

	CARTA DE ACEPTACIÓN		
	Proceso: Adquisiciones		Autoridad: JOLAN
	Código: ADQUI-FT-017-JOLAN-V04	Rige a partir de: 22/09/2023	Página 1 de 14



Bahía Málaga, Valle del Cauca

Señora:
EVA LIBIA PERTUZ RAMOS
Representante Legal de la firma CONSTRUIR ESTHER S.A.S
Dirección: CL 65 10 99CONJUNTO RESIDENCIAL CORAL LA CASTELLANA
Teléfonos: 3006244546
Correo: electrónico: construiresther@gmail.com
Montería - Córdoba

Asunto: CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA
No. 0038-ARC-CBNL02-2026.

Los suscritos, de una parte, el señor Capitán de Navío VALLEJO POLANCO LUIS DANIEL, en su calidad de Comandante de la Base Naval No.2 ARC “Málaga” de la Armada Nacional, acuerdo nombramiento efectuado en la Resolución No. 1264 del 24 de diciembre de 2025 y acta de posesión No. 002 de fecha 06 de febrero de 2026 , mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 80109429 expedida en Bogotá D.C., actuando en nombre y Representación del Ministerio de Defensa Nacional Armada Nacional - Base Naval No.2 ARC “Málaga”, facultado para asumir las funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios destinados a la Armada Nacional en virtud de la Resolución de Delegación No. 4223 del 23 junio de 2022, en concordancia con la ley 80 de 1993, ley 1150 del 16 de julio de 2007, decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 y la Resolución Ministerial No.4130 del 16 de junio 2022 “Manual de Contratación y Convenios” modificada por la Resolución Ministerial No.4213 del 13 de octubre 2023 y demás normas concordantes que rigen la materia, acepta expresa e incondicionalmente la oferta presentada por la empresa **CONSTRUIR ESTHER S.A.S** con NIT: 901249907-3 que está representada legalmente por la señora EVA LIBIA PERTUZ RAMOS, identificada con cedula de ciudadanía No. 1.073.830.018 expedida en San Pelayo, Córdoba, en virtud del proceso de Mínima Cuantía No. 0044-ARC-CBNL02-2026, cuyo objeto es el “**CONTRATAR LOS SERVICIOS DE UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA LA ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN, PRODUCCIÓN Y EJECUCIÓN DE EVENTOS Y SERVICIOS DE CAFETERÍA, RESTAURANTE Y CATERING DE TIPO INSTITUCIONAL DESTINADOS A LA BASE NAVAL ARC MÁLAGA Y DEMÁS UNIDADES ADSCRITAS A LA JURISDICCIÓN DE LA FUERZA NAVAL DEL PACÍFICO**”, de conformidad con las especificaciones Técnica establecidas en la invitación y la oferta presentada el 18 de junio 2026 y subsanables.

CONTRATISTA	CONSTRUIR ESTHER S.A.S
No. NIT	901249907-3
TIPO DE PERSONA	JURÍDICA
DOMICILIO	CL 65 10 99CONJUNTO RESIDENCIAL CORAL LA CASTELLANA
TELEFONO/FAX	3006244546
E- MAIL	construiresther@gmail.com
CIUDAD	Montería – Córdoba
BANCO	BANCOLOMBIA
No. DE CUENTA	68100001688
NOMBRE DEL TITULAR	CONSTRUIR ESTHER S.A.S
TIPO DE CUENTA	CUENTA AHORROS
RÉGIMEN DE VENTAS	ORDINARIO
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD	5226 del 04 de enero 2026



CARTA DE ACEPTACIÓN

Proceso: Adquisiciones			Autoridad: JOLAN
Código: ADQUI-FT-017-JOLAN-V04	Rige a partir de: 22/09/2023		Página 2 de 11

El presente proceso cuenta con el siguiente respaldo presupuestal No. 5226 del 04 de enero 2026, así:

No. CDP	Tipo Gasto	Asig. Interna	Cta/ Prog	SubC/ SubP	ObjG/ Proy	Rec	C/S	CONCEPTO	AFECTADO EN	UNIDAD
5226	A	02	02	006	003	10	CSF	SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	5.000.000,00	BNL02
5226	A	02	02	006	003	10	CSF	SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	2.273.723,00	FNP
5226	A	02	02	006	003	10	CSF	SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	5.000.000,00	COLNAV/MALAGA
5226	A	02	02	006	003	10	CSF	SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	11.000.000,00	FSUPA
5226	A	02	02	006	003	10	CSF	SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	6.000.000,00	BCAI2
5226	A	02	02	006	003	10	CSF	SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	3.000.000,00	BRIM2
5226	A	02	02	006	003	10	CSF	SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	10.731.095,00	BFLIM24
5226	A	02	02	006	003	10	CSF	SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	6.400.000,00	COLNAV/B/TURA
5226	A	02	02	006	003	10	CSF	SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	7.420.000,00	GRUPA
5226	A	02	02	006	003	10	CSF	SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	10.918.000,00	GANPA
TOTAL PRESUPUESTO									\$67.742.818,00	

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

VALOR DEL CONTRATO

SESENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS DIECIOCHO PESOS M/CTE (\$67.742.818,00), incluido IVA y demás erogaciones que correspondan.

FORMA DE PAGO

La Base Naval ARC “Málaga”, se obliga con el contratista a pagar el valor del contrato en pesos colombianos en PAGOS PARCIALES contra entrega, una vez recibidos los servicios a entera satisfacción por parte del Supervisor del contrato, presentación de la Factura Comercial debidamente firmada por el Contratista, el Supervisor y/o el Almacenista, Constancia de cumplimiento de las obligaciones del Contratista frente a los Sistemas de Seguridad Social Integral (sistemas de pensiones, de salud y de riesgos laborales y de los servicios sociales complementarios) Entrada de los bienes en el programa SAP y Acta de recibo a satisfacción firmada por el Supervisor del contrato y el contratista, dentro de los sesenta (60) días contados a partir de la radicación de los documentos en la División financiera de Base Naval ARC “Málaga”, previa disponibilidad de PAC.

Para los pagos se deberá presentar facturación electrónica, según los obligados en la Resolución 000165 de 2023 de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, en concordancia y cumplimiento a la normatividad vigente, acta de recepción suscrita por el supervisor del contrato, la documentación técnica, en caso de bienes cumplimiento cláusula de catalogación OTAN, acta recepción firmada por contratista y supervisor contrato y demás documentos que hagan parte del paquete pago.

La factura electrónica está regulada acuerdo Decreto No. 000358 del 5 de marzo del 2020, y Ley de Crecimiento 2010 de 2019 que modificó algunas disposiciones del Estatuto Tributario.

PARÁGRAFO PRIMERO: Así mismo el contratista deberá presentar la factura de conformidad con el Artículo 617 del Estatuto Tributario, así: a) Estar denominada expresamente como factura de venta. (Si es responsable de IVA o no) b) Apellidos y nombre del adquirente de los bienes o servicios. c) Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta. d) Fecha de su expedición. e) Descripción específica o genérica de los servicios. f) Valor total de la operación. g) El nombre del impresor de la factura. h) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas y el valor discriminado de mismo, cuando aplique.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Debido a que las entidades públicas realizan la ejecución presupuestal a través del Sistema de Información Financiera (SIIF Nación), y este Sistema se ha parametrizado para enlazar la factura electrónica con el proceso de pago interno, mencionada facturación electrónica deberá cumplir con



CARTA DE ACEPTACIÓN

Proceso: Adquisiciones		Autoridad: JOLAN
Código: ADQUI-FT-017-JOLAN-V04	Rige a partir de: 22/09/2023	Página 3 de 11

los requisitos de identificación solicitados por el SUPERVISOR DEL CONTRATO, para su reconocimiento en el Sistema de Información Financiera SIIF Nación II, de acuerdo a CIRCULAR NO. 20210425341138723 / MDN-COGFM-COARC-SECAR-JOLA-DIEF-DIPRE-13 DEL 19 DE ABRIL DE 2021, que trata de las Instrucciones para recepción de facturas electrónicas de venta, notas débito y notas crédito, y así poder dar trámite a los pagos establecidos. De igual forma, para el cargue de la FACTURACIÓN ELECTRÓNICA el contratista deberá enviar la información en archivo **PDF** y archivo **XML** al correo electrónico: Siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co con el siguiente ASUNTO: **15-01-04-004;ContratoXXXX-ARC-CBNL02-2026;gina.herrera@armada.mil.co** . Dentro de la factura en el aparte de notas u observaciones el contratista debe consignar la siguiente información **#15-01-04-004;ContratoXXXX-ARC-CBNL02-2026;gina.herrera@armada.mil.co**.

PARÁGRAFO TERCERO: El contratista frente a sus obligaciones PARAFISCALES (caja de compensación familiar, SENA, e ICBF ó pago de autorretención especial a título de impuesto de renta y complementario según corresponda) allegará certificación expedida por el representante legal o contador o revisor fiscal en que avale lo propio y durante un lapso mínimo de seis (6) meses. Y en tratándose de la afiliación y pago frente al SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD (salud, pensión, riesgos profesionales), si bien la consulta se hará en línea por parte de la Entidad, en los registros en la base de datos que determine el Ministerio de Salud y Protección Social para el efecto, como lo ordena el artículo 99 “*Prohibición de la exigencia de carné o certificado de afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud.*”, del citado Decreto 2106 de 2019, de presentarse algún tipo de inconveniente con lo propio, se informará al contratista, en atenta solicitud presente las correspondientes certificaciones, así:

- **Persona natural:** se acreditará con la planilla única electrónica de pago del último mes.
- **Persona natural:** con establecimiento de comercio con personal a cargo: se acreditará con la certificación de paz y salvo expedida por el propietario del mismo o el revisor fiscal o contador público y la planilla única electrónica de pago.
- **Persona natural** con establecimiento de comercio sin personal a cargo: se acreditará con la certificación de no tener personal a cargo expedida por el propietario del mismo, así mismo, el propietario del establecimiento de comercio deberá aportar también, la planilla única electrónica de pago de sus aportes correspondientes al último mes.
- **Persona jurídica:** con personal a cargo: se acreditará con la certificación de paz y salvo correspondiente a los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección, expedida por el representante legal o revisor fiscal, según el caso.
- **Persona jurídica** sin personal a cargo: se acreditará con la certificación de no tener personal a cargo, expedida por el representante legal, quien, a su vez, deberá indicar su tipo de vinculación a la persona jurídica; en caso estar vinculado contractualmente deberá aportar la planilla de pago de sus aportes correspondiente al último mes.
- **En caso de Empresa Extranjera** (nada del estatuto tributario colombiano), el contratista no se le exige parafiscales, debe tener claro el NIT, razón social, descripción del producto, los elementos que se deben facturar etc.

PARÁGRAFO CUARTO: La **Base Naval No. 2 ARC “Málaga”** de la Armada Nacional no se responsabilizará por la demora en el pago si esta fuere causada cuando fuere provocada por el CONTRATISTA, por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite correspondiente por el CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUINTO: El término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presente en debida forma y adjuntando la totalidad de los documentos exigidos para tal efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA elegido y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna manera.

PARÁGRAFO SEXTO: De conformidad con lo establecido en el Manual de bienes, las facturas, deberán estar expedidas dentro del plazo de ejecución del contrato y encontrarse verificadas por el supervisor del contrato/interventor.

El plazo de ejecución del contrato, será hasta el 20 DE DICIEMBRE DE 2026 y/o hasta agotar recursos, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

El contratista y el Supervisor del contrato deberán establecer dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al cumplimiento de los requisitos de ejecución el cronograma detallado para la prestación de los servicios objeto del contrato el cual hará parte integral del contrato en el cual tocan los siguientes temas.

1. Alcance del contrato.
2. Cronograma de contrato.
3. Puntos de control del contrato.
4. Criterios de aceptación de los bienes.
5. Instructivos de trabajos acordados por el supervisor y el contratista.
6. Competencia de los trabajadores.

PLAZO DE EJECUCIÓN



CARTA DE ACEPTACIÓN

Proceso: Adquisiciones		Autoridad: JOLAN
Código: ADQUI-FT-017-JOLAN-V04	Rige a partir de: 22/09/2023	Página 4 de 11

7. Riesgos técnicos en la ejecución del contrato.
8. Plan de comunicaciones entre el supervisor y el contratista.

Los servicios contratados deberán ser prestados en los lugares indicados a continuación, por parte del contratista a través de un representante debidamente facultado, previa coordinación con el supervisor del contrato.

ITEM	USUARIO	LUGAR DE ENTREGA	HORARIO
1	CFNP	A BORDO DE LAS INSTALACIONES DE LA BASE NAVAL NO. 2 ARC “MÁLAGA”	El horario deberá ser coordinado con el supervisor del contrato acuerdo los diferentes requerimientos solicitados expuestos en el anexo “a”
2	COLNAV MÁLAGA		
3	FSUPA		
4	BRIM2	A BORDO DE LAS INSTALACIONES DEL BATAILLON DE COMANDO Y APOYO DE I.M NO2	
5	BCAI2		
6	BIM21		
7	COLNAV B/TURA		
8	GRUPA		

De conformidad con el tipo de actividad a desarrollar y las especificaciones descritas, el contratista a través de un representante debidamente facultado en coordinación con el Supervisor del contrato, deberá establecer por medio de órdenes de servicio los detalles de la locación sin que ello incremente el valor de cada uno de los ítems estipulados en el anexo técnico del contrato.

NOTA 1: El contratista deberá realizar las gestiones correspondientes con el supervisor del contrato para coordinar el ingreso del material y personal a las instalaciones, en los días y horarios señalados por la Entidad.

NOTA 2: El Contratista deberá contar con los medios y personal suficiente para la entrega de los bienes o servicios en las instalaciones donde requiera la unidad.

INFORMACIÓN DE TRANSPORTE IMPORTANTE: Se debe tener en cuenta el lugar geográfico donde se encuentra ubicada la Base Naval ARC "Málaga" y las diferentes unidades del Pacífico colombiano antes de presentar propuesta, toda vez que se tratan de unas unidades que su único acceso es por vía marítima. Así mismo, es de precisar que LA ARMADA NACIONAL NO BRINDARÁ TRANSPORTE PARA USO EXCLUSIVO DE CONTRATISTAS.



Por la ubicación geográfica de las unidades donde se van a prestar los servicios de y las condiciones meteorológicas del área, se requiere que el CONTRATISTA efectúe el transporte de los insumos del contrato a bordo de un automotor o motonave correctamente embalados hasta su lugar de ejecución.

El servicio podrá ser requerido en cualquier instalación de la Armada Nacional relacionada en el lugar de ejecución, previa coordinación con el supervisor del contrato.

Una vez suscrito el contrato, el CONTRATISTA constituirá una garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato, en los términos del Decreto 1082 de 2015, la cual consistirá en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia; en garantías bancarias; o en cualquier otro mecanismo de cobertura del riesgo, autorizados por el reglamento de seguros a nivel nacional, emanadas por personas jurídicas legalmente establecidas en el país, a favor del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - ARMADA NACIONAL- Base Naval ARC "Málaga", NIT 800.141.658-2, la cual contendrá los siguientes amparos:



CARTA DE ACEPTACIÓN

Proceso: Adquisiciones		Autoridad: JOLAN
Código: ADQUI-FT-017-JOLAN-V04	Rige a partir de: 22/09/2023	Página 5 de 11

- ✓ **CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO:** Deberán garantizar el cumplimiento general del contrato, el pago de las multas, la cláusula penal pecuniaria y las demás sanciones que se le impongan por un valor equivalente al VEINTE (20%) del valor total del contrato, con una vigencia que cubra el plazo de ejecución y hasta cuatro (04) meses más.
- ✓ **CALIDAD DEL SERVICIO:** Deberá garantizar la calidad de los servicios prestados por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia que cubra el plazo de ejecución y un (1) año más.
- ✓ **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.**
No
podrá ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato. Debe estar vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (03) años más, este último periodo corresponde al tiempo que la legislación laboral ha establecido para la prescripción de las acciones judiciales que se encuentran en cabeza de los trabajadores.

NOTAS:

- Las garantías consistirán en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizadas para funcionar en Colombia, en garantías bancarias y en general, en los demás mecanismos de cobertura del riesgo autorizados por el Decreto No. 1082 del 2015.
- En caso de presentarse póliza de seguros deberá adjuntarse el anexo de condiciones generales correspondiente debidamente diligenciado en todos y cada uno de los espacios en blanco.
- Las personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, podrán otorgar como garantías, cartas de crédito stand by expedidas en el exterior o cualquier otro mecanismo contemplado en el Decreto No. 1082 de 2015, por medio del cual se reglamenta el Sistema de Compras y Contratación Pública.
- Con la garantía se debe adjuntar el anexo de condiciones generales correspondientes.
- Cuando la propuesta la presente un Consorcio o Unión Temporal, la Garantía deberá ser otorgada por todos sus integrantes acuerdo dispone el artículo 2.2.1.2.3.1.4 “**GARANTÍA DEL OFERENTE PLURAL**” del Decreto No. 1082 de 2015, indicando en el cuerpo de la misma las personas naturales o jurídicas que la componen y su porcentaje de participación.
- **TOMADOR/AFIANZADO:** La garantía deberá tomarse con el nombre de la persona natural o razón social de la persona jurídica que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Cuando la propuesta se presente en consorcio o Unión Temporal, la garantía deberá tomarse a nombre de sus integrantes, y no a nombre de los representantes legales del oferente plural.
- Las garantías deberán otorgarse de acuerdo a lo establecido en el Título III – sección 3 del Decreto Compilatorio No 1082 del 26 de mayo de 2015, e indicarlo en la póliza de manera expresa.
- La garantía única deberá ajustarse siempre que se produzca modificación en el plazo o valor del contrato o en el evento de que se presente la suspensión temporal del mismo.
- Igualmente, el CONTRATISTA se compromete a responder de los perjuicios que cause a la Entidad contratante de los vicios ocultos en los servicios entregados en los términos de la legislación civil y comercial, de los artículos 4, 26, 52, 55 y 56 de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias y de conformidad a lo estipulado en el Artículo 7º de la Ley 1150 de 2007.
- La garantía se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del contrato y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los riesgos amparados.
- La póliza deberá indicar de manera expresa que ampara el pago de la caducidad del contrato, las multas y de la cláusula penal pecuniaria y demás sanciones. Si el CONTRATISTA se negare a constituir la garantía única, así como no otorgarla en los términos, cuantía y duración establecidos en este parágrafo, la BASE NAVAL No2 ARC “MÁLAGA” podrá declarar la caducidad del contrato.
- El valor de esta garantía deberá reponerse cada vez que por razón de multas impuestas por BASE NAVAL No2 ARC “MÁLAGA” su monto se agotare o disminuyere.
- La BASE NAVAL No2 ARC “MÁLAGA” se reserva la facultad de no aceptar Garantía Única de contratos cuando a su juicio el GARANTE carezca de capacidad económica para responder conforme al Código de Comercio o cuando en Estado de insolvencia, o tenga pleitos pendientes contra la entidad que afecte seriamente su patrimonio.



CARTA DE ACEPTACIÓN

Proceso: Adquisiciones		Autoridad: JOLAN
Código: ADQUI-FT-017-JOLAN-V04	Rige a partir de: 22/09/2023	Página 6 de 11

- Se deberá indicar que la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión y que las pólizas cuyo beneficiario es el Estado, no expiran por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales.

CONDICIONES TÉCNICAS

Las establecidas en la invitación a presentar oferta, sus aclaraciones, modificaciones, y la oferta presentada por el contratista y Anexo “A” de la presente carta de aceptación.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

En general, son obligaciones del **CONTRATISTA**, entendiéndose por ello y para efectos del presente contrato:

1. Hacer la entrega de los servicios objeto del futuro contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas descritas requeridas. 2. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho. Cuando se presenten tales peticiones o amenazas, los contratistas deberán informar inmediatamente de su ocurrencia a la Entidad contratante y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la caducidad del contrato de conformidad con el artículo 5º, numeral 5º de la Ley 80 de 1993. 3. Solucionar las controversias contractuales, que se presenten en la ejecución y desarrollo del presente contrato, de conformidad con lo previsto en la Ley 80 de 1993. 4. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de acuerdo a los precios contenidos en la propuesta económica presentada y a la invitación en general. 5. Cumplir con las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y comerciales presentadas en la propuesta, incluido los aspectos adicionales (técnicos ponderables) ofertados. 6. Reportar por escrito al supervisor cualquier novedad o anomalías que detecte en la entrega de los servicios contratados. 7. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por su calidad, durante el lapso de ejecución contractual, así como durante la cobertura de las garantías que cubren los riesgos propios de la fase contractual (incluye estabilidad y calidad de la obra), sin perjuicio de la respectiva garantía. 8. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto contratado. 9. Responder por los impuestos que cause la legalización y ejecución del contrato. 10. Responder por la buena calidad de los bienes suministrados/servicios prestados objeto del contrato. 11. Entregar los servicios prestados dentro del plazo de ejecución estipulado. 12. En caso que exista insatisfacción por los servicios prestados, realizará la corrección o cambio de los mismos dentro de los cinco (5) días hábiles, una vez efectuado el requerimiento por parte de la Entidad. 13. Facturación. El contratista deberá entregar la factura Original o factura electrónica en la Entidad, acuerdo los requisitos establecidos en Ley. 14. El contratista deberá estar en capacidad de prestar servicios de primera calidad en la Entidad y dentro del plazo de ejecución estipulado. Debe prever el tiempo de ejecución de los servicios objeto del contrato, teniendo en cuenta los factores de tiempo, clima, tránsito vial nacional y municipal, modo y lugar. 15. La Armada Nacional se reserva el derecho de rechazar directamente a través del supervisor, los servicios objeto del contrato, si estos no cumplen con las especificaciones establecidas, evento en el cual, el contratista queda obligado a que se ajusten exactamente a lo requerido y ofrecido, dentro de los cinco (5) días hábiles, una vez efectuado el requerimiento por parte de la Entidad. 16. EL CONTRATISTA deberá dar total, permanente e ininterrumpido cumplimiento al pago de sus aportes PARAFISCALES (caja de compensación familiar, SENA, e ICBF o pago de auto retención especial a título de impuesto de renta y complementario según corresponda) y al SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Integral (salud, pensión, riesgos profesionales - artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007) y allegar mensualmente (parafiscales) y cada que se le requiera a la Administración (seguridad social) evidencia de lo propio. 17. Separar y clasificar los residuos no peligrosos generados por la entidad. 18. Disponer de manera organizada del material en el sitio de acopio destinado para tal fin por parte de la entidad. 19. Poner a disposición el personal de recicladores, para la debida ejecución de las labores y el aprovechamiento de los materiales reciclables generados del contrato. 20. CATALOGACIÓN: El CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación según los códigos y lineamientos OTAN. 21. Realizar el retiro del material aprovechable con una periodicidad diaria o semanal o a requerimiento según la necesidad de la entidad, para que sea transportado al sitio de disposición final. 22. Atender y dar cumplimiento a los protocolos y procedimientos técnicos de protección ambiental y



CARTA DE ACEPTACIÓN

Proceso: Adquisiciones		Autoridad: JOLAN
Código: ADQUI-FT-017-JOLAN-V04	Rige a partir de: 22/09/2023	Página 7 de 11

saneamiento que disponga la entidad para el aprovechamiento de los residuos sólidos reciclables. **23.** Realizar a su cargo y costo la clasificación y transporte de los materiales aprovechables. **24.** Cumplir con el Código de Ética del Ministerio de Justicia y del Derecho. **25. CURSO INTEGRIDAD TRANSPARENCIA:** El contratista para recibir el pago del presente contrato deberá realizar y presentar ante la Entidad certificado del curso virtual INTEGRIDAD, TRANSPARENCIA Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCION establecido por la DNP, esto en cumplimiento del artículo 1 de la Ley 2016 de 2020 el cual establece las condiciones de adopción e implementación del Código de Integridad del Servicio Público Colombiano expedido por el Departamento Administrativo de la Función Pública. El curso se encuentra disponible en el siguiente link: <https://www.funcionpublica.gov.co/web/eva/curso- integridad>. **26.** El contratista deberá allegar documento donde se compromete en todas las actuaciones que realicen con ocasión del proceso de contratación a respetar los derechos humanos, abstenerse de infringirlos y afrontar las consecuencias negativas frente a los hechos sobre los que tengan responsabilidad (el compromiso debe ser aprobado por la junta directiva – cunado aplique). **27.** Cumplir la prohibición de evitar en la elaboración de sus propuestas y en la ejecución de los contratos que celebre con la Armada de Colombia - Base Naval ARC “Málaga” provoquen o contribuyan a generar consecuencias negativas sobre los derechos humanos. **29.** En caso de identificarse presuntas conductas relacionadas a casos de corrupción, se deberá informar a la Dirección para la Vigilancia, de Legalidad y Transparencia - DELTA, a través de los siguientes canales de denuncia: delta@armada.mil.co, transparencia.arc@armada.mil.co y línea de denuncias 316-619-2414. **28.** Durante la ejecución del Contrato deberá observar las leyes y los reglamentos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo y tomar todas aquellas precauciones necesarias para evitar que se produzcan durante la ejecución del contrato, accidentes o condiciones insalubres; así como dotar a su personal y asegurar el uso adecuado de los elementos de protección personal (EPP). **29.** Informar a más tardar el tercer día hábil siguiente al momento de la notificación del auto de iniciación de procesos concursales, de reorganización o liquidación del Contratista (o de alguno de sus integrantes en caso de Proponentes Plurales). **30.** Prestar los servicios y/o hacer entrega de los bienes objeto del futuro contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas descritas requeridas. **31.** El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales. **32.** Constituir la garantía única de cumplimiento en un plazo no mayor a TRES (03) día(s) hábil(es) siguiente(s) a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato. **33.** El contratista será responsable de adquirir, almacenar, preparar y suministrar alimentos y bebidas cumpliendo con las normas sanitarias vigentes. Los productos deberán ser frescos, de buena calidad y servidos en condiciones adecuadas de manipulación, temperatura y presentación. **34.** El contratista debe Proveer el personal y los elementos necesarios para la correcta ejecución del servicio: El contratista deberá disponer del personal idóneo, con formación en manipulación de alimentos y presentación acorde con los protocolos institucionales, así como de los utensilios, menaje, equipos y materiales requeridos para la adecuada prestación del servicio, sin que ello genere costos adicionales para la Entidad. **35.** Las ofertas presentadas deberán tener en cuenta e incluir el servicio de mesero, menaje y mantelería y serán proporcionados acorde a las necesidades y solicitudes específicas de los eventos. **36.** Las demás que le sean asignadas por la supervisión del contrato acorde a la naturaleza y objeto del contrato.

- OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE
- En general son obligaciones del **CONTRATANTE**, así:
1. Dar trámite a los requisitos de ejecución del contrato que se encuentren a su cargo.
 2. Recibir a satisfacción los bienes, servicios u obras que sean ejecutados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el contrato y los documentos que lo integran.
 3. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del presente contrato.
 4. Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.
 5. Verificar que el CONTRATISTA se encuentre al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como Cajas de Compensación Familiar cuando corresponda. (Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007).
 6. Exigir del Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado, realizando las revistas, visitas e inspecciones de calidad que considere procedentes.
 7. Exigir que la calidad de los bienes o servicios ofertados, los cuales se deben ajustar a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, sin perjuicio de la facultad de exigir que tales bienes servicios cumplan con las normas técnicas colombianas o en su defecto, con normas internacionales



CARTA DE ACEPTACIÓN

Proceso: Adquisiciones		Autoridad: JOLAN
Código: ADQUI-FT-017-JOLAN-V04	Rige a partir de: 22/09/2023	Página 8 de 11

elaboradas por organismos reconocidos a nivel mundial o con normas extranjeras aceptadas en los acuerdos internacionales suscritos por Colombia.

8. Sin perjuicio del llamamiento en garantía, repetirá contra los servidores públicos, contra el contratista o los terceros responsables, según el caso, por las indemnizaciones que deban pagar como consecuencia de la actividad contractual.

9. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato, las condiciones técnicas, económicas y financieras ofertadas por el contratista.

10. Actuar de tal modo que, por causas a él imputables, no sobrevenga una mayor onerosidad en el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista.

11. Suscribir el acta de Liquidación.

12. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.

La Base Naval No.2 ARC “Málaga”, podrá imponer al CONTRATISTA **MULTAS**

1. Por no efectuar la entrega de los bienes o servicios dentro del plazo establecido en el contrato o en el cronograma de ejecución del mismo, se causará una multa del 1% del valor dejado de entregar por cada día calendario de retardo.
 2. Por no mantener en vigor, renovar, prorrogar, obtener para la etapa siguiente (si aplica), corregir o adicionar las garantías, en los plazos y por los montos establecidos, de acuerdo al contrato inicial o sus modificaciones, se causará una multa equivalente al 1% del valor del contrato, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento; sin perjuicio de que con esta conducta se haga acreedor a otras sanciones más gravosas.
 3. Si el Contratista no entrega la información completa que le solicite el supervisor o el interventor, que se relacione con el objeto del contrato, dentro de los plazos y en los términos de cada requerimiento, se causará una multa equivalente al 1 % del valor del contrato. Estas multas se causarán sucesivamente por cada día de atraso, hasta cuando el contratista demuestre que corrigió el incumplimiento respectivo a satisfacción del supervisor o del interventor.
 4. Por atraso imputable al Contratista en la firma del acta de inicio o no iniciar la ejecución en la fecha pactada, se causará una multa diaria equivalente al 1 % del valor del contrato, por cada día calendario de atraso. Igual sanción se aplicará en caso de que el contratista no inicie efectivamente con la ejecución del contrato en la fecha acordada.
 5. Por incumplir las órdenes dadas por el supervisor o el interventor, sin justa causa, el Contratista se hará acreedor a una multa equivalente al 1 % del valor del contrato, por cada orden incumplida.
 6. Por no realizar la facturación del contrato y entregar los documentos requeridos para el trámite de pago dentro de la vigencia del contrato y en todo caso cuando sean requeridos por el supervisor del contrato, se causará una multa del 1% por cada día de retardo.
 7. Por atraso en el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con la seguridad social, parafiscales, o pago de salarios o honorarios de alguno o algunos de sus empleados o Subcontratistas, al Contratista se le impondrá una multa equivalente a un salario mínimos mensual legales vigentes, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento de dicha obligación.
- Parágrafo 1.** Las multas son apremios al Contratista para el cumplimiento de sus obligaciones y, por lo tanto, no tienen el carácter de estimación anticipada de perjuicios, de manera que pueden acumularse con cualquier forma de indemnización, en los términos previstos en el artículo 1600 del Código Civil.
- Parágrafo 2.** Debido a que las multas son de carácter conminatorio, su imposición procederá mientras se halle pendiente la ejecución de las obligaciones a cargo del Contratista.
- Parágrafo 3.** En caso de que el Contratista incurra en una de las causales de multa, este autoriza a la Entidad Contratante para descontar el valor de la misma, la cual se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude, sin perjuicio de hacer efectiva la Garantía única de cumplimiento del Contrato.
- Parágrafo 4.** El pago, incluyendo la deducción de los valores adeudados al Contratista, realizado con fundamento en las multas impuestas, no exonerará al Contratista de continuar con la ejecución del Contrato ni de las demás responsabilidades y obligaciones que emanen del Contrato.
- Parágrafo 5.** En caso de que el Contratista reincida en el incumplimiento de una o de varias obligaciones se podrán imponer nuevas multas.
- Parágrafo 6.** Para efectos de la imposición de las multas, el Salario Mínimo Diario o Mensual Vigente será aquel que rija para el momento del incumplimiento del Contrato.
- Parágrafo 7.** El monto de ninguna de las sanciones asociadas a cada causal de multa, aplicada de forma independiente, podrá ser superior al 5 % del valor del Contrato, particularmente frente a aquellas que se imponen de forma sucesiva. Lo anterior, sin perjuicio de que se inicie un nuevo procedimiento sancionatorio para efectos de imponer nuevas multas.

PENAL PECUNIARIA.

**MULTAS Y
CLAUSULA PENAL
PECUNIARIA**



CARTA DE ACEPTACIÓN

Proceso: Adquisiciones		Autoridad: JOLAN
Código: ADQUI-FT-017-JOLAN-V04	Rige a partir de: 22/09/2023	Página 9 de 11

Las Partes acuerdan que la aplicación de la cláusula penal no exime el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

En caso de declaración de caducidad, de presentarse por parte del contratista incumplimiento parcial o total del contrato, o por incurrir en mora o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, este pagará a título de cláusula penal pecuniaria a la Entidad, una suma equivalente al DIEZ 10% del valor del contrato. En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones derivadas del contrato, la pena estipulada se hará efectiva de manera proporcional teniendo en cuenta lo cumplido parcialmente por el contratista.

La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como una estimación anticipada de perjuicios que el Contratista cause a la entidad. El valor pagado como cláusula penal no es óbice para reclamar la indemnización integral de perjuicios irrogados si estos superan el valor de la pena.

En caso de aplicar la cláusula penal, el Contratista autoriza expresamente a la Entidad para hacer el descuento correspondiente de los saldos a él adeudados, previo a practicar las retenciones por tributos a que haya lugar, sobre los saldos a favor del Contratista; sin perjuicio de lo anterior, la Entidad podrá hacer efectiva la Garantía única de cumplimiento.

Parágrafo 1. El pago de la presente cláusula penal no extinguirá las obligaciones contraídas por el Contratista en virtud del presente contrato. En consecuencia, la estipulación y el pago de la pena dejan a salvo el derecho de la Entidad de exigir acumulativamente con ella el cumplimiento o la resolución del contrato, en ambos casos, con la correspondiente indemnización de perjuicios ocasionados en virtud del incumplimiento total o parcial, o del cumplimiento tardío o imperfecto de las obligaciones a cargo del Contratista.

Parágrafo 2: La parte resolutive de los actos que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, una vez ejecutoriados, se publicarán en el SECOP II y se comunicarán a la cámara de comercio en que se encuentre inscrito el Contratista respectivo. También se comunicará a la Procuraduría General de la Nación de conformidad con el artículo 31 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 218 del Decreto 0019 del 10 de enero de 2012.

El control, vigilancia, supervisión y verificación general técnica y administrativa del desarrollo, ejecución y cumplimiento del objeto del presente contrato, estará a cargo del siguiente personal:

SUPERVISOR GENERAL:

GRADO	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO ACTUAL	CÉDULA	CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO
TN	PENALOZA ZAMBRANO ZAIDA	JEFE OFICINA ATENCIÓN A LA FAMILIA	OFICIAL	3115599009	Zaida.penaloz@armada.mil.co

quien será responsable de la ejecución total del contrato y quien podrá ser modificada por necesidad del servicio y se informará al contratista por escrito sin necesidad de modificar la aceptación de la oferta. El supervisor ejercerá las actividades de supervisión y control sobre la ejecución del contrato que le corresponden directamente en virtud de lo cual, podrá acceder en días y horas hábiles a las instalaciones físicas donde se entregaran los bienes y/o servicios objeto del presente contrato y a los documentos e información que soportan la labor de EL CONTRATISTA, ante lo cual se impondrá a su cargo un compromiso de confidencialidad sobre la información a la que tenga acceso, dentro de las limitaciones que para el efecto establezca la Ley y tendrá las facultades, deberes y obligaciones establecidas en la Resolución No.4130 del 16 de junio de 2022 del Ministerio de Defensa Manual de Contratación, especialmente las siguientes: a) Representar la ARMADA NACIONAL ante EL CONTRATISTA para supervisar e inspeccionar el cumplimiento integral del presente Contrato, de acuerdo con las especificaciones técnicas y condiciones que hacen parte del mismo, establecidas en el presente contrato y en todos los documentos que lo integran; b) Exigir que el objeto del presente contrato se cumpla en el plazo de ejecución previsto; c) Verificar que el valor de los bienes y servicios que se contraten, correspondan a los precios ofertados y las condiciones del contrato y el mercado para el caso de los bienes y/o servicios que no se encuentren relacionados en el anexo técnico; d) Verificar el cumplimiento referido al pago de las obligaciones parafiscales y seguridad social integral (salud y pensión), de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 modificado parcialmente por el artículo1 de la Ley 828 de 2003, en concordancia con los dispuesto por el artículo 41 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 Cuando corresponda; e) Suscribir las actas de recepción respectivas durante la ejecución del contrato; f) Informar mensualmente a la Base Naval No.2 ARC “Málaga” de la Armada Nacional, sobre el desarrollo del contrato, en sus aspectos de ejecución, actividades desarrolladas, pagos realizados, porcentaje de avance del trabajo y saldos del mismo a la fecha de cada informe; g) Tramitar oportunamente ante el Departamento de Administración de la Base Naval No.2 ARC “Málaga”, las facturas correspondientes, junto con los anexos necesarios para pago; h) Proyectar oportunamente el Acta de Liquidación del contrato, de conformidad con lo señalado en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y lo establecido en el presente acuerdo en los casos que aplique. i) Efectuar evaluación del proveedor de conformidad con el formato establecido en el SGC. PARÁGRAFO

SUPERVISOR

	CARTA DE ACEPTACIÓN		
	Proceso: Adquisiciones		Autoridad: JOLAN
	Código: ADQUI-FT-017-JOLAN-V04	Rige a partir de: 22/09/2023	Página 10 de 11

	PRIMERO. De conformidad con los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 del 12 de Julio de 2011, “La supervisión e interventoría contractual implica el seguimiento al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista. Los interventores y supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual, y serán responsables por mantener informada a la entidad contratante de los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, o cuando tal incumplimiento se presente”. PARÁGRAFO SEGUNDO. Cuando por necesidades del servicio el Supervisor del contrato tenga que ausentarse de manera temporal o absoluta y no pueda ejercer sus funciones, la Base Naval No.2 ARC “Málaga”, informará mediante oficio el nombre del supervisor encargado o delegado. El supervisor no estará facultado en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el contrato, las cuales únicamente podrán adoptarse por los representantes legales de las partes, mediante la suscripción de modificaciones al contrato principal, a excepción de la posibilidad de reinversión de recursos y alcance técnico de los ítems de conformidad con lo establecido en el parágrafo siguiente.
INDEMNIDAD	El Contratista se obliga a indemnizar a la Base Naval No.2 ARC “Málaga” con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente contrato. El Contratista se obliga a mantener indemne a la Entidad Estatal Contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente contrato. El Contratista mantendrá indemne a la Entidad Estatal de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.
CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO	Son causales de terminación del contrato cuando: a) por mutuo acuerdo. b) por incumplimiento de las obligaciones contractuales que afectan la entrega de los bienes o servicios que son objeto del contrato dentro del tiempo establecido y/o prorroga otorgada por el CONTRATANTE. c) por muerte del CONTRATISTA. d) por extinción del plazo de ejecución.
LIQUIDACIÓN	El contrato será objeto de liquidación bilateral de conformidad con lo consagrado en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, dentro de los cuatro (4) meses siguientes al cumplimiento del plazo de ejecución del contrato. Si no fuere posible, la Base Naval No.2 ARC “Málaga” procederá a realizar la liquidación unilateral mediante expedición de acto administrativo debidamente motivado

Las estipulaciones contenidas en la Invitación Pública No.0044-ARC-CBNL02-2026, sus aclaraciones y modificaciones, la oferta presentada por el contratista, las evaluaciones y aclaraciones a la misma en caso de realizarse, constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en el cual se efectuara el respectivo registro presupuestal, de conformidad con lo establecido en el **Artículo 2.2.1.2.1.5.2 Procedimiento para la contratación de mínima cuantía**, del Decreto 1082 de 2015, Con la publicación de la presente comunicación de aceptación en la página del SECOPII, se entiende que el Contratista queda informado de la aceptación de su oferta y deberá iniciar los trámites pertinentes que permitan el cumplimiento de los requisitos de ejecución a partir de los cuales se empezará a contar el plazo para el cumplimiento de las obligaciones contraídas. Para mayor constancia se firma en Bahía Málaga – Valle del Cauca.

Capitán de Navio LUIS DANIEL VALLEJO POLANCO
Comandante de la Base Naval ARC Malaga

 CNLADM AURA MARCELA PUENTES MONTANA JEFE DE DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION BNL02	 CCLADM CAMILO DUARTE MEDINA JEFE DIVISION DE ADQUISICIONES BNL02
 OPS MARIA DEL MAR MAYA MARIN ASESORA JURIDICA	 MA2 SANTIAGO CAMARGO ANGEL BLADIMIR EJECUTIVO DE CONTRATOS

ANEXO “A”
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ECONÓMICAS

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDA DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO
1	SALÓN TIPO SOCIAL 30 PERSONAS: ALQUILER DE ESPACIO FÍSICO CERRADO CON CLIMATIZACIÓN, ILUMINACIÓN Y SILLETERÍA EN MESAS REDONDAS (TIPO BANQUETE) GARANTIZADO PARA EXACTAMENTE 30 ASISTENTES. INCLUYE MANTELERÍA LIMPIA Y SERVICIO DE ASEO.	Unidad	1	\$ 600.000
2	SALÓN TIPO SOCIAL 60 PERSONAS: ALQUILER DE ESPACIO FÍSICO CERRADO CON CLIMATIZACIÓN, ILUMINACIÓN Y SILLETERÍA EN MESAS REDONDAS (TIPO BANQUETE) GARANTIZADO PARA EXACTAMENTE 60 ASISTENTES. INCLUYE MANTELERÍA LIMPIA Y SERVICIO DE ASEO.	Unidad	1	\$ 700.000
3	SALÓN TIPO SOCIAL 70 PERSONAS: ALQUILER DE ESPACIO FÍSICO CERRADO CON CLIMATIZACIÓN, ILUMINACIÓN Y SILLETERÍA EN MESAS REDONDAS (TIPO BANQUETE) GARANTIZADO PARA EXACTAMENTE 70 ASISTENTES. INCLUYE MANTELERÍA LIMPIA Y SERVICIO DE ASEO.	Unidad	1	\$ 800.000
4	SALÓN TIPO SOCIAL 80 PERSONAS: ALQUILER DE ESPACIO FÍSICO CERRADO CON CLIMATIZACIÓN, ILUMINACIÓN Y SILLETERÍA EN MESAS REDONDAS (TIPO BANQUETE) GARANTIZADO PARA EXACTAMENTE 80 ASISTENTES. INCLUYE MANTELERÍA LIMPIA Y SERVICIO DE ASEO.	Unidad	1	\$ 1.000.000
5	SALÓN TIPO SOCIAL 150 PERSONAS: ALQUILER DE ESPACIO FÍSICO CERRADO CON CLIMATIZACIÓN, ILUMINACIÓN Y SILLETERÍA EN MESAS REDONDAS (TIPO BANQUETE) GARANTIZADO PARA EXACTAMENTE 150 ASISTENTES. INCLUYE MANTELERÍA LIMPIA Y SERVICIO DE ASEO.	Unidad	1	\$ 1.500.000
6	SALÓN TIPO AUDITORIO 70 PERSONAS: ALQUILER DE ESPACIO FÍSICO CERRADO CON VENTILACIÓN/CLIMATIZACIÓN Y SILLETERÍA CONSECUTIVA ORIENTADA AL FRENTE (TIPO TEATRO) PARA 70 ASISTENTES. INCLUYE TARIMA/MESA PRINCIPAL Y ASEO.	Unidad	1	\$ 1 000.000
7	SALÓN TIPO AUDITORIO 80 PERSONAS: ALQUILER DE ESPACIO FÍSICO CERRADO CON VENTILACIÓN/CLIMATIZACIÓN Y SILLETERÍA CONSECUTIVA ORIENTADA AL FRENTE (TIPO TEATRO) PARA 80 ASISTENTES. INCLUYE TARIMA/MESA PRINCIPAL Y ASEO.	Unidad	1	\$ 1. 300.000
8	SALÓN TIPO AUDITORIO 150 PERSONAS: ALQUILER DE ESPACIO FÍSICO CERRADO CON VENTILACIÓN/CLIMATIZACIÓN Y SILLETERÍA CONSECUTIVA ORIENTADA AL FRENTE (TIPO TEATRO) PARA 150 ASISTENTES. INCLUYE TARIMA/MESA PRINCIPAL Y ASEO.	Unidad	1	\$ 1.800.000
9	SALÓN TIPO AUDITORIO 200 PERSONAS: ALQUILER DE ESPACIO FÍSICO CERRADO CON VENTILACIÓN/CLIMATIZACIÓN Y SILLETERÍA CONSECUTIVA ORIENTADA AL FRENTE (TIPO TEATRO) PARA 200 ASISTENTES. INCLUYE TARIMA/MESA PRINCIPAL Y ASEO.	Unidad	1	\$ 2.500.000
10	CALENTADO FRIJOL: PLATO DE DESAYUNO CON BASE DE ARROZ Y FRIJOL (150 G), DOS (2) HUEVOS REVUELTOS O PERICOS, UN (1) CHORIZO DE CERDO (60 G) Y UNA (1) AREPA PEQUEÑA CON QUESO. INCLUYE BEBIDA CALIENTE (7 OZ) Y JUGO NATURAL (7 OZ).	Unidad	1	\$ 35.250
11	CALDO AL GUSTO: CALDO DE COSTILLA O PESCADO (300 ML) CON UNA PORCIÓN DE PROTEÍNA (80 G), ACOMPAÑADO DE UNA AREPA DE MAÍZ O DOS TAJADAS DE PAN. INCLUYE BEBIDA CALIENTE (7 OZ) Y JUGO NATURAL (7 OZ).	Unidad	1	\$ 32.900
12	DESAYUNO AMERICANO: DOS (2) HUEVOS FRITOS O REVUELTOS, DOS (2) TIRAS DE TOCINETA O SALCHICHAS DE DESAYUNO, DOS (2) TAJADAS DE PAN TOSTADO, MERMELADA Y MANTEQUILLA. INCLUYE BEBIDA CALIENTE (7 OZ) Y JUGO NATURAL (7 OZ).	Unidad	1	\$ 28.500
13	CEREAL CON FRUTA: TAZÓN CON HOJUELAS DE MAÍZ (40 G), FRUTA PICADA DE LA ESTACIÓN (100 G) Y LECHE ENTERA O YOGUR NATURAL (150 ML). INCLUYE BEBIDA CALIENTE (7 OZ) Y JUGO NATURAL (7 OZ).	Unidad	1	\$ 27.150
14	DESAYUNO CONTINENTAL: CANASTILLA CON DOS PIEZAS DE PANADERÍA (CROISSANT O PAN DE BONO), PORCIÓN INDIVIDUAL DE MANTEQUILLA, MERMELADA, QUESO FRESCO (50 G) Y JAMÓN DE CERDO (50 G). INCLUYE BEBIDA CALIENTE (7 OZ) Y JUGO NATURAL (7 OZ).	Unidad	1	\$ 24.500
15	TORTILLA ESPAÑOLA: UNA PORCIÓN (180 G) DE TORTILLA A BASE DE HUEVO, PAPA Y CEBOLLA, ACOMPAÑADA DE DOS (2) TOSTADAS DE PAN FRANCÉS. INCLUYE BEBIDA CALIENTE (7 OZ) Y JUGO NATURAL (7 OZ).	Unidad	1	\$ 31.500
16	TÍPICO BOGOTANO: UNA (1) PORCIÓN DE CHANGUA CON HUEVO Y CALADO (300 ML) O TAMAL BOGOTANO (250 G), ACOMPAÑADO DE QUESO FRESCO (50 G) Y PAN. INCLUYE BEBIDA CALIENTE (7 OZ) Y JUGO NATURAL (7 OZ).	Unidad	1	\$ 32.650
17	PORCIÓN DE FRUTA MIXTA: VASO DE 8 OZ CON MÍNIMO TRES VARIETADES DE FRUTA DE TEMPORADA PICADA EN CUBOS (PAPAYA, MELÓN, PIÑA) Y TENEDOR DESECHABLE BIODEGRADABLE.	Unidad	1	\$ 20.950
18	FRUTA DE MANO: UNA (1) UNIDAD DE FRUTA ENTERA, FRESCA Y DESINFECTADA (MANZANA, PERA O BANANO) CON UN PESO MÍNIMO DE 120 G.	Unidad	1	\$ 10.850

19	CROISSANT BOCADILLO Y QUESO: UNIDAD DE PAN HOJALDRADO TIPO CROISSANT (80 G) HORNEADO EL MISMO DÍA, CON RELLENO INTERNO DE BOCADILLO DE GUAYABA (20 G) Y QUESO FUNDIDO (20 G).	Unidad	1	\$ 16.850
20	CROISSANT JAMÓN Y QUESO: UNIDAD DE PAN HOJALDRADO TIPO CROISSANT (80 G) HORNEADO EL MISMO DÍA, CON RELLENO INTERNO DE JAMÓN DE CERDO (20 G) Y QUESO MOZZARELLA (20 G).	Unidad	1	\$ 19.150
21	EMPANADA DE CARNE FRITA: UNIDAD DE MASA DE MAÍZ FRITA (90 G) RELLENA DE CARNE DE RES (DESMECHADA O MOLIDA) Y PAPA. INCLUYE SOBRE DE AJÍ O LIMÓN.	Unidad	1	\$ 14.000
22	MANTECADA: TAJADA DE PONQUÉ TRADICIONAL HÚMEDO A BASE DE HARINA DE MAÍZ (MÍNIMO 80 G).	Unidad	1	\$ 14.150
23	PASTEL HOJALDRE QUESO Y BOCADILLO: UNIDAD DE HOJALDRE HORNEADO (100 G) RELLENO DE QUESO Y BOCADILLO DULCE DE GUAYABA.	Unidad	1	\$ 15.000
24	PASTEL HOJALDRE CARNE: UNIDAD DE HOJALDRE HORNEADO (100 G) CON RELLENO HÚMEDO Y SAZONADO DE CARNE DE RES DESMECHADA O MOLIDA.	Unidad	1	\$ 16.150
25	PASTEL HOJALDRE POLLO: UNIDAD DE HOJALDRE HORNEADO (100 G) CON RELLENO HÚMEDO Y SAZONADO DE PECHUGA DE POLLO DESMECHADA.	Unidad	1	\$ 16.150
26	SALPICÓN DE FRUTA: VASO DE 10 OZ CON MEZCLA DE FRUTAS PICADAS EN JUGO DE SANDÍA NATURAL. INCLUYE UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA O QUESO RALLADO Y CUCHARA.	Unidad	1	\$ 15.150
27	SÁNDWICH EJECUTIVO DE POLLO: PAN CIABATTA O BAGUETTE DE 15 CM, FILETE DE PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (100 G), LECHUGA CRESPA, TOMATE MILANO, QUESO MOZZARELLA Y SALSAS.	Unidad	1	\$ 22.000
28	SÁNDWICH JAMÓN Y QUESO: DOS TAJADAS DE PAN MOLDE CON DOS TAJADAS DE JAMÓN DE CERDO (50 G TOTAL) Y DOS TAJADAS DE QUESO MOZZARELLA (50 G TOTAL).	Unidad	1	\$ 19.500
29	TORTA CREMA 30 PERSONAS: PONQUÉ ESPONJOSO DECORADO EN CREMA DE LECHE O CHANTILLY, CON PESO MÍNIMO DE 2.5 KG, APTO PARA LA DISTRIBUCIÓN EQUITATIVA DE 30 PORCIONES.	Unidad	1	\$ 330.000
30	TORTA CREMA 60 PERSONAS: PONQUÉ ESPONJOSO DECORADO EN CREMA DE LECHE O CHANTILLY, CON PESO MÍNIMO DE 5.0 KG, APTO PARA LA DISTRIBUCIÓN EQUITATIVA DE 60 PORCIONES.	Unidad	1	\$ 500.000
31	CODITOS DE POLLO COCTEL: PORCIÓN DE TRES (3) UNIDADES DE SECCIÓN COLOMBINA DE ALA DE POLLO, APANADAS O BAÑADAS EN SALSA BBQ.	Unidad	1	\$ 18.850
32	DEDITOS DE QUESO COCTEL: PORCIÓN DE CUATRO (4) UNIDADES DE DEDITOS DE MASA DE TRIGO FRITOS RELLENOS DE QUESO BLANCO FUNDENTE.	Unidad	1	\$ 15.000
33	MINI PINCHO POLLO: BROCHETA DE 15 CM CON CUBOS DE PECHUGA DE POLLO (60 G) INTERCALADOS CON PIMENTÓN Y CEBOLLA A LA PLANCHA.	Unidad	1	\$ 20.950
34	MINI PINCHO MIXTO: BROCHETA DE 15 CM CON CUBOS DE PECHUGA DE POLLO Y LOMO DE RES (60 G TOTALES DE PROTEÍNA) INTERCALADOS CON PIMENTÓN Y CEBOLLA A LA PLANCHA.	Unidad	1	\$ 24.500
35	MINI SÁNDWICH PAVO: PAN BRIOCHE MINIATURA CON JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO (20 G), QUESO CREMA Y LECHUGA HIDROPÓNICA.	Unidad	1	\$ 28.650
36	MINI HAMBURGUESA PARRILLA: PAN ARTESANAL MINIATURA CON AJONJOLÍ, CARNE DE RES A LA PARRILLA (50 G), QUESO MOZZARELLA DERRETIDO, LECHUGA Y TOMATE.	Unidad	1	\$ 36.000
37	VOL AU VENT ATÚN: DOS (2) CANASTILLAS DE HOJALDRE CILÍNDRICAS RELLENAS DE PASTA CREMOSA DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA Y MAYONESA.	Unidad	1	\$ 19.950
38	VOL AU VENT POLLO: DOS (2) CANASTILLAS DE HOJALDRE CILÍNDRICAS RELLENAS DE PECHUGA DE POLLO DESMECHADA EN SALSA BECHAMEL.	Unidad	1	\$ 19.500
39	TABLA QUESOS SENCILLA: PORCIÓN INDIVIDUAL CON TRES VARIEDADES DE QUESO NACIONAL (CAMPESINO, DOBLE CREMA Y COSTEÑO, 30 G CADA UNO) Y UN PAQUETE DE GALLETAS DE SAL.	Unidad	1	\$350.000
40	TABLA QUESOS ESPECIAL: PORCIÓN INDIVIDUAL CON TRES VARIEDADES DE QUESO MADURO O SEMIMADURO (TILSIT, GOUDA O AZUL, 30 G CADA UNO), JAMÓN SERRANO O SALAMI (30 G), FRUTAS E HILOS DE MIEL.	Unidad	1	\$500.000
41	CEVICHE CAMARÓN: COPA DE 6 OZ CON COLAS DE CAMARÓN PRE-COCIDAS EN SALSA ROSADA CLÁSICA, CEBOLLA Y CILANTRO. INCLUYE UN PAQUETE DE GALLETAS DE SODA.	Unidad	1	\$ 38.500
42	CEVICHE MANGO: COPA DE 6 OZ CON CUBOS DE MANGO BICHE, JUGO DE LIMÓN, SAL, PIMIENTA, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.	Unidad	1	\$ 22.500
43	CREMA CHAMPIÑÓN: SOPERA DE 8 OZ DE SOPA CREMOSA NATURAL DE CHAMPIÑONES, SERVIDA CALIENTE CON CRUTONES DE PAN.	Unidad	1	\$ 29.500
44	CREMA ESPINACA: SOPERA DE 8 OZ DE SOPA CREMOSA NATURAL DE HOJAS DE ESPINACA, SERVIDA CALIENTE CON CREMA DE LECHE DE DECORACIÓN.	Unidad	1	\$ 17.500
45	CREMA TOMATE: SOPERA DE 8 OZ DE SOPA CREMOSA NATURAL DE TOMATES MADUROS CONCASSÉ, SERVIDA CALIENTE CON CRUTONES O QUESO MOZZARELLA RALLADO.	Unidad	1	\$ 18.350
46	MINI CAUSA LIMENA ATÚN: DOS (2) UNIDADES DE BOCADOS DE MASA DE PAPA AMARILLA CON AJÍ AMARILLO Y LIMÓN, RELLENOS DE ENSALADA DE ATÚN CON MAYONESA.	Unidad	1	\$ 25.775
47	MINI CAUSA LIMENA POLLO: DOS (2) UNIDADES DE BOCADOS DE MASA DE PAPA AMARILLA CON AJÍ AMARILLO Y LIMÓN, RELLENOS DE PECHUGA DE POLLO DESMECHADA CON MAYONESA.	Unidad	1	\$ 27.900

48	BRUSCHETTA QUESO SERRANO: DOS (2) RODAJAS DE PAN BAGUETTE TOSTADO CON ACEITE DE OLIVA, CUBIERTAS CON TOMATE CONCASSÉ, ALBAHACA Y UNA LÁMINA DE JAMÓN SERRANO O QUESO MADURO.	Unidad	1	\$ 25.300
49	SOLOMILLO CERDO SALSA: MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE CERDO (180 G EN CRUDO) A LA PARRILLA, BAÑADO EN SALSA DE CIRUELAS O CHAMPIÑONES. INCLUYE ARROZ, ACOMPAÑAMIENTO, ENSALADA Y BEBIDA (10 OZ).	Unidad	1	\$ 69.500
50	POLLO RELLENO QUESO: PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (180 G EN CRUDO) RELLENA DE QUESO MOZZARELLA, HORNEADA. INCLUYE ARROZ, ACOMPAÑAMIENTO, ENSALADA Y BEBIDA (10 OZ).	Unidad	1	\$ 62.650
51	LOMO DE RES: CORTE DE LOMO FINO DE RES (180 G EN CRUDO) A LA PLANCHA EN SALSA DE PIMIENTA O CHIMICHURRI. INCLUYE ARROZ, ACOMPAÑAMIENTO, ENSALADA Y BEBIDA (10 OZ).	Unidad	1	\$ 70.700
52	SALMÓN SALSA MENIER: FILETE DE SALMÓN FRESCO (150 G) SELLADO A LA PLANCHA Y BAÑADO EN SALSA DE MANTEQUILLA, LIMÓN Y PEREJIL. INCLUYE ARROZ, ACOMPAÑAMIENTO, ENSALADA Y BEBIDA (10 OZ).	Unidad	1	\$ 85.350
53	ARROZ ORIENTAL VEGETARIANO: ARROZ WOK (250 G) SALTEADO CON RAÍCES CHINAS, PIMENTÓN, ZANAHORIA, ARVEJAS Y CHAMPIÑONES EN SALSA DE SOYA (SIN PROTEÍNA ANIMAL). INCLUYE ENSALADA Y BEBIDA (10 OZ).	Unidad	1	\$ 53.450
54	MENÚ EJECUTIVO: ALMUERZO DIARIO CON SOPA DEL DÍA (8 OZ), PROTEÍNA (RES, POLLO O CERDO DE 120 G EN CRUDO), ARROZ BLANCO, PRINCIPIO (GRANO O VERDURA), ENSALADA Y SOBREMESA (10 OZ).	Unidad	1	\$ 42.830
55	AJIACO SANTAFEREÑO: SOPA TRADICIONAL (14 OZ) CON TRES TIPOS DE PAPA Y GUASCAS. INCLUYE POR SEPARADO: POLLO DESMECHADO (120 G), MAZORCA, ARROZ (100 G), MEDIO AGUACATE, CREMA DE LECHE Y ALCAPARRAS.	Unidad	1	\$ 47.850
56	LECHONA 350GR: PORCIÓN INDIVIDUAL DE 350 G DE LECHONA TOLIMENSE CON CARNE DE CERDO MAGRA, ARVEJA Y PIEL CROCANTE. INCLUYE UNA (1) AREPA DE MAÍZ BLANCO.	Unidad	1	\$ 33.500
57	LECHONA 50 PERSONAS: BLOQUE ENTERO O BANDEJAS DE LECHONA LISTOS PARA SERVIR EN BUFFET, CALCULADOS PARA PROPORCIONAR 50 PORCIONES DE 350 G CADA UNA. INCLUYE 50 AREPAS DE MAÍZ BLANCO.	Unidad	1	\$1.500.000
58	LECHONA 100 PERSONAS: BLOQUE ENTERO O BANDEJAS DE LECHONA LISTOS PARA SERVIR EN BUFFET, CALCULADOS PARA PROPORCIONAR 100 PORCIONES DE 350 G CADA UNA. INCLUYE 100 AREPAS DE MAÍZ BLANCO.	Unidad	1	\$3.000.000
59	PICADA PERSONAL: PLATO INDIVIDUAL CON LOMO DE CERDO PICADO (50 G), RES PICADA (50 G), CHICHARRÓN (40 G), UN CHORIZO, PAPA CRIOLLA FRITA (100 G), PLÁTANO MADURO Y AREPA.	Unidad	1	\$ 54.750
60	BROWNIE CON HELADO: UNIDAD DE BROWNIE DE CHOCOLATE (60 G) SERVIDO TIBIO CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA (50 G) Y SALSA DE CHOCOLATE.	Unidad	1	\$ 17.650
61	TIRAMISÚ DE CAFÉ: PORCIÓN DE POSTRE FRÍO (80 G) CON CAPAS DE BIZCOCHO HUMEDECIDO EN CAFÉ, LICOR, CREMA DE QUESO MASCARPONE Y CACAO EN POLVO.	Unidad	1	\$ 20.100
62	TRES LECHE: PORCIÓN DE POSTRE FRÍO (80 G) DE BIZCOCHO ESPONJOSO BAÑADO EN MEZCLA DE LECHE EVAPORADA, CONDENSADA Y CREMA DE LECHE.	Unidad	1	\$ 19.150
63	HAMBURGUESA JUNIOR: PAN BLANDO INFANTIL, CARNE DE RES (90 G), QUESO AMERICANO Y SALSAS BÁSICAS. INCLUYE PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA (80 G).	Unidad	1	\$ 41.500
64	PERRO CALIENTE JUNIOR: PAN PARA PERRO MEDIANO, SALCHICHA AMERICANA (60 G), QUESO FUNDIDO Y RIPIO DE PAPA. INCLUYE PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA (80 G).	Unidad	1	\$ 37.150
65	ESTACIÓN TINTO AROMÁTICA 30 PERSONAS: SUMINISTRO ILIMITADO POR 4 HORAS DE CAFÉ FILTRADO Y AGUA CALIENTE CON 4 TIPOS DE AROMÁTICAS PARA 30 USUARIOS. INCLUYE VASOS DE 4 OZ, MEZCLADORES Y AZÚCAR.	Unidad	1	\$ 200.000
66	ESTACIÓN TINTO AROMÁTICA 100 PERSONAS: SUMINISTRO ILIMITADO POR 4 HORAS DE CAFÉ FILTRADO Y AGUA CALIENTE CON 4 TIPOS DE AROMÁTICAS PARA 100 USUARIOS. INCLUYE VASOS DE 4 OZ, MEZCLADORES Y AZÚCAR.	Unidad	1	\$ 400.000
67	ESTACIÓN TINTO AROMÁTICA Y GALLETAS 30 PERSONAS: ESTACIÓN DE TINTO Y AROMÁTICA ILIMITADA POR 4 HORAS PARA 30 USUARIOS, ADICIONANDO GALLETAS DE PASTELERÍA FINAS (2 UNIDADES DE 15 G POR PERSONA).	Unidad	1	\$ 250.000
68	ESTACIÓN TINTO AROMÁTICA Y GALLETAS 100 PERSONAS: ESTACIÓN DE TINTO Y AROMÁTICA ILIMITADA POR 4 HORAS PARA 100 USUARIOS, ADICIONANDO GALLETAS DE PASTELERÍA FINAS (2 UNIDADES DE 15 G POR PERSONA).	Unidad	1	\$ 600.000
69	AGUA NATURAL 600ML: BOTELLA PLÁSTICA INDIVIDUAL DE 600 ML DE AGUA MINERAL SIN GAS, CON REGISTRO INVIMA VIGENTE.	Unidad	1	\$ 6.300
70	AGUA BOTELLÓN 5 GALONES: ENVASE DE 18.9 LITROS DE AGUA PURIFICADA APTA PARA DISPENSADORES ELÉCTRICOS DE AGUA.	Unidad	1	\$ 30.750
71	GASEOSA LATA 330ML: UNIDAD EN LATA DE 330 ML DE MARCAS LÍDERES (LÍNEA COCA-COLA O POSTOBÓN) ENTREGADA FRÍA.	Unidad	1	\$ 7.850
72	GASEOSA VASO 10OZ: SERVICIO DE GASEOSA SERVIDA FRÍA EN VASO BIODEGRADABLE DE 10 OZ PROVENIENTE DE ENVASE ORIGINAL.	Unidad	1	\$ 4.000
73	GASEOSA 2.5 LITROS: BOTELLA PLÁSTICA DE GASEOSA DE 2.5 LITROS FRÍA. INCLUYE VASOS DESECHABLES BIODEGRADABLES PARA SU DISTRIBUCIÓN.	Unidad	1	\$ 19.000

74	GASEOSA 1.5 LITROS: BOTELLA PLÁSTICA DE GASEOSA DE 1.5 LITROS FRÍA. INCLUYE VASOS DESECHABLES BIODEGRADABLES PARA SU DISTRIBUCIÓN.	Unidad	1	\$ 10.750
75	BEBIDA HIDRATANTE 500ML: BOTELLA DE 500 ML DE BEBIDA ISOTÓNICA CON ELECTROLITOS (TIPO GATORADE O SQUASH) SABORES SURTIDOS.	Unidad	1	\$ 5.250
76	JUGO FRUTA EN AGUA: VASO DE 10 OZ DE JUGO DE FRUTA NATURAL (LULO, MANGO, MORA O FRESA) PREPARADO EN AGUA, CONCENTRACIÓN MÍNIMA DEL 30% DE FRUTA.	Unidad	1	\$ 9.500
77	JUGO FRUTA EN LECHE: VASO DE 10 OZ DE JUGO DE FRUTA NATURAL (LULO, MANGO, MORA O FRESA) PREPARADO EN LECHE ENTERA, CONCENTRACIÓN MÍNIMA DEL 30% DE FRUTA.	Unidad	1	\$ 12.250
78	JUGO CAJA 200ML: CAJA INDIVIDUAL TETRAPACK DE 200 ML DE JUGO DE FRUTA PROCESADO CON PITILLO (TIPO HIT O DEL VALLE).	Unidad	1	\$ 4.450
79	TÉ DURAZNO O LIMÓN 300ML: BOTELLA INDIVIDUAL DE 300 ML DE BEBIDA DE TÉ LÍQUIDO (TIPO MR. TEA O FUZE TEA).	Unidad	1	\$ 5.750
80	BEBIDA MALTA 330ML: UNIDAD DE 330 ML EN BOTELLA DE VIDRIO O LATA DE BEBIDA DE MALTA DULCE SIN ALCOHOL (TIPO PONY MALTA).	Unidad	1	\$ 5.850
81	BEBIDA ENERGIZANTE 200ML: LATA DE 200 ML DE BEBIDA ENERGIZANTE CON CAFEÍNA Y TAURINA CON REGISTRO INVIMA VIGENTE (TIPO RED BULL).	Unidad	1	\$ 12.250
82	VIDEO BEAM: ALQUILER POR JORNADA (8 HORAS) DE PROYECTOR MULTIMEDIA DE MÍNIMO 3.500 LÚMENES ANSI, RESOLUCIÓN HD, CABLEADO HDMI/VGA Y TELÓN DE 1.80M X 1.80M.	Unidad	1	\$ 150.000
83	SISTEMA AMPLIFICACIÓN: ALQUILER POR JORNADA (8 HORAS) DE UNA CONSOLA DE 4 CANALES, DOS (2) CABINAS ACTIVAS CON TRÍPODES Y DOS (2) MICRÓFONOS INALÁMBRICOS.	Unidad	1	\$400.000
84	PAQUETE AUDIOVISUAL I: SERVICIO POR JORNADA QUE INTEGRA DE MANERA INDEPENDIENTE UN (1) VIDEO BEAM CON TELÓN Y UN (1) SISTEMA DE SONIDO BÁSICO CON UN (1) MICRÓFONO INALÁMBRICO.	Unidad	1	\$700.000
85	PAQUETE AUDIOVISUAL II: SERVICIO POR JORNADA QUE INTEGRA UN (1) PROYECTOR DE 4.000 LÚMENES CON TELÓN GRANDE, SISTEMA PERIMETRAL DE CUATRO (4) CABINAS DE SONIDO, TRES (3) MICRÓFONOS INALÁMBRICOS Y UN COMPUTADOR PORTÁTIL DE SOPORTE.	Unidad	1	\$800.000

2. CONSIDERACIONES TÉCNICAS ADICIONALES

1. CONDICIÓN GENERAL DE LA PROPUESTA
EL OFERENTE SELECCIONADO DEBERÁ GARANTIZAR QUE LOS SERVICIOS PRESTADOS CUMPLEN EstrictAMENTE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN EL PRESENTE ANEXO. LOS COSTOS DE TRANSPORTE, PEAJES, VIÁTICOS, LOGÍSTICA Y CUALQUIER GASTO DERIVADO DE LAS CONDICIONES GEOGRÁFICAS DE LA ENTIDAD SERÁN ASUMIDOS EXCLUSIVAMENTE POR EL CONTRATISTA. NO SE RECONOCERÁN VALORES ADICIONALES AL PRECIO ADJUDICADO EN LA OFERTA ECONÓMICA.
2. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EJECUCIÓN
PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD, LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y EL CUMPLIMIENTO NORMATIVO (SECRETARÍA DE SALUD / INVIMA), EL ADJUDICATARIO DEBERÁ PRESENTAR Y MANTENER VIGENTES AL INICIO Y DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS DEL PERSONAL Y LA OPERACIÓN ASIGNADA: PERSONAL: CARNÉS DE MANIPULACIÓN, CONSTANCIAS DE CAPACITACIÓN (MÍNIMO 10 HORAS ANUALES) Y EXÁMENES MÉDICOS DE APTITUD LABORAL. OPERACIÓN: CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE DE LA PLANTA O ESTABLECIMIENTO, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y FICHAS TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS.
3. LOGÍSTICA Y OPERACIÓN DEL SERVICIO
ENTREGA: LOS SERVICIOS SE SUMINISTRARÁN EN LA UBICACIÓN EXACTA REQUERIDA POR LA INSTITUCIÓN, GARANTIZANDO LA CADENA DE FRÍO O CALOR SEGÚN CORRESPONDA. VIDA ÚTIL: LOS ALIMENTOS PERECEDEROS TENDRÁN UNA FECHA DE VENCIMIENTO NO MENOR A TRES (3) DÍAS CALENDARIO AL MOMENTO DEL SUMINISTRO, CUANDO APLIQUE. PRESENTACIÓN: CADA SERVICIO SE ENTREGARÁ DE FORMA INDIVIDUALIZADA, CON SERVILLETAS Y CUBIERTOS LIMPIOS LISTOS PARA SU USO.

ATENCIÓN: EL PERSONAL DE PROTOCOLO DEL CONTRATISTA REALIZARÁ EL SERVICIO DIRECTAMENTE A LA MESA EN LOS EVENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN.

4. COMPROMISO AMBIENTAL Y SOSTENIBILIDAD

EL CONTRATISTA EJECUTARÁ EL SERVICIO BAJO LINEAMIENTOS DE ECONOMÍA CIRCULAR Y SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL, GARANTIZANDO: USO DE VAJILLA, RECIPIENTES Y UTENSILIOS DESECHABLES, RESISTENTES Y 100% BIODEGRADABLES. EMPAQUES Y EMBALAJES ELABORADOS CON MATERIALES RECICLADOS O BIODEGRADABLES. PROHIBICIÓN TOTAL DEL USO DE POLIESTIRENO EXPANDIDO (ICOPOR) EN CUALQUIER ETAPA DEL SERVICIO. MANEJO DE RESIDUOS UTILIZANDO BOLSAS PLÁSTICAS CON UN MÍNIMO DE 80% DE MATERIAL RECICLADO.

5. DEVOLUCIÓN, REPOSICIÓN Y SERVICIOS NO PREVISTOS

RECHAZO DE SERVICIOS: LA ENTIDAD SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR LOS SERVICIOS QUE NO CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES. EL CONTRATISTA DEBERÁ REPONERLOS DE INMEDIATO SIN COSTO ADICIONAL.

SERVICIOS DE LA MISMA NATURALEZA: SI SE REQUIEREN SERVICIOS NO INCLUIDOS EN EL ANEXO, PERO AFINES AL OBJETO CONTRACTUAL, EL SUPERVISOR SOLICITARÁ COTIZACIÓN AL CONTRATISTA. EL VALOR SE FIJARÁ MEDIANTE UN ESTUDIO DE MERCADO COMPLEMENTARIO REALIZADO POR LA ENTIDAD Y REQUERIRÁ APROBACIÓN DEL ORDENADOR DEL GASTO.

Capitán de Navio LUIS DANIEL VALLEJO POLANCO
Comandante de la Base Naval ARC Malaga

 CNLADM AURA MARCELA PUENTES MONTANA JEFE DE DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION BN102	 CCLADM CAMILO DUARTE MEDINA JEFE DIVISION DE ADQUISICIONES BN102
 OPS MARIA DEL MAR MAYA MARIN ASESORA JURIDICA	 MA2 SANTIAGO CAMARGO ANGEL BLADIMIR EJECUTIVO DE CONTRATOS