


|                     |                                                |                                                                                                                |
|---------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Página 01 de 28     | PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS            | <br><b>POLICÍA NACIONAL</b> |
| Código: 2BS-FR-0034 |                                                |                                                                                                                |
| Fecha: 27/06/2012   |                                                |                                                                                                                |
| Versión: 1          | 2961320826 ACEPTACIÓN DE OFERTA MÍNIMA CUANTÍA |                                                                                                                |

**GS-2026- / ARLOF-GRUCO**

Faccatativá,

Señor  
**LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES**  
 C.C. 1.024.576.228 expedida en Bogotá D.C.  
 Propietario Establecimiento de Comercio PROYECTA HOLDING  
 NIT: 1024576228-2  
 Dirección: CALLE 37 SUR # 7 C- 49  
 Teléfono: 3213974955  
 Correo: [info.proyectoservices@gmail.com](mailto:info.proyectoservices@gmail.com)  
 Soacha (Cundinamarca)

Asunto: Aceptación de Oferta proceso (PN ESCAR MIC 041 2026) No. 49-7-10025-2026

Con toda atención, me permito informarle que la propuesta presentada por usted dentro del proceso PN ESCAR (MIC 041 2026), cuyo objeto es el PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DE LOS LINEAMIENTOS DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS "ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO", ESCUELA DE GUÍAS Y ADIESTRAMIENTO CANINO "AGENTE ÁLVARO ROJAS AHUMADA" Y ESCUELA DE EQUITACIÓN POLICIAL "CORONEL LUIS AUGUSTO TELLO" (ESCAR, ESGAC y ESCEQ), ha sido aceptada, así:

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONTRATANTE</b>                | POLICÍA NACIONAL ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS "ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO"                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ORDENADOR DEL GASTO</b>        | Teniente Coronel JOHNNY HARLEY CASTILLO ESPAÑOL                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>CÉDULA DE CIUDADANÍA No.</b>   | 80.777.209 expedida en la ciudad Bogotá                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>CARGO</b>                      | DIRECTOR ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS "ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO"                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN</b>   | Resolución No. 00502 del 05/03/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>RESOLUCIÓN DE NOMBRAMIENTO</b> | Resolución No. 01140 del 30/04/2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>CONTRATISTA</b>                | Nombre: LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES<br>C.C. 1.024.576.228 expedida en Bogotá D.C.<br>Propietario Establecimiento de Comercio PROYECTA HOLDING<br>NIT: 1024576228-2<br>Dirección: CALLE 37 SUR # 7 C- 49<br>Teléfono: 3213974955<br>Correo: <a href="mailto:info.proyectoservices@gmail.com">info.proyectoservices@gmail.com</a><br>Soacha (Cundinamarca) |

**SUPERVISOR DE  
CONTRATO****No. 1** La Escuela Nacional de Carabineros "*Alfonso López Pumarejo*" (ESCAR)

La supervisión del contrato estará a cargo de un funcionario adscrito a la Escuela Nacional de Carabineros "*Alfonso López Pumarejo*" (ESCAR), en el cargo de Responsable de Bienestar Universitario, quien será designado por el ordenador del gasto, para que verifique y controle la ejecución y el cumplimiento del objeto contratado, de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018, capítulo XII SUPERVISIÓN/INTERVENTORIA, por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014 y por los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y, artículo 26 de la ley 80 de 1993 demás normas que regulen la materia.

Quien, a su vez, verificará el acertado cumplimiento al Sistema de Gestión Ambiental y Sistema General de Seguridad y Salud en el trabajo, durante la etapa contractual y post contractual del presente proceso.

**No. 2** La Escuela de Guías y Adiestramiento Canino "*Agente Álvaro Rojas Ahumada*" (ESGAC)

La supervisión del contrato estará a cargo de un funcionario adscrito a la Escuela de Guías y Adiestramiento Canino, en el cargo de Responsable de Bienestar Universitario, quien será designado por el ordenador del gasto, para que verifique y controle la ejecución y el cumplimiento del objeto contratado, de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018, capítulo XII SUPERVISIÓN/INTERVENTORIA, por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014 y por los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y, artículo 26 de la ley 80 de 1993 demás normas que regulen la materia.

Quien, a su vez, verificará el acertado cumplimiento al Sistema de Gestión Ambiental y Sistema General de Seguridad y Salud en el trabajo, durante la etapa contractual y post contractual del presente proceso.

**No. 3** La Escuela de Equitación Policial "*Coronel Luis Augusto Tello*" (ESECQ)

La supervisión del contrato estará a cargo de un funcionario adscrito a la Escuela de Equitación Policial, en el cargo de Responsable de Bienestar Universitario, quien será designado por el ordenador del gasto, para que verifique y controle la ejecución y el cumplimiento del objeto contratado, de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018, capítulo XII SUPERVISIÓN/INTERVENTORIA, por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014 y por los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y, artículo 26 de la ley 80 de 1993 demás normas que regulen la materia.

Quien, a su vez, verificará el acertado cumplimiento al Sistema de Gestión Ambiental y Sistema General de Seguridad y Salud en el trabajo, durante la etapa contractual y post contractual del presente proceso.

**FORMA DE PAGO**

La Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo" realizará pagos parciales contra prestación del servicio en moneda legal colombiana de acuerdo con el desarrollo de las actividades realizadas por el futuro contratista, con la verificación y aprobación del coordinador del contrato, bajo el cumplimiento de las condiciones técnicas descritas en el anexo Nro. 2, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes, de acuerdo a la asignación del turno para el pago respectivo, y la presentación de: A). Recibo a satisfacción que expida el coordinador del contrato B). Factura o documento equivalente con el valor total, incluyendo decimales si es el caso, de acuerdo a lo establecido en el artículo 617 del Estatuto tributario, debidamente diligenciada por el contratista y visada por el coordinador del contrato con la indicación clara y expresa de todos los requisitos estimados en las normas tributarias. C) Entrega de los documentos que den cuenta de los pagos a los aportes a sistemas de seguridad social y parafiscales, según corresponda, D). En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de cupo PAC.

Los pagos a los que está obligada la Escuela Nacional De Carabineros Alfonso López Pumarejo por causa de la terminación de la vigencia fiscal 2026 y que no se realicen en la vigencia correspondiente, se efectuarán en el año 2027, previa autorización de las cuentas por pagar por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

Es obligación del futuro CONTRATISTA la entrega de los documentos necesarios para el pago, al Grupo de contratación de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo" de igual manera, el futuro CONTRATISTA debe cargar las facturas en el SISTEMA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA – SECOP II, posterior a la radicación y asignación de derecho a turno para el correspondiente pago. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del futuro CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo establecido, o que recibidos sean devueltos por el coordinador del contrato o el Grupo de Contratación de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, se cancelará la factura o documento equivalente al mes siguiente de la fecha programada, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

**NOTA:** la facturación que presente el futuro CONTRATISTA deberá ser electrónica, al igual que las notas débito y crédito, a través de operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN, debiendo realizar las gestiones que correspondan para la validación y aprobación en el operador tecnológico "OLIMPIA IT" dispuesto por el SIF Nación del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

**NOTA 1:** el precio del contrato incluye todos los costos y gastos directos e indirectos, derivados de las celebración, ejecución y liquidación del contrato. Por tanto, en el valor pactado se entienden incluidos entre otros los costos y gastos de administración, salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal, incrementos salariales y prestacionales, desplazamientos del personal, honorarios en actividades relacionadas con la ejecución del contrato, la totalidad de tributos originados por la celebración, ejecución y liquidación del contrato, las deducciones a que haya lugar y en general, todos los costos y gastos en los que deba incurrir el futuro contratista para la correcta ejecución del contrato.

**NOTA 2:** la facturación que realice el futuro CONTRATISTA, deberá ser electrónica, así como también las notas débito y/o notas crédito, mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN, debiendo realizar las gestiones que corresponden para la validación y aprobación en el operador tecnológico dispuesto por el SIF Nación del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

**NOTA 3:** el pago se efectuará en su totalidad (Abono en Cuenta) del beneficiario, en la cuenta bancaria aportada por el futuro CONTRATISTA antes de la firma del contrato. No

se acepta endosos de factura, traslados de facturación, compra de facturación, o cualquier situación que implique pagos a favor de terceros diferentes del futuro contratista, en concordancia a las disposiciones establecidas por el Ministerio de Hacienda.

**NOTA 4:** en caso que el adjudicatario sea un oferente plural, deberá apertura una cuenta bancaria asociada al NIT de la Unión Temporal o Consorcio, dicha cuenta debe ser exclusiva para el contrato que se derive del presente proceso, para lo anterior deberá allegar certificación bancaria luego de la adjudicación.

La Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo" cancelará en pagos

**NOMBRE BENEFICIARIO:** LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES  
**ENTIDAD BANCARIA:** BANCO DAVIVIENDA  
**TIPO DE CUENTA:** AHORROS  
**NUMERO DE CUENTA:** 462300202738

**APROPIACIÓN PRESUPUESTAL**  
 Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 8326 del 05/06/2026, por valor de \$103.000.000,00 recurso 10, expedido por el Jefe de Presupuesto de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo".

**VALOR**  
 El valor de la presente aceptación de oferta es por la suma de CIENTO TRES MILLONES DE PESOS MONEDA CORRIENTE (\$103.000.000,00 M/CTE.) incluido.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
 Las contempladas en el anexo No. 1

El contratista dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de firma de la presente aceptación de oferta, EL CONTRATISTA deberá constituir y presentar a favor de la POLICÍA NACIONAL-ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS "ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO", en una Compañía de Seguros, legalmente autorizada para funcionar en Colombia, cuyas pólizas matrices estén debidamente aprobadas por la Superintendencia Financiera, una garantía única de cumplimiento que ampare los siguientes riesgos:

**DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS CONTRACTUAL**

En caso de adjudicársele el contrato el contratista deberá constituir la garantía única, la cual cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista, así:

**GARANTÍA ÚNICA Y SANCIONES**

| MECANISMO DE COBERTURA | CLASE DE RIESGO   | TIPIFICACION DE LOS RIESGOS                                       | ESTIMACION DEL RIESGO                                                                   | ASIGNACION DEL RIESGO | VIGENCIA                                                                                                                                                         | JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GARANTIA UNICA         | RIESGO JURIDICO   | CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.                                        | VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO                                          | CONTRATISTA           | VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO, contados a partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere.                     | Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato. la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago, parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria. |
| GARANTIA UNICA         | RIESGO JURIDICO   | NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.     | CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.                                           | CONTRATISTA           | Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. | Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.                                                                   |
| GARANTIA UNICA         | RIESGO OPERATIVO  | CALIDAD DEL SERVICIO                                              | CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO.                                | CONTRATISTA           | Vigente por un término igual a la vigencia del contrato, contados a partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere.                     | Ampara el riesgo de mala calidad del servicio durante el plazo de ejecución y el tiempo que cubre la garantía, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad, por mala calidad del servicio o insuficiencia del servicio entregado.                                                                           |
| GARANTIA UNICA         | RIESGO FINANCIERO | DAÑOS TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL POR LA | 200, SMMLV, de acuerdo al Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, artículo 2.2.1.2.3.1.17. | CONTRATISTA           | Vigente por el término de la vigencia del contrato, contados a partir de la suscripción del contrato y de las                                                    | Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o                                                        |

|  |  |                          |  |                           |                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|--------------------------|--|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | EJECUCIÓN DEL CONTRATOS. |  | prórrogas si las hubiere. | su subcontratista. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el artículo No. 2.2.1.2.3.1.17 de Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. |
|--|--|--------------------------|--|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**CLAUSULAS SANCIONATORIAS**

| MECANISMO DE COBERTURA    | CLASE DE RIESGO | TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS                                                                                                                                                               | ESTIMACIÓN DEL RIESGO                                                                                                                                                                                                        | ASIGNACIÓN DEL RIESGO | VIGENCIA                                                                                                                                                 | JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MULTA                     | RIESGO JURIDICO | La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios de la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización | Multa cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos (0.2%) del valor del contrato.                                                                                                                                   | contratista           | A partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiese por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más  | Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, la multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días.                                                                                                                                              |
| MULTA                     | RIESGO JURIDICO | incumplimiento parcial                                                                                                                                                                    | multas cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar; en caso de que el incumplimiento sea de tipo documental se liquidará multa sobre el 0.05%                      | contratista           | A partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiese por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más. | ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista, se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, que se descontará del saldo que le adeude la entidad, se impondrá mediante acto administrativo motivado, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella. |
| CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA | RIESGO JURIDICO | incumplimiento total de las obligaciones derivadas del contrato y/o declaratoria de caducidad                                                                                             | Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato o caducidad del mismo, o proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. | contratista           | a partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiese por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más. | Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y/o definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad.                                                                                                                                                                                                         |

**PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN**

El plazo de ejecución del presente proceso será hasta el 30 de diciembre o hasta agotar el presupuesto, lo que suceda primero, a su vez, y de acuerdo con lo estipulado en el numeral 3 capítulo VI de la resolución 03049 del 30 de julio de 2014, iniciará con la fecha de aprobación de la garantía única. La ejecución del presente contrato no podrá superar la presente vigencia, bajo ninguna circunstancia.

**FORMA DE EJECUCIÓN**

La ejecución del presente contrato será de tracto sucesivo o sucesivos o de ejecución sucesiva, puesto que, este se caracteriza por tener en su objeto una serie de prestaciones repetidas y sucesivas que no se cumplen en un solo instante, sino que requieren para su ejecución de cierto periodo, determinado o no, en el cual las relaciones jurídicas que de él dimanar se prolonguen o perpetúan.

En todo caso, la ejecución del contrato no podrá sobrepasar la vigencia actual, pero si podrá terminar antes del plazo señalado, si se agota el presupuesto.

**LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO**

La prestación del servicio, será realizado conforme a la necesidad que presente la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", ubicada en el Km 4 vía mancilla hacienda las margaritas (Cundinamarca), conforme a las especificaciones técnicas del anexo No. 2, ya sea, in situ instalaciones o, en cualquiera de los lugares relacionados en citado anexo, previa coordinación con el supervisor.

LUGAR DE ENTREGA O PRESTACIÓN DEL SERVICIO No. 2 ESCUELA DE GUÍAS Y ADIESTRAMIENTO CANINO AGENTE ÁLVARO ROJAS AHUMADA "ESGAC"

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   | <p>La prestación del servicio, será realizado conforme a la necesidad que presente la Escuela de Guías y adiestramiento Canino "Agente Álvaro Rojas Ahumada", ubicada en el Km 4 vía mancilla hacienda las margaritas (Cundinamarca), conforme a las especificaciones técnicas del anexo No. 2, ya sea, in situ instalaciones o en cualquiera de los lugares relacionados en citado anexo, previa coordinación con el supervisor.</p> <p>LUGAR DE ENTREGA O PRESTACIÓN DEL SERVICIO Nro. 3 ESCUELA DE EQUITACIÓN POLICIAL CORONEL LUIS AUGUSTO TELLO "ESCEQ"</p> <p>La prestación del servicio, será realizado conforme a la necesidad que presente la Escuela de Equitación Policial "Coronel Luis Augusto Tello", ubicada en la carrera 76a #6, Bogotá, conforme a las especificaciones técnicas del anexo No. 2, ya sea, in situ instalaciones o en cualquiera de los lugares relacionados en citado anexo, previa coordinación con el supervisor.</p> |
| <p><b>MONEDA DEL CONTRATO</b></p> | <p>Pesos colombianos</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p><b>VIGENCIA</b></p>            | <p>La Vigencia de la presente aceptación de la oferta será igual al plazo de ejecución y cuatro (04) meses más.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

De acuerdo a lo anterior, el Jefe del Grupo de Contratos, recomienda al señor Director de la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", adjudicar el proceso PN ESCAR (MIC-041-2026), cuyo objeto es PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y APOYO LOGÍSTICO PARA EL DESARROLLO DE LOS LINEAMIENTOS DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS "ALFONSO LÓPEZ PUMAREJO", ESCUELA DE GUÍAS Y ADIESTRAMIENTO CANINO "AGENTE ÁLVARO ROJAS AHUMADA" Y ESCUELA DE EQUITACIÓN POLICIAL "CORONEL LUIS AUGUSTO TELLO" (ESCAR, ESGAC y ESCEQ), al señor LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES identificado con C.C. 1.024.576.228 expedida en Bogotá D.C. en atención a que cumplió técnica, jurídica y económicamente y de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso y la oferta presentada.

Atentamente,



Teniente Coronel **JOHNNY HARLEY CASTILLO ESPAÑOL**  
 Director Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo"

ELABORADO POR: SI HAZBLEIDI CAÑÓN ABRIL/ RESPONSABLE ESTUDIO PREVIOS  
 REVISADO POR: SI HAZBLEIDI CAÑÓN ABRIL/ JEFE DE CONTRATOS ESCAR (E)  
 REVISADO POR: IJ. EDWIN ALBERTO CRISTANCHO PERALTA/ JURIDICOS ESCAR (E)  
 REVISADO POR: CT. ARLEY ANTONIO DIAZ GONZALEZ/ JEFE DE CONTRATOS ESCAR (E)  
 APROBADO POR: MY. ANDRÉS LEONARDO CABRERA BARRAGAN/ SUDIE-ESCAR

Fecha de elaboración: 30-06-2026  
 ARCHIVO: Y:14.14.4.1.7.5.2 GRUCO/Vigencia 2026/2.1.3.4.2.3.3. CONTRATOS/11. CONTRATOS/11.3. CONTRATO DE COMPRAVENTA

Kilómetro 4 vía Mancilla - Hacienda Las Margaritas  
 Facatativá - Cundinamarca  
 Teléfonos 8 43 09 14 - IP 20627  
[escar.ofcon@policia.gov.co](mailto:escar.ofcon@policia.gov.co)  
[www.policia.gov.co](http://www.policia.gov.co)

**ANEXO No. 01**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**

| No | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | REFRIGERIO TIPO 1: Ensalada de frutas (400gr) a base de papaya, banano, mango, melón, fresa, piña caramelizada, uvas, kiwi, crema de leche 4 onzas y 10 gr de queso rallado, de marca reconocida, galleta dulce. Servida en recipiente de material biodegradable con cubiertos del mismo material con tapa ajustable y/o servicio a la mesa.                                                                                                                                                                                                                   |
| 2  | REFRIGERIO TIPO 2: Plato con pasabocas que contenga, mini pastel gloria 50 gr y corazones en hojaldre 100 gr, tabla de quesos 100 gr (grillete, queso curado, queso ahumado, queso de cabra, queso brie para untar) tabla de carnes frías (jamón ahumado, cabanos, pepperoni, salami, etc.) 100 gr, cascada de frutas surtidas (manzanas, uvas chilenas, fresas) organizar y combinar estos alimentos de forma decorativa. También se debe atender a los colores y a las formas de los elementos para que se cree armonía y quede una tabla elegante y bonita. |
| 3  | REFRIGERIO TIPO 3: 2 pinchos de pollo (120 gr) porción de papas a la francesa (100gr) Gaseosa en botella 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz. Servido como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4  | REFRIGERIO TIPO 4: Sándwich en pan artesanal (80 gr) con jamón de marca reconocida (20 gr) queso de marca reconocido (20 gr) y lechuga fresca (5 gr), y rodajas de tomate fresco (5gr) gaseosa de 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz. Servido como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                                                            |
| 5  | REFRIGERIO TIPO 5: Perro caliente (100 gr) con salchicha americana de marca reconocida, ripio de papa triturada (15 gr) salsas rojas (de tomate, rosada), mayonesa y salsa de piña, gaseosa de 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz. Debidamente empacado en recipiente individual que evite el contacto con el ambiente antes de ser entregado.                                                                                                                                                                                                        |
| 6  | REFRIGERIO TIPO 6: Hamburguesa 200 gramos, y bebida de 350 ml de marca reconocida, y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 7  | REFRIGERIO TIPO 7: Sándwich tipo cubano (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozzarella, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo), acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 mil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8  | REFRIGERIO TIPO 8: Sándwich en pan francés (21 cm): sabores: pechuga de pavo, cerdo BBQ, jamón-queso, Jamón-salami, hawaiano o salami, incluye diferentes salsas, Ingredientes: tomate, cebolla, maíz tierno, queso, lechuga; incluye servilletas y bebida de 350 ml - marca reconocida, y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión.                                                                                                                                 |
| 9  | REFRIGERIO TIPO 9: En recipiente de material biodegradable, decorado con un mensaje alusivo a la actividad que se vaya a desarrollar, la cual contenga 01 paquete de maní por 45 gramos, 01 paquete de gomas por 50 gramos y 01 chocolatina por 12 gramos, los productos deben ser de marcas reconocidas.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 10 | REFRIGERIO TIPO 10: Sándwich en pan de orégano /parmesano (15 cm), sabores: parrillada de res, carne BBQ, pollo, pavo y jamón incluye diferentes salsas, ingredientes tomate, cebolla roja, lechuga, queso y bebida de 350 ml – marca reconocida; y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado en una caja de material biodegradable, con un globo decorado para la ocasión.                                                                                                                                                       |
| 11 | REFRIGERIO TIPO 11: dos huevos fritos, tres Pancakes, porción de tocineta 80 gramos, porción de fruta 100 gramos, vaso de jugo 100% natural de 10 oz. Servido como se coordine con el supervisor del contrato en cada unidad policial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 12 | REFRIGERIO TIPO 12: dos huevos con cebolla y tomate, una almojábana, porción de queso 80 gramos y bebida caliente de 8 oz. Servido como se coordine con el supervisor del contrato en cada unidad policial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 13 | REFRIGERIO PARA NIÑOS: Porción de Pizza en sabores hawaiana y Pollo con champiñones por 100 gramos. Más botella de gaseosa por 250 ml no retornable en plástico. Servido como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | REFRIGERIO PARA NIÑOS: Combo infantil (crispetas, chocolatina) Más botella de gaseosa por 250 ml no retornable en plástico. Servido como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 15 | REFRIGERIO ESPECIAL POR UNIDAD: Organización y entrega debidamente empacado en recipiente individual que evite el contacto con el ambiente, en las instalaciones dispuestas por el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda, del siguiente tipo de refrigerio, así: Una porción de natilla blanca o de arequipe 80gr, dulce de mora o chocolate, dos buñuelos de maíz 50 gr cada uno, porción mantecada de 80 gr, y botella de gaseosa marca reconocida de 250 ml o vaso con bebida de masato de arroz de 9oz. |
| 16 | ALMUERZO TIPO 1: Mojarra, tilapia frita o trucha (porción de 300 gr) acompañada con porción de papa a la francesa y un patacón de 80 gr, porción de arroz de 125 gramos, ensalada mixta que incluye lechuga, aguacate, cebolla y vinagreta 90 gramos. Vaso de limonada natural 10 oz, servido como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                |
| 17 | ALMUERZO TIPO 2: Porción de Costillas de cerdo a la parrilla (125 gr) filete de Res (125 gr) Filete de pollo (125 gr), Acompañado de papa al vapor (máximo dos), 01 chorizo a la parrilla (100 gr), banano caramelizado con canela y porción individual de guacamole 10 onzas, Bebida de marca reconocida vaso de gaseosa fría de 10 oz, Servido como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                             |
| 18 | ALMUERZO TIPO 3: Salmon (200gr) en salsa de champiñones, Acompañado de ensalada compuesta por lechuga, durazno, fresa (100gr), crocante de papa (80 gr) y arroz café (60 gr) vaso de gaseosa 9 oz, servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 19 | ALMUERZO TIPO 4: Pechuga de pollo envuelta en Bacon y rellena de jamón y queso (250 gr,) acompañado de banano caramelizado con canela (80gr) arroz verde (60gr) ensalada con piña, fresa, queso vinagreta y mix. de lechugas más un vaso de gaseosa 250 ml. Servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda                                                                                                                                                                                                      |
| 20 | ALMUERZO TIPO 5: Pechuga albardada en tocineta 300 gr con un espejo de salsa agri dulce, Puré de papa (60gr) ensalada fresca (maíz, tomate Cherry, variedad de lechuga, espinaca 80 gr) arroz brasilero (80 gr) y vaso de gaseosa marca reconocida 10 oz. Servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda                                                                                                                                                                                                        |
| 21 | ALMUERZO TIPO 6: Fricase de pollo en salsa de champiñones, lomo de cerdo en salsa BBQ, ensalada cesar (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada uvas pasas), arroz a la naranja, papa quimérica, esponjado de naranja y un vaso de soda saborizada. Servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda                                                                                                                                                                                       |
| 22 | ALMUERZO TIPO 7: Lomo de cerdo en salsa de bechamel, pollo cordón blue en ensalada de champiñones, ensalada primavera (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas y queso rallado, arroz ranchero, papa quimérica, esponjado de naranja y vaso de gaseosa.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 23 | ALMUERZO TIPO 8: Lomo de cerdo en salsa de ciruelas, pechuga suprema de pollo en salsa bechamel, ensalada mixta (espinaca, apio, kiwi, fresas, melocotón, manzana en salsa de piña), papa a la mantequilla, arroz verde, esponjado de lulo y vaso de soda saborizada. Servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda                                                                                                                                                                                            |
| 24 | ALMUERZO TIPO 9: Cordón blue y medallones de res, cordón blue en salsa, medallón de res en salsa servido con papas lara y ensalada de vegetales, bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 25 | ALMUERZO TIPO 10: Rollo de carne fría, tajada de carne de 300 gramos, ensalada (papa, arveja, zanahoria y mayonesa porción 120 gramos), arroz verde y bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 26 | ALMUERZO TIPO 11: Lomo de res en salsa de bechamel, pollo cordón blue en ensalada de champiñones, ensalada primavera (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas y queso rallado, arroz ranchero papa quimérica, y vaso de gaseosa. Acompañado de postre.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 27 | FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES COPA PARA BRINDIS: Copa de bebida para brindis (10 oz) Bebida tipo (coctel, sangría, champaña o vino), servido como se coordine con el supervisor, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 28 | POSTRES POR UNIDAD: Postre Tiramisú 100 gr servido en empaque o recipiente de plástico - Postre de tres leches con galleta triturada en fondo 100 gr. -Flan de Vainilla con cristal de caramelo crocante 100 gr -Los postres se servirán en recipiente listo para llevar con cuchara hecha en material biodegradable, servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda. |
| 29 | TORTA ENTERA PARA 50 PERSONAS: Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo húmeda en tres leches (leche condensada, leche evaporada y crema de leche) con decoración acorde a la ocasión. La elección de la decoración incluyendo vela, se definirá previa coordinación con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda.                                              |

## II. SECCION DE POSIBLES LUGARES PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

| ITEM | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | <p>INSTALACIONES ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS – FACATATIVA (CUNDINAMARCA) INSTALACIONES ESCUELA DE GUÍAS Y ADIESTRAMIENTO CANINO- FACATATIVA (CUNDINAMARCA) E INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE EQUITACIÓN POLICIAL – BOGOTÁ.</p> <p>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE Y PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA</p> <p>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA</p> <p>Desarrollar un Festival de Cometas como estrategia de bienestar institucional, orientada a fortalecer la convivencia, el trabajo en equipo, la integración, la disciplina y el sano esparcimiento de los estudiantes en formación de la Policía Nacional de Colombia.</p> <p>El contratista se compromete a planear, organizar, ejecutar y evaluar el Festival de Cometas, para los estudiantes de formación designados por la Dirección de Educación Policial. Mencionado evento se realizará en las INSTALACIONES ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS – FACATATIVA (CUNDINAMARCA) INSTALACIONES ESCUELA DE GUÍAS Y ADIESTRAMIENTO CANINO – FACATATIVA (CUNDINAMARCA) E INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE EQUITACIÓN POLICIAL – BOGOTÁ. En diferentes fechas</p> <p>El desarrollo de las actividades estará acompañado de uno del ítem de tipo ambientación establecido en la sección No. III., acompañado por cualquiera de los servicios, oficios o profesiones establecidas en la sección No. V y por cualquier servicio de animación establecido en la sección No. VI del presente anexo, las cuales estarán a cargo del contratista según precios ofertados con pleno conocimiento del supervisor del contra.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será presentado teniendo en cuenta las condiciones requeridas para el desarrollo de la actividad con base en lo establecido en el inciso anterior, sin que dicha actividad genere cobro por parte del contratista en lo que corresponde al lugar, traslado del personal y traslado de elementos y personal logístico en atención a lo expuesto en este ítem.</p> |
| 2    | <p>PARQUE RECREATIVO</p> <p>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE Y PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA</p> <p>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA</p> <p>Entrada un día (pasadía) a PARQUE RECREATIVO EN EL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA o BOGOTÁ, cualquier día de la semana.</p> <p>El contratista suministrará el ingreso a las atracciones y actividades que ofrece el parque mecánico o temático, donde suministrará los pasaportes, manillas, brazaletes, entradas, tickets, boletas, seguros de lluvia o elemento similar que le permita el acceso a las actividades que ofrece el parque elegido por el supervisor del contrato, así como una persona que coordine el ingreso a la actividad y logística.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>ALIMENTACIÓN:</b> El contratista suministrará la alimentación que escoja el supervisor del contrato a cada uno de los asistentes el día de la actividad en las cantidades requeridas.</p> <p><b>FECHA:</b> la fecha de realización y cantidad de asistentes a la actividad será de acuerdo con las necesidades de la entidad, una vez el supervisor del contrato requiera al futuro contratista, este contará con dos días hábiles para la entrega de las boletas de ingreso y alimentación y su vigencia no podrá ser inferior a seis (6) meses.</p> <p>Las escuelas de policía suministrarán el transporte necesario para el traslado del personal.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3 | <p><b>ACTIVIDAD DE TURISMO – SALIDA - ESTADIA</b></p> <p><b>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE Y PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA</b></p> <p><b>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA.</b></p> <p>Realizar la actividad denominada "Taller de Habilidades Socioemocionales", con el propósito de fortalecer la integración institucional, la convivencia y el bienestar emocional del personal y los estudiantes de la Escuela de Guías y Adiestramiento Canino (ESGAC). La actividad se desarrollará mediante un taller experiencial, orientado al fortalecimiento de habilidades socioemocionales como la comunicación asertiva, el manejo adecuado de las emociones, la empatía y el trabajo en equipo.</p> <p><b>LUGAR Y TRANSPORTE</b></p> <p>La jornada se llevará a cabo en un lugar campestre del departamento de Cundinamarca y Bogotá (fincas, restaurantes, parques ecológicos, etc.) que ofrezca condiciones adecuadas para el desarrollo de actividades formativas y recreativas.</p> <p><b>ALIMENTACIÓN:</b> El contratista suministrará la alimentación que escoja el supervisor del contrato a cada uno de los asistentes el día de la actividad en las cantidades requeridas.</p> <p><b>FECHA:</b> la fecha de realización y cantidad de asistentes a la actividad será de acuerdo con las necesidades de la entidad, una vez el supervisor del contrato requiera al futuro contratista, este contará con dos días hábiles para la entrega de las boletas de ingreso y alimentación y su vigencia no podrá ser inferior a seis (6) meses.</p> <p>Las escuelas de policía suministrarán el transporte necesario para el traslado del personal.</p> |
| 4 | <p><b>ACTIVIDAD DE TURISMO - SALIDA ESTADIA</b></p> <p><b>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE Y PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA</b></p> <p><b>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA.</b></p> <p>Actividad que tiene como objetivo el acompañamiento del trabajo en equipo o programa de integración, que permite fortalecer la unión con sus compañeros de trabajo y que incluya:</p> <p>Visita a CENTRO VACACIONAL Y/O RECREATIVO EN EL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA Y/O BOGOTÁ, cualquier día de la semana, el cual debe tener como mínimo entrada a piscina de adultos y niños, derecho a zonas deportivas, juegos de mesa, zonas húmedas, atracciones mecánicas, entre otras.</p> <p>Se debe suministrar 1 desayuno, 2 almuerzos y 1 cena de acuerdo con la "sección I de alimentos", en el lugar de la actividad. Asimismo, debe tener alojamiento o estructuras tipo CAMPING o, en dado caso, suministrar HOTEL cerca al centro vacacional o recreativo.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será equivalente a una persona y deberá contener todo lo que acá se indica.</p> <p>Nota: Para el desarrollo de esta actividad, se contará con una asistencia mínima de 20 personas por salida, cabe aclarar, que se deben proyectar como mínimo tres salidas teniendo en cuenta la cantidad de personal. Estas salidas deben ser en temporada baja, en distintas fechas [martes a jueves] por cada grupo.</p>                                                                                                                                                                                                                                     |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>Nota 1: Las escuelas de policía suministrarán el transporte necesario para el traslado del personal.</p> <p><b>ACTIVIDAD DE TURISMO - SALIDA ESTADÍA</b></p> <p><b>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE Y PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA</b></p> <p><b>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA.</b></p> <p>Estadía en GLAMPING EN EL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA Y/O BOGOTA, cualquier día de la semana incluye: una noche de alojamiento en glamping, con cama doble y tendidos térmicos, así como zona privada de fogata y balcón cubierto, aventura en cuatrimoto de horas, caminata ecológica y cabalgata.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 5 | <p>Alimentación: 1 Desayuno, 1 Almuerzo, 1 cena.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será equivalente a una persona, y este deberá incluir todo lo que acá se indica.</p> <p>Nota: Para el desarrollo de esta actividad, se contará con una asistencia mínima de 30 personas por salida, cabe aclarar, que se deben proyectar como mínimo tres salidas teniendo en cuenta la cantidad de personal. Estas salidas deben ser en temporada baja, en distintas fechas [martes a jueves] por cada grupo.</p> <p>Nota 1: Las escuelas de policía suministrarán el transporte necesario para el traslado del personal.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 6 | <p><b>SALÓN O ESPACIO CUBIERTO</b></p> <p>Salón o espacio cubierto con capacidad mínima de 160 personas, el cual deberá estar decorado con arco y torres en globos de 2 metros cada uno, asimismo se debe disponer de un photocall o fotocoll decorado con imágenes alusivas a la imagen institucional que para el momento se encuentre vigente, previa coordinación con el supervisor del contrato.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será ofertado teniendo en cuenta las condiciones requeridas para el desarrollo de la actividad, de acuerdo al inciso anterior y al tipo de lugar.</p> <p>Para la Escuela de Nacional de carabineros "Alfonso López Pumarejo" escuela de guas y adiestramiento canino "Agente Álvaro Rojas Ahumada" y escuela de equitación policial "Coronel Luis Augusto Tello", el sitio podrá ubicarse en los municipios circundantes al departamento de Cundinamarca y Bogotá o en su defecto dentro del mismo municipio o ciudad de Ubicación.</p> |
| 7 | <p><b>CARPA TIPO HANGAR</b></p> <p>Carpa de 6 metros color blanca que cuente con paredes las cuales deben incluir ventanas, para capacidad mínima de 60 personas arme y desarme incluido, decoración acorde a la actividad de acuerdo con las diferentes secciones establecidas en el presente anexo y previa coordinación con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será respecto a la carpa tipo hangar; el valor final se definirá según las secciones requeridas para la decoración de la misma.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 8 | <p><b>CARPAS DE EXTERIOR</b></p> <p>Carpa cuatro aguas con medidas de 6 x 6 metros, con estructura en acero, cubierta en plastilina con capacidad mínima de 30 personas, con instalación incluida, según para la actividad que se requiera.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será respecto a la carpa tipo hangar; el valor final se definirá según las secciones requeridas para la decoración de la misma.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 9 | <p><b>SALA DE CINE</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE Y PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA

FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA.

Servicio de entretenimiento en salas de cine de la ciudad Bogotá y/o departamento de Cundinamarca en un sitio con altas medidas de seguridad y vías de acceso en excelente estado, las funciones deben ser entre semana de lunes a jueves.

Debe contar con salas de cine, zona de taquilla, tener diversidad de horarios en las funciones, proyectar películas de cartelera de acuerdo a la clasificación del film contar con baños públicos.

La proyección de la película deberá ser en Clasificación 2D y 3D (incluye gafas en caso de ser función 3D sin costo adicional).

El supervisor del contrato, según la unidad que corresponda, escogerá el tipo de película o proyección de acuerdo con la cartelera de cine o película disponible.

El valor será establecido por adulto, este valor debe incluir todos los componentes indicados en el presente ítem, es de anotar que la salida será con mínimo 30 personas.

Nota 1: Las escuelas de policía suministrarán el transporte necesario para el traslado del personal.

### III. SECCION DE POSIBLES AMBIENTACIONES A UTILIZAR EN LAS ACTIVIDADES

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | <p><b>AMBIENTACIÓN TIPO 1</b></p> <p>Ambientación por sistema de audio profesional (conformado por 4 altavoces de dos vías con potencia de salida 2000 vatios, 2 subwoofer 2000 vatios, amplificador de potencia 2000 vatios, mixer, 4 micrófonos, 3 monitores de piso para retorno)</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será de acuerdo a las anteriores especificaciones.</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p> |
| 2    | <p><b>ARREGLO FLORAL</b></p> <p>Centro de mesa de diferentes flores naturales (flores, ramas y plantas) de 15x15 cm, y una altura de 20 cm. Con base en madera o en vidrio. De acuerdo a las indicaciones del supervisor del contrato, según la unidad que corresponda.</p> <p>Valor: Por unidad</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p>                                                                                          |
| 3    | <p><b>LETRAS GIGANTES</b></p> <p>Letras gigantes de 1.20 x 70 cm en madera tipo quintuple color blanco incluye luces.</p> <p>Valor: Por unidad</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p>                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4    | <p><b>COMETAS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Una cometa clásica de rombo donde el <b>mástil vertical mide 80 cm</b> y el <b>travesaño horizontal 60 cm</b>, cruzándose este último a unos <b>20 cm de la parte superior</b> para garantizar un centro de gravedad estable. Esta armazón sostiene una vela de aproximadamente <b>0.24 m<sup>2</sup></b> y requiere de una cola de entre <b>4 y 6 metros de longitud</b> (unas cinco o siete veces la altura total) para evitar que gire descontroladamente.</p> <p>Valor: _____ Por _____ unidad</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**IV. SECCION DE POSIBLES MONTAJES A UTILIZAR EN LAS ACTIVIDADES**

| ÍTEM                 | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                      |                   |            |                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------|------------|-------------------|
| 1                    | <p><b>MESA PARA SEIS PERSONAS DECORADA CON SILLAS, MANTELES Y CENTROS DE MESA</b></p> <p>Debe incluir El mobiliario (mesas, sillas, servilletas, manteles, forros, moños, entre otros) de acuerdo a las instrucciones de bioseguridad, Manteles con tapas, se suministrará las cantidades necesarias de conformidad con las características del evento programado, el supervisor, según la unidad que corresponda, seleccionará e indicará los colores y tipos de centros de mesa.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será presentado por mesa de acuerdo con las condiciones antes expuestas, asimismo, cabe recordar que se deben tener presente todas aquellas erogaciones que se causen como, por ejemplo: (transporte, combustible, peajes, entre otros.).</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p>                                                                                                                                                             |                      |                   |            |                   |
| 2                    | <p><b>KIT DE LOSA</b></p> <p>Kit para la prestación de servicio de comida en platos de loza cerámica el cual debe de contener Plato llano (entre 21 y 25 centímetros de diámetro), plato hondo (entre 20 a 24 centímetros de diámetro) y plato de postre (entre 14 a 20 cms de diámetro), cuchara, cuchillo y tenedor, vaso de vidrio (6.2cm de diámetro de boca x 5.5 cm de diámetro de base x 16.4cm de alto) y servilleta.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será presentado teniendo en cuenta el valor total del kit para cada persona de acuerdo a las especificaciones realizadas en el inciso anterior.</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                      |                   |            |                   |
| 3                    | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;"><b>KIT LOGÍSTICO</b></td> <td style="width: 33%; text-align: center;"><b>BÁSICO</b></td> <td style="width: 33%; text-align: center;"><b>SIN</b></td> <td style="width: 33%; text-align: center;"><b>MOBILIARIO</b></td> </tr> </table> <p>Un mantel con tapa más cinco vestidos para cualquier tipo de silla sin brazos y cinco servilletas tipo tela, de acuerdo al tipo de evento. El supervisor del contrato indicará al contratista los colores a utilizar para la actividad.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será presentado teniendo en cuenta el valor total del kit de acuerdo a las especificaciones realizadas en el inciso anterior, asimismo, cabe recordar que se deben tener presente todas aquellas erogaciones que se causen como, por ejemplo: (transporte, combustible, peajes, entre otros.).</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados</p> | <b>KIT LOGÍSTICO</b> | <b>BÁSICO</b>     | <b>SIN</b> | <b>MOBILIARIO</b> |
| <b>KIT LOGÍSTICO</b> | <b>BÁSICO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>SIN</b>           | <b>MOBILIARIO</b> |            |                   |

**V. SECCION DE POSIBLES "SERVICIOS, OFICIOS Y/O PROFESIONES" A UTILIZAR EN LAS ACTIVIDADES**

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN |
|------|-------------|
|------|-------------|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <p><b>SERVICIO DE MESERO</b></p> <p>Mesero debidamente uniformado y con los elementos de bioseguridad necesarios para la atención y prestación del servicio en diversas actividades, este personal debe tener experiencia en Colombia de haber participado como mínimo, en un (1) proyecto relacionado con el objeto del presente contrato, su servicio será mínimo de dos horas y máximo de tres horas, cubriendo la atención de máximo 15 personas.</p> <p>Valor: mesero por cada quince personas.</p> <p>Nota: Los precios ofertados no serán objeto de discusión, ni reajustes bajo ninguna circunstancia por parte de esta entidad, por tal razón el oferente deberá presentar precios ajustados a la realidad con el fin de evitar posibles desequilibrios económicos, por la mala proyección de precios, en consecuencia, los precios ofertados deben incluir gastos de transporte, impuestos, pólizas y demás erogaciones que se puedan producir durante la ejecución del contrato y se encuentren a cargo del contratista</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 2 | <p><b>ENTRENADOR - COACH LÍNEA DE INTERVENCIÓN:</b></p> <p>Asistencia Social</p> <p>Profesional COACH – ENTRENADOR con capacidad para manejo de herramientas ofimáticas y desarrollo de conferencias presenciales que oriente talleres con metodología dinámica por un periodo de duración máximo de tres horas por cada sesión, este personal debe tener experiencia en Colombia de haber participado como mínimo, en un (1) proyecto relacionado con el objeto del presente contrato.</p> <p>Para el desarrollo de actividades que requieran este perfil, se contará con la asistencia de mínimo 50 personas y un máximo a 100, se desarrollarán con el fin primordial de promover el fortalecimiento del ser, la expresión y manejo de emociones y sentimientos, proyecto de vida.</p> <p>Valor: profesional de mínimo tres horas, cubriendo un aproximado de 50 a 100 personas.</p> <p>Nota: Los precios ofertados no serán objeto de discusión, ni reajustes bajo ninguna circunstancia por parte de esta entidad, por tal razón el oferente deberá presentar precios ajustados a la realidad con el fin de evitar posibles desequilibrios económicos, por la mala proyección de precios, en consecuencia, los precios ofertados deben incluir gastos de transporte, impuestos, pólizas y demás erogaciones que se puedan producir durante la ejecución del contrato, <b>LOS CUALES SON EXCLUSIVIDAD DEL CONTRATISTA.</b></p> |
| 3 | <p><b>SERVICIO DE DIRECTOR LOGÍSTICO U ORGANIZADOR DE EVENTOS</b></p> <p>Director logístico u organizador de eventos, encargado de garantizar que los eventos se planeen y lleven a cabalidad con un alto estándar de calidad, quien deberá coordinar previamente con el supervisor del contrato el desarrollo de estos, debiendo estar permanentemente desde el inicio hasta el fin de la actividad, cualquiera que sea.</p> <p>Este personal debe tener experiencia en Colombia de haber participado como mínimo, en un (1) proyecto relacionado con el objeto del presente contrato.</p> <p>Valor: será propuesto y aplicado para cada actividad de las ya indicadas en el anexo No. 1 del estudio previo.</p> <p>Nota: Los precios ofertados no serán objeto de discusión, ni reajustes bajo ninguna circunstancia por parte de esta entidad, por tal razón el oferente deberá presentar precios ajustados a la realidad con el fin de evitar posibles desequilibrios económicos, por la mala proyección de precios, en consecuencia, los precios ofertados deben incluir gastos de transporte, impuestos, pólizas y demás erogaciones que se puedan producir durante la ejecución del contrato y se encuentren a cargo del contratista, <b>LOS CUALES SON EXCLUSIVIDAD DEL CONTRATISTA.</b></p>                                                                                                                               |
| 4 | <p><b>SHOW STAND UP COMEDY.</b></p> <p>Servicio de animación en stand up comedy y/o cuentero, que aborde diferentes temáticas como lo</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p>son la docencia, fortalecimiento de valores y la familia, ambiente laboral, entre otros; previa coordinación con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda.</p> <p>Este personal debe tener experiencia en Colombia de haber participado como mínimo, en un (1) proyecto relacionado con el objeto del presente contrato.</p> <p>El desarrollo de la actividad no deberá ser inferior a dos horas ni superar las 3 horas.</p> <p>Valor: será general por cada actividad relacionada en el anexo No. 1 del estudio previo y que demande la participación de personal con este tipo de perfil incluyendo todas las condiciones requeridas para el adecuado desempeño de esta, expuestas previamente en el presente ítem.</p>                                                                                                                                                                                   |
| 5 | <p><b>SERVICIO DE ANIMACIÓN.</b></p> <p>Animación por un periodo de dos horas que evoque una tarde de fantasía enmarcada en un contexto mágico de la celebración de los disfraces, mezclado con ingredientes de color y fantasía, propios de la dulzura de los niños y las niñas, previa coordinación con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda.</p> <p>Valor: el valor de la animación será acorde a las condiciones del presente ítem</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 6 | <p><b>SERVICIO ACTIVIDAD RECREO-DEPORTIVA</b> 1</p> <p>Organización y desarrollo de evento deportivo campeonato voleibol, baloncesto y microfútbol intersecciones (los eventos deportivos deben contener arbitraje, reconocimiento al campeón y subcampeón.</p> <p>Nota. Este evento va dirigido a un mínimo de 70 y un máximo de 150 personas, adscritos a la escuela Nacional de carabineros "Alfonso López Pumarejo" escuela de Guías y Adiestramiento Canino "Agente Álvaro rojas ahumada y escuela de equitación policial "Coronel Luis Augusto Tello" en todos sus niveles. Deben realizar la inscripción de los participantes, la eliminación o fixture será directa o sencilla.</p> <p>Nota. Tipo de campeonato (voleibol, micro, futbol, baloncesto), un equipo por cada sección, en cada una de las disciplinas deportivas.</p> <p>Valor: el valor de la actividad, será acorde a las condiciones del presente ítem</p> |
| 7 | <p><b>SERENATA EN VIVO.</b></p> <p>La serenata para la ocasión deberá incluir sonido y un cantante o persona idónea en tocar canciones en piano, saxofón, arpa u otros instrumentos musicales que amenicen la actividad, Lo anterior, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda, para establecer el repertorio de canciones y tiempo destinado para la intervención el cual no excederá el tiempo de dos horas de presentación.</p> <p>Valor: el valor de la serenata, será acorde a las condiciones del presente ítem.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 8 | <p><b>TALLER PRÁCTICO.</b></p> <p>Taller lúdico práctico con orientador o animador presencial según la actividad seleccionada: puede ser talleres de dibujo, taller de Manualidades, taller de Pintura, entre otros incluye, materiales de trabajo. Actividad dirigida para 100 personas aproximadamente.</p> <p>Valor: el valor de la actividad, será acorde a las condiciones del presente ítem</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 9 | <p><b>SHOW MUSICAL:</b></p> <p>Actividad en vivo por un término de duración de dos horas el cual debe de componerse de un cantante con su orquesta y toda la logística necesaria para la presentación del acto musical, en espacio abierto o cerrado de acuerdo a las indicaciones del supervisor del contrato, según la unidad que corresponda.</p> <p>Valor: el valor del show, será acorde a las condiciones del presente ítem.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | <p><b>DECORACIÓN DEL LUGAR A BASE DE GLOBOS</b><br/>Globos de diferentes tamaños y colores que se adecuen a recintos cerrados con mobiliario según corresponda la celebración a decorar.<br/>Valor: el valor del show, será acorde a las condiciones del presente ítem.</p>                                                                                                                      |
| 11 | <p><b>SERVICIO DE MONTAJES DE JUEGOS TRADICIONALES.</b><br/>Realizar un montaje con juegos tradicionales como sapo, bolirana, y juegos de mesa que permitan apoyar la decoración.<br/>Valor: Por unidad<br/><br/>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p> |

**Nota:** De acuerdo a las líneas de acción establecidas en cada ítem, el supervisor del contrato de cada unidad policial, previa consulta a la dirección de escuela correspondiente, coordinará con el contratista la realización de las actividades, como mínimo con 48 horas de anticipación, para evitar inconvenientes al momento de desarrollar la misma.

**Nota 1:** El supervisor del contrato según corresponda, dejará soportes documentales, fotográficos y filmicos del desarrollo, consumo, uso y demás circunstancias que se presenten durante la ejecución de las actividades, con el fin de demostrar la debida ejecución del presupuesto dentro del evento correspondiente.

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

| ITEM                             | CONDICIONES TECNICAS HABILITANTES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLE |    |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | SI     | NO |
| <b>GENERALIDADES DEL PROCESO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |    |
| 1                                | <p><b>EXPERIENCIA PROPONENTE</b><br/>La experiencia específica del proponente le permite a la entidad asegurarse que el contrato será ejecutado por una firma con suficiente experiencia en proyectos de similares características en cuanto a su naturaleza y grado de complejidad, que facilite el cumplimiento dentro del plazo establecido para el mismo.<br/><br/>Por lo anterior y de acuerdo a lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.5.3. el Decreto 1082 del 2015, la experiencia se verificará en el certificado de inscripción clasificación y calificación expedido por la Cámara de Comercio respectiva, la inscripción vigente de la empresa como CUMPLE O NO CUMPLE el cual será verificado por el comité técnico en el RUP.</p> |        |    |
| 2                                | <p><b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL:</b> Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proyecto de acuerdo a su oficio, actividad o profesión que desempeñe dentro de la empresa, el proponente deberá certificar que este personal cuenta con experiencia en Colombia de haber participado mínimo en un (1) proyecto relacionado o con características similares al objeto contractual que se pretende desarrollar en el futuro contrato. Certificación que debe ser aplicable a todo el personal que participe dentro de la ejecución, de acuerdo con las especificaciones técnicas de las actividades.</p>                                                                                                                 |        |    |
| 3                                | <p><b>CAPACIDAD OPERATIVA:</b> El oferente certificará por escrito que, en caso dado, de requerirse desarrollar alguna actividad en sitio distinto al de las Instalaciones Policiales, el proponente cuenta con la disponibilidad de instalaciones, acuerdos y elegantes para atender la necesidad de cada unidad policial, tanto en el municipio de Facatativá – Cundinamarca como en la ciudad de Bogota, o en su defecto a municipios cercanos a los previamente citados.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |        |    |
| 4                                | <p><b>CAPACIDAD LOGÍSTICA:</b> El oferente, deberá acreditar su establecimiento de comercio o una sede en el municipio que corresponda, el oferente acreditará una sede de su empresa en cualquiera de los dos municipios Facatativa (Cundinamarca) ciudad de Bogota, (anexar certificado de representación legal o registro mercantil, sin embargo, en el municipio donde no tenga sede, deberá demostrar mediante documento legal, el tipo de vínculo comercial</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|    | <p>con alguna empresa asentada en dicho municipio la cual debe tener dentro de sus actividades comerciales las requeridas para el presente proceso de selección, toda vez que, se pretende que, para la atención oportuna de los eventos que se vayan a desarrollar en las escuelas de policía, exista un establecimiento acreditado por el contratista en el municipio que permita brindar oportunas respuestas a los requerimientos de la supervisión</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| 5  | <p>El futuro adjudicatario asumirá los costos de transporte, seguros, fletes y demás erogaciones, que se causen dentro de la ejecución del contrato con el fin de dar cumplimiento oportuno y acertado al mismo, entregando el servicio oportunamente y con calidad en el sitio destinado para el desarrollo de las actividades. Estos costos se entenderán incorporados a los valores presentados dentro de la oferta en cada una de sus secciones. Razón por la cual el proponente deberá realizar un adecuado análisis de los costos y así presentar una oferta económica equilibrada.</p>                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 6  | <p>Los artículos empleados para la preparación de alimentos deberán contar con un estado óptimo y seguro para la manipulación de los productos, de la misma forma su operación deberá estar a cargo de personal idóneo y de acuerdo a la BPM, por lo anterior y con el fin de dar fe al cumplimiento del presente Ítem, el contratista permitirá al supervisor del contrato verificar los productos antes de ser preparados.</p> <p>Una vez adjudicado el proceso, el contratista deberá presentar ante el supervisor del contrato designado, las debidas certificaciones sobre manipulación de alimentos por parte del personal seleccionado para el desarrollo de esta actividad.</p>                                                                                                     |  |  |
| 7  | <p>El oferente y futuro contratista debe contar con la disponibilidad de menaje de cocina en loza en cerámica o cristal, silletería con forro y moño, decoración del lugar de acuerdo al evento, mesas, mantelería, centros de mesa, servilletas en tela, cubiertos metálicos, vasos y copas de cristal, equipo de cocina, personal calificado y en general, de los implementos necesarios para prestar el servicio de alimentación en forma directa y en los lugares que requieran las Escuelas de Policía.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 8  | <p>El contratista se compromete a garantizar la calidad de sus productos, buen manejo y conservación de los alimentos, la cadena de frío para los que corresponda, los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes y la inocuidad de los alimentos. Igualmente se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos materia prima necesarios para la correcta prestación y entrega del Servicio. <b>(debe anexar certificación del compromiso)</b></p>                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| 9  | <p>El proveedor deberá acordar los horarios para el desarrollo de los servicios contratados, con el supervisor del contrato de cada unidad policial, según corresponda.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| 10 | <p>Con el fin de que se preste un excelente servicio a las actividades que se van a desarrollar, el oferente en caso de que llegue a ser adjudicatario, deberá cumplir con la cantidad requerida de personas "meseros" en cada una de las actividades, así mismo se debe prever la cantidad necesaria de personal encargada de la manipulación de alimentos las cuales deben ser acordes con el evento y la cantidad de personas que asisten al mismo; este personal debe estar debidamente certificado en el desarrollo de su actividad, debiendo entregar el contratista, los respectivos certificados que acrediten la idoneidad de estas personas en dicho oficio al supervisor del contrato, según corresponda, dentro de los cinco días siguientes a la adjudicación del proceso.</p> |  |  |
| 11 | <p>Los alimentos perecederos entregados al personal policial y sus beneficiarios, deberán presentar excelentes condiciones organolépticas y cumplirán con las normas y técnicas de preparación de alimentos exigidas por el ministerio de salud nacional, para tal fin el oferente deberá certificar que presentará a la entidad alimentos en óptimas condiciones para el consumo (alimentos frescos) y servirá productos recién preparados - <b>(Máximo 2 horas de preparación)</b>.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 12 | <p>El oferente, en caso de que llegase a ser adjudicatario, se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta, el cual será a cargo exclusivo del adjudicatario, incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, sistema general de riesgos laborales y demás previsiones de ley. <b>(anexar compromiso)</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 13 | El Contratista debe realizar las operaciones directamente con sus propios recursos o subcontratando dichas labores con otras empresas o proveedores mediante convenios, asegurando la prestación del servicio a esta unidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 14 | El contratista en caso de que llegase a ser adjudicatario, se compromete a entregar en óptimas condiciones de limpieza y aseo las instalaciones policiales, cuando éstas sean usadas para la realización de los diferentes eventos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 15 | El personal que apoye los diferentes servicios de bienestar, al momento de ingresar a las Instalaciones Policiales, debe registrarse en el módulo de información de la guardia, presentar su documento de identidad, y los documentos pertinentes a EPS y ARL. (listado el cual debe ser enviado previamente al supervisor del contrato, según corresponda).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 16 | El oferente en caso de que llegase a ser adjudicatario, debe garantizar la comunicación continua y directa con el o los supervisores del contrato y la firma contratada, en aras de organizar en forma directa y oportuna la prestación del servicio contratado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 17 | El oferente, se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo", como consecuencia de algún incidente que se llegase a presentar por deficiencia en alguno de los servicios prestados, durante la ejecución del contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 18 | El adjudicatario, se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas, cuidando de no ofrecer alimentos con fecha de vencimiento expirada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 19 | El oferente en caso de ser adjudicatario se compromete a que, el personal que esté vinculado a los diferentes servicios, sea debidamente dotado de su vestuario el cual debe ser tipo uniforme y con los respectivos accesorios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc), así mismo debe dotar el personal de un sistema de identificación como puede ser "carné."                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 20 | Previa coordinación con los supervisores del contrato y hasta agotar presupuesto, el contrato se ejecutará en las diferentes actividades de bienestar social y universitario programadas por las Escuelas. (tracto sucesivo)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|    | <b>REGISTRO NACIONAL DE TURISMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| 21 | Las empresas prestadoras de esta clase de servicios, deben estar inscritas en el Registro Nacional de Turismo (RNT), y dicha inscripción debe corresponder con la clase de actividades que se pretenden realizar en estas unidades policiales, información que será verificada al momento de la evaluación, por tal razón la renovación del RNT, deberá estar actualizado vigencia 2025.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
|    | <b>EXPERIENCIA PROPONENTE NACIONAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 22 | cuando el adjudicatario sea una persona natural, dentro de los tres días siguientes a la suscripción del acta de inicio, debe informar mediante documento a quien otorga facultades legales de representación en eventos de fuerza mayor a ócaso fortuito.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|    | <b>CONDICIONES MINIMAS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
| 1  | En concordancia al Decreto 1072 del 26/05/2015 y Decreto 052 de 12-01-2017; El oferente se compromete a dar estricto cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de acuerdo a la actividad que desempeñe. Para lo cual deberá diligenciar formulario anexo al presente documento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 2  | <b>Certifique</b> , que cumple con lo establecido en la resolución número 312 del 13 de febrero de 2019 por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG – SST, de acuerdo a la composición de su empresa, ya sea persona natural o persona jurídica.<br>Deben existir evidencias objetivas sobre el cumplimiento a dicha norma, de acuerdo con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual." esta información podrá ser verificada al momento de celebrar el contrato por parte del responsable de seguridad y salud en el trabajo. (anexar certificado) |  |  |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                                                         | Nota: los documentos indicados en la norma, podrán ser solicitados durante la ejecución del contrato, por el responsable del SG-SST de esta Unidad Policial, con el fin de verificar su veracidad y cumplimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| 3                                                                       | El Contratista y sus subordinados acatarán, respetarán y cumplirán con los protocolos de seguridad, bioseguridad y protección establecidos por la Escuela de Policía, con el fin de prevenir contagios por causa de algún tipo de virus o infección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| <b>CONDICIONES MINIMAS AMBIENTALES (Resolución 00090 de 15/01/2018)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| 1                                                                       | El oferente, en caso de que llegase a ser adjudicatario, se compromete a realizar procedimientos en las actividades contratadas, que no afecten la salud humana y el medio ambiente, como el cuidado del recurso hídrico y las buenas prácticas en el uso eficiente de la energía eléctrica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| 2                                                                       | El proveedor velará porque los productos a usar tengan un óptimo proceso de fabricación y/o utilización y que su procedimiento no impacte en mayor medida los recursos naturales, en caso de ser así, tomará las medidas correctivas para mitigar el impacto ambiental de sus actividades cumpliendo con la normativa ambiental, de seguridad y salud ocupacional aplicable.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| 3                                                                       | El contratista deberá tomar todas las medidas conducentes a evitar la contaminación ambiental a la entrega del servicio relacionado principalmente con el manejo adecuado de los residuos que se puedan generar, así mismo cumplir con todas las leyes ambientales, de higiene y seguridad industrial, y de salud ocupacional aplicables.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| 4                                                                       | El contratista no dejará sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna o salud humana, ni contaminará los ambientes de trabajo en la institución, el suelo o los cuerpos de agua existentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| 5                                                                       | Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad del CONTRATISTA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| <b>ASPECTOS DE CONFIDENCIALIDAD</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| 1                                                                       | Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.<br><br>En virtud del futuro contrato, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información, formulario anexo al presente documento. |  |  |
| 2                                                                       | El contratista deberá diligenciar y anexar el formato 1DT - FR - 0016 (declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros). Una vez el contrato sea adjudicado, entregándolo al supervisor del contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |

## ANEXO 02 PROPUESTA ECONÓMICA

## I. SECCION DE ALIMENTOS

| NO. | DESCRIPCION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS | PORCENTAJE DE DESCUENTO OFERTADO | VALOR UNITARIO FINAL CON EL DESCUENTO OFERTADO |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| 1   | REFRIGERIO TIPO 1: Ensalada de frutas (400gr) a base de papaya, banana, mango, melón, fresa, piña caramelizada, uvas, kiwi, crema de leche 4 onzas y 10 gr de queso rallado, de marca reconocida, galleta dulce. Servida en recipiente de material biodegradable con cubiertos del mismo material con tapa ajustable y/o servicio a la mesa.                                                                                                                                                                                                                  | \$ 38.000                                  |                                  | \$ 22.416,20                                   |
| 2   | REFRIGERIO TIPO 2: Plato con pasapocas que contenga, mini pastel gloria 50 gr y corazones en hojaldre 100 gr, tabla de quesos 100 gr (grillero, queso curado, queso ahumado, queso de cabra, queso brie para untar) tabla de carnes frías (jamón ahumado, cabanos, pepperoni, salami, etc.) 100 gr, cascada de frutas surtidas (manzanas, uvas chilenas, fresas) organizar y combinar estos alimentos de forma decorativa. También se debe atender a los colores y a las formas de los elementos para que se cree armonía y quede una tabla elegante y bonita | \$ 87.000                                  | 41.05%                           | \$ 51.321,30                                   |
| 3   | REFRIGERIO TIPO 3: 2 pinchos de pollo (120 gr) porción de papas a la francesa (100gr) Gaseosa en botella 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz. Servido como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda                                                                                                                                                                                                                                                                                     | \$ 39.000                                  |                                  | \$ 23.006,10                                   |
| 4   | REFRIGERIO TIPO 4: Sándwich en pan artesanal (80 gr) con jamón de marca reconocida (20 gr) queso de marca reconocida (20 gr) y lechuga fresca (5 gr), y rodajas de tomate fresco (5gr) gaseosa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | \$ 32.000                                  |                                  | \$ 18.876,80                                   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|    | de 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz. Serido como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                                                                                                                            |           |              |
| 5  | REFRIGERIO TIPO 5: Pecho caliente (100 gr) con salchicha americana de marca reconocida, ripo de papa friturada (15 gr) salsas rojas (de tomate, rosada), mayonesa y salsa de piña, gaseosa de 250 ml o vaso de jugo 100% natural de 10 oz. Debidamente empacado en recipiente individual que evite el contacto con el ambiente antes de ser entregado.                                                                         | \$ 35.000 | \$ 20.646,50 |
| 6  | REFRIGERIO TIPO 6: Hamburguesa 200 gramos, y bebida de 350 ml de marca reconocida, en y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión.                                                                                                                                                                                                       | \$ 45.000 | \$ 26.545,50 |
| 7  | REFRIGERIO TIPO 7: Sándwich tipo cubano (roast beef en rebanada y jamón pierna, salami, queso mozzarella, queso parmesano, tomate lechuga, salsa italiana y de ajo), acompañada con un jugo o gaseosa en botella no retornable de 350 ml.                                                                                                                                                                                      | \$ 48.000 | \$ 28.315,20 |
| 8  | REFRIGERIO TIPO 8: Sándwich en pan francés (21 cm): sabores: pechuga de pavo, cerdo BBQ, jamón-queso, Jamón-salami, hawaiano o salami, incluye diferentes salsas, ingredientes: tomate, cebolla, maíz tierno, queso, lechuga; incluye servilletas y bebida de 350 ml - marca reconocida, y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado en una caja de cartón con un globo decorado para la ocasión. | \$ 57.000 | \$ 33.624,30 |
| 9  | REFRIGERIO TIPO 9: En recipiente de materia biodegradable, decorado con un mensaje alusivo a la actividad que se vaya a desarrollar, la cual contenga 01 paquete de marí por 45 gramos, 01 paquete de gomas por 50 gramos y 01 chocolatina por 12 gramos, los productos deben ser de marcas reconocidas.                                                                                                                       | \$ 27.000 | \$ 15.927,30 |
| 10 | REFRIGERIO TIPO 10: Sándwich en pan de orégano /parmesano (15 cm), sabores: pambada de res, carne BBQ, pollo, pavo y jamón, incluye diferentes salsas, ingredientes: tomate, cebolla roja, lechuga, queso y bebida de 350 ml - marca reconocida; y una chocolatina de 30 gramos de marca reconocida, lo anterior empacado en una caja de materia biodegradable, con un globo decorado para la ocasión.                         | \$ 57.000 | \$ 33.624,30 |
| 11 | REFRIGERIO TIPO 11: dos huevos fritos, tres Pancakes, porción de tocineta 80 gramos,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | \$ 42.000 | \$ 24.775,80 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |              |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|    | porción de fruta 100 gramos, vaso de jugo 100% natural de 10 oz. Servicio como se coordine con el supervisor del contrato en cada unidad policial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |              |
| 12 | REFRIGERIO TIPO 12: dos huevos con cebolla y tomate, una almojábana, porción de queso 50 gramos y bebida caliente de 8oz. Servicio como se coordine con el supervisor del contrato en cada unidad policial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | \$ 38.000 | \$ 22.416,20 |
| 13 | REFRIGERIO PARA NIÑOS: Porción de Piza en sabores hawaiana y Pollo con champiñones por 100 gramos. Más botella de gaseosa por 250 ml no retornable en plástico. Servicio como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                                                                                                                                   | \$ 27.000 | \$ 15.927,30 |
| 14 | REFRIGERIO PARA NIÑOS: Combo infantil (crispetas, chocarina) Más botella de gaseosa por 250 ml no retornable en plástico. Servicio como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | \$ 26.000 | \$ 15.337,40 |
| 15 | REFRIGERIO ESPECIAL POR UNIDAD: Organización y entrega debidamente empacada en recipiente individual que evite el contacto con el ambiente, en las instalaciones dispuestas por el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda, del siguiente tipo de refrigerio, así: Una porción de natilla digna o de arequipe 80gr, dulce de mora o chocolate, dos buñuelos de maíz 50 gr cada uno, porción mantecada de 80 gr y botella de gaseosa marca reconocida de 250 ml o vaso con bebida de masato de arroz de 8oz. | \$ 32.000 | \$ 18.876,60 |
| 16 | ALMUERZO TIPO 1: Mojarra, friapia frita o trucha (porción de 300 gr) acompañada con porción de papa a la francesa y un patacón de 80 gr, porción de arroz de 125 gramos, ensalada mixta que incluye lechuga, aguacate, cebolla y vinagreta 90 gramos, Vaso de limonada natural 10 oz, servicio como se coordine con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                             | \$ 65.000 | \$ 38.843,50 |
| 17 | ALMUERZO TIPO 2: Porción de Costillas de cerdo a la parrilla (125 gr) filete de Res (125 gr) Filete de pollo (125 gr). Acompañado de papa a vapor (máximo dos), 01 chorizo a la parrilla (100 gr), Banano caramelizado con canela y porción individual de guacamole 10 onzas, Bebida de marca reconocida vaso de gaseosa fría de 10 oz.                                                                                                                                                                                                                 | \$ 85.000 | \$ 50.141,50 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
|    | supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |              |
| 18 | ALMUERZO TIPO 3: Salmón (200gr) en salsa de champiñones. Acompañado de ensalada compuesta por lechuga, durazno, fresa (100gr), crocante de papa (80 gr) y arroz café (60 gr) vaso de gaseosa 9 oz. servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda                                                                          | \$ 87.000 | \$ 51.321,30 |
| 19 | ALMUERZO TIPO 4: Pechuga de pollo envuelta en Bacon y rellena de jamón y queso (250 gr,) acompañado de banana caramelizada con canela (80gr) arroz verde (60gr) ensalada con piña, fresa, queso vinagreta y mix. de lechugas más un vaso de gaseosa 250 ml. Servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda                 | \$ 59.000 | \$ 34.804,10 |
| 20 | ALMUERZO TIPO 5: Pechuga albardada en tocineta, 300 gr con un espejo de salsa agriada. Puré de papa (60gr) ensalada fresca (maíz, tomate Cherry, variedad de lechuga, espinaca 80 gr) arroz brasilero (60 gr) y vaso de gaseosa marca reconocida 10 oz. Servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda                     | \$ 61.000 | \$ 35.983,90 |
| 21 | ALMUERZO TIPO 6: Fricase de pollo en salsa de champiñones, lomo de cerdo en salsa BBQ, ensalada cesar (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas), arroz a la naranja, papa quimérica, esponjado de naranja y un vaso de soda saborizada. Servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda | \$ 61.000 | \$ 35.983,90 |
| 22 | ALMUERZO TIPO 7: Lomo de cerdo en salsa de bechamel, pollo corcón blue en ensalada de champiñones, ensalada primavera (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas y queso rallado, arroz ranchero, papa quimérica, esponjado de naranja y vaso de gaseosa.                                                                          | \$ 73.000 | \$ 43.062,70 |
| 23 | ALMUERZO TIPO 8: Lomo de cerdo en salsa de ciruelas, pechuga suprema de pollo en salsa bechamel, ensalada mixta (espinaca, apio, kiwi, fresas, melocotón, manzana en salsa de piña), papa a la mantequilla, arroz verde, esponjado de lulo y vaso de soda saborizada. Servido como se coordine con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda       | \$ 73.000 | \$ 43.062,70 |
| 24 | ALMUERZO TIPO 9: Corcón blue y medallones de res, corcón blue en salsa.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | \$ 74.000 | \$ 43.652,60 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |               |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|    | Mediación de res en salsa servido con papas lora y ensalada de vegetales, bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre.                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |               |
| 25 | ALMUERZO TIPO 10: Pollo de carne fría, tajada de carne de 300 gramos, ensalada (papa, arveja, zanahoria y mayonesa porción 120 gramos), arroz verde y bebida de vaso de gaseosa de 12 onzas. Acompañado de postre.                                                                                                                                                                                           | \$ 92.000  | \$ 42.472,80  |
| 26 | ALMUERZO TIPO 11: Lomo de res en salsa de bechamel, pollo corazón bue en ensalada de champiñones, ensalada primavera (Batavia, papaya, melón, mango, fresa, espinaca finamente picada, uvas pasas y queso rallado, arroz ranchero papa quimérica, y vaso de gaseosa. Acompañado de postre.                                                                                                                   | \$ 93.000  | \$ 43.062,70  |
| 27 | FOMENTO DE LAS ACTIVIDADES DEPORTIVAS, RECREATIVAS Y CULTURALES COPA PARA BRINDIS: Copa de bebida para brindis (10 oz). Bebida tipo (coctel, sangría, champaña o vino), servido como se coordina con el supervisor, según la unidad que corresponda.                                                                                                                                                         | \$ 21.900  | \$ 12.918,81  |
| 28 | POSTRES POR UNIDAD: Postre Tramisú 100 gr servido en empaque o recipiente de plástico. Postre de tres leches con galleta triturada en fondo 100 gr. Flan de vainilla con cristal de caramelo crocante 100 gr. Los postres se servirán en recipiente listo para llevar con cuchara hecha en material biodegradable, servido como se coordina con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda. | \$ 25.000  | \$ 14.747,50  |
| 29 | TORTA BITERA PARA 50 PERSONAS: Se requiere torta para 50 personas con la siguiente descripción: Tipo húmeda en tres leches (leche condensada, leche evaporada y crema de leche) con decoración acorde a la ocasión. La elección de la decoración incluyendo vela, se definirá previa coordinación con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda.                                           | \$ 193.000 | \$ 123.850,70 |

## II. SECCION DE POSIBLES LUGARES PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

| ITEM | DESCRIPCION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS | PORCENTAJE DE DESCUENTO OFERTADO | VALOR UNITARIO FINAL CON EL DESCUENTO OFERTADO |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| 1    | INSTALACIONES ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS - FACATATIVA Y E (CUNDINAMARCA) INSTALACIONES ESCUELA DE GUÍAS ADIESTRAMIENTO CANINO- FACATATIVA (CUNDINAMARCA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | \$ 62.000                                  | 41.05%                           | \$ 36.573.80                                   |
|      | <p>INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE ECUIACION POLICIAL - BOGOTÁ.</p> <p>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACION Y DEPORTE PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA Y 2</p> <p>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA</p> <p>Desarrollar un Festival de Cometas como estrategia de Bienestar Institucional, orientada a fortalecer la convivencia, el trabajo en equipo, la integración, la disciplina y el sano esparcimiento de los estudiantes en formación de la Policía Nacional de Colombia.</p> <p>El contratista se compromete a planear, organizar, ejecutar y evaluar el Festival de Cometas, para los estudiantes de formación designados por la Dirección de Educación Policial. Mencionado evento se realizará en las INSTALACIONES ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS - FACATATIVA (CUNDINAMARCA) INSTALACIONES ESCUELA DE GUÍAS Y ADIESTRAMIENTO CANINO FACATATIVA (CUNDINAMARCA) E INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE ECUIACION POLICIAL - BOGOTÁ. En diferentes fechas</p> <p>El desarrollo de las actividades estará acompañado de uno del ítem de tipo ambientación establecido en la sección No. III, acompañado por cualquiera de los servicios, oficios o profesiones establecidas en la sección No. V y por cualquier servicio de animación establecido en la sección No. VI del presente anexo, las cuales estarán a cargo del contratista según precios ofertados con pleno conocimiento del supervisor del contrato.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será presentado teniendo en cuenta las condiciones requeridas para el desarrollo de la actividad con base en lo establecido en el ítem anterior, sin que dicha actividad genere cobro por parte del contratista en lo que corresponde a lugar, traslado del personal y traslado de elementos y persona logística en atención a lo expuesto en este ítem.</p> |                                            |                                  |                                                |
| 2    | PARGUE RECREATIVO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | \$180.000                                  |                                  | \$ 106.182.00                                  |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |  |                      |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|----------------------|
|          | <p>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE Y PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA</p> <p>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA.</p> <p>Entrada un día (pasada) a PARQUE RECREATIVO EN EL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA o BOGOTÁ, cualquier día de la semana.</p> <p>El contratista suministrará el ingreso a las atracciones y actividades que ofrece el parque mecánico o temático, donde suministrará los pasaportes, manillas, brazaletes, entradas, tickets, boletos, seguros de lluvia o elemento similar que le permita el acceso a las actividades que ofrece el parque elegido por el supervisor del contrato, así como una persona que coordine el ingreso a la actividad y logística.</p> <p>AUMENTACIÓN: El contratista suministrará la alimentación que escoja el supervisor del contrato a cada uno de los asistentes el día de la actividad en las cantidades requeridas.</p> <p>FECHA: la fecha de realización y cantidad de asistentes a la actividad será de acuerdo con las necesidades de la entidad, una vez el supervisor del contrato requiera al futuro contratista, este contará con dos días hábiles para la entrega de las boletas de ingreso y alimentación y su vigencia no podrá ser inferior a seis (6) meses.</p> <p>Las escuelas de policía suministrarán el transporte necesario para el traslado del personal.</p> |                  |  |                      |
| <p>3</p> | <p>ACTIVIDAD DE TURISMO – SALIDA – ESTADIA</p> <p>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA</p> <p>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA.</p> <p>Realizar la actividad denominada "Taller de Habilidades Socioemocionales", con el propósito de fortalecer la integración institucional, la convivencia y el bienestar emocional de persona y los estudiantes</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>\$270.000</p> |  | <p>\$ 155.273,00</p> |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |  |                      |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|----------------------|
|          | <p>de la Escuela de Guías y Adiestramiento Canino (ESGAC). La actividad se desarrollará mediante un taller experiencial, orientado al fortalecimiento de habilidades socioemocionales como la comunicación asertiva, el manejo adecuado de las emociones, la empatía y el trabajo en equipo.</p> <p><b>LUGAR Y TRANSPORTE</b></p> <p>La jornada se llevará a cabo en un lugar campestre del departamento de Cundinamarca y Bogotá (fincas, restaurantes, parques ecológicos, etc.) que ofrezca condiciones adecuadas para el desarrollo de actividades formativas y recreativas.</p> <p><b>AUMENTACIÓN:</b> El contratista suministrará la alimentación que escoja el supervisor del contrato a cada uno de los asistentes el día de la actividad en las cantidades requeridas.</p> <p><b>FECHA:</b> la fecha de realización y cantidad de asistentes a la actividad será de acuerdo con las necesidades de la entidad, una vez el supervisor del contrato requiera al futuro contratista, éste contará con dos días hábiles para la entrega de los boletos de ingreso y alimentación y su vigencia no podrá ser inferior a seis (6) meses.</p> <p>Las escuelas de policía suministrarán el transporte necesario para el traslado del personal.</p> |                  |  |                      |
| <p>4</p> | <p><b>ACTIVIDAD DE TURISMO - SALIDA ESTADIA</b></p> <p>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE Y PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA.</p> <p>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA.</p> <p>Actividad que tiene como objetivo el acompañamiento de trabajo en equipo o programa de integración, que permite fortalecer la unión con sus compañeros de trabajo y que incluya:</p> <p>Visita a CENTRO VACACIONAL Y/O RECREATIVO EN EL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA Y/O BOGOTÁ, cualquier día de la semana, el cual debe tener como mínimo entrada piscina de adultos</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>\$310.000</p> |  | <p>\$ 182.869,00</p> |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |  |                      |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|----------------------|
|          | <p>y niños, derecho a zonas deportivas, juegos de mesa, zonas húmedas, atracciones mecánicas, entre otras.</p> <p>Se debe suministrar 1 desayuno, 2 almuerzos y 1 cena de acuerdo con la "reacción de alimentos", en el lugar de la actividad. Asimismo, debe tener alojamiento o estructuras tipo CAMPING o, en todo caso, suministrar HOTEL cerca al centro vacacional o recreativo.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será equivalente a una persona y deberá contener todo lo que acá se indica.</p> <p>Nota: Para el desarrollo de esta actividad, se contará con una asistencia mínima de 20 personas por salida, cabe aclarar, que se deben proyectar como mínimo tres salidas teniendo en cuenta la cantidad de personal. Estas salidas deben ser en temporada baja, en distintas fechas (martes a jueves) por cada grupo.</p> <p>Nota: Las escuelas de policía suministrarán el transporte necesario para el traslado del personal.</p> |                  |  |                      |
| <p>5</p> | <p>ACTIVIDAD DE TURISMO - SALIDA ESTADIA</p> <p>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE Y PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA.</p> <p>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA.</p> <p>Estadía en GLAMPING en EL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA Y/O BOGOTÁ, cualquier día de la semana incluye: una noche de alojamiento en glamping, con cama doble y toldos térmicos, así como zona privada de fogata y parqueo cubierto, aventura en cuatrimoto de horas, caminata ecológica y cabalgata.</p> <p>Alimentación: 1 Desayuno, 1 Almuerzo, 1 cena.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será equivalente a una persona, y este deberá incluir todo lo que acá se indica.</p> <p>Nota: Para el desarrollo de esta actividad, se contará con una asistencia mínima de 30 personas por salida, cabe aclarar, que se deben proyectar como mínimo tres</p>                                                          | <p>\$380.000</p> |  | <p>\$ 224.162,00</p> |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                 |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|
|   | <p>salidas teniendo en cuenta la cantidad de personal. Estas salidas deben ser en temporada baja, en distintas fechas (martes a jueves) por cada grupo.</p> <p><b>Nota 1:</b> Las escuelas de policía suministrarán el transporte necesario para el traslado del personal.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                 |
| 6 | <p><b>SALÓN O ESPACIO CUBIERTO</b></p> <p>Salón o espacio cubierto con capacidad mínima de 160 personas, el cual deberá estar decorado con arco y torres en globos de 2 metros cada uno, asimismo se debe disponer de un photocall o fotocola decorado con imágenes alusivas a la imagen institucional que para el momento se encuentre vigente, previa coordinación con el supervisor del contrato.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será ofertado teniendo en cuenta las condiciones requeridas para el desarrollo de la actividad, de acuerdo al inciso anterior y al tipo de lugar.</p> <p>Para la Escuela de Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo" escuela de guas y adiestramiento canino "Agente Alvaro Rojas Ahumada" y escuela de equitación policial "Coronel Luis Augusto Tello", el sitio podrá ubicarse en los municipios circundantes al departamento de Cundinamarca y Bogotá o en su defecto dentro del mismo municipio o ciudad de ubicación.</p> | \$2.800.000 | \$ 1.651.720,00 |
| 7 | <p><b>CARPA TIPO HANGAR</b></p> <p>Carpa de 6 metros color blanca que cuente con paredes las cuales deben incluir ventanas, para capacidad mínima de 60 personas arme y desarme incluido, decoración acorde a la actividad de acuerdo con las diferentes secciones establecidas en el presente anexo y previa coordinación con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será respecto a la carpa tipo hangar, el valor final se definirá según las secciones requeridas para la decoración de la misma.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | \$1.800.000 | \$ 1.061.820,00 |
| 8 | <p><b>CARPAS DE EXTERIOR</b></p> <p>Carpa cuatro aguas con medidas de 6 x 6 metros con estructura en acero, cubierta en plástina con capacidad mínima de 30</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | \$1.550.000 | \$ 914.345,00   |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |  |                     |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--|---------------------|
|          | <p>personas, con instalación incluida, según para la actividad que se requiera.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será respecto a la parpa tipo hangar, el valor final se definirá según las secciones requeridas para la decoración de la misma.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |  |                     |
| <p>9</p> | <p>SALA DE CINE</p> <p>DESARROLLO HUMANO, SALUD, CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE, PROMOCIÓN SOCIO-ECONÓMICA</p> <p>FORTALECER EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA.</p> <p>Servicio de entretenimiento en salas de cine de la ciudad Bogotá y/o departamento de Cundinamarca en un sitio con altas medidas de seguridad y vías de acceso en excelente estado, las funciones deben ser entre semana de lunes a jueves.</p> <p>Debe contar con salas de cine, zona de taquilla, tener diversidad de horarios en las funciones, proyectar películas de categoría de acuerdo a la clasificación del film contar con baños públicos.</p> <p>La proyección de la película deberá ser en Clasificación 2D y 3D (incluye gafas en caso de ser función 3D sin costo adicional).</p> <p>El supervisor del contrato, según la unidad que corresponda, escogerá el tipo de película o proyección de acuerdo con la categoría de cine o película disponible.</p> <p>El valor será establecido por adulto, este valor debe incluir todos los componentes indicados en el presente ítem, es de anotar que la salida será con mínimo 30 personas.</p> <p>Nota 1: Las escuelas de policía suministrarán el transporte necesario para traslado del persona.</p> | <p>\$36.000</p> |  | <p>\$ 21.236,40</p> |

## III. SECCION DE POSIBLES AMBIENTACIONES A UTILIZAR EN LAS ACTIVIDADES

| ITEM | DESCRIPCION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS | PORCENTAJE DE DESCUENTO OFERTADO | VALOR UNITARIO FINAL CON EL DESCUENTO OFERTADO |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| 1    | <p><b>AMBIENTACION TIPO 1</b></p> <p>Ambientación por sistema de audio profesional (conformado por 4 altavoces de dos vías con potencia de salida 2000 vatios, 2 subwoofer 2000 vatios, amplificador de potencia 2000 vatios, mixer 4, micrófonos, 3 monitores de piso para retorno).</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será de acuerdo a las anteriores especificaciones.</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p> | \$2.600.000                                |                                  | \$ 1.533.740,00                                |
| 2    | <p><b>ARREGLO FLORAL</b></p> <p>Centro de mesa de diferentes flores naturales (flores, ramas y plantas) de 15x15 cm, y una altura de 20 cm. Con base en madera o en vidrio. De acuerdo a las indicaciones del supervisor del contrato, según la unidad que corresponda.</p> <p>Valor: Por unidad</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p>                                                                                           | \$120.000                                  | 41.05%                           | \$ 70.788,00                                   |
| 3    | <p><b>LETRAS GIGANTES</b></p> <p>Letras gigantes de 1.20 x 70 cm en madera tipo quintuple color blanco incluye luces.</p> <p>Valor: Por unidad</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p>                                                                                                                                                                                                                                             | \$95.000                                   |                                  | \$ 56.040,50                                   |
| 4    | <p><b>COMETAS</b></p> <p>Una cometa clásica de rombo donde el mástil vertical mida 80 cm y el travesaño horizontal 60 cm, cruzándose este último a</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | \$32.000                                   |                                  | \$ 18.876,80                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>Unos 20 cm de la parte superior para garantizar un centro de gravedad estable. Esta armazón sostiene una vela de aproximadamente 0.24 m<sup>2</sup> requiere de una cola de entre 4 y 6 metros de longitud (unas cinco o siete veces la altura total) para evitar que gire descontroladamente.</p> <p>Valor: Por unidad</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p> |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

## IV.

## SECCION DE POSIBLES MONTAJES A UTILIZAR EN LAS ACTIVIDADES

| ITEM | DESCRIPCION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS | PORCENTAJE DE DESCUENTO OFERTADO | VALOR UNITARIO FINAL CON EL DESCUENTO OFERTADO |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| 1    | <p>MESA PARA SEIS PERSONAS DECORADA CON SILLAS, MANTELES Y CENTROS DE MESA</p> <p>Debe incluir El mobiliario (mesas, sillas, servilletas, manteles, forros, moños, entre otros) de acuerdo a las instrucciones de bioseguridad. Manteles con tapas, se suministrará las cantidades necesarias de conformidad con las características del evento programado, supervisor, según la Unidad que corresponda, seleccionará e indicará los colores y tipos de centros de mesa.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será presentado por mesa de acuerdo con las condiciones antes expuestas, asimismo, cabe recordar que se deben tener presente todas aquellas erogaciones que se causen como, por ejemplo: (transporte, combustible, peajes, entre otros.).</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p> | \$250.000                                  | 41.05%                           | \$ 147.475.00                                  |
| 2    | <p>KIT DE LOSA</p> <p>Kit para la prestación de servicio de comida en platos de loza cerámica cual debe de contener Plato llano (entre 21 y 25 centímetros diámetro), plato hondo (entre</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | \$42.000                                   |                                  | \$ 24.775.80                                   |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|
|   | <p>20 a 24 centímetros de diámetro) y plato de postre (entre 14 a 20 cms de diámetro), cuchara, cuchillo y tenedor, vaso de vidrio (6,2cm de diámetro de boca x 5.5 cm de diámetro de base 13.4cm de alto) y servilleta.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será presentado teniendo en cuenta el valor total del kit para cada persona de acuerdo a las especificaciones realizadas en el inciso anterior.</p> <p>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p>                                                                                                                                                                                                             |           |               |
| 3 | <p><b>KIT LOGISTICO BASICO SIN MOBILIARIO</b></p> <p>Un mantel con tapa más cinco vestidos para cualquier tipo de silla sin brazos y cinco servilletas tipo fela, de acuerdo al tipo de evento. El supervisor del contrato indicará al contratista los colores a utilizar para la actividad.</p> <p>Valor: el valor propuesto por el oferente, será presentado teniendo en cuenta el valor total del kit de acuerdo a las especificaciones realizadas en el inciso anterior, asimismo, cabe recordar que se deben tener presente todas aquellas erogaciones que se causen como, por ejemplo: (transporte, combustible, peajes, entre otros.). Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.</p> | \$180.000 | \$ 106.182.00 |

**V. SECCION DE POSIBLES "SERVICIOS, OFICIOS Y/O PROFESIONES" A UTILIZAR EN LAS ACTIVIDADES**

| ITEM | DESCRIPCION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | VALOR UNITARIO ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS | PORCENTAJE DE DESCUENTO OFERTADO | VALOR UNITARIO FINAL CON EL DESCUENTO OFERTADO |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------|
| 1    | <p><b>SERVICIO DE MESERO DESCRIPCION</b></p> <p>Mesero debidamente uniformado y con los elementos bioseguridad necesarios para la atención y prestación del servicio en diversas actividades, este personal debe tener experiencia Colombia de haber participado como mínimo, en un (1) proyecto relacionado con el objeto del</p> | \$50.000                                   | 41.05%                           | \$ 29.495.00                                   |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    |  |                        |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--|------------------------|
|          | <p>presente contrato, su servicio será mínimo de dos horas y máximo de tres horas, cubriendo la atención de máximo 15 personas.</p> <p>Valor mesero por cada quince personas.</p> <p>Nota: Los precios ofertados no serán objeto de discusión, ni reajustes bajo ninguna circunstancia por parte de esta entidad, por la razón el oferente deberá presentar precios ajustados a la realidad con el fin de evitar posibles desequilibrios económicos, por la mala proyección de precios, en consecuencia, los precios ofertados deben incluir gastos de transporte, impuestos, pólizas y demás erogaciones que se puedan producir durante la ejecución del contrato y se encuentren a cargo del contratista.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    |  |                        |
| <p>2</p> | <p><b>ENTRETIADOR COACH LINEA DE INTERVENCIÓN:</b></p> <p>Asistencia Social:</p> <p>Profesional COACH - ENTRETIADOR con capacidad para manejo de herramientas afimáticas y desarrollo de conferencias presenciales que oriente talentos con metodología dinámica por un periodo de duración máximo de tres horas por cada sesión, este personal debe tener experiencia en Colombia de haber participado como mínimo, en un (1) proyecto relacionado con el objeto del presente contrato.</p> <p>Para el desarrollo de actividades que requieran este perfil, se contará con la asistencia de mínimo 50 personas y un máximo a 100, se desarrollarán con el fin primordial de promover el fortalecimiento del ser, la expresión y manejo de emociones y sentimientos, proyecto de vida.</p> <p>Valor profesional de mínimo tres horas, cubriendo un aproximado de 50 a 100 personas.</p> <p>Nota: Los precios ofertados no serán objeto de discusión, ni reajustes bajo ninguna circunstancia por parte de esta entidad, por la razón el oferente deberá presentar precios ajustados a la realidad con el fin de evitar posibles desequilibrios económicos, por la mala proyección de precios, en consecuencia, los precios ofertados deben incluir gastos de</p> | <p>\$2.200.000</p> |  | <p>\$ 1.297.780,00</p> |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |  |                 |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--|-----------------|
|   | <p>transporte, impuestos, pólizas y demás erogaciones que se puedan producir durante la ejecución del contrato. LOS CUALES SON EXCLUSIVIDAD DEL CONTRATISTA.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |  |                 |
| 3 | <p><b>SERVICIO DE DIRECTOR LOGISTICO U ORGANIZADOR DE EVENTOS</b></p> <p>Director logístico u organizador de eventos, encargado de garantizar que los eventos se planeen y lleven a cabalidad con un alto estándar de calidad, quien deberá coordinar previamente con el supervisor del contrato el desarrollo de estos, debiendo estar permanentemente desde el inicio hasta el fin de la actividad, cualquiera que sea.</p> <p>Este personal debe tener experiencia en Colombia de haber participado como mínimo, en un (1) proyecto relacionado con objeto del presente contrato.</p> <p>Valor, será propuesto y aplicado para cada actividad de las ya indicadas en el anexo No. 1 del estudio previo.</p> <p>Nota: Los precios ofertados no serán objeto de discusión, ni reajustes bajo ninguna circunstancia por parte de esta entidad, por tal razón el oferente deberá presentar precios ajustados a la realidad con el fin de evitar posibles desequilibrios económicos, por la mala proyección de precios, en consecuencia, los precios ofertados deben incluir gastos de transporte, impuestos, pólizas y demás erogaciones que se puedan producir durante la ejecución del contrato y se encuentren a cargo del contratista. LOS CUALES SON EXCLUSIVIDAD DEL CONTRATISTA.</p> | \$800.000   |  | \$ 421.920,00   |
| 4 | <p><b>SHOW STAND UP COMEDY.</b></p> <p>Servicio de animación en stand up comedy y/o cuentero, que aborde diferentes temáticas como lo son la docencia, fortalecimiento valores y la familia, ambiente laboral, entre otros, previa coordinación con el supervisor del contrato, según la unidad que corresponda.</p> <p>Este personal debe tener experiencia en Colombia de haber participado como mínimo, en un (1) proyecto relacionado con objeto del presente contrato.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | \$3.000.000 |  | \$ 1.769.700,00 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |               |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|
|   | <p>El desarrollo de la actividad no deberá ser inferior a dos horas superior a las 3 horas.</p> <p>Valor será general por cada actividad relacionada en el anexo No. 1 del estudio previo y que demande la participación de personal con este tipo de perfil (incluyendo todas las condiciones requeridas para adecuado desempeño de esta, expuestas previamente en el presente ítem).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |               |
| 5 | <p><b>SERVICIO DE ANIMACION.</b></p> <p>Animación por un periodo de dos horas que evoque una tarde de fantasía enmarcada en un contexto mágico de la celebración de los disfraces, mezclado con ingredientes de color y fantasía, propios de autzura de los niños y las niñas, previa coordinación con supervisor de contrato, según la unidad que corresponda.</p> <p>Valor el valor de la animación será acorde a las condiciones presente ítem</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | \$800.000   | \$ 471.830,00 |
| 6 | <p><b>SERVICIO ACTIVIDAD RECREO-DEPORTIVA</b></p> <p>Organización y desarrollo de evento deportivo campeonato (voleibol, baloncesto y microfútbol) intersecciones (los eventos deportivos deben contener arbitraje, reconocimiento al campeón subcampeón).</p> <p>Nota. Este evento va dirigido a un mínimo de 70 y un máximo de 150 personas, adscritos a la escuela Nacional de carabineros "Alfonso López Pumarejo" escuela de Guías y Adiestramiento Canino "Agente Avaro Rojas Anumada" y escuela de equitación policial "Coronel Luis Augusto Teije" en todos sus niveles. Deben realizar la inscripción de los participantes, la eliminación o fixture será directa sencilla.</p> <p>Nota. Tipo de campeonato (voleibol, micro fútbol, baloncesto), un equipo por cada sección, en cada una de las disciplinas deportivas.</p> | \$1.600.000 | \$ 943.840,00 |
| 7 | <p><b>SERENATA EN VIVO.</b></p> <p>La serenata para la ocasión deberá incluir sonido y un cantante o persona idónea en tocar canciones en piano, saxofón, arpa u otros instrumentos musicales que amenicen la actividad. Lo anterior, se deberá coordinar con el supervisor de contrato, según la unidad que corresponda, para establecer el repertorio</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | \$1.200.000 | \$ 707.880,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |                 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|
|    | de canciones y tiempo destinado para la intervención el cual no excederá el tiempo de dos horas de presentación.<br>Valor: el valor de la serenata, será acorde a las condiciones del presente ítem.                                                                                                                                                                                                                                      |             |                 |
| 8  | TALLER PRACTICO.<br><br>Taller lúdico práctico con orientador o animador presencial según la actividad seleccionada: puede ser talleres de dibujo, taller de Manualidades, taller de Pintura, entre otros incluye, materiales de trabajo. Actividad dirigida para 100 personas aproximadamente.<br><br>Valor: el valor de la actividad, será acorde a las condiciones presente ítem                                                       | \$35.000    | \$ 20.646,50    |
| 9  | SHOW MUSICAL: POLICIA NACIONAL<br><br>Actividad en vivo por un término de duración de dos horas el cual debe de componerse de un cantante con su orquesta y toda la logística necesaria para la presentación del acto musical, en espacio abierto o cerrado de acuerdo a las indicaciones del supervisor del contrato, según la unidad que corresponda.<br><br>Valor: el valor del show, será acorde a las condiciones del presente ítem. | \$3.900.000 | \$ 2.300.610,00 |
| 10 | DECORACION DEL LUGAR A BASE DE GLOBOS<br><br>Globos de diferentes tamaños y colores que se adecuen a recintos cerrados con mobiliario según corresponda la celebración a decorar. Valor: el valor del show, será acorde a las condiciones del presente ítem.                                                                                                                                                                              | \$375.000   | \$ 221.212,50   |
| 11 | SERVICIO DE MONTAJES DE JUEGOS TRADICIONALES.<br><br>Realizar un montaje con juegos tradicionales como sapa, boirana, y juegos de mesa que permitan apoyar la decoración.<br><br>Valor: Por unidad<br><br>Nota: los elementos y el montaje son de exclusiva responsabilidad del contratista, razón por la cual no se aceptará solicitud de reajuste alguno a los precios contratados.                                                     | \$220.000   | \$ 129.778,00   |

Atentamente,

Teniente Coronel **JOHNNY HARLEY CASTILLO ESPAÑOL**  
Director Escuela Nacional de Carabineros "Alfonso López Pumarejo"

ELABORADO POR: SI HAZBLEIDI CAÑON ABRIL/ RESPONSABLE ESTUDIO PREVIOS  
REVISADO POR: SI HAZBLEIDI CAÑON ABRIL/ RESPONSABLE ESTUDIO PREVIOS (E)  
REVISADO POR: IJ. EDWIN ALBERTO CRISTANCHO PERALTA JURIDICOS ESCAR (E)  
REVISADO POR: CT. ARLEY ANTONIO DIAZ GONZALEZ ESCAR (E)  
APROBADO POR: M.Y. ANDRES LEONARDO CABRERA BARRAGAN SUDIE-ESCAR

Fecha de elaboración: 30-06-2026  
ARCHIVO: Y:14.14.4.1.7.5.2 GRUCO|Vigencia 2026|2.1.3.4.2.3.3. CONTRATOS|11. CONTRATOS|11.3. CONTRATO DE COMPRAVENTA

Kilómetro 4 vía Mancilla – Hacienda. Las Margaritas  
Facativá – Cundinamarca  
Teléfonos 8 43 09 14 - IP 20627  
[escar.ofecon@policia.gov.co](mailto:escar.ofecon@policia.gov.co)  
[www.policia.gov.co](http://www.policia.gov.co)