

Página 1 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

ANEXO Nro. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ITEM	DESCRIPCIONES TECNICAS MINIMAS	CANT.	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	ACTIVIDADES FÍSICAS DIRIGIDAS	-		
1.1	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	<u>1</u>		
1.2	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.	<u>1</u>		
2	CELEBRACIONES ESPECIALES	-		
	FECHAS ESPECIALES –CUMPLEAÑOS- INTEGRACIONES NIVEL PAIS.	-		
2.1.1	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)	<u>1</u>		
2.1.2	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)	<u>1</u>		

Página 2 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

2.1.3	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		
2.1.4	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		
2.1.5	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		
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		
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		
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		
4	VISITA A LUGARES DE INTERES CULTURAL	-		
4.1	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 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	1		

Página 3 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	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			
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		
4.3	ACTIVIDADES TURÍSTICAS 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, 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 9 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		

Página 4 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

4.4	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 9. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará 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	1		
5	VISITAS A PARQUES	-		
5.1	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. NÚMERO DE PERSONAS POR SALIDA El número de participantes por actividad se determinará previa coordinación con el supervisor del contrato. ALIMENTACIÓN	1		

Página 5 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	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, 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). 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.	1		

Página 6 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	• 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.			
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		
8	APOYO PSICOSOCIAL			
8.1	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.	1		

Página 7 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	- 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.			
9	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)			
9.1	DESAYUNO TIPO TAMAL Descripción del producto: -Un (1) tamal tolimese 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. 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.	1		
9.2	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	1		

Página 8 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	•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. - 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.			
9.3	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. 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		
9.4	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. 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	1		

Página 9 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	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.			
9.5	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 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. 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		
9.6	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		
9.7	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-tercio-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. ACOMPANADO 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.	1		

Página 10 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	- 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.			
9.8	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. 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		
9.9	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. - El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 650 gramos. ACOMPAÑADO POR:	1		

Página 11 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	- 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.			
9.10	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 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 El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 880 a 900 gramos ACOMPÑADO 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 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	1		

Página 12 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	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 postera, 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.			
9.11	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. - 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 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.	1		
9.12	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:	1		

Página 13 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	- 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. - 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 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.			
9.13	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. ACOMPANADO 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.	1		

Página 14 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	- 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.			
9.14	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		
9.15	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		
9.16	Almuerzo o cena combo 3: (Ajiaco Santafereno) 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		
9.17	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		
9.18	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 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, tocino, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y	1		

Página 15 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	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.			
9.19	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 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, 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		
9.20	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 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, 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		
10.21	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 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, tocino, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y	1		

Página 16 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	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.			
9.22	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 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, 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		
9.23	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		
9.24	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		
9.25	Almuerzo especial 1: sobrecarrija 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 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, 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		
9.26	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		
9.27	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,	1		

Página 17 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	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.			
9.28	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. - 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	1		
9.29	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).	1		

Página 18 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	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.			
9.30	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. ACOMPÑADO 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		
9.31	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.	1		

Página 19 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	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.			
9.32	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 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		

Página 20 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	REFRIGERIO TIPO 6-	PRODUCTO DE PANADERÍA			
9.33	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		
9.34	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. 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.		1		
9.35	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		

Página 21 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

9.36	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		
9.37	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		
9.38	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		
9.39	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		
9.40	BEBIDAS HIDRATANTES: BOLSA DE AGUA a nivel país por 350 ml	1		
9.41	BEBIDAS HIDRATANTES: BOTELLA DE AGUA a nivel país por 300 ml	1		
9.42	BEBIDAS HIDRATANTES: BOTELLA DE AGUA a nivel país por 600 ml	1		
9.43	BEBIDAS HIDRATANTES: 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		

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN (en caso de que aplique)

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	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 deben incluir los siguientes servicios y no incluirá por ningún motivo sobre costo sobre 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.		

Página 22 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

2	5. 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. 6. 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.		
	SERVICIO DE TRANSPORTE El servicio de transporte ocasional para las actividades que lo requerido por el supervisor del contrato y de conformidad con las condiciones técnicas por actividad. El servicio de transporte consiste ida y regreso desde puntos previamente establecidos a los diferentes lugares en coordinación del supervisor del contrato. Trasladando de manera terrestre al personal de planta, funcionarios de la dirección y/o familiares en los casos que aplique (conyugue, hijos y padres) de la Dirección de antinarcóticos de la Policía Nacional a nivel país. HORARIO: El servicio de transporte se prestará en coordinación con el supervisor del contrato. DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO Transporte en el lugar, hora y fecha que se necesite previa coordinación con el supervisor del contrato. TRANSPORTE: Buses de full equipo, en óptimas condiciones de operatividad y con documentación al día (técnico mecánico, SOAT, póliza de seguros contractual y extracontractual). CAPACIDAD: La capacidad de los buses se determinará con el supervisor del contrato dependiendo de la cantidad de participantes a cada uno de los eventos. CONDICIONES TECNOMECÁNICAS: Cada vehículo deberá contar con la suficiente capacidad para transportar al personal de manera cómoda y encontrarse en excelentes condiciones técnico-mecánicas para prestación del servicio. LOGÍSTICA DE CADA VEHÍCULO El contratista deberá garantizar que las empresas de transporte de pasajeros cumplan con los requisitos establecidos en el Decreto 1079 del 2015 por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte específicamente al artículo 2.3.2.3.2 modificado por el 1906 del 2015. El contratista debe garantizar el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidas según la Ley 105 de 1993, Ley 336 de 1996, Decreto 174 de 2001, Ley 769 de 2002, Ley 1383 de 2010 y Decreto 1075 normatividad vigente para prestar el servicio de transporte terrestre especial. El contratista deberá exigir a la empresa de transporte una carpeta técnica que contenga con la siguiente información: DOCUMENTOS POR CADA VEHÍCULO .1. Consecutivo de cada vehículo. .2. Nombre de la empresa operadora. .3. N° de Placa de cada vehículo. .4. Nombre completo de cada Conductor, .5. N° de Cédula de cada Conductor. .6. N° de teléfono celular de cada conductor (los teléfonos deberán encontrarse en buenas condiciones de operación y estar activados durante el periodo de ejecución del contrato). .7. Lista de chequeo con verificación de Licencia de tránsito, SOAT (vigente), tarjeta de operación, licencia de conducción (vigente) revisión de vehículo, aptitud de cinturones de seguridad y seguros al día por cada bus de cada actividad. La Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, se reserva el derecho a aceptar al personal destinado para cumplir la prestación del servicio y podrá verificar la veracidad de la información suministrada por el contratista. DOTACIÓN El contratista deberá certificar que cada vehículo ofertado dispone como mínimo de: Silletería de lujo reclinable, aire acondicionado, música ambiental, sistema de Televisión y DVD, Radio. COSTOS DE OPERACIÓN		

Página 23 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	El contratista asumirá a su cargo el pago de peajes, combustible (gasolina y ACPM) de los vehículos, para la prestación del servicio objeto de este proceso contractual, como también, sanciones por infracciones a las normas de tránsito por parte de los conductores asignados por el contratista, la totalidad de los costos que garanticen el fin del servicio contratado. Adicionalmente en los casos en los cuales se dañe el vehículo de transporte, podrá coordinar con el supervisor del contrato el traslado del personal a otro vehículo para lo cual deberá también anexar la información solicitada inicialmente del mismo.		
3	El contratista deberá garantizar la disponibilidad del lugar, hora, fecha e infraestructura logística establecida en coordinación con el supervisor del contrato para su aprobación.		
4	El contratista deberá por cada una de las actividades, eventos, servicios o suministros, hacer firmar una acta o planilla de recibido a satisfacción con la descripción de la actividad y cantidades suministradas, la cual debe ser firmada por el responsable del desarrollo de la actividad una vez se preste el servicio (máximo un día después del desarrollo), esto con el fin de servir como soporte de la transparencia de la ejecución de contrato la cual obrará como soporte y evidencia ante los entes de control internos y externos.		
5	El contratista no podrá cobrar ningún valor adicional a lo estipulado en el contrato, los costos indirectos serán asumidos por la empresa y no se generará ningún tipo de erogación ni para los participantes de los eventos ni para la Policía Nacional-Dirección de Antinarcóticos.		
6	El contratista deberá garantizar que los parques recreativos, temáticos, de diversiones, ecológicos y/o centros interactivos, tecnológicos; cuenten con una póliza de responsabilidad civil extracontractual la cual cubra todo tipo de riesgo en el cual se pueda ver involucrado un niño, niña joven y/o adulto que participe en la actividad.		
7	El contratista por ningún motivo podrá realizar cambios en las actividades manifestadas anteriormente.		
8	El contratista cuando las actividades conlleven alimentos deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la Secretaría de Salud y/o entidades adscritas, del personal que labora y adicionalmente acreditar experiencia mínima de seis (6) meses, en la manipulación de alimentos y atención de personal, con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y los usuarios.		
9	El contratista se compromete a garantizar la entrega de insumos y productos de la mejor calidad, el buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados durante la ejecución del contrato. - Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente e implementar la cadena de frio a los alimentos, desde la producción hasta la disposición final del consumidor. - Los productos envasados y enlatados deberán tener la licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos o con presencia de gas en su interior. - Los productos de panadería deberán comprarse mínimo con un día de antelación a la entrega del servicio en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse con empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento. - El contratista se compromete a dar cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El contratista no deberá encontrarse reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales – RUIA, verificándose que no cuenta con sanciones ambientales vigentes impuestas por autoridad ambiental competente.		
2	Cualquier infracción ambiental que llegare a presentarse por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que eventualmente hubiesen sido necesarios antes o durante la ejecución del contrato, será asumida como responsabilidad exclusiva del contratista, sin que se derive responsabilidad alguna para la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos.		
3	El contratista deberá garantizar que todas las actividades relacionadas con la preparación, manipulación, suministro, transporte, almacenamiento y entrega de alimentos y bebidas se realicen en estricto cumplimiento de los requisitos sanitarios y ambientales vigentes, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, asegurando la inocuidad de los alimentos, la protección de la salud humana y la prevención de riesgos ambientales asociados a contaminación biológica, química o física.		
4	El contratista deberá implementar medidas para la gestión integral de los residuos sólidos generados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato, incluidos residuos orgánicos, aprovechables y no aprovechables, especialmente aquellos derivados del consumo de alimentos y bebidas, garantizando su separación en la fuente, recolección selectiva, almacenamiento temporal y disposición final adecuada, conforme a la normatividad ambiental vigente y a los lineamientos del Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) donde se ejecuten las actividades.		



ÍTEM	EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE																																
1	La experiencia específica del oferente se evaluará teniendo en cuenta los contratos celebrados con entidades públicas y/o privadas, para acreditar experiencia relacionada con contratos cuyo objeto contractual haya sido igual y/o similar al objeto del presente contrato; para tal efecto se verificará en el Registro Único de Proponentes (RUP) que cada uno de los contratos acreditados contengan al menos dos (02) de los códigos de la UNSPSC establecidos para este proceso, hasta el tercer (3er) nivel, y se acredite que dichas operaciones comerciales han sido ejecutadas y terminadas con antelación a la fecha de cierre del presente proceso contractual. La suma de los valores de dichos contratos, expresados en SMMLV, deberá ser igual y/o superior al cien por ciento (100%) del valor total del presupuesto oficial, así: <table><thead><tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SMMLV</th></tr></thead><tbody><tr><td>50192100</td><td rowspan="28">240,1 SMMLV</td></tr><tr><td>50192300</td></tr><tr><td>50192500</td></tr><tr><td>50192600</td></tr><tr><td>50192700</td></tr><tr><td>50192800</td></tr><tr><td>50193000</td></tr><tr><td>50202300</td></tr><tr><td>50202400</td></tr><tr><td>50181900</td></tr><tr><td>80141600</td></tr><tr><td>80141700</td></tr><tr><td>82151600</td></tr><tr><td>82151700</td></tr><tr><td>86132000</td></tr><tr><td>90101600</td></tr><tr><td>90131500</td></tr><tr><td>90151600</td></tr><tr><td>90101500</td></tr><tr><td>90101700</td></tr><tr><td>90101800</td></tr><tr><td>90111600</td></tr><tr><td>90131500</td></tr><tr><td>90151500</td></tr><tr><td>90151700</td></tr><tr><td>90151800</td></tr><tr><td>93141500</td></tr><tr><td>93141700</td></tr><tr><td>93141500</td></tr></tbody></table> *VALOR REFERENCIA SMMLV 2026: \$ 1.750.905 El proponente y todos los miembros del consorcio o unión temporal, que vayan a proveer los servicios objeto del presente proceso de selección, trátense de personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, deben encontrarse registrados en el Registro Único de Proponentes -RUP de la Cámara de Comercio, de conformidad con el parágrafo 4 del artículo 5, de la Ley 1882 del 15 de enero de 2018, y el artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, el certificado de registro único de proponentes que adjunte el proponente con su propuesta deberá estar vigente, actualizado y en firme a más tardar hasta el plazo de subsanación (Si aplica). El Certificado de Registro Único de Proponentes – RUP constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y para este proceso será tenido el correspondiente al año 2023. NOTA 1. Si la propuesta se presenta en forma Individual, el oferente al acreditar su experiencia específica habilitante en el Registro Único de Proponentes - RUP, deberá cumplir con al menos dos (2) códigos del clasificador UNSPSC, según lo exigido en la tabla del presente numeral. NOTA 2. En el caso de los consorcios o uniones temporales la experiencia específica habilitante será la sumatoria de la experiencia de los integrantes, cumpliendo cada uno con al menos uno (01) de los códigos UNSPSC; no obstante, todos y cada uno de los miembros deberán aportar experiencia en uno (01) de los códigos UNSPSC solicitados para acreditar la experiencia específica. NOTA 3. Si el proponente acredita su experiencia mediante contratos realizados bajo la modalidad de consorcio o de unión temporal, se tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del consorcio o de la unión temporal. y luego sumará el <td></td> <td></td>	CLASIFICACIÓN UNSPSC	SMMLV	50192100	240,1 SMMLV	50192300	50192500	50192600	50192700	50192800	50193000	50202300	50202400	50181900	80141600	80141700	82151600	82151700	86132000	90101600	90131500	90151600	90101500	90101700	90101800	90111600	90131500	90151500	90151700	90151800	93141500	93141700	93141500		
CLASIFICACIÓN UNSPSC	SMMLV																																		
50192100	240,1 SMMLV																																		
50192300																																			
50192500																																			
50192600																																			
50192700																																			
50192800																																			
50193000																																			
50202300																																			
50202400																																			
50181900																																			
80141600																																			
80141700																																			
82151600																																			
82151700																																			
86132000																																			
90101600																																			
90131500																																			
90151600																																			
90101500																																			
90101700																																			
90101800																																			
90111600																																			
90131500																																			
90151500																																			
90151700																																			
90151800																																			
93141500																																			
93141700																																			
93141500																																			

Página 25 de 25	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA	
Versión: 2		

	valor obtenido para así establecer el total acreditado. Para lo anterior, se atenderá lo señalado en el RUP donde conste el porcentaje de participación en la ejecución del contrato. NOTA 4: Teniendo en cuenta el artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, y de acuerdo a lo establecido en el manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación, el proponente extranjero sin domicilio en Colombia deberá presentar la certificación de los contratos ejecutados con igual o similares objetos contractuales al del presente proceso donde la sumatoria de ellos sea por un valor mayor o igual al cien (100%) del presupuesto oficial asignado. Las certificaciones de experiencia aportadas deben contener como mínimo la siguiente información: Nombre o razón social del contratante. 1. Objeto del contrato. 2. Fecha de inicio del contrato. 3. Fecha de terminación del contrato. 4. Valor del contrato. 5. Dirección y número telefónico del contratante. 6. Nombre, firma y cargo de la persona que expide la certificación (representante legal o persona autorizada por la empresa que expide la certificación). 7. Manifestación clara y explícita que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato 8. No se aceptan auto certificaciones. Con el fin de ampliar la información de las certificaciones, el proponente podrá anexar copia del contrato, facturas o acta de liquidación del mismo.		
--	---	--	--

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐): Diligenciar el documento de identificación del representante legal