatina de (30 gr). 3. SANDUCHE: (300 gr) con jamón de cerdo o pollo, en pan baguette, queso amarillo, lechuga Batavia, tomate, y salsas sachet o sobre individual (mayonesa, salsa de tomate, salsa piña y salsa rosada) acompañado de gaseosa personal (250ml) y una (01) chocolatina de (30 gr). Se deberá dar 03 opciones a parques nivel país para que el supervisor del contrato pueda elegir. COORDINADOR LOGÍSTICO El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. TRANSPORTE el contratista garantizará servicio de transporte ida y regreso en los horarios establecidos con la suficiente capacidad para transportar a los participantes de la actividad de manera cómoda, debe estar en óptimas condiciones de operatividad y con documentación al día (técnico mecánico, SOAT, póliza de seguros contractual y extracontractual) y que cumpla con la normatividad legal vigente de tránsito y transporte. Esta actividad debe llevarse a cabo en un sitio reconocido que cuente con los respectivos permisos y autorizaciones legales tales como el Decreto 2119 del 2018 emanada por el ministerio de comercio, industria y turismo, Decreto 2438 de 2010, Resolución 0958 del 20 de abril de 2010, Ley 1225 de 2008, Decreto 774 de 2010, Decreto 2063 de 2018, Decreto 229 de 2017, Decreto 2158 de 2017 y demás disposiciones legales de funcionamiento como pólizas y medidas sanitarias. NOTA: la actividad es con todo incluido			
	6	CINE			
	6.1	CINE COMBO (PERSONA) El número de participantes se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. Salida a cine para el personal de la Dirección y sus beneficiarios. Se debe tener en cuenta los siguientes puntos: • Sala de cine dotado de una pantalla. • Proyección de películas todo tipo de género. • Tecnología de punta a punta en cuanto a proyección y sonido se refiere. • Horarios extendidos. • Sillas ergonómicas • Pantallas 3D y 4D. • Deberá garantizar combo personal. • Se debe tener en cuenta las disposiciones emanadas por el gobierno nacional respecto a este tipo de actividades. Entradas a cine que puedan ser usadas a NIVEL NACIONAL donde exista este servicio conforme a Ley 814 de 2003- Ley de Cine, debe ser un establecimiento de reconocimiento a nivel nacional, debe incluir refrigerio "combo" (gaseosa 22 onzas, crispetas 85 onzas, perro caliente o Sandwich y salsas al gusto (salsa rosada, piña, mostaza, salsa de ajo o mayonesa etc.). El cine combo podrá ser usado cualquier día de la semana y	1		170.000

		con amplia vigencia (de mínimo 06 MESES) para hacer uso de las mismas. Los lugares de entrega (cine combo) deberán estar ajustados a los municipios y ciudades establecidas en la cláusula novena lugar de prestación de servicios.				
	7	OBRAS TEATRALES				
	7.1	ACTIVIDADES OBRAS TEATRALES CULTURALES A NIVEL PAÍS El contratista suministrará el servicio de obras teatrales y culturales a NIVEL PAÍS El lugar que disponga el contratista en coordinación con el supervisor del contrato, tener diversidad de shows (comedias, shows humorísticos y obras de teatro de la temporada, entre otros), tener un (1) restaurante y/o una (1) cafetería y baños públicos. ALIMENTACIÓN El contratista en coordinación con el supervisor del contrato, determinarán el menú a escoger por cada actividad (un (1) refrigerio y un (1) cena), se deberán dar como mínimo 03 opciones de alimentos los cuales deberán ser suministrados en sitios reconocidos NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará previa coordinación por el supervisor del contrato. COORDINADOR LOGÍSTICO (1) por cada 40 personas desde el punto de salida: El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. NOTA: la actividad es con todo incluido	1			317.000
	8	STAND UP COMEDY				
	8.1	STAND-UPCOMEDY, IMITADOR, HUMORISTA PRESENCIALES-NIVEL PAÍS. Se deberá contratar un comediante reconocido en el país que realice STAND-UP COMEDY cuya presentación tenga una DURACIÓN DE COMO MÍNIMO DE UNA HORA A DOS HORAS, deberá tener disposición para realizar la presentación en cualquiera de las ciudades o municipios del territorio nacional, así mismo deberá tener disposición para la presentación en cualquier municipio del país, día, y horario de la semana que sea solicitados con antelación por el supervisor del contrato. Se deberá dar 03 opciones de humorista o imitador para que el supervisor del contrato pueda elegir.	1			18.000.000

	9	APOYO PSICOSOCIAL CONFERENCIAS, CAPACITACIONES, CHARLAS PRESENCIALES- NIVEL PAIS.				
	9.1	01 CONFERENCISTA CONTRATADO PARA UNA HORA Y MEDIA: profesionales expertos y reconocidos en: - Manejo del Estrés y Prevención del Burnout: A través de técnicas prácticas para reducir el estrés laboral y personal, identificación temprana de signos de agotamiento emocional. - Comunicación Asertiva y Resolución de Conflictos: A través de estrategias para mejorar la comunicación en el entorno laboral y familiar, habilidades para resolver conflictos de forma efectiva. - Gestión Emocional en la Vida Cotidiana: A través del desarrollo de habilidades para la tolerancia al malestar y control de impulsos. - Mindfulness para generar consciencia y atención plena: Introducción a la práctica de mindfulness -Técnicas de atención plena formal e informal. - Manejo de Crisis y Primeros Auxilios Psicológicos: Herramientas para apoyar a compañeros y familiares en momentos críticos, protocolo básico para situaciones de emergencia psicológica. - Prevención del Suicidio: Sensibilización sobre factores de riesgo y signos de alerta, estrategias de intervención temprana y recursos de apoyo. - Fortalecimiento de Relaciones Familiares: Impacto del trabajo policial en las relaciones familiares, dinámicas saludables para promover la cohesión familiar. - Gestión de Duelo y Adaptación a Cambios: técnicas para enfrentar transiciones difíciles (pérdidas de toda índole). - Autocuidado Integral (Salud Física y Mental): Hábitos saludables para mantener un balance cuerpo-mente, importancia del descanso, la alimentación y la actividad física. - Valores, Propósito y Motivación en el Servicio Público: reflexión sobre la importancia de los valores personales y profesionales, estrategias para mantener la motivación en contextos desafiantes. Se requiere que el profesional realice las actividades de manera lúdica a través de pausas activas, juegos grupales, dinámicas creativas, actividades al aire libre, juegos de roles. - Educación financiera, manejo responsable de los recursos económicos, prevención del sobreendeudamiento, planificación financiera a corto, mediano y largo plazo. LUGAR: el lugar se informará previamente en coordinación con el supervisor del contrato. De acuerdo a la cláusula 9 Se deberá dar 03 opciones de conferencista para que el supervisor del contrato pueda elegir.	1			1.900.000
	10	ALIMENTOS Y HIDRATACION PARA SUMINISTRAR EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ENMARCADAS EN LA GUÍA DE ATENCIÓN A LA FAMILIA POLICIAL SAFAP- NIVEL PAIS (POR ALIMENTO)				
	10.1	DESAYUNO TIPO TAMAL Descripción del producto: -Un (1) tamal tolimese de 500 grs. envuelto en hoja de bijao.	1			34.000

	compuesto de arroz, alverja, con presas de pollo, cerdo, huevo, arepa de maíz peto blanco sin sal, pre asada y refrigerada pequeña -Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml, sabores variados, café y/o chocolate. -Un (1) menaje (plato y cubiertos desechables). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del menú; deberán estar contenidas dentro de un menaje previo, conforme a las condiciones establecidas. Este empaque deberá entregarse en las condiciones solicitadas con el fin de evitar derrames dentro de los desplazamientos de los alimentos. Accesorios: -Cubiertos: cada paquete de refrigerio debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. -Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. -Servilletas: para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.				
10.2	DESAYUNO TIPO 2: OMELETT CON JAMÓN Y QUESO Descripción del producto: • Omelett a base de huevos con jamón y queso • Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas, • Porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger) • Porción de pan o tostadas de 60 gr, • Porción de mantequilla, de 60 gr • Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas. Empaque (biodegradable): - Empaque primario: como plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslúcida, resistente al calor y apta para microondas. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. Accesorios: - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	1		27.963	

		Cubiertos: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.				
	10.3	DESAYUNO TIPO 3 - DESAYUNO SALUDABLE MIX DE FRUTAS CON YOGURT Descripción del Producto: - Taza de frutas (mango picado en cubos, uvas, piña picada en cubos. Fresas y melón picado en cubos) por 300 gr - Una (1) taza de yogurt por 200 gr de sabores variados de marca reconocida. - Un (1) croissant. - Una (1) bebida de leche con dos cucharadas de polvo de chocolate de 7 onzas (frío o caliente) a escoger. Empaque (biodegradable): Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslúcida, resistente al calor y apta para microondas. Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por bebidas y fruta. Accesorios: - Cubiertos: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Servilletas: para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.	1			31.620

	DESAYUNO TIPO 4: CREPE Descripción Del Producto: Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas), porción de salchicha ranchera. Un (01) paquete de mani (o mani mix) mínimo de 40 gr. Una chocolatina de 12 gramos mínimo Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. Bebida: Un (1) Jugo en Caja Tetra pack Empaque (biodegradable): - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslúcida, resistente al calor y apta para microondas. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. Accesorios: - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). - Cubiertos: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.	1			37.980
	DESAYUNO TIPO 5: CALENTADO Calentado debe llevar arroz 60 gr, frijoles o pasta de 60 gr salsa criolla, carne desmechada 40 gr, chorizo 60gr, cilantro, plátano maduro 60 gr, y un huevo frito, acompañado de café y/o chocolate de 7 con un pan de 80 gr Empaque (biodegradable): - Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslúcida, resistente al calor y apta para microondas. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. Accesorios: - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). - Cubiertos: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	1			35.620

		Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote				
10.6		DESAYUNO: PARA LLEVAR: empacado en caja de cartón decorada conforme a la ocasión que en su interior se encuentre los siguientes elementos: te en botella de vidrio igual o superior a 250 ml. de 240 ml una fruta tipo (manzana, pera, granadilla, durazno, 01 sándwich de carne desmechada de res y queso (200gr) en pan baguette, un vaso de cereal con yogurt y una tarjeta 9.5 cm de ancho por 6.5 de alto alusiva a la ocasión	1			34.980
10.7		ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO: Descripción del Producto:- Medio (1/2) pollo asado mínimo de 400 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala - pechuga-). - Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una - Dos (02) arepas cuyo peso sea mínimo 75 gr -Plátano maduro de 75 gr asado El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 700 gramos en el empaque secundario. ACOMPÑADO POR: - Una chocolatina de 12 gr- Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera), o de cosecha - Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados) - Empaque primario: los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio. - Empaque secundario: el pollo empacado en caja de cartulina esmaltada y poly cubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. - Empaque terciario: la caja deberá estar recubierta por vinipel industrial. Accesorios: - Guantes: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente. - Pañitos húmedos: sachet con pañito húmedo desinfectante para manos y/o boca. - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2)Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.	1			45.315

	ALMUERZO TIPO 2- POLLO APANADO: Descripción del Producto: - Medio (1/2) pollo apanado de 400 gr, compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga-). - Dos (02) yucas de 75 gr cada una - Dos (02) arepas de 75 gr - Dos (02) papas de 75 gr cada una El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 700 gramos ACOMPAÑADO POR: - Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera), o de cosecha - Una chocolatina de 12 gr - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado. - Empaque primario: el pollo y los demás alimentos deberán estar embalados de manera individual en empaque de aluminio tipo bolsa. - Empaque secundario: el pollo debe estar empacado en caja de Cartulina Esmaltada y Polycubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. - Empaque terciario: la caja deberá estar recubierta por vinipel industrial. Accesorios: - Guantes: 1 (un) par de guantes plásticos empacados individualmente. - Pañitos húmedos: sachet con pañito húmedo desinfectante para manos y/o boca. - Servilleta: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) Nota: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.	1			51.675
	ALMUERZO TIPO 3 - ARROZ MIXTO Descripción del Producto: - Arroz compuesto por carne de res en trozos por 100 gr, pollo en trozos por 100 gr, camarones por 100 gr, raiocas por 15 gr, zanahoria picada por 15 gr, alverja por 15 gr y especias, a base de salsa de soya negra. - El contenido de este producto debe tener un peso de 500 gr, acompañado de papas a la francesa por 150 gr.	1			52.470

	- El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 650 gramos ACOMPAÑADO POR: - Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera); o de cosecha - Una (1) chocolatina de 12 gr. - Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. - Empaque primario: domo plato 3 divisiones de 26 cm, con tapa traslúcida, resistente al calor y apta para microondas; - Empaque secundario (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Accesorios: - Cubiertos: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y/o boca en sachet. - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.				
	ALMUERZO TIPO 4 – PARRILLADA ESPECIAL Descripción del Producto: - Una (1) porción de carne de res de 150 gr. - Una (1) porción de costilla de cerdo de 150 gr. - Una (1) porción de pechuga de pollo de 150 gr. - Una (1) porción de chorizo de 100 gr. - Una (1) porción de papa salada de 70 gr. - Una (1) porción de arepa boyacense de 60 gr. - Una (1) porción de yuca de 150 gr. - Una (1) porción de guacamole de 50 gr				
10.10	El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 880 a 900 gramos ACOMPAÑADO POR: - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Un (1) postre, de tres leches a base de harina, levadura, azúcar, esencia de vainilla, leche condensada, sabor a escoger (maracuyá, tiramisú, limón, frutos rojos) con cobertura de merengue o crema de leche de 120 Gr.	1		166.950	

	Empaque primario postre: Envase rectangular transparente con tapa bisagra para comida fría. Medidas: 14x11.5x4 cm, Capacidad: 375 cc Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. - Empaque primario: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la Parrillada Especial, cada una de los productos deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, en compartimentos separados; el guacamole debe estar contenido en compartimento del centro, conforme a las siguientes condiciones: contenedor redondo con tapa transparente, cinco (05) divisiones a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del menú en condiciones óptimas. - Empaque secundario (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo: bebida y postre. Accesorios: - Cubiertos: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cucharita postrera, tenedor y cuchillo) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.				
10.11	ALMUERZO TIPO 5 - LASANA BOLONESA: Descripción del Producto:- Ingredientes: Carne, agua, tomate, queso, leche entera en polvo, almidón, cebolla, margarina vegetal, sémola de trigo, zanahoria, sal, harina de trigo, huevos.El contenido de este producto debe de tener un peso de 450 gramos. ACOMPANADO POR:- Una (1) porción de fruta fresca de 180 gr (manzana, pera) o de cosecha- Una (1) porción de pan de ajo para acompañamiento.- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Lasaña deberá estar contenida dentro de un empaque primario, consistente en un molde de aluminio con tapa de cartón térmico que conserve la temperatura del producto.- Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. Accesorios: - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego	1			39.750

	de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.- Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de: 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.				
10.12	ALMUERZO 6. EJECUTIVO Descripción del Producto: - Carne asada por 150 gr. y/o pechuga a la plancha 150 gr. y/o lomo de cerdo a la plancha por 150 gr, papas a la francesa por 150 gr. - Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y/o papas a la francesa de 150 gr. - Plátano maduro de 75 gr asado. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos. ACOMPAÑADO POR: - Porción de fruta picada por 200 gr, con tres ingredientes a escoger (fresa, kiwi, melón, papaya, mango, banano), en empaque como se muestra en la imagen No 03. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de araquipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados. - Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servida. - Empaque primario fruta: envase rectangular transparente con tapa bisagra para comida fría. Medidas: 14x11.5x4 cm, Capacidad: 375 CC. - Empaque primario: Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. - Empaque secundario (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. Accesorios: - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MINIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm	1		46.100	

		de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.				
	10.13	ALMUERZO TIPO 7 – LECHONA TOLIMENSE Descripción del Producto: - Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. - Cada porción debe tener un peso de 250 gr de lechona. - Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco de 75gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. ACOMPAÑADO POR: • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. • Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados. • Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Lechona Tolimense deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. • Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. Accesorios: • Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos; toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto.	1		47.700	

10.14	Almuerzo o cena combo 1: (espagueti marinerio 120 gr) Espagueti con variedad de mariscos (100 gr) y bisque (70 gr) acompañado de pan al ajillo, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1			44.520
10.15	Almuerzo o cena combo 2: (ravioles de pollo) Ravioles rellenos de pollo napados en salsa de champiñón y queso parmesano acompañado de pan al ajillo, cocido (250gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1			50.880
10.16	Almuerzo o cena combo 3: (Ajiaco Santafereño) Sopa de ajiaco, pollo desmechado (150 gr), tajada de aguacate, mazorca, alcaparra, crema de leche, cocido (300 gr), guascas, porción de arroz (75 gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1			44.520
10.17	Almuerzo o cena combo 4: (sancocho de gallina) Plato típico colombiano, acompañada de papas al guiso, mazorca y yuca al vapor y arroz (una presa de gallina más cocido de 300 gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1			50.880
10.18	Almuerzo o cena combo 5: (baby beef) (250 gr proteína) Incluye 2 acompañamientos (arroz; papa francesa; puré de papa; croqueta de yuca o patacones) la 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1			82.680
10.19	Almuerzo o cena combo 6: (Roule de pollo) (250 gr proteína) Rollo de pollo relleno de jamón y queso napado en salsa bechamel, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3.	1			60.420

		Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocino, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.			
	10.20	Almuerzo o cena combo 7: (pechuga en salsa de champiñón) (250 gr proteína) Pechuga de pollo napada en salsa de champiñón, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas, La 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocino, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1		50.880
	10.21	Almuerzo o cena combo 8: (cazuella de langostino) (150 gr proteína) camarones y langostinos flameados al brandy con bisquit a base de langosta, servido con patacón y arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas, aguacate, 300 gr cocido, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1		155.820
	10.22	Almuerzo o cena combo 9: (Salmón en salsa a elección del comandante y/o supervisor) (250 gr proteína) Filete de Salmon en glasé de maracuyá, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas, 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate	1		190.800

		y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.				
	10.23	Almuerzo o cena combo 10: (Salmon frutos del mar) (250 gr proteína) Filete de salmón parrillado napado en salsa de mariscos, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas. 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1			220.800
	10.24	Almuerzo o cena combo 11: (Trucha al ajillo) (250 gr proteína) Trucha fileteada y deshuesada bañada en una salsa de ajo, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas. 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1			152.640
	10.25	Almuerzo o Cena combo 12: perril de cerdo ahumado 60 gr, pollo relleno 60 gr, pavo relleno 60 gr, arroz con ajonjolí 120 gr, ensalada de frutas 100 gr, natilla o postre navideño 50 gr, jugo o gaseosa personal 250 ml de marca reconocida.	1			143.100
	10.26	Almuerzo o Cena combo 13: Rolito mixto 125 gr, perril de cerdo ahumado 125 gr, pure de papa al gratin 120 gr, ensalada de lechuga con frutas 100 gr, natilla o postre navideño 50 gr, jugo o gaseosa personal 250 ml de marca reconocida.	1			108.120

10.27	Almuerzo especial 1: sobrebarriga asada a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascotes doradas 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocino, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol - gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados.	1			124.020
10.28	Almuerzo especial 2: bandeja paísa arroz (75 gr), frijol (75 gr), plátano, carne molida (150 gr), arepa, aguacate, chorizo (30 gr), arepa, chicharrón (100 gr), huevo frito jugo en agua (vaso de 12 onzas)	1			119.250
10.29	Almuerzo especial 3: pechuga de pollo a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), 01 ensalada será a elección del supervisor del contrato. 1. Ensalada primavera de 90 gr: lechuga romana, lechuga cressa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta y/o 2. Ensalada griega de 90 gr: queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas y/o 3. Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. y/o 4. Ensalada guacamole de 90 gr: tomate, cebolla, limón y aguacate 5. y/o Ensalada fantasía de 90 gr: Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - y/o 6. Ensalada brasilera de 90 gr: mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva y/o 7. Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. y/o 8. Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. y/o 9. Ensalada Francesa: mezcla de espinacas, queso parmesano, tocino, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postre tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.	1			50.880
10.30	REFRIGERIO TIPO 1 - SANDWICH Descripción Del Producto: Compuesto de pan blando de 20 cm de largo, (2) tajadas de jamón de cerdo y/o 02 tajadas de jamón de pollo 20 gramos mínimo c/u, tres (3) tajadas queso doble crema de 25 gramos mínimo c/u. - El contenido del producto debe de tener un peso de 220 gramos. - Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Un (1) Paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. - Una chocolatina de 12 gramos mínimo. - Una manzana, pera, durazno, mandarina o banano de 180 gramos mínimo o fruta de cosecha - Un (1) sobre de aderezo mayonesa y de 10 gramos mínimo. - 1 sobre de salsa de tomate de 10 grs.	1			31.800

		- Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del sándwich el queso deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. - Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente en PET con tapa, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamiento				
	10.31	REFRIGERIO TIPO 2 – ALMOJABANA Y/O PAN DE BONO -Descripción Del Producto: Producto elaborado a base de queso. Ingredientes: Queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, margarina vegetal, conservante (propionato de calcio) Peso: 80 gramos mínimo. ACOMPANADO POR: - Una (1) avena de 200 ml en empaque tetra pack o jugo de 200 ml de una marca reconocida en el mercado. - Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. - Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del elemento, deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta. Accesorios: - Servilletas: cada producto debe contener una servilleta doble desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.	1			23.055

	REFRIGERIO TIPO 3 – MANTECADA DE 100 GRS Descripción Del Producto: - Torta de 150 gr, elaborada a partir del batido de harina de trigo, harina de maíz, sal, leche, margarina, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea. - El contenido del producto debe de tener un peso de 150 gramos. ACOMPAÑADO POR: - Una (1) bebida, gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett., en envase no retornable de 400 ml. - Una (1) manzana de 180 gr o fruta de cosecha. - Vida útil: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas - Empaque primario: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Mantecada, esta deberá estar contenida dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida, fruta y acompañamiento. Accesorios: - Servilletas: por paquete, una servilleta doble desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.	1	20.670
	REFRIGERIO TIPO 4 – PERRO CALIENTE -Descripción Del Producto: - Perro caliente con salchicha americana (pan, salchicha americana, ripo de papa). Una gaseosa: Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. - Una chocolatina de 12 gramos mínimo Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. - Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. Un (1) sobre	1	34.980

	de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. Empaque primario. Polipiel Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. Empaque secundario: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. Empaque Final (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta. Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.				
10.34	REFRIGERIO TIPO 5 – EMPANADA DE CARNE O POLLO Descripción del producto: - Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca. -Empanada de carne o pollo - Ingredientes: carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz, agua, ajo en polvo o machacados, cebolla, cubo de caldo de res, sal, suficiente aceite para freír. - Aporte nutricional mínimo por 90 gr: calorías (Kcal) 235, Grasa (g) 13, 35, Carbohidratos (g) 20, 52, proteína (g) 7, 92.- Dos (2) empanadas como porción por persona- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la empanada deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario: para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio: bebida y fruta. - Servilletas: para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros	1			17.490

		cuadrados (12x12x2).				
		Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.				
10.35		REFRIGERIO TIPO 6- PRODUCTO DE PANADERIA Descripción Del Producto: - Producto de panadería (Puede ser Croissant - Dedito de queso - pastel de arequipe - Hojaldre de bocadillo - pastel de pollo - buñuelos mínimo de 80 gr) - Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ, mix de papas, chicharrones, de mínimo 25 gramos. - Una chocolatina de 12 gramos mínimo - Una fruta tipo manzana, pera, mandarina, banano o durazno, 150 gr mínimo. Bebida: Un (1) Jugo en Caja Tetra pack Empaque: Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto de panadería, este deberá estar contenido dentro de un empaque primario.	1			19.080
10.36		REFRIGERIO TIPO 8: HAMBURGUESA Descripción Del Producto: Compuesta por dos (02) rodajas de carne y/o milanesas de pollo apanado de 100 gramos C/U, que aporte 160 calorías y 11 gramos de proteína, marca reconocida, pan para hamburguesa con granos de ajonjolí. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 220 gramos ACOMPANADO POR: • Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. • Una chocolatina de 12 gramos mínimo • Una fruta manzana o pera de 180 gramos mínimo o fruta de cosecha • Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados • Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. • Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. Empaque primario. Polipaper Papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. Empaque secundario: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. Empaque Final (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta. Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque	1			50.880

	secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.				
10.37	COMBO DE REFRIGERIO 1: agua de panela o bebida achocolatada o café en leche, acompañado de una porción de queso doble crema 30 gr y una almojábana o un pan de bono o un palito de queso mínimo de 56 gr. -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	1			23.055
10.38	COMBO DE REFRIGERIO 2: Panzerotti hawaiano por 250 gr: hecho con masa de harina de trigo, relleno de jamón, pifia y queso mozzarella, paquete por dos, con 01 bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	1			34.980
10.39	COMBO DE REFRIGERIO TRES: arepa rellena, arepa de maíz blanco compuesta de 30 gr de pollo, 30 gr de carne desmechada de res, 30 gr de chicharrón frito, con tajada de jamón, tajada de queso con un huevo de codorniz y salsas, con 01 bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del producto deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones, este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	1			34.980
10.40	COMBO DE REFRIGERIO CUATRO: 01 bocadillo de guayaba envuelto en hoja de bijao natural de 40 gr, con una fruta tipo pera, manzana o banano, con una bebida hidratante: BEBIDA ISOTONICA PARA LA RECUPERACIÓN DE ELECTROLITOS de consumo antes y después del ejercicio, hidrata y repone líquidos perdidos en la actividad física, a nivel país de (500 ml) o más, sabores como maracuyá, mandarina, tropical.	1			7.950
10.41	OBLEA: 2 unidades de galleta para oblea de 6 gr cada una con 30 gr de arequipe, 30 gr crema de leche, 40 gr mermelada de mora y 60 gr queso rallado campesino o doble crema y 60 gr de fresas. Servilletas: Se debe incluir tres servilletas dobles desechables, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica.	1			19.080
10.42	BEBIDAS HIDRATANTES: BOLSA DE AGUA a nivel país por 350 ml	1			1.800
10.43	BEBIDAS HIDRATANTES: BOTELLA DE AGUA a nivel país por 300 ml	1			2.200
10.44	BEBIDAS HIDRATANTES: BOTELLA DE AGUA a nivel país por 600 ml	1			4.000
10.45	BEBIDAS HIDRATANTES: BEBIDA ISOTONICA PARA LA RECUPERACIÓN DE ELECTROLITOS de consumo antes y después del ejercicio, hidrata y repone líquidos perdidos en la	1			15.000

		actividad física, a nivel país de (500 ml) o más, sabores como maracuyá, mandarina, tropical.				
	11	Para los ÍTEMS descritos en los numerales 10 ALIMENTOS Y HIDRATACION PARA SUMINISTRAR EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ENMARCADAS EN LA GUÍA DE ATENCIÓN A LA FAMILIA POLICIAL SAFAP NIVEL PAIS (POR ALIMENTO) en caso de requerirse servicio a la mesa el contratista deberá incluir los siguientes servicios relacionados a continuación y no generará por ningún motivo sobre costo en los precios contratados por la Dirección de Antinarcóticos, así: - El contratista deberá disponer como mínimo de 02 personas de logística para la atención de servicio a la mesa cuya participación oscile entre 5 y 50 personas, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud. - El contratista deberá disponer como mínimo de 03 personas de logística para la atención de servicio a la mesa cuya participación oscile entre 51 y 199 personas, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud. - El contratista deberá disponer como mínimo de 04 personas de logística por 200 personas que participen de la actividad encargadas de entregar la alimentación, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud, así mismo incluye: mantelería, mesas, sillas, vajillas, cubiertos, un centro de mesa floral por cada mesa (flores de color blanco tipo rosas y hojas de color verdes), 01 mesa principal perfectamente decorada e instalada. - COORDINADOR LOGÍSTICO: El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. - Alimentos: El contratista tiene la responsabilidad de la selección y conservación de los alimentos e ingredientes a utilizar en la preparación del almuerzo o cena, razón por la cual será responsable penal y/o administrativamente por su mal utilización y daños causados. - Platos empacados: En el caso que se requiera empacar la cena esta deberá realizarse en: plato No.32 icopor negro tapa transparente y cubiertos plásticos (tenedor y cuchillo) y gaseosa de sabores varios en empaque Go Pack de 600 ml.				
CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	PLAZO	El plazo de ejecución se contará a partir de la aprobación de la Garantía Única hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto oficial asignado lo que primero ocurra.				
	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Obligaciones derivadas del contrato a suscribir.				
	FORMA DE PAGO	La Dirección de Antinarcóticos pagará al contratista el 100% de cada factura por los servicios prestados de conformidad con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato y acompañado de los demás documentos requeridos. El pago se realizará en moneda legal colombiana con plena verificación del supervisor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes previos a la presentación de la factura de acuerdo a lo establecido en la Directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado" y Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020 "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación", acompañada de la certificación de aportes parafiscales vigente (en los casos que aplique), el recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, previo el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar, ajeno a esto al cumplimiento del contrato de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar. Acorde con el derecho a turno estipulado en Art. 19 ley 1150 de 2007. Se tendrá en cuenta la Circular Externa 016 SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA SIIF NACIÓN del 09 de marzo de 2021, donde se expide la reglamentación para el Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito. La Administración del SIIF Nación implementó el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020. Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o				

	servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web. Así las cosas, las entidades ejecutoras del PGN, al realizar el registro de la obligación o del egreso de una caja menor, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado "Aprobada" (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago. Para este proceso se han identificado los siguientes actores y esquemas para el de trámite al interior de las entidades ejecutoras PGN:" • Los pagos se efectuarán una vez la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar. PARÁGRAFO PRIMERO: Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo establecido o si recibidos son devueltos por inconsistencias tales como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Nacional - Dirección de Antinarcóticos, se obliga a cancelar la factura al mes siguiente, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. PARÁGRAFO SEGUNDO: Si los documentos recibidos son devueltos por la Dirección de Antinarcóticos, por inconsistencias, como la falta de información, mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el mes de diciembre de 2026, la Policía Nacional - Dirección de Antinarcóticos constituirá la factura en cuentas por pagar y realizará el pago una vez la Dirección del Tesoro Nacional ubique los recursos para el pago de las cuentas por pagar del año 2027, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado. Lo anterior no acarreará ningún pago de intereses y se constituirá como un riesgo asumido por el contratista. PARÁGRAFO TERCERO: El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los bienes entregados (en los casos que aplique), incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones.
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN	Las cotizaciones deben ser enviadas a través del portal SECOP II, de acuerdo al tiempo establecido en mencionada plataforma.

Teniente coronel **HAROL ALFONSO OGHOA VÁSQUEZ**
Jefe de Talento Humano DIRAN

Aeropuerto El Dorado Entrada No. 6 CATAM

diran.gutah@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

DIRAN GUTAH-BIESO

De: DIRAN GUTAH-BIESO
Enviado el: martes, 31 de marzo de 2026 11:35 a. m.
Para: 2020caribesas@gmail.com; 2bservicessas@gmail.com; 4cuartos@gmail.com; aamartinezt@hotmail.com; abogadakarensandoval@gmail.com; acaminandohaciaelfuturo@gmail.com; acceso@accesocolombia.org; acunaperez132@gmail.com; adalbertovelasquez0320@gmail.com; administracion@caffesabor.co; administracion@sumiservi.com.co; administracion@transportesconvencion.com; administrativa@grupohangar.com; administrativo@grupofenixconsultores.com; administrativo@pezeta.com; admon@ejecutoradeproyectos.com; admoncyc09@gmail.com; adrianamarcelasalamanca@gmail.com; adrigrosso@gmail.com; aerodeliciassecopii@gmail.com; afnemo210@gmail.com; agenciaproviajes@hotmail.com; agmhealthbussines1@gmail.com; agustinsazu1982@gmail.com; ahenao1072@gmail.com; AKZARASPA@HOTMAIL.COM; alberto@andinos.co; alejandrogiron@gh1.com.co; alexanderbenavidesc@gmail.com; aleydatrejosramirez@gmail.com; alfoyomegagourmet@gmail.com; alfonso.marino@ce.com.co; alfredodaccarett@hotmail.com; alimentoscapitalsas@gmail.com; alimentoslagloria@hotmail.com; alimentosyserviciosmc@gmail.com; alimentoszabaleta2023@gmail.com; alvaroapinzonc@outlook.com; amadaempanada@gmail.com; amii.licitaciones@gmail.com; amparoorganizatuevento@gmail.com; ANALUI42@HOTMAIL.COM; andres.gomez.polo@gmail.com; andres.quino@hotmail.com; angela.sanchez@bpmproducciones.com; angelicatrujillo@spheraimpacta.com; APOYOLOGISTICOJUNA@GMAIL.COM; aptcgroupsas@gmail.com; arbeyvy@gmail.com; arcadio.conto@sof-life.com; arcenio@olivansas.com; ardikosas@ardiko.com; arfenlaceyoperaciones@gmail.com; ARKADIAPRIME@GMAIL.COM; arpik_ltda@hotmail.com; arquiapinto@gmail.com; arunacorp.sas@gmail.com; ascodes@ascodes.com; aseohorizontal@gmail.com; aseres.2002@hotmail.com; asesoreslicitaciones2018@gmail.com; asesorias.especializadas@yahoo.es; asistentegerencia@dicafer.com; asistenteproyectos@corpopais.com.co; asocomunal.amalfi.a@gmail.com; asodisfisur@gmail.com; asoluzguajira@gmail.com; asomorasinai@outlook.com; asorenacercultural@hotmail.com; asvq.gerencia@gmail.com; audaxkapital@gmail.com; avasquez.asoriesgo@gmail.com; avcaldascardoso@gmail.com; avosscolombia@gmail.com; axvallejo@comfenalcovalle.com.co; azulcelestesoluciones@gmail.com; banquetesbesachia@gmail.com; banqueteseden@gmail.com; banquetesnikolay@hotmail.com; beatriz.ospina@fundacioncolombiajoven.com; beimar.castro@asecum.com; benjaminescobar1910@hotmail.com; bethelagencia@gmail.com; bfproduccionessas@gmail.com; bioservicios@bioserviciossas.co; bluegroupsc@gmail.com; BOCANEGRADLSAS@GMAIL.COM; bocately@gmail.com; boris_rod@hotmail.com; brendazamora21@yahoo.com; bryan.peralta@hotmail.com; buenosycreativos@gmail.com; calao.delicia@gmail.com; CANDORMEDICINE@GMAIL.COM; carango@colombina.com; carlos.diago10@gmail.com; CARLOSGILQUINTERO@HOTMAIL.COM; carlosmesa111@hotmail.com; carmenza.coronado@hilton.com; CARPASVCWINNERLTDA@GMAIL.COM; casaestudiante@hotmail.com; CATERING.CASAVIV@GMAIL.COM; cateringlamulata@gmail.com; cbccomercializamos@gmail.com; cbenavides0330@gmail.com; ccodesco@live.com; ccorprear@gmail.com; cemprender@hotmail.com; central@corcindep.com; centrodenegociospadronsas@gmail.com; cer.creer@gmail.com; cesar.londono@naramonpresenta.com; cesarcastroquerrero@gmail.com;

Para:

chefflorian@hotmail.com; chicamochaeventos@hotmail.com; chilacos87@hotmail.com; chpromsas@gmail.com; ciamultiservicios1@gmail.com; cidecc@gmail.com; cifrasyactivos@gmail.com; cimarronproduccionesco@gmail.com; cindyosely@hotmail.com; cjantero2023@gmail.com; cjvnsuministros@yahoo.es; CLACW72@GMAIL.COM; claudia@impactotic.co; claudiapatriciavarongomez@gmail.com; claudiayasminb@hotmail.com; clientes916eventos@outlook.com; cmana11@hotmail.com; codeipac@hotmail.com; coentsas@gmail.com; colcentrosas@gmail.com; colombiacomprail@gmail.com; comepps.a.s@hotmail.com; comercial.fancorgroup@gmail.com; comercial.recorsdistribuciones@gmail.com; comercial@arbolnaranja.com; Comercial@cadawi.co; comercial@ceinte.com.co; comercial@colbantur.com.co; comercial@industriasenripan.com; comercial@nasecolombia.com.co; comercial@sagarofilms.com; comercial@timeconnexion.com; comercialayudas@gmail.com; COMERCIALCITYGROUHPHOTELS@GMAIL.COM; comercializadoracamila@gmail.com; comercializadoradaliem@gmail.com; comercializadorainsas@gmail.com; comercializadoraknfsas@gmail.com; comercializadoralhb@gmail.com; comercializadoramonterrey13@gmail.com; comercializadorasalazarvera@gmail.com; comercializadorasantaceciliasp@gmail.com; comercialkm5@gmail.com; comercialrsu@gmail.com; comercialyfinanciero@servimorel.com; compras@serviciosysuministrosac.com; comprasgrupoempresarial2@gmail.com; comprocampo@outlook.com; conaseinvesas2018@gmail.com; CONSTRUIRESTHER@GMAIL.COM; consultorias.azucena@gmail.com; contabilidad@interexpocom.com; contabilidad@nuestronorte.co; contabilidadpr@puntorapido.com; contabilerya@gmail.com; contacto.logique@gmail.com; contacto@bingorss.com; contacto@cideco.com.co; contacto@defenderte.com; contacto@expresscol.co; contacto@mccann.com.co; contacto@otmercadeo.com; contacto@tacticabtl.com; contactoeventex@gmail.com; contactos@fundasuperior.com; contratacion@construyamoscolombia.org; contratacion@estrategiascontractuales.com; contratacion@fundamigos.org; contratacion@oasis.net.co; contrataciones.ukansuka@gmail.com; contratacionesandes@gmail.com; contratacionesmanguare@gmail.com; contratacionfilantropos@gmail.com; contratacionmachinery@gmail.com; contratos@incet.edu.co; contratosdescorfiestas@gmail.com; conucol2016@gmail.com; conveturltda@hotmail.com; convocatoriasfuntaanik@gmail.com; coomfasol@gmail.com; cooperacioncol.fcc@gmail.com; coprosoin@hotmail.com; copyandeslitografia@hotmail.com; coranprogre@gmail.com; coratan.c.i@gmail.com; corcade2012@gmail.com; corcedef@hotmail.com; corcedes.sas@gmail.com; coringam.proyectos@gmail.com; corp.unicofuturo@gmail.com; CORPACTOCOMERCIAL@GMAIL.COM; corpaezcolorg@gmail.com; CORPASOFA@GMAIL.COM; Corpavides@hotmail.com; corpoalians@gmail.com; corpoci@gmail.com; corpoconexionaxm@gmail.com; CORPOETNIASCOLOMBIA@HOTMAIL.COM; corpofuturo1@hotmail.com; corponorteamigos@gmail.com; corpopaiscolombia@gmail.com; corpopossu@hotmail.com; corporacion.aserca@gmail.com; corporacion.codestacota@gmail.com; corporacion.corpored@gmail.com; corporacion.formamos@gmail.com; corporacion.jorcla@hotmail.com; corporacion@multiennias.org; corporacion667@gmail.com; corporacioncefin@hotmail.com; corporacioncolombiareal@gmail.com; corporacion-corpass@hotmail.com; corporacionmiciudad@hotmail.com; corporacionong@gmail.com; corporacionpotencialco@gmail.com; corporacionproalimentar@gmail.com; corporacionsolidaridadytrabajo@yahoo.com; corporaciontalentossiglo21@hotmail.com; corporativo@travelaccess.com.co; corprod@outlook.es; cortidios@gmail.com; covinproltda@gmail.com;

Para:

crea.organizacioneventos@gmail.com; creaproducciones.sas@gmail.com;
crisaendo@gmail.com; cristhian.g.agora@gmail.com; culturas@gmail.com;
cycservices@hotmail.com; DADARS1010@GMAIL.COM; damaris.leon@grupoiga.co;
daniela@tusanagustin.com; daniellafernandez17@hotmail.com; danielra77
@gmail.com; danlopsas@icloud.com; daplogistica.licitaciones@gmail.com; darjo18
@gmail.com; datova@gmail.com; dayana9652016@gmail.com; DBR2907
@HOTMAIL.COM; dcgomez8@hotmail.com; deccc@usa.edu.co;
delavegatours@gmail.com; deliciasdemaye@gmail.com;
deportelas.col@hotmail.com; derechosagoras@hotmail.com; derloza@gmail.com;
dianagedeon@gematours.com; dianalei2@hotmail.com; didieresteban1
@hotmail.com; diego.lancheros@espacionatural.com.co; diegoslayer31@gmail.com;
dipanessoproyectos@gmail.com; dir.comercial@cuartopoderltda.com.co;
ventas@excaliburproducciones.com; GERENCIA@DCLASSTRAVELS.COM
dir.comercial@lasusas.co; direccion.comercial@falckservices.com.co;
direccion.legal@gruporie.com.co; direccion@ciudadonbosco.org;
DIRECCION@COFCA.COM; direccion@comfacundi.com.co;
direccion@corprobisoc.org; direccion@fundacionculturalarca.org;
direccionadministrativa@lenguajeciudadano.com; direccionateneo@gmail.com;
direccionejecutiva@lenguajeciudadano.com; direccionisu@ucundinamarca.edu.co;
direccionproyectos@distritolatam.com; directora@familiafundamil.org;
directoracomercial@mundoalimentos.com; directorej@rcaesas.com;
directorlicitaciones@elite.com.co; direjecutiva@fundacioncenatech.com.co;
dioperativo.tempus@gmail.com; diseral@diseral.com;
dmriascosm@libertadores.edu.co; dnino981@gmail.com; dobleyo@gmail.com;
docinduhotelsas@gmail.com; donaldoeventosylogisticasas@hotmail.com;
donheladocolombia@gmail.com; dotacionestecnicas97@gmail.com;
dotsconecta@gmail.com; duquesanclementeabogados@gmail.com;
easysellersst@gmail.com; ecozonasas2012@gmail.com; edarcomer.sas@gmail.com;
edgaralanpar@yahoo.es; edgarvasquezgonzalez@yahoo.es;
edn.rentandstyle@gmail.com; educacioncontinua@unac.edu.co;
edyproduccioneseventos@gmail.com; eforero@bancadeproyectos.com;
ejecapitalm57@gmail.com; ejecha.info@gmail.com; ejemplocontratocps1
@gmail.com; ekipareventos@hotmail.com; elberhepi@gmail.com;
elcartel@msn.com; elcomedorbylaabuela@gmail.com;
eliteserviciosespeciales@hotmail.com; emily1620@hotmail.com;
emprendererpsas@gmail.com; empresagaia.gerencia@gmail.com;
empresasocial2020@gmail.com; epifaniafundacion@gmail.com;
ESINCOLSAS@GMAIL.COM; eugenio.restrepo@preambiental.coop;
eulicerm@gmail.com; eventoglobacorp@hotmail.com;
eventos@chefmemoacosta.com; eventos@hotelcaquetareal.com.co;
eventos@kairoscol.com; eventospedron@hotmail.com;
eventualesbogota@gmail.com; extremomtca@hotmail.com; eym-
agency@hotmail.com; eypconsultoriaempresarial@gmail.com;
f.montesion@hotmail.com; faber@pulpafruit.com; falebuelvas@gmail.com;
faraon777@gmail.com; fariddazatorres@gmail.com; fatg-d@hotmail.com;
fcomunikate@gmail.com; fedagsas@gmail.com; feqsfundacion@gmail.com;
feqsproyectos@gmail.com; FER-529@HOTMAIL.COM;
FFENIX.GLOBAL@GMAIL.COM; fgiraldo@fundacionconcivica.org; fhumanista2016
@gmail.com; figurasam@hotmail.com; financiera@gpslogisticayeventos.com;
fombisolfundacion@hotmail.com; fondomixtoculturaquindio@yahoo.es;
fortalecerinstitucional@gmail.com; fredthebrother@gmail.com;
fredy.castro@comfenalco.com.co; fredyplazasaldana@gmail.com;
frijolverdedocumentos@gmail.com; frproproduccion@gmail.com;
fsantamariadelosllanos@gmail.com; fsdeamor@yahoo.es; fudacfundacion2020
@gmail.com; fudsocial2@gmail.com; fuliemcol@gmail.com;
fulkrumsasceo@gmail.com; funacsocol@gmail.com; funazvatha@gmail.com;

CC:

CC: funda_nuevos horizontes@hotmail.com; fundacesarproyectos@gmail.com;
fundacion.bastidas@gmail.com; fundacion@desarrollosocial.org.co;
fundacion_idesco@hotmail.com; fundacionadrenalina@gmail.com;
fundacionascude2012@gmail.com; fundacionavanzar2004@hotmail.com;
fundacioncedhi@yahoo.com; fundacionchonto@gmail.com;
fundacioncoguay@gmail.com; fundacionconstruccionlocal@hotmail.com;
fundacioncreoentocolombia@gmail.com; fundacioneventosdelmanana@gmail.com;
fundacionfideca2015@gmail.com; fundacionfundafel@hotmail.com;
fundacionfundvid@gmail.com; fundacionfunutrir@hotmail.com;
fundacionfuturocentrado@gmail.com; FUNDACIONGENERACIONES@OUTLOOK.ES;
fundacionh2opaz@gmail.com; fundacioniwoke@hotmail.com;
fundaciónkahi@gmail.com; fundacionlaamistad@hotmail.com;
fundacionlostrigales@gmail.com; fundacionmotivosparacreer@gmail.com;
fundacionopportunity@gmail.com; fundacionsanroque592@gmail.com;
fundacionsemillasdelfuturopei@gmail.com; fundacionsomosmanosunidas25
@hotmail.com; fundacionsoyoportunidad@gmail.com;
fundaciontejidosocialcali@hotmail.com; fundaciontierraviva@hotmail.com;
fundacionv183@gmail.com; fundacionvaloramos@gmail.com;
fundacionvalores@hotmail.com; fundacionvidaludica@gmail.com;
fundacionvirgenmaria1@gmail.com; fundacomunidad@gmail.com;
fundanac.esal@gmail.com; fundanhelora@gmail.com; fundanimufa@yahoo.com;
fundarenaschumanita@gmail.com; fundasangabriel@gmail.com; fundecol10
@hotmail.com; fundecompe@gmail.com; fundecoslogistica@gmail.com;
fundeiser@gmail.com; fundeorinoquialegal@gmail.com; fundeporadai@gmail.com;
FUNDETEC10@GMAIL.COM; fundicom2009@hotmail.com;
funf.alfayomega@gmail.com; funfechosecop2@gmail.com;
FUNGEOPE@GMAIL.COM; FUNGESCHO@GMAIL.COM; funkayros@hotmail.com;
funnativanb@gmail.com; funof@funof.org; funprodesarrollo@hotmail.com;
funprofuturo2@gmail.com; funproteger@hotmail.com; funprovida_1015
@hotmail.com; funsacecali@hotmail.com; funsemillasdevida@gmail.com;
funtucano@gmail.com; fupadesolicitaciones@gmail.com;
g.algarra@inversionestecnograficas.com; gaia.corpo@gmail.com; galeon181
@gmail.com; gam.services17@gmail.com; GAMCOMPANYAS@GMAIL.COM;
garden.companyco@gmail.com; garroestella@gmail.com;
geencia.asojam@gmail.com; gelatinasgamba@hotmail.com;
gerencia.funsocialcreciendo@gmail.com; gerencia.gslservices@gmail.com;
gerencia.igplogistics@gmail.com; gerencia.lrincon@jetours.com.co;
gerencia.variantdecolombia@gmail.com
Asunto: Solicitud de cotización - Proceso de contratación SC 00115 2026
Datos adjuntos: COTIZACION.pdf
Importancia: Alta



Correo electrónico No. 1099 / SURAN GUTAH

Bogotá D. C., 31 de marzo del 2026

Asunto: Solicitud de cotización - Proceso de contratación SC 00115 2026

De manera atenta y respetuosa, la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional se permite solicitar su colaboración para la presentación de cotizaciones, en el marco del proceso de contratación cuyo objeto es el: **"SERVICIO DE APOYO EN LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL Y APOYO PSICOSOCIAL PARA EL PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS Y SUS FAMILIAS - POLICÍA NACIONAL - NIVEL PAÍS"**.

Para lo anterior, agradecemos tener en cuenta las especificaciones técnicas detalladas en el documento anexo. Es importante resaltar que la información también se encuentra disponible en la plataforma **SECOP II** bajo el radicado **SC 00115 2026**.

- **Plazo máximo de recepción:** 09 de abril de 2026.
- **Hora límite:** 2:00 p. m.

En caso de requerir información adicional o aclaraciones, agradecemos comunicarse al correo electrónico: diran.gutah-bie@policia.gov.co.

"De igual manera se transfiere la reserva legal de la información, teniendo en cuenta que es responsabilidad del funcionario solicitante garantizar, que la información que origina o procesa el Grupo de Talento Humano de la Dirección de Antinarcóticos, debe mantener el principio de segmentación a partir de la necesidad de saber y conocer estrictamente lo necesario para el desempeño de la función que le es propia, el acceso, uso y disposición final de la misma, lo anterior teniendo en cuenta los parámetros establecidos en la Ley 1581/2012 y Ley 1712/2014 que refieren a garantizar los derechos fundamentales, constitucionales y legales de los datos de las personas que son objeto de tratamiento y son almacenadas en nuestras bases de datos, enmarcadas en las actividades que realizan los funcionarios adscritos al Grupo de Talento Humano DIRAN en apoyo administrativo".

RECUERDE QUE LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN ES UN COMPROMISO DE TODOS.

Atentamente,



Teniente Coronel

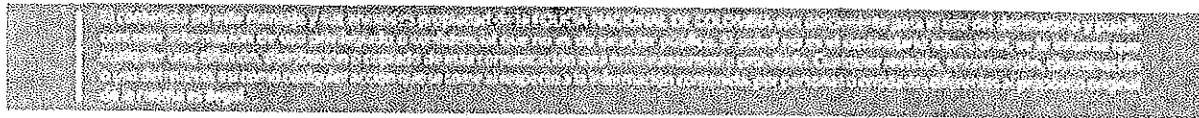
HAROL ALFONSO OCHOA VASQUEZ

Jefe Grupo Talento Humano DIRAN

Contacto: 3232765145

POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA

Dirección de Antinarcóticos



Elaboró: SI Juan Camilo Páez
DIRAN GUTAH – 321 394 8612



CEA.3.0-07
16-EC0-003

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
GRUPO TALENTO HUMANO DIRAN

CODIT-GUTAH - 20.1

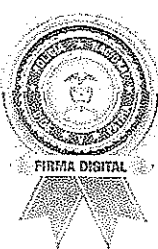
Bogotá D.C., 26 de marzo de 2026

Señor coronel
LUIS FERNANDO SERNA ZAPATA
Director de Antinarcóticos (E)
Aeropuerto el Dorado entrada No. 6 CATAM
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud de autorización para adelantar el proceso de contratación

De manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi coronel, su autorización y/o viabilidad para dar inicio al proceso de contratación cuyo objeto es el "*SERVICIO DE APOYO EN LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL Y APOYO PSICOSICAL PARA EL PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS Y SUS FAMILIAS-POLICÍA NACIONAL-NIVEL PAIS*", por un valor de CUATROCIENTOS VENTE MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MONEDA CORRIENTE LEGAL (\$420.400.000,00) INCLUIDOS IMPUESTOS DE LEY, el cual se encuentra certificado mediante plan de compras No. 168 del 26/03/2026, rubro presupuestal 02-02-009-006 expedido por el Jefe Grupo de Planeación de la Dirección de Antinarcóticos.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
Nombre: Diana Marcela Gonzalez Florian
Grado: Capitan
Cargo: Jefe Grupo Talento Humano
Cédula: 53064168
Título: Especialista En Servicio De Policia
Dependencia: Grupo Talento Humano Diran
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: diana.gonzalez2721@correo.policia.gov.co
26/03/2026 4:03:02 p. m.

Anexo: no

Avenida Internacional el Dorado Entrada 6 CATAM
Teléfono: 3213948612
diran.gutah@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



CEA-3.0-07
16-ECO-003

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
GRUPO TALENTO HUMANO DIRAN

CODIT-GUTAH - 20.1

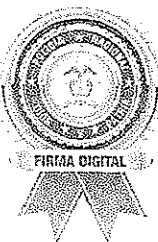
Bogotá D.C., 24 de marzo de 2026

Señor brigadier general
WILLIAM CASTAÑO RAMOS
Director de Antinarcóticos (E)
Aeropuerto el Dorado entrada No. 6 CATAM
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud expedición plan de compras

En atención a la comunicación oficial GS-2026-045235-DIRAN mediante el cual se realiza la notificación de asignación recurso BIESO, de manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi general, estudie la viabilidad de autorizar la expedición de plan de compras por valor de CUATROCIENTOS VEINTE MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS (\$ 420.400.000,00), con el fin de adelantar el proceso contractual cuyo objeto es el "SERVICIO DE APOYO EN LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL Y APOYO PSICOSOCIAL PARA EL PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS Y SUS FAMILIAS – POLICIA NACIONAL – NIVEL PAIS"

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
Nombre: Diana Marcela Gonzalez Florian
Grado: Capitan
Cargo: Jefe Grupo Talento Humano
Cédula: 53064168
Título: Especialista En Servicio De Policia
Dependencia: Grupo Talento Humano Diran
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: diana.gonzalez2721@correo.policia.gov.co
24/03/2026 7:30:07 p. m.

Anexo: no

Avenida Internacional el Dorado Entrada 6 CATAM
Teléfono: 3213948612
diran.gutah@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



Comentario : Respetuosamente informo a mi capitán que se expide certificación según lo solicitado.

Plan de Compras No. 169 de fecha 26/03/2026, RUBRO PRESUPUESTAL 02-02-02-009-006, DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS, por valor de \$ 420.400.000,00, respetuosamente se solicita sea reclamado de manera presencial en la oficina de planeación DIRAN una vez se haga entrega del EDP revisado y firmado.; para: DIRAN-CT GONZALEZ FLORIAN DIANA MARCELA

Fecha : 04/04/2026

