ESTUDIO PREVIO

Puerto Gaitán, 20 de agosto de 2026

1- DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Constitución Política establece en su artículo 2º que son fines esenciales del Estado, entre otros, servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución. En desarrollo de estos postulados, corresponde a las entidades territoriales adoptar las medidas necesarias para atender las necesidades de la población y promover aquellas acciones que contribuyan al bienestar, la integración y el desarrollo social y cultural de sus comunidades.

En materia cultural, los artículos 70, 71 y 72 de la Constitución Política reconocen la importancia de la cultura como fundamento de la nacionalidad, establecen el deber del Estado de promover y fomentar el acceso a la cultura en igualdad de oportunidades y disponen la protección del patrimonio cultural de la Nación.

En este marco, el Municipio de Puerto Gaitán – Meta, a través de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, tiene dentro de sus propósitos institucionales promover, fortalecer y proteger las diferentes manifestaciones culturales, artísticas y patrimoniales existentes en el territorio, generando espacios de participación, formación, circulación, integración y apropiación social de la cultura.

El municipio de Puerto Gaitán se caracteriza por contar con una importante riqueza cultural representada en sus tradiciones, costumbres, expresiones artísticas, prácticas comunitarias y saberes ancestrales, particularmente aquellos conservados y transmitidos por las comunidades indígenas, campesinas y demás sectores poblacionales que contribuyen a la construcción de la identidad cultural del territorio.

Estas manifestaciones constituyen elementos fundamentales para fortalecer la identidad local, preservar la memoria colectiva, promover el diálogo intercultural y favorecer la transmisión de conocimientos y prácticas tradicionales entre generaciones. En consecuencia, resulta necesario generar y mantener espacios que permitan su reconocimiento, promoción, divulgación, práctica y apropiación por parte de la comunidad.

En concordancia con lo anterior, la Administración Municipal, a través de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, ha previsto el desarrollo de diferentes actividades orientadas al fortalecimiento de los procesos culturales y artísticos, mediante la generación de espacios comunitarios, formativos y de integración social que permitan ampliar la participación de la ciudadanía y facilitar el acceso a las diferentes expresiones culturales.

Dentro de las actividades previstas se encuentran, entre otras, **jornadas de Cultura al Parque, espacios de circo cultural, talleres de artes, procesos de formación artística, encuentros interculturales, muestras culturales, actividades de promoción de tradiciones y costumbres y espacios para el reconocimiento, fortalecimiento y divulgación de saberes ancestrales y manifestaciones propias de la cultura**.

De igual manera, estas acciones se articulan con la estrategia **Escuela de Artes del Municipio de Puerto Gaitán**, concebida como un espacio para fortalecer los procesos de formación artística y cultural, preservar el patrimonio cultural inmaterial, recuperar y transmitir saberes tradicionales, estimular las capacidades creativas y promover la participación de diferentes grupos poblacionales, entre ellos niños, niñas, adolescentes, jóvenes, adultos, mujeres y comunidades indígenas.

La ejecución de las actividades señaladas requiere contar con una adecuada capacidad logística y operativa, teniendo en cuenta que su desarrollo implica la coordinación de diferentes elementos y servicios necesarios para garantizar su adecuada realización, de acuerdo con la naturaleza, características, lugar, número de participantes y requerimientos particulares de cada actividad.

En consecuencia, la necesidad institucional no se limita a la programación de actividades culturales, sino que comprende la disponibilidad de una solución logística y operativa integral que permita apoyar su planeación, organización, montaje, desarrollo y demás actividades complementarias que sean requeridas para su correcta ejecución.

Esta necesidad adquiere especial relevancia debido a la diversidad de actividades previstas y a las particularidades propias de cada una de ellas. No todas las actividades culturales requieren los mismos elementos logísticos, ni se desarrollan bajo idénticas condiciones de espacio, participación, duración o características técnicas. Por ello, se requiere contar con una capacidad operativa que permita atender los requerimientos específicos que sean definidos por la Administración Municipal de acuerdo con la programación institucional.

Por esta razón, la planeación contractual debe permitir cierto grado de flexibilidad operativa, de manera que los servicios sean requeridos y ejecutados de acuerdo con las necesidades reales de las actividades programadas, sin que ello implique ausencia de planeación, sino la posibilidad de ajustar la operación a las condiciones efectivamente presentadas durante la ejecución.

La flexibilidad señalada permitirá que la entidad pueda programar los servicios de acuerdo con las necesidades concretas de cada actividad, evitando comprometer recursos públicos respecto de servicios que finalmente no sean requeridos y procurando que el gasto se encuentre directamente relacionado con prestaciones efectivamente solicitadas, ejecutadas y recibidas a satisfacción.

En este sentido, resulta necesario disponer de un operador que cuente con la capacidad técnica, logística y operativa necesaria para atender los diferentes requerimientos que se generen en desarrollo de las actividades culturales, artísticas, musicales, literarias y patrimoniales programadas por la Administración Municipal.

La contratación de una solución integral permitirá articular los diferentes componentes logísticos requeridos, facilitando la coordinación de las actividades y reduciendo la dispersión de esfuerzos administrativos asociados a la organización individual de cada requerimiento.

De esta manera, la Administración Municipal podrá concentrar sus esfuerzos en la planeación, orientación, seguimiento y supervisión de las actividades, mientras que el contratista deberá garantizar la adecuada ejecución de los componentes logísticos y operativos que le sean requeridos, de conformidad con las condiciones establecidas en el contrato y sus documentos integrantes.

Las actividades objeto de la contratación se encuentran orientadas al cumplimiento de las metas y acciones establecidas en el **Plan de Desarrollo Municipal "Juntos lo hacemos posible 2024–2027"**, particularmente aquellas relacionadas con el fortalecimiento de los procesos culturales y artísticos, la promoción de los saberes tradicionales, la recuperación y divulgación de manifestaciones culturales y la ampliación de los espacios de participación y apropiación cultural.

Por lo anterior, se identifica una necesidad institucional real, concreta y verificable consistente en contar con servicios logísticos y operativos que permitan apoyar la planeación, organización y ejecución de las actividades, encuentros y eventos culturales, artísticos, musicales, literarios y patrimoniales que adelante el Municipio de Puerto Gaitán, en el marco de la estrategia Escuela de Artes y demás programas de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte.

En consecuencia, se considera necesario adelantar un proceso de contratación que permita disponer de una solución logística y operativa con capacidad suficiente para atender los requerimientos que se generen durante la vigencia contractual, de acuerdo con la programación institucional y con las necesidades efectivamente identificadas para cada actividad.

La contratación deberá desarrollarse bajo criterios de planeación, eficiencia, economía, responsabilidad, transparencia y adecuada utilización de los recursos públicos, garantizando que los servicios contratados guarden relación directa con la necesidad identificada y que su ejecución sea debidamente soportada y verificable.

JUSTIFICACIÓN DE LA ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN

Una vez identificada la necesidad institucional, el Municipio de Puerto Gaitán considera que la alternativa más adecuada consiste en contratar la prestación de servicios logísticos y operativos para la planeación, organización y ejecución de las actividades, encuentros y eventos culturales, artísticos, musicales, literarios y patrimoniales, en el marco de la estrategia Escuela de Artes y demás programas de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte.

Esta alternativa permite disponer de una capacidad operativa para atender los diferentes requerimientos logísticos que se generen en desarrollo de las actividades institucionales, de acuerdo con sus características particulares y con la programación definida por la entidad.

La solución propuesta permite, además, atender de manera articulada los diferentes componentes requeridos para la realización de las actividades, evitando que la Administración Municipal tenga que asumir directamente la totalidad de las actividades operativas y logísticas asociadas a cada evento.

En consecuencia, la contratación contribuirá al cumplimiento de los objetivos institucionales y de las metas establecidas en el Plan de Desarrollo Municipal **"Juntos lo hacemos posible 2024–2027"**, particularmente aquellas relacionadas con el fortalecimiento de las manifestaciones culturales, los procesos de formación artística, la promoción de los saberes tradicionales, la participación comunitaria y la apropiación social de la cultura.

El presente proceso de contratación se encuentra articulado con el **Plan de Desarrollo Municipal "JUNTOS LO HACEMOS POSIBLE 2024-2027"**, específicamente con la **Línea Estratégica 2. Inclusión con Justicia Social para Puerto Gaitán**, el **Sector 33. Cultura** y el **Programa 3301. Promoción y acceso efectivo a procesos culturales y artísticos.**

Así mismo, la necesidad objeto de contratación se encuentra registrada en el **Banco de Programas y Proyectos de Inversión**, de conformidad con el documento de viabilidad **SCD.20260001296**, de fecha **12 de agosto de 2026**, asociado al **BPIN 2024505680107**, correspondiente al proyecto denominado "Apoyo y fortalecimiento a los programas y actividades de expresión cultural y artística de la Casa de la Cultura del municipio de Puerto Gaitán

Documento No.	SCD.20260001296
Fecha del documento	12/08/2026

Plan de Desarrollo Territorial	JUNTOS LO HACEMOS POSIBLE 2024-2027
Línea Estratégica	2. INCLUSIÓN CON JUSTICIA SOCIAL PARA PUERTO GAITÁN
Sector	33. CULTURA
Programa	3301. PROMOCIÓN Y ACCESO EFECTIVO A PROCESOS CULTURALES Y ARTÍSTICOS
Meta / Producto	PDM0151-GARANTIZAR LA PROMOCION DE ACTIVIDAES CULTURALES A NIVEL MUNICIPAL, DEPARTAMENTAL , NACIONAL E INTERNACIONAL 3301073. SERVICIO DE CIRCULACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL
Indicador de Producto	330107300. CONTENIDOS CULTURALES EN CIRCULACIÓN
BPIN Proyecto	2024505680107 APOYO Y FORTALECIMIENTO A LOS PROGRAMAS Y ACTIVIDADES DE EXPRESIÓN CULTURAL Y ARTÍSTICA DE LA CASA DE LA CULTURA " DE BELLAS ARTES" DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN
Actividad específica	PARTICIPAR EN EVENTOS Y FESTIVALES CULTURALES Y ARTÍSTICOS DE ORDEN NACIONAL, DEPARTAMENTAL NACIONAL E INTERNACIONAL
Rubro presupuestal Fuente de financiación	1-AC-1-3301-1603-2024505680107-3301073 – SERVICIO DE CIRCULACION ARTISTICA Y CULTURAL 1.2.3.1.19 – ESTAMPILLAS – CULTURA FOMENTO 60%
Valor	$387.778.847,00

Documento No.	SCD.20260001296
Fecha del documento	12/08/2026
Plan de Desarrollo Territorial	JUNTOS LO HACEMOS POSIBLE 2024-2027
Línea Estratégica	2. INCLUSIÓN CON JUSTICIA SOCIAL PARA PUERTO GAITÁN
Sector	33. CULTURA
Programa	3301. PROMOCIÓN Y ACCESO EFECTIVO A PROCESOS CULTURALES Y ARTÍSTICOS
Meta / Producto	PDM0148 – FORTALECER LOS EVENTOS CULTURALES DE CARÁCTER PATRIMONIAL, LITERARIO, ARTISTICO, MUSICAL ENTRE OTROS. 3301053 SERVICIO DE PROMOCION DE ACTIVIDADES CULTURALES
Indicador de Producto	330107300. EVENTOS DE PROMOCIÓN DE ACTIVIDADES CULTURALES REALIZADOS
BPIN Proyecto	2024505680107 APOYO Y FORTALECIMIENTO A LOS PROGRAMAS Y ACTIVIDADES DE EXPRESIÓN CULTURAL Y ARTÍSTICA DE LA CASA DE LA CULTURA " DE BELLAS ARTES" DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN
Actividad específica	Realizar muestras artísticas y culturales
Rubro presupuestal Fuente de financiación	1-AC-1-3301-1603-2024505680107-3301073 – SERVICIO DE PROMOCIÓN DE ACTIVIDADES CULTURALES 1.2.3.1.19 – ESTAMPILLAS – CULTURA FOMENTO 60%
Valor	$ 63.991.446,00

PLAN DE COMPRAS

Los fondos destinados por el MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN-META para cubrir las obligaciones emanadas del contrato que resulte de la presente convocatoria, son recursos del presupuesto de gastos de la vigencia 2026, conforme al Plan anual de adquisiciones No. 2026001587 según certificado expedido el 18 de agosto de 2026, expedido por el Almacenista Municipal.

La Secretaría de Hacienda, en ejercicio de sus funciones, expide el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. DIS.2026002297, de fecha 19 de agosto de 2026, mediante el cual se ampara la suma de **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MILLON SETECIENTOS SETENTA MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($451.770.293,00).**,

En razón a las necesidades planteadas, y cumpliendo con los objetivos trazados en el Plan de Desarrollo se considera necesario contratar a una persona natural o jurídica que acredite la experiencia e idoneidad necesaria que se requiere

para garantizar la ejecución de la **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS Y OPERATIVOS PARA LA PLANEACIÓN, ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES, ENCUENTROS Y EVENTOS CULTURALES, ARTÍSTICOS, MUSICALES, LITERARIOS Y PATRIMONIALES EN EL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META, EN EL MARCO DE LA ESTRATEGIA DE ESCUELA DE ARTES Y DEMÁS PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE, CONTRIBUYENDO A LA PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO DE LAS MANIFESTACIONES CULTURALES DEL MUNICIPIO."** logrando la asistencia de los participantes en general, a los diversos eventos deportivos. Por lo anterior me permito presentar, el estudio de la referencia, a fin de que se inicie el proceso pertinente para suplir la necesidad.

2- DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES ESENCIALES E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

El Municipio de Puerto Gaitán-Meta, está interesado en recibir propuestas para satisfacer la necesidad descrita mediante la celebración de un contrato estatal, que tenga el siguiente objeto y especificaciones esenciales:

2.1 - OBJETO: "PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS Y OPERATIVOS PARA LA PLANEACIÓN, ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES, ENCUENTROS Y EVENTOS CULTURALES, ARTÍSTICOS, MUSICALES, LITERARIOS Y PATRIMONIALES EN EL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META, EN EL MARCO DE LA ESTRATEGIA DE ESCUELA DE ARTES Y DEMÁS PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE, CONTRIBUYENDO A LA PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO DE LAS MANIFESTACIONES CULTURALES DEL MUNICIPIO"

2.2 - IDENTIFICACIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS (Clasificador UNSPSC):

Conforme al numeral 1° del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015 y la Guía para la codificación de bienes y servicios expedido por Colombia Compra Eficiente, los bienes y servicios objeto del contrato se encuentran codificados en el Clasificador UNSPSC así:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION
1	49101700	PREMIOS
2	56112100	ASIENTOS
3	72151603	SERVICIO DE INSTALACION DE EQUIPOS DE SONIDO ESPECIALIZADOS
4	78111800	TRANSPORTE DE PASAJEROS POR CARRETERA
5	78111803	SERVICIO DE BUSES CONTRATADOS
6	80111623	SERVICIOS TEMPORALES DE COMPRA Y LOGISTICA
7	80141607	GESTION DE EVENTOS
8	90101603	SERVICIO DE CATERING
9	90111500	HOTELES MOTELES Y PENSIONES
10	90141502	EVENTOS COMPETITIVOS
11	93141701	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS CULTURALES
12	93141702	SERVICIO DE PROMOCION CULTURAL
13	93141703	SERVICIOS RELACIONADOS CON EL ARTE

Manual: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/manualclasificador.pdf

Buscador: http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion
Codificación: http://www.colombiacompra.gov.co/sites/default/files/manuales/UNSPSC_Spanish_v14_0801.pdf

2.3 – ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El presente título describe la forma técnica de ejecución del contrato en tanto la Administración Municipal, describe de manera clara los ítems que va a contratar en el presente proceso, identificando descripción, cantidad, unidad de medida y valor unitario.

El contratista no podrá a su arbitrio, modificar la forma y cantidad de elementos y servicios contratados y atenderá exclusivamente los requerimientos de la administración a través del supervisor del contrato.

KARAOKE AL PARQUE				
ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	PERIFONEO	Perifoneo con creación del jingle alusivo al evento, realizando el recorrido por las calles del casco urbano del municipio de Puerto Gaitán, días previos del evento. Según instrucciones de la supervisión	HORAS	4
2	SONIDO	ALQUILER DE SONIDO: El cual está compuesto por 2 cabinas activas profesionales 3 de full rango crossover eléctrico capacidad 300 watts de estructura resistente 110 voltios, dos diademas, dos micrófonos inalámbricos con alcance de 60 metros, de una consola de 5 canales independientes de 110 voltios. 2 trípodes para cabina metálicos altura de 2 metros y un computador portáti con procesador 3.5 de 250 gigas, debe incluir cuatro (4) Cabezas móvil LED de colores y de alta potencia para ambientación e iluminación, Planta Electrica para el correcto funcionamiento del sonido y montaje de luces, el valor es a todo costo incluye transporte, montaje, desmontaje y 1 operador de sonido encargado de la reproducción del sonido del evento.	HORAS	10
3	LÍQUIDO GENERADOR DE HUMO	Líquido generador de humo para máquina de efectos especiales, presentado en galón, compatible con máquinas generadoras de humo para eventos y espectáculos. Debe producir humo denso de color blanco con tiempo de dispersión media, adecuado para ambientación en actividades culturales, recreativas y audiovisuales. Su composición debe permitir un índice de refracción medio a alto, facilitando la proyección y realce de efectos luminicos y de sonido en escenarios, tarimas y espacios cerrados o abiertos. Producto apto para uso continuo en eventos y compatible con equipos estándar de generación de humo	UNIDAD	4
4	PARLANTE RECARGABLE	Parlante portátil recargable, en variedad de colores, con potencia mínima de salida de 10W RMS, sistema de luces LED audio rítmicas con diseños ajustables, conectividad Bluetooth versión 5.0 o superior, puerto para tarjeta Micro SD con capacidad de lectura hasta 32 GB, puerto USB con capacidad de lectura hasta 32 GB y radio FM integrada; con bateria recargable de mínimo 1200 mAh, autonomía entre 2 y 4 horas al 80 % del volumen, frecuencia de respuesta entre 100 Hz y 10 kHz y alcance inalámbrico mínimo de 10 metros.	UNIDAD	5
5	Audífonos Diadema Inalámbricos Bluetooth	Audífonos inalámbricos, en variedad de colores con tecnología Bluetooth versión 5.3 o superior, sonido estéreo, altavoces de 40 mm, potencia nominal de 2 mW, impedancia de 32 Ω ± 15 % y sensibilidad del altavoz de 108 dB ± 3 dB. Deberán contar con micrófono omnidireccional integrado de 4 x 1.3 mm, con sensibilidad de -42 dB ± 3 dB, respuesta en frecuencia entre 20 Hz y 20 KHz, alcance efectivo mínimo de conexión de 10 metros y batería recargable de 3.7V – 200 mAh. El equipo deberá tener corriente de trabajo máxima de 35 mA y tiempo de reproducción aproximado de 5 horas continuas.	UNIDAD	5
CULTURA AL PARQUE				
1	PINTUCARITAS	pintucaritas x 12 unidades colores surtidos	PAQUETE	50
2	LAPIZ NEGRO	LÁPIZ DELINEADOR MULTIFUNCIONAL DE TEXTURA CREMOSA Y SUAVE, ELABORADO CON COMPONENTES DE FÁCIL APLICACIÓN Y ALTA PIGMENTACIÓN, IDEAL PARA REALIZAR TRAZOS, CONTORNOS Y DETALLES ARTÍSTICOS. CUENTA CON APLICACIÓN HOMOGÉNEA, FÁCIL DIFUMINADO Y DISEÑO PRÁCTICO CON TAPA INCORPORADA Y SACAPUNTAS PARA MAYOR FUNCIONALIDAD DURANTE SU USO. COLOR NEGRO	UNIDAD	50
3	CERÁMICAS	SUMINISTRO DE FIGURAS EN YESO SURTIDAS, NUEVAS Y DE DIFERENTES FORMAS Y DISEÑOS, ALUSIVAS A LA NATURALEZA, ANIMALES, FLORES, ÁRBOLES, FRUTAS, MEDIO AMBIENTE, PERSONAJES INFANTILES, FIGURAS EDUCATIVAS, ELEMENTOS CULTURALES, FIGURAS GEOMÉTRICAS, CASAS, PAISAJES, PERSONAJES ANIMADOS Y DEMÁS DISEÑOS DECORATIVOS Y LÚDICOS QUE CONTRIBUYAN AL DESARROLLO DE LA CREATIVIDAD, LA EXPRESIÓN ARTÍSTICA, EL APRENDIZAJE Y LAS ACTIVIDADES CULTURALES Y	UNIDAD	600

		EDUCATIVAS. EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO EN MATERIAL RESISTENTE Y APTO PARA DECORAR Y PINTAR, CON UNA ALTURA MÍNIMA DE 10 CM.		
4	VINILO ACRILICO ROJO	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR ROJO, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6
5	VINILO ACRILICO AZUL	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR AZUL, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6
6	VINILO ACRILICO AMARILLO	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR AMARILLO, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6
7	VINILO ACRILICO VERDE	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR VERDE, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6
8	VINILO ACRILICO NEGRO	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR NEGRO, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6
9	VINILO ACRILICO BLANCO	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR BLANCO, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6
10	VINILO ACRILICO CAFÉ	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR CAFÉ, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6
11	PAQUETE DE COPA 2 ONZ	SUMINISTRO DE COPA TIPO SOUFFLÉ NUEVA CON CAPACIDAD DE 2 ONZAS, FABRICADA EN MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE Y DESECHABLE, DE ACABADO TRANSPARENTE O SEMITRANSPARENTE, LIVIANA Y DE FÁCIL MANIPULACIÓN. PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 100 UNIDADES.	PAQUETE	6
12	TAPA PARA COPA 2 ONZ	SUMINISTRO DE TAPA PARA COPA TIPO SOUFFLÉ DE 2 ONZAS, FABRICADA EN MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE Y DESECHABLE, COMPATIBLE CON RECIPIENTES DE LA MISMA CAPACIDAD. PRODUCTO LIVIANO, PRÁCTICO Y DE FÁCIL AJUSTE. PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 100 UNIDADES.	PAQUETE	6
13	PINCEL	SUMINISTRO DE SET DE PINCELES ARTÍSTICOS NUEVOS, COMPUESTO POR DOCE (12) PINCELES PLANOS EN TAMAÑOS SURTIDOS DEL NÚMERO 1 AL 12, FABRICADOS CON CERDAS SINTÉTICAS SUAVES Y MANGO RESISTENTE, ADECUADOS PARA ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS. PRODUCTO APTO PARA LA APLICACIÓN DE VINILOS, PINTURAS ACRÍLICAS, ACUARELAS Y DIFERENTES TÉCNICAS DE PINTADO Y DIFUMINADO SOBRE DIVERSAS SUPERFICIES.	PAQUETE	15
14	KIT PINTURA POR NÚMEROS	KIT PINTURA POR NÚMEROS: Lienzo preimpreso para pintura por números con diseño infantil, de mente 20 x 25 cm mínimo, elaborado en material tipo canvas sobre bastidor liviano, incluye guía numerada para aplicación de colores, 6 recipientes de pintura acrilica surtida y 1 pincel de aplicación.	UNIDAD	300
15	KIT DE PINTURA INFANTIL	KIT DE PINTURA INFANTIL: Lienzo preimpreso con diseños infantiles para colorear y pintar, elaborado en material tipo canvas sobre bastidor liviano, de mente 20 x 25 cm mínimo. Incluye 4 recipientes de pintura de colores surtidos y 1 pincel de aplicación.	UNIDAD	300
16	MAIZ PIRA	MAÍZ PIRA NATURAL: Maiz pira 100% natural elaborado con granos seleccionados de alta calidad, ideal para la preparación de crispetas dulces o saladas. Presentación en bolsas plásticas resistentes de 500 gramos, que garantizan la conservación y frescura del producto, aptas para almacenamiento, distribución. Libre de conservantes y aditivos. Bulto por 25 unidades de 500 g cada una, para un peso total de 12,5 kg.	UNIDAD	4
17	ACEITE	ACEITE DE MAÍZ: Aceite vegetal 100% de maíz en presentación institucional de 20 litros mente. Producto de excelente rendimiento, sabor suave y alta estabilidad a temperaturas elevadas, apto para frituras, salteados y preparaciones de gran volumen. Empacado en bidón plástico resistente para fácil almacenamiento y manipulación.	UNIDAD	4
18	BOLSAS	Bolsa de papel kraft tipo crispetera de 1/2 libra, medidas s 7.5 x 17 x 4 cm, elaborada en material resistente y biodegradable. Presentación por paquete x 100 unidades.	PAQUETE	20
19	SAZONADORES PARA CRISPETAS	SAZONADOR PARA CRISPETAS: Sazonador en polvo ideal para la preparación y acompañamiento de crispetas, diseñado para aportar sabor y aroma. Presentación en bolsa de	UNIDAD	10

		1.000 gramos mente, empacada en material resistente para adecuada conservación y almacenamiento. Producto apto para crispetas dulces o saladas, con sabor a elegir o de acuerdo con las indicaciones de la supervisión. Dimensiones s del empaque: 15 x 22 x 10 cm.		
20	INFLADOR GLOBOS	Inflador de globos 600 watt doble boquilla 110 voltios	UNIDAD	4
		TALLER MUÑEQUERIA NAVIDEÑA		
1	TALLER	**TALLER:** El taller de muñequearía navideña está dirigido a la comunidad con el objetivo de fortalecer habilidades creativas y manuales mediante la elaboración de figuras decorativas alusivas a la temporada decembrina, promoviendo el emprendimiento y la generación de ingresos a través de la creación de productos artesanales; durante su desarrollo se abordará la introducción a la muñequearía navideña, reconocimiento de materiales textiles y decorativos, técnicas básicas de corte, costura y armado, elaboración de muñecos navideños como renos, duendes, Papá Noel y figuras decorativas, uso de moldes y patrones, relleno y acabado de piezas, y decoración final con detalles temáticos, complementado con actividades prácticas donde cada participante elaborará sus propias creaciones con acompañamiento guiado. El taller incluye tallerista con orientación y acompañamiento permanente, suministro de telas, fieltro, silicona, agujas, hilos, relleno siliconado, moldes, tijeras, accesorios decorativos, mesas de trabajo y demás materiales e insumos necesarios para el correcto desarrollo del taller.	TALLER	1
2	KIT	KIT NAVIDEÑO PARA MANUALIDADES, COMPUESTO POR TRES (3) RETAZOS DE TELAS NAVIDEÑAS SURTIDAS EN FIELTRO O TELA POLAR DE MENTE 30 X 30 CM CADA UNO, EN DIFERENTES COLORES; TRES (3) HILOS DE COSER EN COLORES VARIADOS DE MÍNIMO 10 METROS CADA UNO; DOS (2) AGUJAS DE MANO; UNA (1) TIJERA PEQUEÑA DE PUNTA FINA; TRES (3) PATRONES IMPRESOS DE FIGURAS NAVIDEÑAS COMO MUÑECO DE NIEVE, RENO Y ESTRELLA; CIEN (100) GRAMOS DE RELLENO SINTÉTICO; UN (1) FRASCO DE SILICONA FRÍA DE 30 ML; UN (1) SET DE ACCESORIOS DECORATIVOS COMPUESTO POR VEINTE (20) BOTONES VARIADOS, DIEZ (10) PARES DE OJOS MÓVILES, DOS (2) METROS DE CINTAS DECORATIVAS Y UN (1) PAQUETE PEQUEÑO DE LENTEJUELAS SURTIDAS; UN (1) LÁPIZ PARA TELA; Y UNA (1) TULA ECOLÓGICA PERSONALIZADA ELABORADA EN TELA RESISTENTE TIPO LONA O MATERIAL TEXTIL SIMILAR, CON SISTEMA DE CIERRE AJUSTABLE Y ESTAMPADO PERSONALIZADO, EL CUAL DEBERÁ SER PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO, PARA LA ENTREGA Y ALMACENAMIENTO DEL KIT Y LAS PIEZAS ELABORADAS. CADA KIT DEBERÁ SER ENTREGADO EMPACADO INDIVIDUALMENTE.	UNIDAD	30
3	CERTIFICADO	CERTIFICADO IMPRESO EN LÁSER A FULL COLOR SOBRE PAPEL OPALINA DE MÍNIMO 180 GRAMOS, EN FORMATO CARTA HORIZONTAL (27 CM X 21 CM), CON DISEÑO INSTITUCIONAL Y/O TEMÁTICO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN. DEBERÁ CONTAR CON ESPACIO VISIBLE Y ADECUADO PARA LA PERSONALIZACIÓN DEL NOMBRE DEL PARTICIPANTE Y LA MODALIDAD EN LA QUE PARTICIPA, GARANTIZANDO ÓPTIMA LEGIBILIDAD, PRESENTACIÓN, CALIDAD DE IMPRESIÓN Y DURABILIDAD DEL MATERIAL.	UNIDAD	30
4	REFRIGERIOS	**REFRIGERIO:** ESTARÁ CONFORMADO POR UN JUGO DE FRUTA EN CAJA DE 250 ML (SABORES SURTIDOS) UN (01) PRODUCTO SOLIDO CLASIFICADO COMO CEREAL O DERIVADO QUE PUEDA SER MANTECADA MEDIANA, PONQUÉ MEDIANO, PAN HOJALDRADO MEDIANO, GALLETA O FRUTA, EL REFRIGERIO SE REPARTIRÁ DE ACUERDO A LA COORDINACION CON EL SUPERVISOR	UNIDAD	30
5	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por dia.	UNIDAD	35
6	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:**Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	15
		TALLER ARTE DE DECORAR CON GLOBOS		
1	TALLER	**TALLER:** Decoraciones con globos dirigido a la comunidad de Puerto Gaitán, con el fin de fortalecer las capacidades creativas y de emprendimiento de los participantes mediante la enseñanza de técnicas prácticas de decoración para eventos sociales y comunitarios. El taller comprenderá capacitación en manejo de materiales, técnicas de inflado y amarre, elaboración de arcos orgánicos y tradicionales, centros de mesa, figuras decorativas, combinación de colores, diseño temático, montaje y ambientación de espacio. Asimismo, se desarrollarán actividades prácticas donde los asistentes elaborarán sus propias creaciones, promoviendo la integración comunitaria y la generación de oportunidades de ingreso a través de un oficio creativo y productivo, incluye material de apoyo duracion 5 horas El taller incluye tallerista con orientación y acompañamiento permanente, material de apoyo, globos de diferentes tamaños y colores, infladores manuales y eléctricos, cintas, bases, pegantes, accesorios decorativos, herramientas de armado y demás materiales e insumos necesarios para el correcto desarrollo de las actividades prácticas.	TALLER	1
2	KIT	KIT: Compuesto por 1 bomba manual para inflar globos; kit de globos surtidos conformado por mínimo 30 globos referencia R-12, 30 globos referencia R-5, 1 globo referencia R-18, 3 globos R-12 tipo réflex, 3 globos R-5 tipo réflex, 5 globos tubito referencia 260 y 1 globo metalizado tipo letra, en diferentes colores; 1 rollo de cinta para arco de globos de mínimo 5 metros; 1 paquete de puntos adhesivos con mínimo 100 unidades; 1 rollo de cinta transparente de 18 mm; 1 tijera de uso manual;	UNIDAD	30

		1 rollo de hilo nailon para amarre de mínimo 20 metros; 1 cartilla impresa con guía paso a paso para el desarrollo de la actividad; y 1 bolsa ecológica elaborada en tela cruda, lona, yute o material textil reutilizable, personalizada con logos institucionales y/o identidad temática del evento. El diseño de la bolsa deberá ser previamente aprobado por la supervisión del contrato.		
3	CERTIFICADO	CERTIFICADO IMPRESO EN LÁSER A FULL COLOR SOBRE PAPEL OPALINA DE MÍNIMO 180 GRAMOS, EN FORMATO CARTA HORIZONTAL (27 CM X 21 CM), CON DISEÑO INSTITUCIONAL Y/O TEMÁTICO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN. DEBERÁ CONTAR CON ESPACIO VISIBLE Y ADECUADO PARA LA PERSONALIZACIÓN DEL NOMBRE DEL PARTICIPANTE Y LA MODALIDAD EN LA QUE PARTICIPA, GARANTIZANDO ÓPTIMA LEGIBILIDAD, PRESENTACIÓN, CALIDAD DE IMPRESIÓN Y DURABILIDAD DEL MATERIAL.	UNIDAD	30
4	REFRIGERIOS	**REFRIGERIO:** ESTARÁ CONFORMADO POR UN JUGO DE FRUTA EN CAJA DE 250 ML (SABORES SURTIDOS) UN (01) PRODUCTO SOLIDO CLASIFICADO COMO CEREAL O DERIVADO QUE PUEDA SER MANTECADA MEDIANA, PONQUÉ MEDIANO, PAN HOJALDRADO MEDIANO, GALLETA O FRUTA, EL REFRIGERIO SE REPARTIRÁ DE ACUERDO A LA COORDINACION CON EL SUPERVISOR	UNIDAD	30
5	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref. largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por día.	UNIDAD	35
6	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:** Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	15
		TALLER ARREGLOS FLORALES		
1	TALLER	**TALLER** básico de floristería: Prestación del servicio de capacitación presencial en fundamentos básicos de floristería, con una duración de cuatro (4) horas, dirigido a un grupo de hasta treinta (30) participantes. Incluye formación teórico-práctica sobre introducción a la floristería, identificación y cuidado de flores naturales, reconocimiento y manejo de materiales y herramientas, técnicas básicas de corte y manipulación, normas de seguridad, elaboración práctica de arreglos florales (redondo, alargado y bouquet), orientación personalizada durante la actividad.	TALLER	1
2	KIT	kit básico de floristería para el desarrollo de las actividades prácticas del taller, el cual deberá incluir flores naturales de diferentes tamaños, texturas y usos, así como los materiales, herramientas e insumos necesarios para la elaboración de arreglos florales. Para cada participante se deberá suministrar el material requerido para la elaboración de un arreglo floral redondo compuesto por dos (2) unidades de hortensia, dos (2) unidades de rosa, dos (2) unidades de boca de dragón, dos (2) unidades de gipsófila y dos (2) unidades de pino venezolano; un arreglo floral alargado exótico compuesto por dos (2) unidades de anturio, dos (2) unidades de firopal, dos (2) unidades de ginger, dos (2) unidades de canción de India, dos (2) unidades de balazo pequeño y dos (2) unidades de cóculo; y un arreglo floral tipo bouquet compuesto por dos (2) unidades de rosa, dos (2) unidades de gipsófila, dos (2) unidades de clavelina y dos (2) unidades de balazo pequeño. Adicionalmente, deberá suministrarse para cada participante un kit básico de herramientas e insumos que incluya una (1) tijera para jardinería o floristería, una (1) cinta adhesiva floral, un (1) atomizador, una (1) cinta de tela floral y un (1) pliego de papel para envoltura de arreglos florales o equivalente de similares características. La dotación deberá garantizar el suministro de la totalidad de flores, herramientas e insumos necesarios para que cada uno de los treinta (30) participantes desarrolle satisfactoriamente las actividades prácticas programadas durante el taller.	UNIDAD	30
3	CERTIFICADO	CERTIFICADO IMPRESO EN LÁSER A FULL COLOR SOBRE PAPEL OPALINA DE MÍNIMO 180 GRAMOS, EN FORMATO CARTA HORIZONTAL (27 CM X 21 CM), CON DISEÑO INSTITUCIONAL Y/O TEMÁTICO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN. DEBERÁ CONTAR CON ESPACIO VISIBLE Y ADECUADO PARA LA PERSONALIZACIÓN DEL NOMBRE DEL PARTICIPANTE Y LA MODALIDAD EN LA QUE PARTICIPA, GARANTIZANDO ÓPTIMA LEGIBILIDAD, PRESENTACIÓN, CALIDAD DE IMPRESIÓN Y DURABILIDAD DEL MATERIAL.	UNIDAD	30
4	REFRIGERIOS	**REFRIGERIO:** ESTARÁ CONFORMADO POR UN JUGO DE FRUTA EN CAJA DE 250 ML (SABORES SURTIDOS) UN (01) PRODUCTO SOLIDO CLASIFICADO COMO CEREAL O DERIVADO QUE PUEDA SER MANTECADA MEDIANA, PONQUÉ MEDIANO, PAN HOJALDRADO MEDIANO, GALLETA O FRUTA, EL REFRIGERIO SE REPARTIRÁ DE ACUERDO A LA COORDINACION CON EL SUPERVISOR	UNIDAD	30
5	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por dia.	UNIDAD	35
6	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:**Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	10
		TALLER PINTURA TEXTIL		
1	TALLER	TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO DE PINTURA SOBRE TELA (4 HORAS): Actividad de formación artística dirigida a treinta (30) participantes, orientada al fortalecimiento de las habilidades creativas y el desarrollo de competencias básicas en arte textil mediante la enseñanza de técnicas de pintura sobre tela. Durante una intensidad de cuatro (4) horas, se abordarán contenidos relacionados con el reconocimiento y uso adecuado de materiales, teoría básica del color, combinación de tonalidades, manejo de pinceles, trazos, aplicación de diseños y técnicas decorativas sobre superficies textiles. La metodología combinará componentes teóricos y prácticos, permitiendo a los	TALLER	1

		participantes aplicar los conocimientos adquiridos en la elaboración de una pieza artística, promoviendo la creatividad, la expresión cultural, el aprovechamiento del tiempo libre y el fortalecimiento de los procesos de formación artística y cultural de la comunidad.		
2	KIT	KIT: COMPUESTO POR 1 DELANTAL DE PROTECCIÓN ESTAMPADO, SUBLIMADO O PINTADO, CON DISEÑO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO; 1 BOLSO TIPO TOTE BAG PARA PERSONALIZACIÓN; 1 GORRA PARA PERSONALIZACIÓN; 2 PINCELES; 1 PALETA MEZCLADORA PERSONALIZADA MEDIANTE TÉCNICA UV DTF; 1 KIT DE PINTURAS PARA TELA COMPUESTO POR 6 COLORES DE MÍNIMO 20 ML CADA UNO; 1 LÁPIZ HB; 1 BORRADOR; 1 RECIPIENTE PLÁSTICO PARA AGUA; Y 1 PAQUETE DE PAÑOS HÚMEDOS O SERVILLETAS. TODOS LOS ELEMENTOS DEL KIT DEBERÁN SER NUEVOS, DE PRIMERA CALIDAD, ENTREGADOS EN EMPAQUE INDIVIDUAL TIPO TULA O BOLSA TEXTIL Y DISPONIBLES PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.	UNIDAD	30
3	CERTIFICADO	CERTIFICADO IMPRESO EN LÁSER A FULL COLOR SOBRE PAPEL OPALINA DE MÍNIMO 180 GRAMOS, EN FORMATO CARTA HORIZONTAL (27 CM X 21 CM), CON DISEÑO INSTITUCIONAL Y/O TEMÁTICO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN. DEBERÁ CONTAR CON ESPACIO VISIBLE Y ADECUADO PARA LA PERSONALIZACIÓN DEL NOMBRE DEL PARTICIPANTE Y LA MODALIDAD EN LA QUE PARTICIPA, GARANTIZANDO ÓPTIMA LEGIBILIDAD, PRESENTACIÓN, CALIDAD DE IMPRESIÓN Y DURABILIDAD DEL MATERIAL.	UNIDAD	30
4	REFRIGERIOS	**REFRIGERIO:** ESTARÁ CONFORMADO POR UN JUGO DE FRUTA EN CAJA DE 250 ML (SABORES SURTIDOS) UN (01) PRODUCTO SOLIDO CLASIFICADO COMO CEREAL O DERIVADO QUE PUEDA SER MANTECADA MEDIANA, PONQUÉ MEDIANO, PAN HOJALDRADO MEDIANO, GALLETA O FRUTA, EL REFRIGERIO SE REPARTIRÁ DE ACUERDO A LA COORDINACION CON EL SUPERVISOR	UNIDAD	30
5	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:** Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	15
6	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref. largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por día.	UNIDAD	35
		TALLER MACRAME		
1	TALLER	TALLER: taller de tejido de hilos y macramé (trapillo). con una duración de 16 horas, actividad teórico-práctica orientada al fortalecimiento de habilidades artesanales mediante el aprendizaje de técnicas tradicionales y contemporáneas de tejido en hilos y macramé. durante el desarrollo del taller los participantes conocerán los diferentes tipos de nudos, trenzados, tensiones y métodos de ensamblaje utilizados en la elaboración de hamacas, bolsos y piezas decorativas. asimismo, se abordarán conceptos básicos de diseño, combinación de colores, distribución de patrones y acabados artesanales, permitiendo la elaboración práctica de muestras y productos decorativos mediante el uso de hilos, cuerdas, bastidores y demás materiales requeridos para el desarrollo de la actividad.	TALLER	1
2	KIT	KIT: kit del participante para taller macrame Compuesto por tres (3) ovillos de trapillo; un (1) gancho para tejido No. 10-12 mm; una (1) tijera para corte de fibras; una (1) cinta metrica, una (1) aguja lanera; dos (2) argollas para bolso; un (1) cierre de 25 cm; un (1) mosquetón pequeño; dos (2) mosquetones grandes; dos (2) mosquetones redondos; y dos (2) broches magnéticos tipo imán, destinados para la elaboración y acabado de un bolso artesanal tejido, y UNA (1) BOLSA ECOLÓGICA TIPO TOTE BAG ELABORADA EN TELA O MATERIAL TEXTIL RESISTENTE, CON MANIJAS REFORZADAS Y ESTAMPADO O SUBLIMADO PERSONALIZADO, CUYO DISEÑO DEBERÁ SER PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO, PARA LA ENTREGA, TRANSPORTE Y ORGANIZACIÓN DE LOS MATERIALES Y LAS OBRAS REALIZADAS DURANTE EL TALLER. CADA KIT DEBERÁ SER ENTREGADO EMPACADO INDIVIDUALMENTE.	UNIDAD	30
3	CERTIFICADO	CERTIFICADO IMPRESO EN LÁSER A FULL COLOR SOBRE PAPEL OPALINA DE MÍNIMO 180 GRAMOS, EN FORMATO CARTA HORIZONTAL (27 CM X 21 CM), CON DISEÑO INSTITUCIONAL Y/O TEMÁTICO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN. DEBERÁ CONTAR CON ESPACIO VISIBLE Y ADECUADO PARA LA PERSONALIZACIÓN DEL NOMBRE DEL PARTICIPANTE Y LA MODALIDAD EN LA QUE PARTICIPA, GARANTIZANDO ÓPTIMA LEGIBILIDAD, PRESENTACIÓN, CALIDAD DE IMPRESIÓN Y DURABILIDAD DEL MATERIAL.	UNIDAD	30
4	REFRIGERIOS	**REFRIGERIO:** ESTARÁ CONFORMADO POR UN JUGO DE FRUTA EN CAJA DE 250 ML (SABORES SURTIDOS) UN (01) PRODUCTO SOLIDO CLASIFICADO COMO CEREAL O DERIVADO QUE PUEDA SER MANTECADA MEDIANA, PONQUÉ MEDIANO, PAN HOJALDRADO MEDIANO, GALLETA O FRUTA, EL REFRIGERIO SE REPARTIRÁ DE ACUERDO A LA COORDINACION CON EL SUPERVISOR	UNIDAD	30
5	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:**Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	15
6	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por dia.	UNIDAD	35
		CANELAZO CULTURAL		

1	SONIDO	ALQUILER DE SONIDO: El cual está compuesto por 2 cabinas activas profesionales 3 de full rango crossover eléctrico capacidad 300 watts de estructura resistente 110 voltios, dos diademas, dos micrófonos inalámbricos con alcance de 60 metros, de una consola de 5 canales independientes de 110 voltios. 2 trípodes para cabina metálicos altura de 2 metros y un computador portátil con procesador 3.5 de 250 gigas, debe incluir cuatro (4) Cabezas móvil LED de colores y de alta potencia para ambientación e iluminación, Planta Electrica para el correcto funcionamiento del sonido y montaje de luces, el valor es a todo costo incluye transporte, montaje, desmontaje y 1 operador de sonido encargado de la reproducción del sonido del evento.	HORAS	12
2	FOGATA PORTATIL	fogata portátil fabricada en hierro de alta resistencia, diseñada para la contención segura del fuego durante actividades culturales, recreativas, pedagógicas y comunitarias. estructura robusta con base estable y bordes reforzados, apta para el uso de leña y otros combustibles sólidos. elaborada en material resistente a altas temperaturas, de fácil manipulación, limpieza y transporte. dimensiones acordes para su uso en espacios abiertos y controlados. incluye transporte, instalación, puesta en sitio y retiro al finalizar la actividad.	UNIDAD	2
3	ANTORCHAS	Antorcha decorativa elaborada en material natural tipo bambú, diseñada para ambientación y decoración de espacios exteriores, eventos culturales, recreativos y temáticos. Presenta acabado en tonalidad beige y estilo clásico, aportando una apariencia rústica y ornamental. Cuenta con dimensiones de 33 cm de ancho, 32 cm de largo y 1,5 cm de alto, lo que facilita su instalación y ubicación en diferentes escenarios. Su diseño está orientado al uso decorativo y de ambientación, siendo adecuada para actividades al aire libre y montajes temáticos.	UNIDAD	20
4	VASOS	Vaso desechable en papel y/o cartón, con capacidad de 7 onzas, fabricado en material resistente apto para el suministro y consumo de bebidas calientes material de calidad alimentaria, libre de sustancias que puedan alterar las características de las bebidas, deberá contar con acabado liso, borde reforzado para un manejo seguro y estructura que permita mantener su forma durante el uso. En paquete por 50 unidades.	PAQUETE	16
5	COLLARIN AISLANTE DE CALOR	Collarin de cartón corrugado encargado de aislar la alta temperatura generada por las bebidas calientes que eviten que los clientes se quemen al agarrar la bebida con la mano, para vezos de 7 Onz, debe ser con diseño institucional alucivo a la actividad y aprovado preiamente por la supervision del contrato.	PAQUETE	16
6	PANELA	Panela sólida de caña de azúcar en presentación cuadrada, elaborada a partir de jugo de caña destinada al consumo alimenticio. con peso de 1.000 gramos y dimensiones entre 14,5 cm de largo, 5,0 de ancho, y 10,0 cm de alto. Empacada individualmente en bolsa de polipropileno termoencogido.	UNIDAD	20
7	CANELA	Canela en astilla entera natural de 100 Gr, debe entregarse en empaque de grado alimentario de alta barrera contra la humedad y el oxigeno. Sellado herméticamente para preservar su frescura, aroma natural e inocuidad.	UNIDAD	4
8	OLLA	Olla de gran capacidad elaborada en aluminio de alta resistencia, con cuerpo cilíndrico y asas reforzadas en aluminio fijadas mediante remaches para mayor estabilidad y durabilidad. Fabricada en aluminio calibre de 3,0 mm. Cuenta con capacidad de 142 litros y dimensiones de 50 cm de diámetro por 60 cm de altura útil. Medidas exteriores: 64 cm de ancho total y 66,5 cm de alto total.	UNIDAD	1
		VARIOS		
1	PASACALLES	PASACALLE: Elaborado en material tipo banner de mínimo 8 onzas, con impresión full color de alta resolución mínima de 1.200 dpi, en dimensiones s de cinco (5) metros de largo por uno (1) metro de ancho. El servicio incluye diseño gráfico, impresión de alta calidad y entrega del material listo para instalación. Los diseños deberán ser previamente aprobados por la supervisión del contrato.	UNIDAD	5
2	PENDON	**PENDON** banner de 2 metros de alto por 1 metro de ancho, mínimo de 8 onzas con refuerzos laterales, con dos tubos metalicos y/o aluminio y cuerda arriba y abajo, el diseño deberá ser aprobado por el supervisor.	UNIDAD	6
3	CUÑA RADIAL	**CUÑA RADIAL:** difusion y divulgacion atraves de medios radiales locales: fm con audio alusivo al evento requerido	CUÑA	6
4	TRANSPORTE	Servicio de transporte terrestre ida y regreso en vehículo tipo camioneta de cinco (05) puertas, con cilindraje mínimo de 2000 cc, capacidad para cinco (05) pasajeros y aire acondicionado. El servicio incluye conductor, combustible y pago de peajes en caso de requerirse. La prestación del servicio se realizará de acuerdo con las necesidades y requerimientos establecidos por la supervisión del contrato.	UNIDAD	3
5	PASAPORTE CULTURAL	Pasaporte cultural elaborado en material tipo propalcote de 300 gramos, resistente y de excelente calidad, con medidas s de 10 cm x 15 cm e impresión full color de alta resolución. Incluye espacios destinados para sellos, validaciones o marcaciones. Acabado resistente al uso frecuente y manipulación continua. Los diseños y elementos visuales deberán ser previamente aprobados por la supervisión del contrato, paquete de milla.	PAQUETE	1
6	SELLO CULTURAL	Sello automático entintable con tinta color negro, elaborado en material resistente y de larga duración, con área de impresión de 20 mm x 20 mm. Incluye almohadilla interna recargable y sistema de marcación automática para impresión clara, uniforme y de alta definición sobre papel y	UNIDAD	3

		materiales similares. El diseño del sello deberá ser previamente aprobado por la supervisión del contrato.		
7	CAMISA LLANERA MANGA CORTA	Camisa llanera confeccionada en tela con composición mínima del noventa por ciento (90 %) de algodón, disponible en modelos de manga corta y para dama con boleros, de conformidad con las necesidades de la entidad. Las prendas deberán contar con personalización mediante bordado y/o sublimación a full color en la parte frontal y/o posterior, según el diseño institucional o temático que se establezca. El diseño, colores, logotipos, textos y demás elementos gráficos, deberá ser presentada para revisión y aprobación de la supervisión del contrato, previo al inicio de su producción. La prenda deberá suministrarse en las tallas requeridas por la entidad, garantizando altos estándares de calidad en la confección, resistencia de los materiales, comodidad, durabilidad y óptimos acabados.	UNIDAD	20
8	CAMISA LLANERA MANGA LARGA	Camisa llanera confeccionada en tela con composición mínima del noventa por ciento (90 %) de algodón, disponible en modelos de manga larga de conformidad con las necesidades de la entidad. Las prendas deberán contar con personalización mediante bordado y/o sublimación a full color en la parte frontal y/o posterior, según el diseño institucional o temático que se establezca. El diseño, colores, logotipos, textos y demás elementos gráficos, deberá ser presentada para revisión y aprobación de la supervisión del contrato, previo al inicio de su producción. La prenda deberá suministrarse en las tallas requeridas por la entidad, garantizando altos estándares de calidad en la confección, resistencia de los materiales, comodidad, durabilidad y óptimos acabados.	UNIDAD	20
9	TRANSPORTE DE CARGA (LOGISTICO)	ALQUILER DE VEHÍCULO TIPO TURBO CON CAPACIDAD PARA 4 TONELADAS, EL CUAL SERÁ USADO PARA TRANSPORTAR MATERIAL LOGÍSTICO ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DEL EVENTO EN LA ZONA URBANA. EL SERVICIO INCLUYE CONDUCTOR Y COMBUSTIBLE.	UNIDAD	3
		SUBTOTAL		
		NOCHE DE LOS MEJORES		
1	PLACA ACRILICO	Placa de reconocimiento elaborada en acrílico, calibre 8 mm, con bordes pulidos y grabado láser sobre el cuerpo. El diseño, contenido, forma y distribución de los elementos gráficos serán previamente acordados y aprobados por la supervisión del contrato, de acuerdo con las necesidades de la entidad. La placa será apta para actos protocolarios, reconocimientos y conmemoraciones.	UNIDAD	10
2	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:** Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	17
3	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por dia.	UNIDAD	155
4	DECORACIÓN	Cantidad: 1 servicio de decoración, compuesto por los siguientes elementos: 1. Un (1) panel decorativo de fondo, con estructura metálica autoportante de aproximadamente 3,00 m de ancho x 2,50 m de alto, revestido en tela o lona decorativa según la temática aprobada por la supervisión. 2. Un (1) arreglo orgánico de globos, compuesto por aproximadamente 180 a 220 globos de látex en tamaños 5", 10", 12" y 18", distribuidos en colores acordes con la temática definida por la supervisión e instalado sobre el panel decorativo. 3. Quince (15) centros de mesa, elaborados con flores tropicales naturales, cada uno compuesto por: * 8 a 12 tallos de flores tropicales. * Follajes ornamentales. * Base o florero decorativo. * Altura aproximada entre 40 y 60 cm. 4. Diez (10) telas decorativas, en colores dorado y blanco, con dimensiones individuales de 15 metros de largo por 0,70 metros de ancho, para decoración de techo, paredes o espacios definidos por la supervisión. Incluye instalación, tensado y desmontaje. 5. Diez (10) antorchas decorativas, de aproximadamente 1,20 a 1,50 metros de altura, distribuidas estratégicamente en el lugar del evento para complementar la ambientación. El servicio incluye el suministro de todos los materiales, transporte, instalación, montaje, fijaciones, accesorios, herramientas, personal requerido, desmontaje y retiro de los elementos una vez finalice el evento, dejando el lugar en adecuadas condiciones.	PAQUETE	1
5	CENA	Cena especial: entradas de antipastos, plato fuerte: filet mignon en salsa de champiñones de 450 gr con puré de papa cremoso de 120 gr, ensalada de espinaca con tomate cherry, cubitos de queso, mango, crutones y vinagreta de 130 gr. Limonada de maracuyá y frutos rojos de 12 onzas. Incluye menaje, transporte y servicio de servido a la mesa.	UNIDAD	150

6	SONIDO	ALQUILER DE SONIDO: El cual está compuesto por 2 cabinas activas profesionales 3 de full rango crossover eléctrico capacidad 300 watts de estructura resistente 110 voltios, dos diademas, dos micrófonos inalámbricos con alcance de 60 metros, de una consola de 5 canales independientes de 110 voltios. 2 trípodes para cabina metálicos altura de 2 metros y un computador portáti con procesador 3.5 de 250 gigas, debe incluir cuatro (4) Cabezas móvil LED de colores y de alta potencia para ambientación e iluminación, Planta Electrica para el correcto funcionamiento del sonido y montaje de luces, el valor es a todo costo incluye transporte, montaje, desmontaje y 1 operador de sonido encargado de la reproducción del sonido del evento	HORAS	5
7	PANTALLA LED	ALQUILER DE PANTALLA LED 3,91 AUTOR DE 3 MX 3 M, SMD 3 EN 1,DISEÑADA PARA EVENTOS AL AIRE LIBRE; VISIÓN HORIZONTAL: 140 GRADOS (+70/-70) VERTICAL: 60 GRADOS (+15/-45), BRILLO CALIBRADO 25500NIT, FRECUENCIA DE ACTUALIZACIÓN 3840HZ, SISTEMA NOVA,	DIA	1
8	REFRIGERIOS	Refrigerios con productos frios y/o horneados tales como: hojaldres, palitos de queso, mini-sandwiches, wraps, acompañados con fruta entera y jugo natural o yogur, entre otros. Deben ser entregados en forma individual.	UNIDAD	700

SALIDAS CULTURALES

ENCUENTRO DEPARTAMENTAL DE ORQUESTA SINFONICAS

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	TRANSPORTE	IDA Y REGRESO (PUERTO GAITAN-META- VILLAVICENCIO -PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION.	UNIDAD	1
2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO	UNIDAD	40

		ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		
3	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS	UNIDAD	40

		* ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O S:N GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O		

		PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN		
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO)	UNIDAD	40

		SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		
ENCUENTRO DEPARTAMENTAL CORAL- BATUTA				
ÍTEMS	**ELEMENTOS**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	TRANSPORTE	IDA Y REGRESO (PUERTO GAITAN-META- VILLAVICENCIO -PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION.	UNIDAD	1
2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O	UNIDAD	30

		UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		
3	**ALMUERZO**	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA	UNIDAD	30

		DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS		

		SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN		
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.	UNIDAD	30

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	TRANSPORTE	TRANSPORTE TERRESTRE (PUERTO GAITAN-META - BOGOTA - PUERTO GAITAN), EL CUAL DEBERA SER BUS DE SERVICIO PUBLICO CON CAPACIDAD PARA 40 PASAJEROS CON AIRE ACONDICIONADO Y SILLAS RECLINABLES. EL SERVICIO INCLUYE PEAJES, COMBUSTIBLE, CONDUCTOR Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES, DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION	UNIDAD	1
2	TRANSPORTE INTERNO	Servicio de transporte interno en vehículo tipo van de 20 pasajeros, para el traslado de los participantes desde el hotel hacia los escenarios y/o centros culturales, y desde estos de regreso al hotel, durante los días de participación en el evento. El servicio deberá prestarse en vehículos en óptimas condiciones de seguridad, comodidad y con toda la documentación legal vigente.	UNIDAD	1
3	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS.	UNIDAD	120

		* CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		
4	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN	UNIDAD	120

ALMUERZO OPCIÓN 3:

* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML

* SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES.

* PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS

* CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS

* ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS

* MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS

SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.

ALMUERZO OPCIÓN 4:

* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML

* SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES.

* PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS

SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.

ALMUERZO OPCIÓN 5:

* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML

* PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS.

* CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS

* ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS

* ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS

SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN

		CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN		
5	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.	UNIDAD	120
6	HOSPEDAJE	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA. EN ACOMODACIÓN SENCILLA O DOBLE SEGÚN REQUERIMIENTO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS: LAS HABITACIONES DEBEN CONTAR CON BAÑO PRIVADO, DOTACIÓN DE TOALLAS, PAPEL HIGIÉNICO, JABÓN DE CUERPO, CLÓSET Y SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO (PARA EL CASO DE CIUDADES DE CLIMA FRIO NO APLICA). DEBE CONTAR CON SERVICIO	PERSONA POR NOCHE	80

		DE CONEXIÓN A WIFI EN LAS HABITACIONES Y TELEVISIÓN CON RECEPCIÓN DE CANALES POR CABLE.		
FESTIVAL LA MESETA DE ORO MESETAS META				
ÍTEMS	**ELEMENTOS**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	**TRANSPORTE**	IDA Y EL REGRESO (PUERTO GAITAN-META- MESETAS - PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION. DOS DIAS	UNIDAD	1
2	**DESAYUNO**	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ,	UNIDAD	40

		HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		
3	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3:	UNIDAD	80

		* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O S:N GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O S:N GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O S:N GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA		

		DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN		
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.	UNIDAD	80

ENCUENTRO NACIONAL DE BANDAS SINFONICAS TIRIBITA CUNDINAMARCA

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	TRANSPORTE	IDA Y REGRESO (PUERTO GAITAN-META- TIRIBITA CUNDINAMARCA -PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION.	UNIDAD	1

2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.	UNIDAD	80

3	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS	UNIDAD	120

		* ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN		
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS.	UNIDAD	80

		* CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		
5	**HOSPEDAJE**	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA. EN ACOMODACIÓN SENCILLA O DOBLE SEGÚN REQUERIMIENTO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS: LAS HABITACIONES DEBEN CONTAR CON BAÑO PRIVADO, DOTACIÓN DE TOALLAS, PAPEL HIGIÉNICO, JABÓN DE CUERPO, CLÓSET Y SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO (PARA EL CASO DE CIUDADES DE CLIMA FRIO NO APLICA). DEBE CONTAR CON SERVICIO DE CONEXIÓN A WIFI EN LAS HABITACIONES Y TELEVISIÓN CON RECEPCIÓN DE CANALES POR CABLE.	PERSONA POR NOCHE	40

FESTIVAL CUADRILLAS DE SAN MARTIN -SAN MARTIN META

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	**TRANSPORTE**	IDA Y EL REGRESO (PUERTO GAITAN-META- SAN MARTIN - PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION. un dia	UNIDAD	1
2	**ALMUERZO**	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE	UNIDAD	40

DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML

* SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES.

* PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS.

* CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS

* ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS

* ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS.

SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.

ALMUERZO OPCIÓN 2:

* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML

* SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES.

* BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS

* CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS

* ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO)

* AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS.

SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN

ALMUERZO OPCIÓN 3:

* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML

* SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES.

* PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS

* CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS

* ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS

		* MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN		
3	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS	UNIDAD	40

		* ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		

ENCUENTRO CASAS DE LA CULTURA - RESTREPO META

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	TRANSPORTE	bus ida y regreso, con capacidad para 40 personas incluido el conductor (Puerto Gaitán - Restrepo - puerto gaitan),incluye transporte interno (hotel a los escenerios y/o centros culturales y escenarios y/o centros culturales al hotel) durante los dias de participacion. dos dias	UNIDAD	1
2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS.	UNIDAD	80

		* PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		
3	**ALMUERZO**	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS	UNIDAD	80

		* ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O S N GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		

		ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN		
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA	UNIDAD	80

		DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		
5	HOSPEDAJE	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA. EN ACOMODACIÓN SENCILLA O DOBLE SEGÚN REQUERIMIENTO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS: LAS HABITACIONES DEBEN CONTAR CON BAÑO PRIVADO, DOTACIÓN DE TOALLAS, PAPEL HIGIÉNICO, JABÓN DE CUERPO, CLÓSET Y SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO (PARA EL CASO DE CIUDADES DE CLIMA FRIO NO APLICA). DEBE CONTAR CON SERVICIO DE CONEXIÓN A WIFI EN LAS HABITACIONES Y TELEVISIÓN CON RECEPCIÓN DE CANALES POR CABLE.	PERSONA POR NOCHE	40

SALIDA PEDAGOGICA SHOW DEL CAFÉ MONTENEGRO QUINDIO

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	TRANSPORTE	IDA Y EL REGRESO (PUERTO GAITAN-META- MONTENEGRO QUINDIO - PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION.	UNIDAD	1
2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL	UNIDAD	80

		(PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		
3	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O	UNIDAD	80

PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS

* ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS.

SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.

ALMUERZO OPCIÓN 2:

* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML

* SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES.

* BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS

* CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS

* ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO)

* AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS.

SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN

ALMUERZO OPCIÓN 3:

* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML

* SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES.

* PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS

* CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS

* ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS

* MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS

SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.

ALMUERZO OPCIÓN 4:

		* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN		
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.	UNIDAD	120

		CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.		
5	**HOSPEDAJE**	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA. EN ACOMODACIÓN SENCILLA O DOBLE SEGÚN REQUERIMIENTO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS: LAS HABITACIONES DEBEN CONTAR CON BAÑO PRIVADO, DOTACIÓN DE TOALLAS, PAPEL HIGIÉNICO, JABÓN DE CUERPO, CLÓSET Y SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO (PARA EL CASO DE CIUDADES DE CLIMA FRIO NO APLICA). DEBE CONTAR CON SERVICIO DE CONEXIÓN A WIFI EN LAS HABITACIONES Y TELEVISIÓN CON RECEPCIÓN DE CANALES POR CABLE.	PERSONA POR NOCHE	40

SALIDA FESTIVAL NACIONAL DE CULTURA

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	**TRANSPORTE**	IDA Y REGRESO (PUERTO GAITAN-META- SAAGUN CORDOBA -PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUYE CONDUCTOR , TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION.	GLOBAL	1

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista deberá realizar las siguientes actividades para dar cumplimiento al objeto del contrato:

ESPECÍFICAS:

1. Cumplir con el objeto del contrato en los términos, condiciones técnicas y especificaciones establecidas en los estudios previos, la oferta presentada y aceptada, y demás documentos que hacen parte integral del proceso contractual.
2. Garantizar la adecuada prestación de los servicios logísticos y operativos requeridos, asegurando la calidad de los bienes y servicios suministrados conforme a las especificaciones técnicas definidas.

3. Implementar las estrategias necesarias de conformidad con los sitios en donde se van a realizar las actividades, de manera que se permita evitar riesgos y daños a los participantes, con previo acuerdo con el supervisor designado.
4. El contratista y el supervisor designado, definirán con posterioridad al acta de inicio, detalles logísticos del cronograma.
5. Adelantar todas las acciones administrativas, logísticas y operativas necesarias, incluyendo las gestiones ante entidades públicas, privadas y personas naturales, para garantizar la organización, desarrollo y correcta ejecución del objeto contractual y su alcance.
6. Entregar los alimentos (desayunos, almuerzos y cenas) en los horarios, direcciones y lugares acordados con la supervisión, garantizando que su preparación se realice en establecimientos que cumplan con las normas de calidad e inocuidad alimentaria, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013.
7. Garantizar la disponibilidad de los vehículos en la fecha y hora acordadas con el supervisor, de conformidad con las condiciones técnicas requeridas, asegurando su óptimo estado de funcionamiento mecánico y aportando como soporte el registro fotográfico de los vehículos utilizados.
8. Garantizar la sustitución inmediata del vehículo en caso de falla mecánica o de cualquier otra índole, asegurando que el vehículo reemplazante cuente con las mismas características técnicas y condiciones de lo inicialmente dispuesto para la prestación del servicio.
9. Informar oportunamente cualquier anomalía o dificultad que se presente en el desarrollo del contrato y proponer alternativas de solución a las mismas.
10. Defender en todas sus actuaciones los intereses del Municipio y obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales.
11. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato le imparta el supervisor.
12. El contratista deberá asumir el valor de todos los gastos en que deba incurrir para cumplir con la entrega del objeto contratado, tales como alimentación, hospedaje, transporte terrestre y otros, los cuales corren por su cuenta y riesgo.
13. Responsabilizarse de cualquier daño o perjuicio que por su culpa o la de su personal cause a la Administración Municipal y/o terceras personas, comprometiéndose a repararla en forma inmediata; de no hacerlo así, la Administración Municipal procederá a corregirla en la forma que estime conveniente pero su costo y el de las posibles indemnizaciones surgidas se descontará de los pagos pendientes al contratista.
14. Cumplir con los gastos e impuestos que se requieran para la suscripción, perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato.
15. Realizar el pago oportuno de los aportes al sistema de salud, pensión, ARL y aportes parafiscales (Cajas de Compensación familiar, ICBF y SENA).
16. Cumplir con los requisitos de la ejecución del contrato consignados en el MANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA CONTRATISTAS DOR-MN-04 VERSIÓN 01. Así mismo, cumplir con los requisitos tareas de alto riesgo, requisitos contratistas permanentes o requisitos para propietarios de las edificaciones, en caso que aplique.
17. Gestionar y pagar oportunamente, cuando haya lugar, los derechos de autor y derechos conexos derivados de la ejecución pública de obras musicales ante SAYCO, ACINPRO y/o las entidades competentes, presentando al supervisor el respectivo soporte de pago, autorización o paz y salvo para el trámite del pago correspondiente
18. El establecimiento de comercio en el cual se van a preparar los alimentos debe cumplir con las normas de calidad e inocuidad alimentaria resolución 2674 de 2013.

GENERALES

1. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando las dilaciones y en trabamientos que puedan presentarse.

2. Cumplir con eficiencia y responsabilidad el objeto contratado.
3. Suscribir el acta de inicio del contrato en el término establecido.
4. Constituir, ampliar, prorrogar o modificar las garantías en el evento en que se aumente el valor del contrato, se prorrogue su vigencia o se modifiquen sus condiciones.
5. Suscribir acta de liquidación, previa terminación del presente contrato y de informe final de ejecución avalado por el supervisor del mismo.
6. Asumir los gastos y costos que demande el transporte, para el suministro de los elementos de implementación deportiva.
7. Cumplir con los gastos e impuestos que se requieran para la suscripción, perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato.
8. Dar respuesta oportuna y clara a las inquietudes del supervisor del contrato, relacionadas con el cumplimiento del mismo.
9. Cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta el supervisor del contrato.
10. 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, debiendo informar inmediatamente a EL CONTRATATE, a través del funcionario responsable acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
11. Informar inmediatamente a la Administración en el evento que se evidencien irregularidades.
12. Realizar los aportes y acreditar que se encuentra a paz y salvo que se refiere el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, seguridad social y parafiscales cuando haya lugar a ello, de conformidad con la ley vigente y del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

1. Constituir el registro presupuestal necesario para cumplir con sus obligaciones.
2. Realizar los pagos en los términos convenidos.
3. Designar un funcionario para que supervise la ejecución del contrato.
4. Verificar que los elementos cumplan con las especificaciones según estudio.
5. Verificar el buen estado de los mismos.
6. Verificar que el servicio y/o los elementos se entreguen en lugar y plazo estipulado.
7. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias, para lo cual los supervisores del presente contrato, darán aviso oportuno al MUNICIPIO, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
8. Adelantar las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión del presente contrato.
9. Repetir contra los servidores públicos, el CONTRATISTA o terceros, por las indemnizaciones que deban pagar, como consecuencia del presente contrato.
10. Acudir ante las autoridades para obtener la protección de los derechos derivados de la presente contratación y sanción para quien los vulnere.
11. Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del CONTRATISTA.
12. Brindar la información y documentación que requiera el contratista para el adecuado desarrollo y cumplimiento de su objetivo.

13. Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.
14. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos
15. Efectuar los descuentos que la ley del Orden nacional y Municipal en cumplimiento de las normas, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el CONTRATISTA a la entidad y con la actividad del objeto del contrato.

PLAZO: El término para la ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre del 2026, contado a partir de la suscripción del acta de inicio la cual se suscribirá cuando se haya expedido el registro presupuestal y se hayan aprobado las garantías.

3- MODALIDAD DE SELECCIÓN Y JUSTIFICACIÓN INCLUYENDO FUNDAMENTOS JURÍDICOS

La modalidad de Selección para contratar el objeto del presente proceso es la SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, conforme a lo establecido en la Ley 80 de 1993, el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015 y las demás normas legales vigentes que regulen la materia; así como las normas comerciales y civiles pertinentes.

El proceso de selección abreviada de menor cuantía es un mecanismo rápido de contratación pública en Colombia que se usa según el presupuesto de la entidad, determinado por la ley. Sirve para comprar bienes, servicios u obras de valor moderado de forma más ágil que una licitación

"Selección abreviada. *La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.*

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.20. Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía.

Además de las normas generales establecidas en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.

2. Si la Entidad Estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.

3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la Entidad Estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.

4. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles.

Ley 1150 de 2007:

"Artículo 2°. De las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

(...) 2. Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

El Gobierno Nacional reglamentará la materia.

Serán causales de selección abreviada las siguientes:

a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos. Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos;

b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales.

Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.

Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales;

c) Sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 100 de 1993 y en la Ley 1122 de 2007, la celebración de contratos para la prestación de servicios de salud. El reglamento interno correspondiente fijará las garantías a cargo de los contratistas. Los pagos correspondientes se podrán hacer mediante encargos fiduciarios;

d) La contratación cuyo proceso de licitación pública haya sido declarado desierto; en cuyo caso la entidad deberá iniciar la selección abreviada dentro de los cuatro meses siguientes a la declaración de desierta del proceso inicial;

e) La enajenación de bienes del Estado, con excepción de aquellos a que se refiere la Ley 226 de 1995.

f) Productos de origen o destinación agropecuarios que se ofrezcan en las bolsas de productos legalmente constituidas;

g) Los actos y contratos que tengan por objeto directo las actividades comerciales e industriales propias de las Empresas Industriales y Comerciales Estatales y de las Sociedades de Economía Mixta, con excepción de los contratos que a título enunciativo identifica el artículo 32 de la Ley 80 de 1993;

h) Los contratos de las entidades, a cuyo cargo se encuentre la ejecución de los programas de protección de personas amenazadas, programas de desmovilización y reincorporación a la vida civil de personas y grupos al margen de la ley, incluida la atención de los respectivos grupos familiares, programas de atención a población desplazada por la violencia, programas de protección de derechos humanos de grupos de personas habitantes de la calle, niños y niñas o jóvenes involucrados en grupos juveniles que hayan incurrido en conductas contra el patrimonio económico y sostengan enfrentamientos violentos de diferente tipo, y población en alto grado de vulnerabilidad con reconocido estado de exclusión que requieran capacitación, resocialización y preparación para el trabajo, incluidos los contratos fiduciarios que demanden;

i) La contratación de bienes y servicios que se requieran para la defensa y seguridad nacional.

j) Los bienes y servicios no uniformes de común utilización por parte de las entidades públicas, para lo cual la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente - podrá celebrar acuerdos marco de precios y demás instrumentos de agregación de demanda. Estos acuerdos marco de precios también serán de obligatorio uso de las entidades del Estado a las que se refiere el parágrafo 5 del artículo 2 de la presente ley, modificado por el artículo 41 de la Ley 1955 de 2019.

Así las cosas, teniendo en cuenta que el presupuesto estimado para la ejecución del objeto contractual no supera el umbral de la menor cuantía establecido en el presupuesto del Municipio de Puerto Gaitán fijado en 650 salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV), según Resolución No. 0257 de fecha 07 de abril de 2025 y de acuerdo con lo consagrado en la Ley 1150 de 2007, artículo 2, numeral 2, literal b, en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.2.20, en el presente caso la escogencia del contratista se efectuará con arreglo a la modalidad mencionada.

Para la selección del contratista, la entidad aplicará los principios de economía, transparencia y responsabilidad contenidos en la Ley 80 de 1993 y los postulados que rigen la función administrativa

DISPOSICIONES LEGALES QUE SOPORTAN EL CONTRATO

a. Ley 80 de 1993, por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y sus decretos reglamentarios
b. Ley 1150 de 2007, por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos.
c. Decreto 1082 de 2015, "por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional"
d. Ley 1882 del 15 de enero de 2018 "por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer contratación pública en Colombia, le ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones"
e. Decreto 399 de 2021 "Por el cual se modifican los artículos 2.2.1.1.2.1.1., 2.2.1.2.1.3.2. y 2.2.1.2.3.1.14., y se adicionan unos parágrafos transitorios a los artículos 2.2.1.1.1.5.2., 2.2.1.1.1.5.6. y 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional"
f. Ley 789 de 2002, por la cual se dictan normas para apoyar el empleo y ampliar la protección social y modifican algunos artículos del Código Sustantivo del Trabajo.
g. Ley 1122 de 2007, por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones.
h. Ley 850 de 2003, Por la cual se reglamentan las veedurías ciudadanas
i. Las demás Normas Técnicas o reglamentos que correspondan para la debida ejecución del contrato.
j. Las demás normas que sean aplicables

En caso de contradicciones entre el pliego y la Ley, primará lo establecido en la Ley. Cuando se llegaren a presentar vacíos en el pliego de condiciones, éstos se suplirán con el Estatuto General de Contratación y Decretos Reglamentarios, y si los vacíos continúan, éstos se suplirán con las normas del Código Civil y Código de Comercio.

En el presente proceso de selección y bajo los parámetros establecidos en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, podrán participar en el presente proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA – MENOR CUANTÍA**, todas las personas naturales o jurídicas, en forma individual o conjunta (consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura), cuyo objeto social o actividad comercial comprenda el objeto de la presente Selección y cumplan con todos los requisitos exigidos en el pliego de condiciones.

El Numeral 1 del artículo 5º de la Ley 1150 de 2007 establece: "*Artículo 5°. De la selección objetiva. Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva. En consecuencia, los factores de escogencia y calificación que establezcan las entidades en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, tendrán en cuenta los siguientes criterios: La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje, con excepción de lo previsto en el numeral 4 del presente artículo. La exigencia de tales condiciones debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor. La verificación documental de las condiciones antes señaladas será efectuada por las Cámaras de Comercio de conformidad con lo establecido en el artículo 6° de la presente ley, de acuerdo con lo cual se expedirá la respectiva certificación*".

El procedimiento de selección del contratista está sometido al deber de selección objetiva y a los principios de transparencia e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones. Los estudios previos y el pliego de condiciones forman parte esencial del contrato; es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento

fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes y el futuro contratista.

El Comité evaluador, con base en los documentos e información presentada por los proponentes, verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes previstos en el pliego de condiciones para participar en el presente proceso de selección, y presentará un informe sobre el resultado de la evaluación, el cual señalará los proponentes Habilitados y No Habilitados para participar en la Audiencia de Subasta Inversa Presencial, en la hora y fecha programada por la Entidad.

4- EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN

Para establecer el valor del presupuesto oficial estimado, la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte acude a consultar los precios del mercado mediante cotizaciones para calcular el precio cotizado de los servicios y bienes requeridos.

El valor estimado y justificación del contrato, junto con el análisis económico obra en el documento "Presentación y cálculo estudio de mercado" adjunto al presento estudio previo. El valor del contrato que debe celebrarse será el relacionado en la oferta que resulte favorecida, siempre que no exceda la suma establecida como presupuesto oficial de la presente convocatoria.

Para establecer el valor del presupuesto oficial estimado, la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, realizó un estudio de mercado, donde realizó un cuadro comparativo de cotizaciones, calculando el promedio de los precios cotizados, incluyendo el valor total del costo directo, debido a que todas las cotizaciones aclaran en su cuerpo que incluyen IVA, impuestos y descuentos de ley, de igual forma se tomó valores "históricos" de procesos celebrados con antelación por la entidad, por lo que se procedió a dejar plasmado en el estudio de mercado, en el que se evidencia el procedimiento con el que se fijó el presupuesto oficial para el presente proceso, como consta en el estudio de mercado.

ESTUDIO DE MERCADO

El valor total estimado del presupuesto oficial de los bienes y servicios objeto del proceso contractual, es el resultado de las condiciones del mercado a precios unitarios, reflejadas a través de cotizaciones y precios históricos, con el fin de poder ser ejecutado hasta agotar el presupuesto asignado que correspondiente a la suma de: **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($451.770.293,00).**

PRESUPUESTO OFICIAL

Una vez realizado el estudio de precios unitarios, se determina un presupuesto oficial establecido por un valor total de **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($451.770.293,00).** el cual se detalla a continuación por cada ítem a contratar así:

PRESUPUESTO CULTURA AL PARQUE						
KARAOKE AL PARQUE						
ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	PERIFONEO	Perifoneo con creación del jingle alusivo al evento, realizando el recorrido por las calles del casco urbano del municipio de Puerto Gaitán,	HORAS	4	$ 151.875,00	$ 607.500,00

		días previos del evento. Según instrucciones de la supervisión				
2	SONIDO	ALQUILER DE SONIDO: El cual está compuesto por 2 cabinas activas profesionales 3 de full rango crossover eléctrico capacidad 300 watts de estructura resistente 110 voltios, dos diademas, dos micrófonos inalámbricos con alcance de 60 metros, de una consola de 5 canales independientes de 110 voltios. 2 trípodes para cabina metálicos altura de 2 metros y un computador portáti con procesador 3.5 de 250 gigas, debe incluir cuatro (4) Cabezas móvil LED de colores y de alta potencia para ambientación e iluminación, Planta Electrica para el correcto funcionamiento del sonido y montaje de luces, el valor es a todo costo incluye transporte, montaje, desmontaje y 1 operador de sonido encargado de la reproducción del sonido del evento.	HORAS	10	$ 500.000,00	$ 5.000.000,00
3	LÍQUIDO GENERADOR DE HUMO	Líquido generador de humo para máquina de efectos especiales, presentado en galón, compatible con máquinas generadoras de humo para eventos y espectáculos. Debe producir humo denso de color blanco con tiempo de dispersión media, adecuado para ambientación en actividades culturales, recreativas y audiovisuales. Su composición debe permitir un índice de refracción medio a alto, facilitando la proyección y realce de efectos lumínicos y de sonido en escenarios, tarimas y espacios cerrados o abiertos. Producto apto para uso continuo en eventos y compatible con equipos estándar de generación de humo	UNIDAD	4	$ 160.000,00	$ 640.000,00
4	PARLANTE RECARGABLE	Parlante portátil recargable, en variedad de colores, con potencia mínima de salida de 10W RMS, sistema de luces LED audio rítmicas con diseños ajustables, conectividad Bluetooth versión 5.0 o superior, puerto para tarjeta Micro SD con capacidad de lectura hasta 32 GB, puerto USB con capacidad de lectura hasta 32 GB y radio FM integrada; con batería recargable de mínimo 1200 mAh, autonomía entre 2 y 4 horas al 80 % del volumen, frecuencia de respuesta entre 100 Hz y 10 kHz y alcance inalámbrico mínimo de 10 metros.	UNIDAD	5	$ 115.000,00	$ 575.000,00
5	Audífonos Diadema Inalámbricos Bluetooth	Audífonos inalámbricos, en variedad de colores con tecnología Bluetooth versión 5.3 o superior, sonido estéreo, altavoces de 40 mm, potencia nominal de 2 mW, impedancia de 32 Ω ± 15 % y sensibilidad del altavoz de 108 dB ± 3 dB. Deberán contar con micrófono omnidireccional integrado de 4 x 1.3 mm, con sensibilidad de -42 dB ± 3 dB, respuesta en frecuencia entre 20 Hz y 20 KHz, alcance efectivo mínimo de conexión de 10 metros y batería recargable de 3.7V – 200 mAh. El equipo deberá tener corriente de trabajo máxima de 35 mA y tiempo de reproducción aproximado de 5 horas continuas.	UNIDAD	5	$ 105.000,00	$ 525.000,00
	CULTURA AL PARQUE				VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	PINTUCARITAS	pintucaritas x 12 unidades colores surtidos	PAQUETE	50	$ 16.000,00	$ 800.000,00

2	LAPIZ NEGRO	LÁPIZ DELINEADOR MULTIFUNCIONAL DE TEXTURA CREMOSA Y SUAVE, ELABORADO CON COMPONENTES DE FÁCIL APLICACIÓN Y ALTA PIGMENTACIÓN, IDEAL PARA REALIZAR TRAZOS, CONTORNOS Y DETALLES ARTÍSTICOS. CUENTA CON APLICACIÓN HOMOGÉNEA, FÁCIL DIFUMINADO Y DISEÑO PRÁCTICO CON TAPA INCORPORADA Y SACAPUNTAS PARA MAYOR FUNCIONALIDAD DURANTE SU USO. COLOR NEGRO	UNIDAD	50	$ 5.500,00	$ 275.000,00
3	CERÁMICAS	SUMINISTRO DE FIGURAS EN YESO SURTIDAS, NUEVAS Y DE DIFERENTES FORMAS Y DISEÑOS, ALUSIVAS A LA NATURALEZA, ANIMALES, FLORES, ÁRBOLES, FRUTAS, MEDIO AMBIENTE, PERSONAJES INFANTILES, FIGURAS EDUCATIVAS, ELEMENTOS CULTURALES, FIGURAS GEOMÉTRICAS, CASAS, PAISAJES, PERSONAJES ANIMADOS Y DEMÁS DISEÑOS DECORATIVOS Y LÚDICOS QUE CONTRIBUYAN AL DESARROLLO DE LA CREATIVIDAD, LA EXPRESIÓN ARTÍSTICA, EL APRENDIZAJE Y LAS ACTIVIDADES CULTURALES Y EDUCATIVAS. EL PRODUCTO DEBERÁ SER ELABORADO EN MATERIAL RESISTENTE Y APTO PARA DECORAR Y PINTAR, CON UNA ALTURA MÍNIMA DE 10 CM.	UNIDAD	600	$ 26.000,00	$ 15.600.000,00
4	VINILO ACRILICO ROJO	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR ROJO, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6	$ 24.000,00	$ 144.000,00
5	VINILO ACRILICO AZUL	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR AZUL, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6	$ 24.000,00	$ 144.000,00
6	VINILO ACRILICO AMARILLO	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR AMARILLO, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6	$ 24.000,00	$ 144.000,00
7	VINILO ACRILICO VERDE	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR VERDE, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y	UNIDAD	6	$ 24.000,00	$ 144.000,00

		EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.				
8	VINILO ACRILICO NEGRO	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR NEGRO, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6	$ 24.000,00	$ 144.000,00
9	VINILO ACRILICO BLANCO	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR BLANCO, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6	$ 24.000,00	$ 144.000,00
10	VINILO ACRILICO CAFÉ	SUMINISTRO DE VINILO ACRÍLICO NUEVO COLOR CAFÉ, PRESENTACIÓN DE 1000 GRAMOS (1 KILO), ELABORADO A BASE DE AGUA, CON EXCELENTE ADHERENCIA, BUENA COBERTURA Y SECADO RÁPIDO, ADECUADO PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS SOBRE DIFERENTES SUPERFICIES.	UNIDAD	6	$ 24.000,00	$ 144.000,00
11	PAQUETE DE COPA 2 ONZ	SUMINISTRO DE COPA TIPO SOUFFLÉ NUEVA CON CAPACIDAD DE 2 ONZAS, FABRICADA EN MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE Y DESECHABLE, DE ACABADO TRANSPARENTE O SEMITRANSPARENTE, LIVIANA Y DE FÁCIL MANIPULACIÓN. PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 100 UNIDADES.	PAQUETE	6	$ 11.000,00	$ 66.000,00
12	TAPA PARA COPA 2 ONZ	SUMINISTRO DE TAPA PARA COPA TIPO SOUFFLÉ DE 2 ONZAS, FABRICADA EN MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE Y DESECHABLE, COMPATIBLE CON RECIPIENTES DE LA MISMA CAPACIDAD. PRODUCTO LIVIANO, PRÁCTICO Y DE FÁCIL AJUSTE. PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 100 UNIDADES.	PAQUETE	6	$ 15.000,00	$ 90.000,00
13	PINCEL	SUMINISTRO DE SET DE PINCELES ARTÍSTICOS NUEVOS, COMPUESTO POR DOCE (12) PINCELES PLANOS EN TAMAÑOS SURTIDOS DEL NÚMERO 1 AL 12, FABRICADOS CON CERDAS SINTÉTICAS SUAVES Y MANGO RESISTENTE, ADECUADOS PARA ACTIVIDADES ARTÍSTICAS, CULTURALES Y EDUCATIVAS. PRODUCTO APTO PARA LA APLICACIÓN DE VINILOS, PINTURAS ACRÍLICAS, ACUARELAS Y DIFERENTES TÉCNICAS DE PINTADO Y DIFUMINADO SOBRE DIVERSAS SUPERFICIES.	PAQUETE	15	$ 47.000,00	$ 705.000,00
14	KIT PINTURA POR NÚMEROS	KIT PINTURA POR NÚMEROS: Lienzo preimpreso para pintura por números con diseño infantil, de mente 20 x 25 cm mínimo, elaborado en material tipo canvas sobre bastidor liviano, incluye guía numerada para	UNIDAD	300	$ 16.000,00	$ 4.800.000,00

		aplicación de colores, 6 recipientes de pintura acrílica surtida y 1 pincel de aplicación.				
15	KIT DE PINTURA INFANTIL	KIT DE PINTURA INFANTIL: Lienzo preimpreso con diseños infantiles para colorear y pintar, elaborado en material tipo canvas sobre bastidor liviano, de mente 20 x 25 cm mínimo. Incluye 4 recipientes de pintura de colores surtidos y 1 pincel de aplicación.	UNIDAD	300	$ 26.000,00	$ 7.800.000,00
16	MAIZ PIRA	MAÍZ PIRA NATURAL: Maíz pira 100% natural elaborado con granos seleccionados de alta calidad, ideal para la preparación de crispetas dulces o saladas. Presentación en bolsas plásticas resistentes de 500 gramos, que garantizan la conservación y frescura del producto, aptas para almacenamiento, distribución. Libre de conservantes y aditivos. Bulto por 25 unidades de 500 g cada una, para un peso total de 12,5 kg.	UNIDAD	4	$ 150.000,00	$ 600.000,00
17	ACEITE	ACEITE DE MAÍZ: Aceite vegetal 100% de maíz en presentación institucional de 20 litros mente. Producto de excelente rendimiento, sabor suave y alta estabilidad a temperaturas elevadas, apto para frituras, salteados y preparaciones de gran volumen. Empacado en bidón plástico resistente para fácil almacenamiento y manipulación.	UNIDAD	4	$ 360.000,00	$ 1.440.000,00
18	BOLSAS	Bolsa de papel kraft tipo crispetera de 1/2 libra, medidas s 7.5 x 17 x 4 cm, elaborada en material resistente y biodegradable. Presentación por paquete x 100 unidades.	PAQUETE	20	$ 3.800,00	$ 76.000,00
19	SAZONADORES PARA CRISPETAS	SAZONADOR PARA CRISPETAS: Sazonador en polvo ideal para la preparación y acompañamiento de crispetas, diseñado para aportar sabor y aroma. Presentación en bolsa de 1.000 gramos mente, empacada en material resistente para adecuada conservación y almacenamiento. Producto apto para crispetas dulces o saladas, con sabor a elegir o de acuerdo con las indicaciones de la supervisión. Dimensiones s del empague: 15 x 22 x 10 cm.	UNIDAD	10	$ 90.000,00	$ 900.000,00
20	INFLADOR GLOBOS	Inflador de globos 600 watt doble boquilla 110 voltios	UNIDAD	4	$ 65.000,00	$ 260.000,00
TALLER MUÑEQUERIA NAVIDEÑA					VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	TALLER	**TALLER:** El taller de muñequearía navideña está dirigido a la comunidad con el objetivo de fortalecer habilidades creativas y manuales mediante la elaboración de figuras decorativas alusivas a la temporada decembrina, promoviendo el emprendimiento y la generación de ingresos a través de la creación de productos artesanales; durante su desarrollo se abordará la introducción a la muñequearía navideña, reconocimiento de materiales textiles y decorativos, técnicas básicas de corte, costura y armado, elaboración de muñecos navideños como renos, duendes, Papá Noel y figuras decorativas, uso de moldes y patrones, relleno y acabado de piezas, y decoración final con detalles temáticos, complementado con actividades prácticas donde cada participante elaborará sus propias creaciones con acompañamiento guiado. El taller incluye tallerista con orientación y acompañamiento	TALLER	1	$ 4.600.000,00	$ 4.600.000,00

		permanente, suministro de telas, fieltro, silicona, agujas, hilos, relleno siliconado, moldes, tijeras, accesorios decorativos, mesas de trabajo y demás materiales e insumos necesarios para el correcto desarrollo del taller.				
2	KIT	KIT NAVIDEÑO PARA MANUALIDADES, COMPUESTO POR TRES (3) RETAZOS DE TELAS NAVIDEÑAS SURTIDAS EN FIELTRO O TELA POLAR DE MENTE 30 X 30 CM CADA UNO, EN DIFERENTES COLORES; TRES (3) HILOS DE COSER EN COLORES VARIADOS DE MÍNIMO 10 METROS CADA UNO; DOS (2) AGUJAS DE MANO; UNA (1) TIJERA PEQUEÑA DE PUNTA FINA; TRES (3) PATRONES IMPRESOS DE FIGURAS NAVIDEÑAS COMO MUÑECO DE NIEVE, RENO Y ESTRELLA; CIEN (100) GRAMOS DE RELLENO SINTÉTICO; UN (1) FRASCO DE SILICONA FRÍA DE 30 ML; UN (1) SET DE ACCESORIOS DECORATIVOS COMPUESTO POR VEINTE (20) BOTONES VARIADOS, DIEZ (10) PARES DE OJOS MÓVILES, DOS (2) METROS DE CINTAS DECORATIVAS Y UN (1) PAQUETE PEQUEÑO DE LENTEJUELAS SURTIDAS; UN (1) LÁPIZ PARA TELA; Y UNA (1) TULA ECOLÓGICA PERSONALIZADA ELABORADA EN TELA RESISTENTE TIPO LONA O MATERIAL TEXTIL SIMILAR, CON SISTEMA DE CIERRE AJUSTABLE Y ESTAMPADO PERSONALIZADO, EL CUAL DEBERÁ SER PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO, PARA LA ENTREGA Y ALMACENAMIENTO DEL KIT Y LAS PIEZAS ELABORADAS. CADA KIT DEBERÁ SER ENTREGADO EMPACADO INDIVIDUALMENTE.	UNIDAD	30	$ 130.000,00	$ 3.900.000,00
3	CERTIFICADO	CERTIFICADO IMPRESO EN LÁSER A FULL COLOR SOBRE PAPEL OPALINA DE MÍNIMO 180 GRAMOS, EN FORMATO CARTA HORIZONTAL (27 CM X 21 CM), CON DISEÑO INSTITUCIONAL Y/O TEMÁTICO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN. DEBERÁ CONTAR CON ESPACIO VISIBLE Y ADECUADO PARA LA PERSONALIZACIÓN DEL NOMBRE DEL PARTICIPANTE Y LA MODALIDAD EN LA QUE PARTICIPA, GARANTIZANDO ÓPTIMA LEGIBILIDAD, PRESENTACIÓN, CALIDAD DE IMPRESIÓN Y DURABILIDAD DEL MATERIAL.	UNIDAD	30	$ 15.289,00	$ 458.670,00
4	REFRIGERIOS	**REFRIGERIO:** ESTARÁ CONFORMADO POR UN JUGO DE FRUTA EN CAJA DE 250 ML (SABORES SURTIDOS) UN (01) PRODUCTO SOLIDO CLASIFICADO COMO CEREAL O DERIVADO QUE PUEDA SER MANTECADA MEDIANA, PONQUÉ MEDIANO, PAN HOJALDRADO MEDIANO, GALLETA O FRUTA, EL REFRIGERIO SE REPARTIRÁ DE ACUERDO A LA COORDINACION CON EL SUPERVISOR	UNIDAD	30	$ 12.320	$ 369.600,00
5	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por dia.	UNIDAD	35	$ 5.950,00	$ 208.250,00
6	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:**Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm,	UNIDAD	15	$ 63.788,00	$ 956.820,00

		vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.				
TALLER ARTE DE DECORAR CON GLOBOS					VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	TALLER	**TALLER:** Decoraciones con globos dirigido a la comunidad de Puerto Gaitán, con el fin de fortalecer las capacidades creativas y de emprendimiento de los participantes mediante la enseñanza de técnicas prácticas de decoración para eventos sociales y comunitarios. El taller comprenderá capacitación en manejo de materiales, técnicas de inflado y amarre, elaboración de arcos orgánicos y tradicionales, centros de mesa, figuras decorativas, combinación de colores, diseño temático, montaje y ambientación de espacio. Asimismo, se desarrollarán actividades prácticas donde los asistentes elaborarán sus propias creaciones, promoviendo la integración comunitaria y la generación de oportunidades de ingreso a través de un oficio creativo y productivo, incluye material de apoyo duracion 5 horas El taller incluye tallerista con orientación y acompañamiento permanente, material de apoyo, globos de diferentes tamaños y colores, infladores manuales y eléctricos, cintas, bases, pegantes, accesorios decorativos, herramientas de armado y demás materiales e insumos necesarios para el correcto desarrollo de las actividades prácticas.	TALLER	1	$ 3.100.000,00	$ 3.100.000,00
2	KIT	KIT: Compuesto por 1 bomba manual para inflar globos; kit de globos surtidos conformado por mínimo 30 globos referencia R-12, 30 globos referencia R-5, 1 globo referencia R-18, 3 globos R-12 tipo réflex, 3 globos R-5 tipo réflex, 5 globos tubito referencia 260 y 1 globo metalizado tipo letra, en diferentes colores; 1 rollo de cinta para arco de globos de mínimo 5 metros; 1 paquete de puntos adhesivos con mínimo 100 unidades; 1 rollo de cinta transparente de 18 mm; 1 tijera de uso manual; 1 rollo de hilo nailon para amarre de mínimo 20 metros; 1 cartilla impresa con guía paso a paso para el desarrollo de la actividad; y 1 bolsa ecológica elaborada en tela cruda, lona, yute o material textil reutilizable, personalizada con logos institucionales y/o identidad temática del evento. El diseño de la bolsa deberá ser previamente aprobado por la supervisión del contrato.	UNIDAD	30	$ 140.000,00	$ 4.200.000,00
3	CERTIFICADO	CERTIFICADO IMPRESO EN LÁSER A FULL COLOR SOBRE PAPEL OPALINA DE MÍNIMO 180 GRAMOS, EN FORMATO CARTA HORIZONTAL (27 CM X 21 CM), CON DISEÑO INSTITUCIONAL Y/O TEMÁTICO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN. DEBERÁ CONTAR CON ESPACIO VISIBLE Y ADECUADO PARA LA PERSONALIZACIÓN DEL NOMBRE DEL PARTICIPANTE Y LA MODALIDAD EN LA QUE PARTICIPA, GARANTIZANDO ÓPTIMA LEGIBILIDAD, PRESENTACIÓN, CALIDAD DE IMPRESIÓN Y DURABILIDAD DEL MATERIAL.	UNIDAD	30	$ 26.000,00	$ 780.000,00

4	REFRIGERIOS	**REFRIGERIO:** ESTARÁ CONFORMADO POR UN JUGO DE FRUTA EN CAJA DE 250 ML (SABORES SURTIDOS) UN (01) PRODUCTO SOLIDO CLASIFICADO COMO CEREAL O DERIVADO QUE PUEDA SER MANTECADA MEDIANA, PONQUÉ MEDIANO, PAN HOJALDRADO MEDIANO, GALLETA O FRUTA, EL REFRIGERIO SE REPARTIRÁ DE ACUERDO A LA COORDINACION CON EL SUPERVISOR	UNIDAD	30	$ 12.320	$ 369.600,00
5	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por dia.	UNIDAD	35	$ 5.950,00	$ 208.250,00
6	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:**Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	15	$ 63.788,00	$ 956.820,00
TALLER ARREGLOS FLORALES					**VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO**
1	TALLER	**TALLER** básico de floristería: Prestación del servicio de capacitación presencial en fundamentos básicos de floristería, con una duración de cuatro (4) horas, dirigido a un grupo de hasta treinta (30) participantes. Incluye formación teórico-práctica sobre introducción a la floristería, identificación y cuidado de flores naturales, reconocimiento y manejo de materiales y herramientas, técnicas básicas de corte y manipulación, normas de seguridad, elaboración práctica de arreglos florales (redondo, alargado y bouquet), orientación personalizada durante la actividad.	TALLER	1	$ 5.800.000,00	$ 5.800.000,00
2	KIT	kit básico de floristería para el desarrollo de las actividades prácticas del taller, el cual deberá incluir flores naturales de diferentes tamaños, texturas y usos, así como los materiales, herramientas e insumos necesarios para la elaboración de arreglos florales. Para cada participante se deberá suministrar el material requerido para la elaboración de un arreglo floral redondo compuesto por dos (2) unidades de hortensia, dos (2) unidades de rosa, dos (2) unidades de boca de dragón, dos (2) unidades de gipsófila y dos (2) unidades de pino venezolano; un arreglo floral alargado exótico compuesto por dos (2) unidades de anturio, dos (2) unidades de firopal, dos (2) unidades de ginger, dos (2) unidades de canción de India, dos (2) unidades de balazo pequeño y dos (2) unidades de cóculo; y un arreglo floral tipo bouquet compuesto por dos (2) unidades de rosa, dos (2) unidades de gipsófila, dos (2) unidades de clavelina y dos (2) unidades de balazo pequeño. Adicionalmente, deberá suministrarse para cada participante un kit básico de herramientas e insumos que incluya una (1) tijera para jardinería o floristería, una (1) cinta adhesiva floral, un (1) atomizador, una (1) cinta de tela floral y un (1) pliego de papel para envoltura de arreglos florales o equivalente de similares características. La dotación deberá garantizar el suministro de la totalidad de flores, herramientas e insumos necesarios para que	UNIDAD	30	$ 170.000,00	$ 5.100.000,00

		cada uno de los treinta (30) participantes desarrolle satisfactoriamente las actividades prácticas programadas durante el taller.				
3	CERTIFICADO	CERTIFICADO IMPRESO EN LÁSER A FULL COLOR SOBRE PAPEL OPALINA DE MÍNIMO 180 GRAMOS, EN FORMATO CARTA HORIZONTAL (27 CM X 21 CM), CON DISEÑO INSTITUCIONAL Y/O TEMÁTICO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN. DEBERÁ CONTAR CON ESPACIO VISIBLE Y ADECUADO PARA LA PERSONALIZACIÓN DEL NOMBRE DEL PARTICIPANTE Y LA MODALIDAD EN LA QUE PARTICIPA, GARANTIZANDO ÓPTIMA LEGIBILIDAD, PRESENTACIÓN, CALIDAD DE IMPRESIÓN Y DURABILIDAD DEL MATERIAL.	UNIDAD	30	$ 15.289,00	$ 458.670,00
4	REFRIGERIOS	**REFRIGERIO:** ESTARÁ CONFORMADO POR UN JUGO DE FRUTA EN CAJA DE 250 ML (SABORES SURTIDOS) UN (01) PRODUCTO SOLIDO CLASIFICADO COMO CEREAL O DERIVADO QUE PUEDA SER MANTECADA MEDIANA, PONQUÉ MEDIANO, PAN HOJALDRADO MEDIANO, GALLETA O FRUTA, EL REFRIGERIO SE REPARTIRÁ DE ACUERDO A LA COORDINACION CON EL SUPERVISOR	UNIDAD	30	$ 12.320	$ 369.600,00
5	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por dia.	UNIDAD	35	$ 5.950,00	$ 208.250,00
6	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:**Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	10	$ 63.788,00	$ 637.880,00
TALLER PINTURA TEXTIL					**VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO**
1	TALLER	TALLER TEÓRICO-PRÁCTICO DE PINTURA SOBRE TELA (4 HORAS): Actividad de formación artística dirigida a treinta (30) participantes, orientada al fortalecimiento de las habilidades creativas y el desarrollo de competencias básicas en arte textil mediante la enseñanza de técnicas de pintura sobre tela. Durante una intensidad de cuatro (4) horas, se abordarán contenidos relacionados con el reconocimiento y uso adecuado de materiales, teoría básica del color, combinación de tonalidades, manejo de pinceles, trazos, aplicación de diseños y técnicas decorativas sobre superficies textiles. La metodología combinará componentes teóricos y prácticos, permitiendo a los participantes aplicar los conocimientos adquiridos en la elaboración de una pieza artística, promoviendo la creatividad, la expresión cultural, el aprovechamiento del tiempo libre y el fortalecimiento de los procesos de formación artística y cultural de la comunidad.	TALLER	1	$ 4.200.000,00	$ 4.200.000,00
2	KIT	KIT: COMPUESTO POR 1 DELANTAL DE PROTECCIÓN ESTAMPADO, SUBLIMADO O PINTADO, CON DISEÑO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO; 1 BOLSO TIPO TOTE BAG PARA PERSONALIZACIÓN; 1 GORRA PARA	UNIDAD	30	$ 160.000,00	$ 4.800.000,00

		PERSONALIZACIÓN; 2 PINCELES; 1 PALETA MEZCLADORA PERSONALIZADA MEDIANTE TÉCNICA UV DTF; 1 KIT DE PINTURAS PARA TELA COMPUESTO POR 6 COLORES DE MÍNIMO 20 ML CADA UNO; 1 LÁPIZ HB; 1 BORRADOR; 1 RECIPIENTE PLÁSTICO PARA AGUA; Y 1 PAQUETE DE PAÑOS HÚMEDOS O SERVILLETAS. TODOS LOS ELEMENTOS DEL KIT DEBERÁN SER NUEVOS, DE PRIMERA CALIDAD, ENTREGADOS EN EMPAQUE INDIVIDUAL TIPO TULA O BOLSA TEXTIL Y DISPONIBLES PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.				
3	CERTIFICADO	CERTIFICADO IMPRESO EN LÁSER A FULL COLOR SOBRE PAPEL OPALINA DE MÍNIMO 180 GRAMOS, EN FORMATO CARTA HORIZONTAL (27 CM X 21 CM), CON DISEÑO INSTITUCIONAL Y/O TEMÁTICO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN. DEBERÁ CONTAR CON ESPACIO VISIBLE Y ADECUADO PARA LA PERSONALIZACIÓN DEL NOMBRE DEL PARTICIPANTE Y LA MODALIDAD EN LA QUE PARTICIPA, GARANTIZANDO ÓPTIMA LEGIBILIDAD, PRESENTACIÓN, CALIDAD DE IMPRESIÓN Y DURABILIDAD DEL MATERIAL.	UNIDAD	30	$ 15.289,00	$ 458.670,00
4	REFRIGERIOS	**REFRIGERIO:** ESTARÁ CONFORMADO POR UN JUGO DE FRUTA EN CAJA DE 250 ML (SABORES SURTIDOS) UN (01) PRODUCTO SOLIDO CLASIFICADO COMO CEREAL O DERIVADO QUE PUEDA SER MANTECADA MEDIANA, PONQUÉ MEDIANO, PAN HOJALDRADO MEDIANO, GALLETA O FRUTA, EL REFRIGERIO SE REPARTIRÁ DE ACUERDO A LA COORDINACION CON EL SUPERVISOR	UNIDAD	30	$ 12.320	$ 369.600,00
5	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:**Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	15	$ 63.788,00	$ 956.820,00
6	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por dia.	UNIDAD	35	$ 5.950,00	$ 208.250,00
TALLER MACRAME					**VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO**
1	TALLER	TALLER: taller de tejido de hilos y macramé (trapillo). con una duración de 16 horas, actividad teórico-práctica orientada al fortalecimiento de habilidades artesanales mediante el aprendizaje de técnicas tradicionales y contemporáneas de tejido en hilos y macramé. durante el desarrollo del taller los participantes conocerán los diferentes tipos de nudos, trenzados, tensiones y métodos de ensamblaje utilizados en la elaboración de hamacas, bolsos y piezas decorativas. asimismo, se abordarán conceptos básicos de diseño, combinación de colores, distribución de patrones y acabados artesanales, permitiendo la elaboración práctica de muestras y productos decorativos mediante el uso de hilos, cuerdas, bastidores y demás materiales requeridos para el desarrollo de la actividad.	TALLER	1	$ 3.400.000,00	$ 3.400.000,00

2	KIT	KIT: kit del participante para taller macrame Compuesto por tres (3) ovillos de trapillo; un (1) gancho para tejido No. 10-12 mm; una (1) tijera para corte de fibras; una (1) cinta metrica, una (1) aguja lanera; dos (2) argollas para bolso; un (1) cierre de 25 cm; un (1) mosquetón pequeño; dos (2) mosquetones grandes; dos (2) mosquetones redondos; y dos (2) broches magnéticos tipo imàn, destinados para la elaboración y acabado de un bolso artesanal tejido, y UNA (1) BOLSA ECOLÓGICA TIPO TOTE BAG ELABORADA EN TELA O MATERIAL TEXTIL RESISTENTE, CON MANIJAS REFORZADAS Y ESTAMPADO O SUBLIMADO PERSONALIZADO, CUYO DISEÑO DEBERÁ SER PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO, PARA LA ENTREGA, TRANSPORTE Y ORGANIZACIÓN DE LOS MATERIALES Y LAS OBRAS REALIZADAS DURANTE EL TALLER. CADA KIT DEBERÁ SER ENTREGADO EMPACADO INDIVIDUALMENTE.	UNIDAD	30	$ 170.000,00	$ 5.100.000,00
3	CERTIFICADO	CERTIFICADO IMPRESO EN LÁSER A FULL COLOR SOBRE PAPEL OPALINA DE MÍNIMO 180 GRAMOS, EN FORMATO CARTA HORIZONTAL (27 CM X 21 CM), CON DISEÑO INSTITUCIONAL Y/O TEMÁTICO PREVIAMENTE APROBADO POR LA SUPERVISIÓN. DEBERÁ CONTAR CON ESPACIO VISIBLE Y ADECUADO PARA LA PERSONALIZACIÓN DEL NOMBRE DEL PARTICIPANTE Y LA MODALIDAD EN LA QUE PARTICIPA, GARANTIZANDO ÓPTIMA LEGIBILIDAD, PRESENTACIÓN, CALIDAD DE IMPRESIÓN Y DURABILIDAD DEL MATERIAL.	UNIDAD	30	$ 15.100,00	$ 453.000,00
4	REFRIGERIOS	**REFRIGERIO:** ESTARÁ CONFORMADO POR UN JUGO DE FRUTA EN CAJA DE 250 ML (SABORES SURTIDOS) UN (01) PRODUCTO SOLIDO CLASIFICADO COMO CEREAL O DERIVADO QUE PUEDA SER MANTECADA MEDIANA, PONQUÉ MEDIANO, PAN HOJALDRADO MEDIANO, GALLETA O FRUTA, EL REFRIGERIO SE REPARTIRÁ DE ACUERDO A LA COORDINACION CON EL SUPERVISOR	UNIDAD	30	$ 12.320	$ 369.600,00
5	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:**Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	15	$ 63.788,00	$ 956.820,00
6	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por dia.	UNIDAD	35	$ 5.950,00	$ 208.250,00
CANELAZO CULTURAL					**VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO**
1	SONIDO	ALQUILER DE SONIDO: El cual está compuesto por 2 cabinas activas profesionales 3 de full rango crossover eléctrico capacidad 300 watts de estructura resistente 110 voltios, dos diademas, dos micrófonos inalámbricos con alcance de 60 metros, de una consola de 5 canales independientes de 110 voltios. 2 trípodes para cabina metálicos altura de 2	HORAS	12	$ 500.000,00	$ 6.000.000,00

		metros y un computador portáti con procesador 3.5 de 250 gigas, debe incluir cuatro (4) Cabezas móvil LED de colores y de alta potencia para ambientación e iluminación, Planta Electrica para el correcto funcionamiento del sonido y montaje de luces, el valor es a todo costo incluye transporte, montaje, desmontaje y 1 operador de sonido encargado de la reproducción del sonido del evento.				
2	FOGATA PORTATIL	fogata portátil fabricada en hierro de alta resistencia, diseñada para la contención segura del fuego durante actividades culturales, recreativas, pedagógicas y comunitarias. estructura robusta con base estable y bordes reforzados, apta para el uso de leña y otros combustibles sólidos. elaborada en material resistente a altas temperaturas, de fácil manipulación, limpieza y transporte. dimensiones acordes para su uso en espacios abiertos y controlados. incluye transporte, instalación, puesta en sitio y retiro al finalizar la actividad.	UNIDAD	2	$ 230.000,00	$ 460.000,00
3	ANTORCHAS	Antorcha decorativa elaborada en material natural tipo bambú, diseñada para ambientación y decoración de espacios exteriores, eventos culturales, recreativos y temáticos. Presenta acabado en tonalidad beige y estilo clásico, aportando una apariencia rústica y ornamental. Cuenta con dimensiones de 33 cm de ancho, 32 cm de largo y 1,5 cm de alto, lo que facilita su instalación y ubicación en diferentes escenarios. Su diseño está orientado al uso decorativo y de ambientación, siendo adecuada para actividades al aire libre y montajes temáticos.	UNIDAD	20	$ 33.000,00	$ 660.000,00
4	VASOS	Vaso desechable en papel y/o cartón, con capacidad de 7 onzas, fabricado en material resistente apto para el suministro y consumo de bebidas calientes material de calidad alimentaria, libre de sustancias que puedan alterar las caracteristicas de las bebidas, deberá contar con acabado liso, borde reforzado para un manejo seguro y estructura que permita mantener su forma durante el uso. En paquete por 50 unidades.	PAQUETE	16	$ 10.000,00	$ 160.000,00
5	COLLARIN AISLANTE DE CALOR	Collarín de cartón corrugado encargado de aislar la alta temperatura generada por las bebidas calientes que eviten que los clientes se quemen al agarrar la bebida con la mano, para vezos de 7 Onz, debe ser con diseño institucional alucivo a la actividad y aprovado prelamente por la supervision del contrato.	PAQUETE	16	$ 16.000,00	$ 256.000,00
6	PANELA	Panela sólida de caña de azúcar en presentación cuadrada, elaborada a partir de jugo de caña destinada al consumo alimenticio. con peso de 1.000 gramos y dimensiones entre 14,5 cm de largo, 5,0 de ancho, y 10,0 cm de alto. Empacada individualmente en bolsa de polipropileno termoencogido.	UNIDAD	20	$ 40.000,00	$ 800.000,00
7	CANELA	Canela en astilla entera natural de 100 Gr, debe entregarse en empaque de grado alimentario de alta barrera contra la humedad y el oxigeno. Sellado herméticamente para preservar su frescura, aroma natural e inocuidad.	UNIDAD	4	$ 15.000,00	$ 60.000,00

8	OLLA	Olla de gran capacidad elaborada en aluminio de alta resistencia, con cuerpo cilindrico y asas reforzadas en aluminio fijadas mediante remaches para mayor estabilidad y durabilidad. Fabricada en aluminio calibre de 3,0 mm. Cuenta con capacidad de 142 litros y dimensiones de 50 cm de diámetro por 60 cm de altura útil. Medidas exteriores: 64 cm de ancho total y 66,5 cm de alto total.	UNIDAD	1	$ 840.000,00	$ 840.000,00
VARIOS					**VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO**
1	PASACALLES	PASACALLE: Elaborado en material tipo banner de mínimo 8 onzas, con impresión full color de alta resolución minima de 1.200 dpi, en dimensiones s de cinco (5) metros de largo por uno (1) metro de ancho. El servicio incluye diseño gráfico, impresión de alta calidad y entrega del material listo para instalación. Los diseños deberán ser previamente aprobados por la supervisión del contrato.	UNIDAD	5	$ 332.939,00	$ 1.664.695,00
2	PENDON	**PENDON** banner de 2 metros de alto por 1 metro de ancho, mínimo de 8 onzas con refuerzos laterales, con dos tubos metalicos y/o aluminio y cuerda arriba y abajo, el diseño deberá ser aprobado por el supervisor.	UNIDAD	6	$ 250.000,00	$ 1.500.000,00
3	CUÑA RADIAL	**CUÑA RADIAL:** difusion y divulgacion atraves de medios radiales locales: fm con audio alusivo al evento requerido	CUÑA	6	$ 170.000,00	$ 1.020.000,00
4	TRANSPORTE	Servicio de transporte terrestre ida y regreso en vehiculo tipo camioneta de cinco (05) puertas, con cilindraje mínimo de 2000 cc, capacidad para cinco (05) pasajeros y aire acondicionado. El servicio incluye conductor, combustible y pago de peajes en caso de requerirse. La prestación del servicio se realizará de acuerdo con las necesidades y requerimientos establecidos por la supervisión del contrato.	UNIDAD	3	$ 4.000.000,00	$ 12.000.000,00
5	PASAPORTE CULTURAL	Pasaporte cultural elaborado en material tipo propalcote de 300 gramos, resistente y de excelente calidad, con medidas s de 10 cm x 15 cm e impresión full color de alta resolución. Incluye espacios destinados para sellos, validaciones o marcaciones. Acabado resistente al uso frecuente y manipulación continua. Los diseños y elementos visuales deberán ser previamente aprobados por la supervisión del contrato, paquete de milla.	PAQUETE	1	$ 800.000,00	$ 800.000,00
6	SELLO CULTURAL	Sello automático entintable con tinta color negro, elaborado en material resistente y de larga duración, con área de impresión de 20 mm x 20 mm. Incluye almohadilla interna recargable y sistema de marcación automática para impresión clara, uniforme y de alta definición sobre papel y materiales similares. El diseño del sello deberá ser previamente aprobado por la supervisión del contrato.	UNIDAD	3	$ 105.000,00	$ 315.000,00
7	CAMISA LLANERA MANGA CORTA	Camisa llanera confeccionada en tela con composición mínima del noventa por ciento (90 %) de algodón, disponible en modelos de manga corta y para dama con boleros, de conformidad con las necesidades de la entidad. Las prendas deberán contar con personalización mediante bordado y/o	UNIDAD	20	$ 280.000,00	$ 5.600.000,00

		sublimación a full color en la parte frontal y/o posterior, según el diseño institucional o temático que se establezca. El diseño, colores, logotipos, textos y demás elementos gráficos, deberá ser presentada para revisión y aprobación de la supervisión del contrato, previo al inicio de su producción. La prenda deberá suministrarse en las tallas requeridas por la entidad, garantizando altos estándares de calidad en la confección, resistencia de los materiales, comodidad, durabilidad y óptimos acabados.				
8	CAMISA LLANERA MANGA LARGA	Camisa llanera confeccionada en tela con composición mínima del noventa por ciento (90 %) de algodón, disponible en modelos de manga larga de conformidad con las necesidades de la entidad. Las prendas deberán contar con personalización mediante bordado y/o sublimación a full color en la parte frontal y/o posterior, según el diseño institucional o temático que se establezca. El diseño, colores, logotipos, textos y demás elementos gráficos, deberá ser presentada para revisión y aprobación de la supervisión del contrato, previo al inicio de su producción. La prenda deberá suministrarse en las tallas requeridas por la entidad, garantizando altos estándares de calidad en la confección, resistencia de los materiales, comodidad, durabilidad y óptimos acabados.	UNIDAD	20	$ 300.000,00	$ 6.000.000,00
9	TRANSPORTE DE CARGA (LOGISTICO)	ALQUILER DE VEHÍCULO TIPO TURBO CON CAPACIDAD PARA 4 TONELADAS, EL CUAL SERÁ USADO PARA TRANSPORTAR MATERIAL LOGÍSTICO ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DEL EVENTO EN LA ZONA URBANA. EL SERVICIO INCLUYE CONDUCTOR Y COMBUSTIBLE.	UNIDAD	3	$ 404.800,00	$ 1.214.400,00
SUBTOTAL						$ 135.281.015,00
		NOCHE DE LOS MEJORES			VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	PLACA ACRILICO	Placa de reconocimiento elaborada en acrílico, calibre 8 mm, con bordes pulidos y grabado láser sobre el cuerpo. El diseño, contenido, forma y distribución de los elementos gráficos serán previamente acordados y aprobados por la supervisión del contrato, de acuerdo con las necesidades de la entidad. La placa será apta para actos protocolarios, reconocimientos y conmemoraciones.	UNIDAD	10	$ 228.000,00	$ 2.280.000,00
2	MESAS	**ALQUILER DE MESA VESTIDA:**Plegable tipo maleta, color blanco medidas 76x2,44x74 cm, vestida con mantel plisado en tela color a convenir con la supervisión.	UNIDAD	17	$ 119.700,00	$ 2.034.900,00
3	SILLAS	**SILLAS:** alquiler de silla plástica, sin brazo en 4 patas ref largo 52,5 ancho 47 cm, vestidas, por dia.	UNIDAD	155	$ 5.950,00	$ 922.250,00
4	DECORACIÓN	Cantidad: 1 servicio de decoración, compuesto por los siguientes elementos: 1. Un (1) panel decorativo de fondo, con estructura metálica autoportante de aproximadamente 3,00 m de ancho x 2,50 m de alto, revestido en tela o lona decorativa segúr la	PAQUETE	1	$ 8.550.000,00	$ 8.550.000,00

		temática aprobada por la supervisión. 2. Un (1) arreglo orgánico de globos, compuesto por aproximadamente 180 a 220 globos de látex en tamaños 5", 10", 12" y 18", distribuidos en colores acordes con la temática definida por la supervisión e instalado sobre el panel decorativo. 3. Quince (15) centros de mesa, elaborados con flores tropicales naturales, cada uno compuesto por: * 8 a 12 tallos de flores tropicales. * Follajes ornamentales. * Base o florero decorativo. * Altura aproximada entre 40 y 60 cm. 4. Diez (10) telas decorativas, en colores dorado y blanco, con dimensiones individuales de 15 metros de largo por 0,70 metros de ancho, para decoración de techo, paredes o espacios definidos por la supervisión. Incluye instalación, tensado y desmontaje. 5. Diez (10) antorchas decorativas, de aproximadamente 1,20 a 1,50 metros de altura, distribuidas estratégicamente en el lugar del evento para complementar la ambientación. El servicio incluye el suministro de todos los materiales, transporte, instalación, montaje, fijaciones, accesorios, herramientas, personal requerido, desmontaje y retiro de los elementos una vez finalice el evento, dejando el lugar en adecuadas condiciones.				
5	CENA	Cena especial: entradas de antipastos, plato fuerte: filet mignon en salsa de champiñones de 450 gr con puré de papa cremoso de 120 gr, ensalada de espinaca con tomate cherry, cubitos de queso, mango, crutones y vinagreta de 130 gr. Limonada de maracuyá y frutos rojos de 12 onzas. Incluye menaje, transporte y servicio de servido a la mesa.	UNIDAD	150	$ 84.000,00	$ 12.600.000,00
6	SONIDO	ALQUILER DE SONIDO: El cual está compuesto por 2 cabinas activas profesionales 3 de full rango crossover eléctrico capacidad 300 watts de estructura resistente 110 voltios, dos diademas, dos micrófonos inalámbricos con alcance de 60 metros, de una consola de 5 canales independientes de 110 voltios. 2 trípodes para cabina metálicos altura de 2 metros y un computador portàti con procesador 3.5 de 250 gigas, debe incluir cuatro (4) Cabezas móvil LED de colores y de alta potencia para ambientación e iluminación, Planta Electrica para el correcto funcionamiento del sonido y montaje de luces, el valor es a todo costo incluye transporte, montaje, desmontaje y 1 operador de sonido encargado de la reproducción del sonido del evento	HORAS	5	$ 500.000,00	$ 2.500.000,00
7	PANTALLA LED	ALQUILER DE PANTALLA LED 3,91 AUTOR DE 3 MX 3 M, SMD 3 EN 1,DISEÑADA PARA EVENTOS AL AIRE LIBRE; VISIÓN HORIZONTAL: 140 GRADOS (+70/-70) VERTICAL: 60 GRADOS (+15/-45), BRILLO	DIA	1	$ 4.000.000,00	$ 4.000.000

		CALIBRADO 25500NIT, FRECUENCIA DE ACTUALIZACIÓN 3840HZ, SISTEMA NOVA,				
8	REFRIGERIOS	Refrigerios con productos fríos y/o horneados tales como: hojaldres, palitos de queso, mini-sandwiches, wraps, acompañados con fruta entera y jugo natural o yogur, entre otros. Deben ser entregados en forma individual.	UNIDAD	700	$ 18.500	$ 12.950.000

SALIDAS CULTURALES

ENCUENTRO DEPARTAMENTAL DE ORQUESTA SINFONICAS

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	TRANSPORTE	IDA Y REGRESO (PUERTO GAITAN-META-VILLAVICENCIO -PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION.	UNIDAD	1	$ 11.000.000,00	$ 11.000.000,00
2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN	UNIDAD	40	$ 45.000,00	$ 1.800.000,00

		AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				

3	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS	UNIDAD	40	$ 47.256,00	$ 1.890.240,00

		* ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA			

		BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA			

		ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN					
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER	UNIDAD	40	$ 47.256,00	$ 1.890.240,00

		LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
ENCUENTRO DEPARTAMENTAL CORAL- BATUTA						
ÍTEMS	**ELEMENTOS**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO**
1	TRANSPORTE	IDA Y REGRESO (PUERTO GAITAN-META-VILLAVICENCIO -PUERTO GAITÁN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION.	UNIDAD	1	$ 11.000.000,00	$ 11.000.000,00
2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS.	UNIDAD	30	$ 45.000,00	$ 1.350.000,00

		* PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS.			

		* CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
3	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.	UNIDAD	30	$ 47.256,00	$ 1.417.680,00

		ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS				

		* MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS.			

		* CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN				
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.	UNIDAD	30	$ 47.256,00	$ 1.417.680,00

		CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				

SALIDA BOGOTA FESTIVAL INTERNACIONAL DE ARTES ESCENICAS - MOVIMIENTO CONTINUO

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	TRANSPORTE	TRANSPORTE TERRESTRE (PUERTO GAITAN-META - BOGOTA - PUERTO GAITAN), EL CUAL DEBERA SER BUS DE SERVICIO PUBLICO CON CAPACIDAD PARA 40 PASAJEROS CON AIRE ACONDICIONADO Y SILLAS RECLINABLES. EL SERVICIO INCLUYE PEAJES, COMBUSTIBLE, CONDUCTOR Y DEMAS GASTCS	UNIDAD	1	$ 11.400.000,00	$ 11.400.000,00

		OPERACIONALES, DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION				
2	TRANSPORTE INTERNO	Servicio de transporte interno en vehículo tipo van de 20 pasajeros, para el traslado de los participantes desde el hotel hacia los escenarios y/o centros culturales, y desde estos de regreso al hotel, durante los días de participación en el evento. El servicio deberá prestarse en vehículos en óptimas condiciones de seguridad, comodidad y con toda la documentación legal vigente.	UNIDAD	1	$ 2.850.000,00	$ 2.850.000,00
3	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN	UNIDAD	120	$ 45.000,00	$ 5.400.000,00

		DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SA_) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
4	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML	UNIDAD	120	$ 47.256,00	$ 5.670.720,00

		* SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE			

		SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA), EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES.			

		* PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN				
5	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O	UNIDAD	120	$ 47.256,00	$ 5.670.720,00

		LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3:			

		* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
6	**HOSPEDAJE**	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA. EN ACOMODACIÓN SENCILLA O DOBLE SEGÚN REQUERIMIENTO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS: LAS HABITACIONES DEBEN CONTAR CON BAÑO PRIVADO, DOTACIÓN DE TOALLAS, PAPEL HIGIÉNICO, JABÓN DE CUERPO, CLÓSET Y SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO (PARA EL CASO DE CIUDADES DE CLIMA FRIO NO APLICA). DEBE CONTAR CON SERVICIO DE CONEXIÓN A WIFI EN LAS HABITACIONES Y TELEVISIÓN CON RECEPCIÓN DE CANALES POR CABLE.	PERSONA POR NOCHE	80	$ 201.625,60	$ 16.130.048,00

FESTIVAL LA MESETA DE ORO MESETAS META

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	**TRANSPORTE**	IDA Y EL REGRESO (PUERTO GAITAN-META- MESETAS - PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION. DOS DIAS	UNIDAD	1	$ 16.150.000,00	$ 16.150.000,00
2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS	UNIDAD	40	$ 45.000,00	$ 1.800.000,00

		QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3:				

		* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
3	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O	UNIDAD	80	$ 47.256,00	$ 3.780.480,00

		EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO			

		ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350				

		ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN				
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O	UNIDAD	80	$ 47.256,00	$ 3.780.480,00

		EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
ENCUENTRO NACIONAL DE BANDAS SINFONICAS TIRIBITA CUNDINAMARCA						
ÍTEMS	**ELEMENTOS**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO**

1	TRANSPORTE	IDA Y REGRESO (PUERTO GAITAN-META-TIRIBITA CUNDINAMARCA -PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION.	UNIDAD	1	$ 19.000.000,00	$ 19.000.000,00
2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS.	UNIDAD	80	$ 45.000,00	$ 3.600.000,00

		* UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
3	**ALMUERZO**	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y	UNIDAD	120	**$ 47.256,00**	**$ 5.670.720,00**

		NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER			

		LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA			

		(CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN				
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML	UNIDAD	80	$ 47.256,00	$ 3.780.480,00

		* PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O				

		LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
5	HOSPEDAJE	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA. EN ACOMODACIÓN SENCILLA O DOBLE SEGÚN REQUERIMIENTO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS: LAS HABITACIONES DEBEN CONTAR CON BAÑO PRIVADO, DOTACIÓN DE TOALLAS, PAPEL HIGIÉNICO, JABÓN DE CUERPO, CLÓSET Y SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO (PARA EL CASO DE CIUDADES DE CLIMA FRIO NO APLICA). DEBE CONTAR CON SERVICIO DE CONEXIÓN A WIFI EN LAS HABITACIONES Y TELEVISIÓN CON RECEPCIÓN DE CANALES POR CABLE.	PERSONA POR NOCHE	40	$ 228.000,00	$ 9.120.000,00

FESTIVAL CUADRILLAS DE SAN MARTIN -SAN MARTIN META

ÍTEMS	ELEMENTOS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO
1	TRANSPORTE	IDA Y EL REGRESO (PUERTO GAITAN-META- SAN MARTIN - PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION. un dia	UNIDAD	1	$ 13.300.000,00	$ 13.300.000,00
2	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS.	UNIDAD	40	$ 47.256,00	$ 1.890.240,00

		* CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN				

		ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A			

		TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN				
3	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS.	UNIDAD	40	$ 47.256,00	$ 1.890.240,00

		* CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO)			

		SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
ENCUENTRO CASAS DE LA CULTURA - RESTREPO META						
ÍTEMS	**ELEMENTOS**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO**
1	TRANSPORTE	bus ida y regreso, con capacidad para 40 personas incluido el conductor (Puerto Gaitán - Restrepo - puerto gaitan),incluye transporte interno (hotel a los escenerios y/o centros culturales y escenarios y/o centros culturales al hotel) durante los dias de participacion. dos dias	UNIDAD	1	$ 13.300.000,00	$ 13.300.000,00
2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN	UNIDAD	80	$ 45.000,00	$ 3.600.000,00

		DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL			

		CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
3	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS	UNIDAD	80	$ 47.256,00	$ 3.780.480,00

		* CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4:				

		* BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER				

		LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN				
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE	UNIDAD	80	$ 47.256,00	$ 3.780.480,00

		SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
5	HOSPEDAJE	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA. EN ACOMODACIÓN SENCILLA O DOBLE SEGÚN REQUERIMIENTO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS: LAS HABITACIONES DEBEN CONTAR CON BAÑO PRIVADO, DOTACIÓN DE TOALLAS, PAPEL HIGIÉNICO, JABÓN DE CUERPO, CLÓSET Y SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO (PARA EL CASO DE CIUDADES DE CLIMA FRIO NO APLICA). DEBE CONTAR CON SERVICIO DE CONEXIÓN A WIFI EN LAS HABITACIONES Y TELEVISIÓN CON RECEPCIÓN DE CANALES POR CABLE.	PERSONA POR NOCHE	40	$ 228.000,00	$ 9.120.000,00
SALIDA PEDAGOGICA SHOW DEL CAFÉ MONTENEGRO QUINDIO						
ÍTEMS	**ELEMENTOS**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO**
1	TRANSPORTE	IDA Y EL REGRESO (PUERTO GAITAN-META- MONTENEGRO QUINDIO - PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUIDO EL CONDUCTOR , INCLUYE TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION.	UNIDAD	1	$ 23.750.000,00	$ 23.750.000,00
2	DESAYUNO	DESAYUNO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN	UNIDAD	80	$ 45.000,00	$ 3.600.000,00

		AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALDO DE CARNE, POLLO, PICADO, PESCADO O CHANGUA DE PRIMERA CALIDAD DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * HUEVOS (AL GUSTO) EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS. * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * BANDEJA CON ARROZ, UNA SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 200 GRAMOS. * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). * PORCIÓN DE FRUTA DE 150 GRAMOS. (OPCIONAL) Y/O UN ADICIONAL DEL CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O			

		EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN DESAYUNO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA A BASE DE CAFÉ EN AGUA O LECHE, O UNA BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE EN LECHE. LA CUAL DEBE SER ULTRAPASTEURIZADA (UHT O UHA) DE DOCE (12) ONZAS. * CALENTADO EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS EL CUAL DEBE CONTENER (FRIJOL, ARROZ, HUEVO FRITO O REVUELTO, CHORIZO, TAJADAS DE PLÁTANO) * UN CEREAL (PAN) O UNA HARINA (AREPA DULCE O DE SAL). SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
3	ALMUERZO	ALMUERZO OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES BLANCAS O ROJAS (CARNE, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA,	UNIDAD	80	$ 47.256,00	$ 3.780.480,00

		COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MONEDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * BANDEJA COMPUESTA POR: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS DE PRIMERA CALIDAD, ACOMPAÑADA DE CHORIZO, CHICHARRÓN Y HUEVO, EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PLATANO MADURO (COCINADO, ASADO O FRITO) * AGUACATE EN PORCIÓN DE 50 GRAMOS. SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN ALMUERZO OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350			

		ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PROTEÍNA: CARNE BLANCA (PECHUGA) EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS * CEREAL: ARROZ AMARILLO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS O CRIOLLA) O PLATANO (COCINADO, ASADO O FRITO) O PORCIÓN DE AGUACATE DE 50 GRAMOS * MIX DE VERDURAS (ZANAHORIA, ARVEJAS O HABICHUELAS, CEBOLLA Y AJO) EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 4: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * SOPA DE 250 CC ELABORADOS CON LOS NIVELES DE COCCIÓN ADECUADOS QUE PRESERVEN LAS VITAMINAS Y NUTRIENTES. * PLATO DE PASTA EN PORCIÓN DE 300 GRAMOS (DEL DÍA), LA CUAL DEBERÁ CONTAR CON 150 GRAMOS DE PROTEÍNA (CARNES BLANCAS O ROJAS), ACOMPAÑADA DE REBANADAS O TAJADAS DE PAN (SUAVE O TOSTADO) DE 40 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA			

		COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. ALMUERZO OPCIÓN 5: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA, COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN				
4	CENA	CENA OPCIÓN 1: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PROTEÍNA: SELECCIÓN DE CARNES ROJAS O BLANCAS (CARNE, CERDO, POLLO O PESCADO) DE PRIMERA CALIDAD CON CORTES SELECCIONADOS DE 250 GRAMOS. * CEREAL: ARROZ BLANCO DE GRANO ENTERO EN PORCIÓN DE 200 GRAMOS * ALIMENTO ENERGÉTICO: PAPA (FRANCESA, EN CASCOS, SALADA, CHIPS, CRIOLLA O PURÉ), O YUCA (SUDADA,	UNIDAD	120	$ 47.256,00	$ 5.670.720,00

		COCINADA O FRITA) O PLATANO (COCINADO, ASADO, FRITO, MOMENDAS) EN PORCIONES DE 100 GRAMOS * ENSALADA FRIA O CALIENTE O UNA VERDURA EN PORCIÓN DE 100 GRAMOS SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 2: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * HAMBURGUESA ARTESANAL ELABORDADA CON CARNE DE PRIMERA CALIDAD EN PORCIÓN DE 250 GRAMOS ACOMPAÑADA DE VEGETALES FRESCOS Y PAPA (FRANCESA, EN CASCOS O CHIPS) Y SUS RESPECTIVAS SALSAS (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN. CENA OPCIÓN 3: * BEBIDA TIPO LIMONADA NATURAL EN AGUA O JUGO NATURAL EN AGUA O LECHE, DE DOCE (12) ONZAS. O UNA BEBIDA SABORIZADA (GASEOSA) DE 350 ML O AGUA (CON O SIN GAS) DE 600 ML * PIZZETA DE 200 GRAMOS DE UNO O DOS SABORES (AL GUSTO) SE DEBE GARANTIZAR LA CADENA DE CALOR Y LA GARANTÍA DE ENTREGA A TIEMPO ASEGURANDO QUE LA RACIÓN SE SIRVA EN CALIENTE BIEN SEA EN SITIO O EN CONTENEDORES QUE PERMITAN PRESERVAR EL CALOR PARA MANTENER				

		LAS PROPIEDADES DE SABOR, OLOR Y TEXTURA. INCLUYE CUBERTERÍA Y LA COBERTURA DEL TRANSPORTE PARA LA ENTREGA PERSONALIZADA (DADO EL CASO) EN EL LUGAR Y HORA EXACTA DEFINIDOS POR LA SUPERVISIÓN.				
5	**HOSPEDAJE**	PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA. EN ACOMODACIÓN SENCILLA O DOBLE SEGÚN REQUERIMIENTO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS: LAS HABITACIONES DEBEN CONTAR CON BAÑO PRIVADO, DOTACIÓN DE TOALLAS, PAPEL HIGIÉNICO, JABÓN DE CUERPO, CLÓSET Y SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO (PARA EL CASO DE CIUDADES DE CLIMA FRIO NO APLICA). DEBE CONTAR CON SERVICIO DE CONEXIÓN A WIFI EN LAS HABITACIONES Y TELEVISIÓN CON RECEPCIÓN DE CANALES POR CABLE.	PERSONA POR NOCHE	40	$ 228.000,00	$ 9.120.000,00
SALIDA FESTIVAL NACIONAL DE CULTURA						
ÍTEMS	**ELEMENTOS**	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**VALOR UNITARIO PROMEDIO IVA INCLUIDO**	**VALOR TOTAL PROMEDIO IVA INCLUIDO**
1	**TRANSPORTE**	IDA Y REGRESO (PUERTO GAITAN-META-SAAGUN CORDOBA -PUERTO GAITAN) BUS CON CAPACIDAD PARA 40 PERSONAS INCLUYE CONDUCTOR , TRANSPORTE INTERNO, COMBUSTIBLE Y DEMAS GASTOS OPERACIONALES , DEBE DE ESTAR DISPONIBLE, CON LA RUTA SEÑALADA POR LA SUPERVISION.	GLOBAL	1	$ 28.500.000,00	$ 28.500.000,00
SUBTOTAL						$ 316.489.278,00
VALOR TOTAL						$ 451.770.293,00

A. El presupuesto se enmarca en los fines esenciales del Estado previstos en la Constitución (arts. 2, 52 y 70–72), en la **Ley 181 de 1995** sobre deporte y recreación, y en la **Ley 397 de 1997** sobre cultura, garantizando que los recursos públicos se destinen a derechos fundamentales y a la promoción de la identidad cultural.

B. Los ítems presupuestados responden a necesidades logísticas y operativas específicas de los eventos (sonido, perifoneo, insumos artísticos, talleres formativos, kits de participación, refrigerios, mobiliario), asegurando cobertura integral y calidad en la ejecución de las actividades.

C. El desglose detallado de cantidades, valores unitarios y totales evidencia un proceso transparente y competitivo, con precios promedios ajustados al mercado, lo que optimiza el uso del erario y garantiza eficiencia en el gasto público.

D. Las actividades presupuestadas fomentan la cohesión comunitaria, fortalecen la identidad cultural, promueven la participación ciudadana y generan espacios de formación artística y recreativa, beneficiando a niños, jóvenes, adultos y comunidades indígenas.

E. El presupuesto refleja una planeación estratégica que articula cultura, recreación y deporte como herramientas de desarrollo social, cumpliendo con los principios de planeación, economía, responsabilidad y eficiencia de la contratación estatal.

F. Los servicios de sonido, perifoneo y cuñas radiales se ejecutarán conforme a las necesidades que determine la supervisión del contrato, aplicando un esquema de fraccionamiento progresivo de las cantidades requeridas hasta agotar el monto total autorizado en el presupuesto.
Este mecanismo garantiza:

- La flexibilidad operativa para responder oportunamente a las demandas reales de difusión y promoción de actividades.
- La optimización del gasto público, evitando comprometer recursos en exceso o en actividades no necesarias.
- La transparencia y control en la ejecución presupuestal, al vincular cada desembolso a la prestación efectiva del servicio.

FORMA DE PAGO: El municipio se comprometerá a pagar al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: se pagará por medio de ACTAS PARCIALES, de conformidad con la ejecución de los servicios discriminados en cada item y conforme a la actividades y/o ejecución presentada hasta llegar al cien por ciento (100%) del valor del contrato, posterior a la ejecución del objeto contractual, entrada al Almacén de los elementos, previa presentación de la factura de venta o cuenta de cobro si le aplica, informe del contratista, informe del supervisor y soporte de pago de obligaciones de salud y parafiscales cuando corresponda.

Los proponentes y contratistas deberán demostrar que se encuentran al día en el pago de los aportes parafiscales correspondientes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las Cajas de Compensación Familiar, de conformidad con el régimen tributario y legal aplicable.

Esta obligación se fundamenta en lo dispuesto por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, que establece la obligatoriedad de acreditar el cumplimiento de los aportes parafiscales como requisito habilitante en los procesos de contratación pública. Asimismo, el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, modificado por la Ley 1474 de 2011, dispone que las entidades estatales deben verificar que los contratistas se encuentren al día en el pago de dichos aportes, como condición indispensable para la celebración y ejecución de contratos con el Estado.

De esta manera, se garantiza el respeto a los principios de legalidad, transparencia y responsabilidad en la contratación pública, protegiendo los derechos de los trabajadores y asegurando el cumplimiento de las obligaciones fiscales y parafiscales que fortalecen el sistema de protección social en Colombia

5- INDICAR SI APLICA O NO LA CONVOCATORIA PARA LIMITACIÓN A MIPYMES.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto Nacional 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto Nacional 1860 del 24 de diciembre de 2021, el presente proceso se podrá limitar a MiPymes en cumplimiento de los siguientes criterios:

"(...) Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias Limitadas a MiPymes.

Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

(...) 1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

(...) 2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. (...) Parágrafo. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo. (...)"

De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, las convocatorias podrán limitarse a MiPymes colombianas cuando concurran, entre otros requisitos, que el valor del proceso de contratación sea inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados de conformidad con la tasa determinada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y que se reciban oportunamente las solicitudes de por lo menos dos (2) MiPymes interesadas.

Una vez realizado el análisis correspondiente, se evidencia que el presupuesto oficial del presente proceso asciende a la suma de **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($451.770.293,00).**, valor que NO supera el umbral establecido para la vigencia 2026 equivalente a **$511.708.497**.

En consecuencia, **el presente proceso de selección SI es susceptible de ser limitado a MiPymes**, toda vez que cumple con el requisito de cuantía previsto en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021.

PRESUPUESTO PROCESO	UMBRAL MIPYMES 2026- DÓLARES (US) 2026	UMBRAL MIPYMES- PESOS COLOMBIANOS 2026
$ 451.770.293	US 125.000	$ 511.708.497

6- JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

El numeral 1 del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 establece: "Artículo 5º. De la selección objetiva. Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva. En consecuencia, los factores de escogencia y calificación que establezcan las entidades en los pliegos de condiciones o equivalentes. Los estudios previos y el pliego de condiciones forman parte esencial del contrato; es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes y el futuro contratista.

La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje, con excepción de lo previsto en el numeral 4 del artículo previamente indicado. La exigencia de tales condiciones debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor. La verificación documental de las condiciones antes señaladas será efectuada por las Cámaras de Comercio de conformidad con lo establecido en el artículo 6° de la presente ley, de acuerdo con lo cual se expedirá la respectiva certificación".

Igualmente, el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015 establece: *"Ofrecimiento más favorable. La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista. En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio.*

En el presente proceso de selección, el factor económico se evaluará con base en el valor de la oferta económica, asignando puntaje a cada propuesta con base en fórmulas matemáticas de Media aritmética, media aritmética alta, media geométrica con presupuesto oficial y media geométrica baja.

El factor de calidad se evaluará con base en el menú adicional; y la promoción del empleo local. Igualmente se calificará el apoyo a la industria nacional. De acuerdo con el Decreto 680 de 2021, a aquellos proponentes que cumplan con las condiciones establecidas en dicho decreto.

El procedimiento de selección del contratista está sometido al deber de selección objetiva y a los principios de transparencia e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones. Los estudios previos y el pliego de condiciones forman parte esencial del contrato; es la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes y el futuro contratista.

De conformidad con el numeral 6.1 del Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, solo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del Proponente adicionales a los contenidos en el RUP, la Entidad Estatal puede hacer tal verificación en forma directa.

El Municipio de Puerto Gaitán - Meta, podrá comprobar la exactitud de la información consignada en cada propuesta y solicitar las aclaraciones que considere pertinentes. Las aclaraciones y demás solicitudes que para efecto de la evaluación realice el Comité Evaluador, deberán ser resueltas por el proponente dentro del término que para el efecto le determine la entidad, so pena del rechazo de la propuesta

Los proponentes interesados en la presente convocatoria deberán acreditar los requisitos de verificación que a continuación se describen.

6.1 REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES

Acorde con el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007 "La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia, capacidad financiera y de organización de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos para

la participación en el proceso de selección y no otorgan puntaje, con excepción de los previstos en el numeral 4 del presente artículo. (...)

Conforme a lo anterior se tiene que serán requisitos habilitantes lo siguiente:

VERIFICACIÓN REQUISITOS HABILITANTES			
FASE	ASPECTO	INDICADOR	CRITERIO
1	Capacidad Jurídica: Verificación de Documentos y Requisitos - Aspecto Jurídico	Cumple / No Cumple	Habilitado / No Habilitado / Rechazado
2	Capacidad Financiera: Verificación Aspectos Financieros	Cumple / No Cumple	Habilitado / No Habilitado / Rechazado
3	Capacidad Técnica: Verificación de Documentos Técnicos	Cumple / No Cumple	Habilitado / No Habilitado / Rechazado

EVALUACIÓN PONDERABLE		
4	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
	1. FACTOR ECONÓMICO	40 PUNTOS
	2. CONDICIONES DE CALIDAD ADICIONALES	49.5 PUNTOS
	3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (LEY 816/2003)	10 PUNTOS
	4. PUNTAJE ADICIONAL DE HASTA 0.25% DEL VALOR TOTAL DEL PUNTAJE PARA MIPYMES- ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021	0.25 PUNTOS
	5. PUNTAJE ADICIONAL DE HASTA 0.25% DEL VALOR TOTAL DEL PUNTAJE PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES - ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021	0.25 PUNTOS
	TOTAL, PUNTAJE	100 PUNTOS

El municipio de Puerto Gaitán - Meta, verificará con el Registro Único de Proponentes el cumplimiento de los requisitos habilitantes; esta verificación se hará de acuerdo con el Articulo 2.2.1.1.1.5.2 y 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto No. 1082 de 2015 y el Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes expedido por Colombia Compra Eficiente.

De conformidad con el numeral 6.1 del Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, solo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del Proponente adicionales a los contenidos en el RUP, la Entidad Estatal puede hacer tal verificación en forma directa.

El Municipio de Puerto Gaitán Meta, podrá comprobar la exactitud de la información consignada en cada propuesta y solicitar las aclaraciones que considere pertinentes. Las aclaraciones y demás solicitudes que para efecto de la evaluación realice el Comité Evaluador, deberán ser resueltas por el proponente dentro del término que para el efecto le determine la entidad, so pena del rechazo de la propuesta

Los proponentes interesados en la presente convocatoria deberán acreditar los requisitos de verificación que a continuación se describen.

6.2 CAPACIDAD JURÍDICA (Cumple / No Cumple)

La capacidad jurídica es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos de orden jurídico; documentos que no otorgan puntaje a la oferta, pero su presentación es necesaria para determinar si la oferta es hábil jurídicamente o no.

En la oferta no podrán señalarse condiciones diferentes a las establecidas en este estudio previo y pliegos de condiciones. En caso de hacerlo, se tendrán por no escritas y, por lo tanto, prevalecerán las disposiciones respectivas contenidas en él.

En el presente Proceso de Contratación pueden participar personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras; consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura, cuyo objeto social esté relacionado con el objeto del contrato a celebrarse. La duración de esta asociación debe ser por lo menos por la vigencia del contrato y un año más.

El Municipio también revisará que los proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad, incompatibilidad o conflictos de interés para celebrar o ejecutar el contrato. Para ello, revisará el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP para verificar que no haya sanciones inscritas.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

Las personas jurídicas interesadas en presentar propuestas deberán anexar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio o quien haga sus veces, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días de antes al cierre del proceso, donde conste quién ejerce la representación legal, las facultades de este, el objeto social de la sociedad, el cual debe hallarse comprendido el objeto de la presente convocatoria.

Deberá constar que la duración de la sociedad no será inferior al plazo del contrato y un (1) año más, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6º de la Ley 80 de 1993. Término que se contará a partir de la fecha programada en el Cronograma del Proceso para suscribir el contrato. En el evento en que en el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio o quien haga sus veces, se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del representante legal, el proponente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos.

Si del certificado o estatutos aportados se desprende que hay limitación del representante legal para presentar la propuesta y/o comprometer la sociedad, se deberá igualmente adjuntar la autorización previa y específica de la asamblea o junta de socios para participar en esta convocatoria y suscribir el respectivo contrato con el Municipio. Esta misma regla se aplicará a los consorcios o uniones temporales y personas extranjeras.

Si la propuesta se presentare a nombre de una sucursal, se deberán anexar los certificados tanto de la sucursal como de la casa principal. Cuando los integrantes del consorcio o unión temporal, o uno de ellos, sea persona jurídica, cada uno de ellos o el integrante respectivo, debe aportar el citado certificado expedido por la Cámara de Comercio.

En el caso de que la fecha de expedición del certificado de representación no se encuentre dentro del término requerido por el Municipio, o no se allegue fotocopia de la parte pertinente de los estatutos para establecer las facultades del representante legal, El Municipio solicitará se subsane dicha situación.

a. Carta de Presentación de la Propuesta

El proponente deberá diligenciar la carta de presentación de acuerdo con el Anexo suministrado por el Municipio de Puerto Gaitán y que se consigna en el presente documento debidamente firmada en original, por el proponente o el representante legal, si es persona jurídica, o por el representante del consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder debidamente conferido ante notario público o autoridad judicial competente donde se indique expresamente que cuenta con poder para suscribir la propuesta en el monto señalado, términos y el alcance de la representación.

Los proponentes no podrán encontrarse incursos dentro de alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar, a que se refiere la constitución política, el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes, para lo cual deberá ser declarado por el proponente bajo la gravedad del juramento en la carta presentación de la propuesta.

Con la presentación de la propuesta se presume que el proponente acepta expresamente, sin reservas ni condicionamientos los pliegos de condiciones, a la vez que se declara hábil contratar con el MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN, de acuerdo con las disposiciones legales constitucionales que rigen la materia.

No se aceptarán propuestas parciales. En caso que se presenten, serán consideradas como no hábiles. El Municipio no aceptará propuestas alternativas.

b. Compromiso Anticorrupción

Los proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo suministrado por el Municipio de Puerto Gaitán, en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del estado colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el proceso de contratación actué en su nombre, habrá causal suficiente para el rechazo de la oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

c. Documento de Conformación del Consorcio o Unión Temporal

Si la oferta es presentada por consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, así debe indicarlo en la carta de presentación y el nombre asignado, y el nombre de sus integrantes, para lo cual deberá presentar el documento de constitución del acuerdo de Consorcio, o de Unión Temporal ("Carta de Información sobre Consorcios y Uniones Temporales", según modelo adjunto, firmada en original), en la cual se establezca el porcentaje de participación de cada de sus integrantes y el representante legal, acompañando con las firmas autorizadas de cada una de las partes.

De acuerdo con lo establecido en la Ley 80 de 1993, artículo 7 en el documento de conformación del Consorcio, de la Unión Temporal o promesa de sociedad futura se debe:

- Indicar en forma expresa si su participación es a título de CONSORCIO, UNION TEMPORAL O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA.
- El objeto del consorcio o unión temporal, el cual deberá ser el mismo del objeto a contratar.
- La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del consorcio o unión temporal; igualmente, deberá designarse un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.

- El porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. En caso de unión temporal, sus integrantes deberán señalar los términos y extensión de la participación de cada uno de ellos en la propuesta y la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN.
- En el caso de la UNIÓN TEMPORAL señalar en forma clara y precisa, los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (ACTIVIDADES), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la Entidad contratante.
- La duración del consorcio o unión temporal deberá ser igual al plazo de ejecución del contrato y un año más. En caso de unión temporal, se indicará al MUNICIPIO la participación que tendrá cada uno de sus integrantes. Los consorcios o uniones temporales constituidas, se comprometen a permanecer consorciados durante el término de la vigencia del contrato y un año más, y a inscribirse en el Registro Único Tributario (RUT), una vez resulten ser adjudicatarios; por lo tanto, deberá indicarse expresamente que el consorcio o unión temporal no podrá ser disuelto ni liquidado durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba. En ningún caso podrá haber cesión del contrato entre quienes integren el consorcio o unión temporal.
- En caso de unión temporal, se indicará al MUNICIPIO la participación que tendrá cada uno de sus integrantes.
- Si la oferta es presentada en Consorcio, los integrantes del mismo se obligan en forma conjunta y solidaria, tanto en la convocatoria como en la ejecución del contrato que se llegue a celebrar. En consecuencia, el Municipio podrá exigir el cumplimiento de las obligaciones que se deriven de la convocatoria o del contrato, a cualquiera de los integrantes del consorcio, o a todos.
- Si la oferta es presentada en Unión Temporal, los integrantes de la misma se obligan en forma conjunta y solidaria, tanto en la convocatoria como en la ejecución del contrato que se llegue a celebrar, pero las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución que se haya definido para cada uno.
- En el evento de resultar favorecido con la adjudicación, el consorcio o la unión temporal quedarán formalizados a la firma del contrato.

En atención a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal en el documento de constitución para efectos del pago, en relación con la facturación deben manifestar:

a. Si la va a efectuar en representación del consorcio o la unión temporal uno de sus integrantes, caso en el cual se debe informar el número del NIT de quien factura.
b. Si la va a efectuar en representación del consorcio o unión temporal con su propio NIT, hecho que se debe indicar en el documento de conformación. Además, se debe señalar el porcentaje valor del contrato que corresponda a cada uno de los integrantes, el nombre o razón Social y el NIT de cada uno de ellos. En este caso, para efectos de la inscripción en el Registro Único Tributario deberán tener en cuenta lo dispuesto en el Decreto 2620 de 2014.
c. El impuesto sobre las ventas discriminado en la factura que expida el consorcio o unión temporal, deberá ser distribuido a cada uno de sus miembros de acuerdo con su participación en las actividades gravadas que dieron lugar al impuesto, para efectos d ser declarado.
d. En cualquiera de las alternativas anteriores, las facturas deberán cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones legales.

Los consorcios o uniones temporales constituidos para la presente convocatoria se comprometen en caso de ser adjudicatarios, a inscribirse en el RUT (Registro Único Tributario), permanecer consorciados o en unión temporal durante el término de la vigencia del contrato y un (01) año más. Por lo tanto, deberá indicarse expresamente que el consorcio o unión temporal no podrá ser disuelto, ni liquidado durante la vigencia o prórrogas del contrato que se suscriba.

EL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN podrá solicitar aclaraciones sobre los términos consignados en el documento de conformación del consorcio o unión temporal.

PARÁGRAFO. Cuando una de las personas del consorcio o unión temporal, no cuentan con objetos sociales relacionados al objeto del presente proceso, su propuesta será rechazada.

d. Certificado de existencia y representación legal y/o documento legal idóneo y/o matrícula mercantil en caso de tratarse de persona natural.

El proponente deberá anexar el Certificado de Cámara de Comercio (registro mercantil, certificado de existencia y representación legal, y/o certificado de entidades sin ánimo de lucro renovado ante la Cámara de Comercio correspondiente para la vigencia 2026. Dicho certificado deberá ser expedido con un plazo no mayor a treinta (30) días anteriores al cierre del proceso.

Si el proponente está constituido como entidad sin ánimo de lucro, debe aportar con su propuesta la certificación de la Secretaría de Participación Social del Departamento que lo habilita, demostrando con ella que se encuentra inscrito y activo en una ESAL.

En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social, dentro del cual se debe hallar el objeto del presente proceso y la duración de la sociedad, que en ningún caso deberá tener una duración inferior al plazo del contrato y un (1) año más (Ley 80 de 1993, Art. 60).

En el evento que del contenido del Certificado expedido por la Cámara de Comercio, se haga la remisión a los estatutos de la Sociedad para establecer las facultades del Representante Legal el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de éstos se desprende que hay limitación inferior al monto de la oferta, se deberá adjuntar igualmente la autorización específica para participar en esta convocatoria y suscribir el contrato con MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN, en caso de resultar seleccionado, certificación que deberá haber sido expedida con fecha no mayor a 30 días calendarios anteriores al cierre de la presente selección.

Si la propuesta se presenta a nombre de una Sucursal, se deberá anexar los Certificados originales tanto de la Sucursal como de la Casa principal.

En el caso de uniones temporales o consorcio, sus miembros deberán acreditar que dentro de su objeto social se encuentra comprendida la actividad que comprometen a desarrollar en el acuerdo de conformación correspondiente, por lo que cada uno de sus integrantes debe aportar el certificado original en las condiciones y plazos anteriormente establecidos en el presente numeral.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a un (01) mes desde la fecha de presentación de la oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta.

El proponente que se dedique a la prestación de servicios inherentes a profesiones liberales no debe ser considerado comerciante, en ese sentido, el proponente no está obligado en dar cumplimiento a los preceptuado en el numeral (1) del artículo 19 del código de comercio, "(...) Matricularse en el registro mercantil (...)". Lo anterior de acuerdo a lo

plasmado en el numeral 5 del artículo 23 del Código de Comercio, no se considera acto mercantil "/a prestación de servicios inherentes a profesiones liberales." Así las cosas, deberá acreditar tal condición aportando copia de la tarjeta profesional, certificado de antecedentes disciplinarios, copia del documento de identidad y copia del registro único tributario.

Por lo anterior, si cada una de las personas jurídicas que conformaren el consorcio o unión temporal, no cuentan con objetos sociales relacionados con el objeto del presente proceso, se entenderán que no tienen suficiente capacidad jurídica para participar y por consiguiente su propuesta será rechazada.

Los certificados aportados con la propuesta, por ser remitidos en medio digital, deberán ser verificados por el Municipio, con la Cámara de Comercio, con el fin de evitar adulteraciones o modificaciones a la información contenida.

e. Personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero.

Para los efectos previstos en este acápite se consideran personas jurídicas privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional sea que tenga o no domicilio en Colombia a través de sucursales. Las propuestas de las personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana sin perjuicio de lo cual, para su participación debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Para efectos de la Existencia y representación legal a efectos de lo cual debe presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término de expedición no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de cierre del proceso en el que conste su existencia, objeto y vigencia y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad a través de su propuesta.
- La vigencia de la persona no podrá ser inferior al término de validez de la oferta, más el término de ejecución del futuro contrato y un año más, contado a partir de la fecha del cierre del plazo para la presentación de las ofertas dentro de este proceso.
- Cuando el Representante legal tenga limitaciones estatutarias se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicado.
- Que su objeto social se encuentre directamente relacionado con el objeto del contrato de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
- En todos los casos debe cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior, con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 251 del Código General del Proceso y artículo 480 del Código de Comercio; y demás normas vigentes.

f. Personas jurídicas públicas o privadas de origen extranjero

Para los efectos previstos en este acápite se consideran personas jurídicas privadas de origen extranjero las sociedades que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional sea que tenga o no domicilio en Colombia a través de sucursales. Las propuestas de las personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana sin perjuicio de lo cual, para su participación debe cumplir con las siguientes condiciones:

a) Existencia y representación legal a efectos de lo cual debe presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término de expedición no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de cierre del proceso en el q conste su existencia, objeto y vigencia y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la entidad través de su propuesta.
b) La vigencia de la persona no podrá ser inferior al término de validez de la oferta, más el término de ejecución del futuro contrato y un año más, contado a partir de la fecha el cierre del plazo para la presentación de las ofertas dentro de este proceso.
c) Cuando el Representante legal tenga limitaciones estatutarias se debe presentar adicionalmente copia del acta en la que conste la decisión del órgano social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicado.
d) Que su objeto social se encuentre directamente relacionado con el objeto del contrato de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta a estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.
e) En todos los casos debe cumplirse todos y cada uno de los requeridos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en el artículo 251 del Código General del Proceso y las demás normas Vigentes

g. Certificado de inscripción, clasificación y calificación en el registro único de proponentes expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el domicilio principal.

El proponente debe aportar en original el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes, hecha bajo el régimen del Decreto 1082 de 2015 expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal o domicilio principal, expedido dentro de los treinta (30) días hábiles anteriores al cierre de la Selección Abreviada, debidamente renovado con corte al 31 de diciembre de 2025; sin embargo, si la constitución del interesado e inscripción en el REGISTRO UNICO DE PROPONENTES (RUP) es posterior a esta fecha, se tendrá en cuenta la información financiera registrada en su RUP.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes deberá presentar el respectivo Certificado de Registro vigente y en firme.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 el Certificado de Registro Único de Proponentes que adjunte el proponente con su propuesta, deberá estar vigente y en firme a la fecha de cierre del presente proceso, es decir que se hayan cumplido los diez (10) días hábiles para su firmeza y expedido dentro de los treinta (30) días hábiles anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

Cuando se requiere subsanar la fecha de expedición del certificado, no se tendrán en cuenta las modificaciones realizadas sobre el mismo, con posterioridad a la fecha de cierre.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentra en firme. Lo mismo ocurre en relación con la información que proviene del registro mercantil o del registro de entidades sin ánimo de lucro. Si el oferente es un consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, mínimo uno de los asociados deberá cumplir con la clasificación exigida en el presente pliego de condiciones.

NOTA: Las propuestas cuyo Certificado de Registro Único de Proponentes aportado no se encuentre vigente y su información en firme a la fecha del cierre del proceso, NO será objeto de evaluación, así como los registros que sean aportados en copia no serán evaluables, en razón a la idoneidad de la información allí contenida, en tanto las copias o escaneos del documento se prestan para modificaciones o adulteraciones digitales de la información.

h. Certificación Expedida sobre Pago de Aportes al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales

De conformidad con lo establecido en el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a la fecha y junto con la presentación de la oferta, el proponente individual y de todos los integrantes de Consorcios o de Uniones Temporales o cualesquier otro tipo de asociación, deberá acreditar que se encuentra dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta, a paz y salvo con el pago de las obligaciones asumidas con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones, y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF, y Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA, cuando a ello haya lugar, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789, Ley 1607 de 2012 y demás normas complementarias y modificatorias; para lo cual deberá debe adjuntar certificación suscrita, en original, por el Representante legal o revisor fiscal que así los declare.

En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal deberá allegar este documento.

Para tal efecto se deberá diligenciar el anexo No.5, el cual debe ser firmado por el Representante Legal o Revisor Fiscal según sea el caso. En caso de ser firmado por el Revisor fiscal, se deberá aportar copia de la cedula de ciudadanía, copia de la tarjeta profesional y copia del certificado de antecedentes disciplinarios vigentes de la junta de central de contadores.

Cuando el proponente sea una persona natural, deberá presentar certificación del pago de los aportes de sus empleados (cuando a ello hubiere lugar), a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a la caja de compensación familiar, ICBF y servicio nacional de aprendizaje, el cual no será inferior a seis (06) meses anteriores al cierre de la selección.

La entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran los proponentes.

Conforme a lo preceptuado en el Decreto Reglamentario N.° 2286 de 2003, los proponentes que se encuentren excluidos del pago de los aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán indicarlo así en su propuesta, caso en el cual corresponda.

i. Verificación Responsables Fiscales y Antecedentes Disciplinarios

El Municipio verificará que el proponente y cada uno de sus integrantes, en caso de propuestas asociativas, no presenten antecedentes fiscales que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

El proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Contraloría General de la República, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la selección.

Igualmente, el Municipio verificará que el proponente, y cada uno de sus integrantes, en caso de propuestas asociativas, no presenten antecedentes disciplinarios vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, de conformidad con lo establecido en la Ley 1238 de 2008, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

El proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Procuraduría General de la Nación, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, contados a la fecha de cierre de la selección.

Tratándose de proponentes extranjeros sin domicilio o sin sucursal en Colombia y en cuyo país de origen no existe Certificado de la Contraloría o Procuraduría, o su equivalente, deberá indicar esta circunstancia, en documento suscrito bajo la gravedad de juramento por el proponente persona natural o representante persona natural o representante legal de la persona jurídica, como proponente individual o integrante del proponente plural.

j. Verificación del Certificado Judicial de la Policía Judicial.

El Municipio realizará la verificación de antecedentes judiciales de las personas naturales y representantes legales de las personas jurídicas y figuras asociativas, en la página oficial de la Policía Nacional, de lo cual dejará constancia en el informe de evaluación.

El proponente deberá presentar los certificados correspondientes expedidos por la Policía Nacional, con una fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, contados a la fecha de cierre de la convocatoria.

Con respecto a los socios de las personas jurídicas, consorcios, uniones temporales o cualquier forma de asociación, con excepción de las sociedades anónimas abiertas, dicha consulta debe ser por el representante en forma previa a la suscripción del certificado de inhabilidades, e incompatibilidades y/o consultas, en la que se deja constancia escrita y expresa que ninguno de los socios tiene asuntos pendientes ni es solicitado por las autoridades judiciales

k. Verificación de Medidas Correctivas.

Para el proponente, persona natural, o los integrantes personas naturales de proponentes plurales, el representante legal de las personas jurídicas y el representante de los proponentes plurales, se deberá adjuntar copia del certificado de paz y salvo de imposición de multas, emitido por el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC), administrado por la Policía Nacional de Colombia, de acuerdo con el artículo 183 de la ley 1801 de 2016. La impresión de esta verificación se insertará en el expediente del proceso.

l. Verificación del Registro Único Empresarial

El municipio verificará que el proponente no se encuentra reportado con sanciones en el Registro Único Empresarial de las Cámaras de Comercio, acorde con la información allí reportada. En caso contrario se dará aplicación al Artículo 90 "inhabilidad por incumplimiento retirado" de la Ley 1474 del año 2011.

m. No encontrarse Bajo las Causales de Inhabilidad o Incompatibilidad

Mediante escrito, el proponente, persona natural o jurídica, consorcio o unión temporal, tiene la obligación de manifestar bajo la gravedad de juramento, firmada en original, si se encuentra o no incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad de las contenidas en el artículo 8 de la ley 80 de 1993, adicionado por el artículo 18 de la ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes. Adicionalmente, esta manifestación juramentada también debe hacerla respecto de la persona jurídica que representa y respecto de los socios que la conforman.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, el representante designado tiene la obligación de manifestar bajo la gravedad de juramento, si se encuentra o no incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad de las establecidas en la Constitución y la Ley. Adicionalmente, esta manifestación juramentada también debe hacerla respecto de las personas naturales y jurídicas que conforman el consorcio o la unión temporal, y en el caso de las personas jurídicas, también debe hacer la misma manifestación respecto de los socios que las conforman.

NOTA 1: La fecha de su expedición puede ser anterior o posterior al cierre del plazo para la presentación de ofertas, porque se trata de un acto declarativo que simplemente deja constancia de una situación jurídica existente al momento de la presentación de la oferta.

Si el proponente, el representante legal o alguno de los socios se encuentran incursos en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad de las establecidas en la Constitución y la ley, la oferta será rechazada.

NOTA 2: el Municipio de Puerto Gaitán Meta a través del comité de verificación y evaluación, verificará que los proponentes no se encuentren reportados en el Boletín de responsables Fiscales. La impresión de esta verificación se insertará en el expediente del proceso.

n. Certificado de multas y sanciones

Los oferentes persona natural, persona jurídica, individualmente considerados o cada uno de los miembros de consorcios o uniones temporales deberán allegar una certificación a la fecha de cierre del proceso, en la que conste si fueron sujetos pasivos de multas o sanciones por incumplimiento de contratos celebrados con entidades estatales, durante los últimos tres (3) años, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90 de la ley 1474 de 2022, modificado por el artículo 39 de la ley 1955 de 2019.

Así mismo, en el caso de las personas jurídicas, deberá certificar si alguno de sus socios fue sujeto pasivo de multas o sanciones por incumplimiento de contratos celebrados con entidades estatales, durante los últimos tres (3) años.

Lo anterior sin perjuicio de que dicha información sea corroborada en el RUP y en la página del RUES.

o. Autorización para consulta de inhabilidades por delitos sexuales.

El oferente debe allegar un escrito donde manifieste la autorización expresa al municipio de Puerto Gaitán para consultar y solicitar certificación por concepto de inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de acuerdo con lo establecido en la ley 1918 de 2018.

p. Certificado de Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM - LEY 2097 DE 2021

El oferente deberá allegar Certificado de no encontrarse inscrito en el Registro de deudores alimentarios morosos REDAM de acuerdo con lo establecido en la ley 2097.

q. Copia de la Cédula de Ciudadanía

Las personas naturales colombianas deberán presentar copia de su cédula de ciudadanía.

Las personas naturales extranjeras, deberán acreditar su existencia mediante la presentación de copia de su pasaporte, y si se encuentran residenciadas en Colombia, mediante la presentación de copia de la Cédula de Extranjería expedida por la autoridad colombiana competente.

En caso de que el proponente sea persona jurídica, se aportará copia de la cédula de ciudadanía del representante legal y en el evento de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, copia del representante legal y de cada uno de los integrantes que lo conforman.

r. Libreta Militar

De conformidad al artículo 36 de la Ley 48 de 1993, los colombianos hasta los 50 años de edad, están obligados a definir su situación militar para celebrar contratos con el Estado Colombiano. Para tal efecto la entidad deberá corroborar y verificar el estado de la situación militar de las personas que deseen celebrar contratos con el Estado por medio de la oficina de la Jefatura de reclutamiento de las Fuerzas Militares de Colombia, a través del siguiente link: www.libretamilitar.mil.co/Modules/Consult/MilitarySituation

s. Registro único tributario

Los proponentes persona natural o jurídica (Nacional o Extranjera), los integrantes de consorcios y uniones temporales deben presentar junto con la propuesta el Registro Único Tributario, en caso de ser auto retenedor, deberá indicarlo y anexar copia del documento que acredite tal condición (Resolución), expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), para crear la base de datos de terceros del área financiera de la entidad, en caso de resultar favorecido con la adjudicación del contrato.

Nota: La carta de presentación de la propuesta vendrá acompañada en caso de personas naturales o jurídicas, de la fotocopia del Registro Único Tributario, en caso de consorcios o uniones temporales, de cada uno de los integrantes, y deberá manifestar que la información de su RUT está vigente a la fecha de cierre del proceso de selección.

t. Garantía de Seriedad de la Oferta.

El Proponente debe presentar con la propuesta una Garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada, será susceptible de aclaración por el Proponente o de conformidad con los solicitado por LA ALCALDÍA DE PUERTO GAITÁN – META hasta el término de traslado del informe de evaluación.

Las garantías deberán ser expedidas con estricta sujeción a los requerimientos previstos en el Decreto 1082 de 2015, Ley 80/93 y demás normas sobre la materia.

El proponente deberá constituir a favor de LA ALCALDIA DE PUERTO GAITÁN – META, una garantía de seriedad bajo cualquiera de las formas permitidas por la ley, a saber, de acuerdo con las siguientes características:

El proponente debe presentar con la propuesta una garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral

CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.
Asegurado/ beneficiario	Municipio de Puerto Gaitán identificado con NIT 800.079.035-1
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	Tres (3) meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación.
Valor Asegurado	Diez por ciento (10%) del Presupuesto Oficial del Proceso de Selección
Tomador	Para las personas jurídicas: la Garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. Para los Proponentes Plurales: la Garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Proponente Plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

La garantía de seriedad debe estar debidamente firmada por el tomador / afianzado, (persona natural, por el representante legal de la persona jurídica o por el representante legal del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura).

La presentación de la garantía a nombre de Asegurado / Beneficiario o Tomador / Afianzado diferente del señalado en este numeral, así como la falta de firma en la garantía de seriedad, o errores en la vigencia, el objeto, el valor asegurado o la participación será objeto de corrección, y podrá allegarse a más tardar el último día hábil de publicación del informe de evaluación, de lo contrario la propuesta será evaluada como no hábil jurídicamente. No se aceptan fotocopias de la garantía de seriedad.

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el proponente deberá ampliar la vigencia de la Garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se haya perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el Proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta. De otra parte, se deberá anexar recibo de pago original expedido por la aseguradora.

La no presentación de la póliza de seriedad de la oferta será causal de RECHAZO en el marco de la Ley 1882 de 2018. Se deberá evidenciar que la póliza fue cancelada adjuntando el respectivo recibo de pago.

Artículo 5°. Modifíquese el Parágrafo 1 e inclúyanse los parágrafos 3, 4 y 5 del artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, los cuales quedarán así: *"(...) Parágrafo 3°. La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma."*

6.3 CAPACIDAD FINANCIERA (Cumple/No Cumple)

El objeto de la verificación financiera es validar si los proponentes cuentan con la capacidad financiera exigida en el Pliego de Condiciones.

Los requisitos financieros exigidos para participar en el presente proceso de selección serán verificados a partir de la información que obra en el certificado de inscripción RUP.

Los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente, con la información financiera actualizada a **31 de diciembre de 2025**. Cabe precisar, que el RUP presentado debe estar VIGENTE y EN FIRME.

La capacidad financiera es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los requisitos de orden financiero estipulados en el presente numeral.

En aplicación del principio de selección objetiva, el proponente y cada uno de los integrantes en caso de proponentes plurales, deberá identificar en su propuesta cual es el mejor año fiscal, a fin de tenerlo en cuenta al momento de evaluar.

Acorde con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y el estudio del sector elaborado por el Municipio, se han establecido los siguientes parámetros para la evaluación de la capacidad financiera de los proponentes, así:

TABLA DE INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA		
Índice de Liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	**Mayor o igual al 3,44**
Índice de Endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	**Menor o igual al 0.55**
Razón de Cobertura de Intereses	Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	**Mayor o igual a 11,42**

Nota: los porcentajes aquí establecidos obedecen a un estudio de factores financieros determinados en el análisis del sector que se elaboró en la preparación del presente proceso, en la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía.

EN EL EVENTO EN QUE LA OFERTA NO CUMPLA CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE NUMERAL SE CONSIDERARÁ QUE LA OFERTA NO CUMPLE Y SE RECHAZARÁ LA PROPUESTA

6.3.1 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

La capacidad organizacional es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los requisitos de orden financiero estipulados en el presente numeral.

Los requisitos financieros exigidos para participar en el presente proceso de selección serán verificados a partir de la información que obra en el certificado de inscripción RUP.

Los proponentes deberán aportar el Certificado de Registro Único de Proponentes vigente, con la información financiera actualizada a **31 de diciembre de 2025**. Cabe precisar, que el RUP presentado debe estar VIGENTE y EN FIRME.

La capacidad financiera es un requisito habilitante, para lo cual el proponente debe cumplir con los requisitos de orden financiero estipulados en el presente numeral.

En aplicación del principio de selección objetiva, el proponente y cada uno de los integrantes en caso de proponentes plurales, deberá identificar en su propuesta cual es el mejor año fiscal, a fin de tenerlo en cuenta al momento de evaluar.

Acorde con el artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y el estudio del sector elaborado por el Municipio, se han establecido los siguientes parámetros para la evaluación de la capacidad financiera de los proponentes, así:

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL INDICADOR		
RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO	UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO	MAYOR O IGUAL A 0.25
RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS	UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL	MAYOR O IGUAL A 0.13

Nota: los porcentajes aquí establecidos obedecen a un estudio de factores financieros determinados en el análisis del sector que se elaboró en la preparación del presente proceso, en la modalidad de Selección Subasta **EN EL EVENTO EN QUE LA OFERTA NO CUMPLA CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE NUMERAL SE CONSIDERARÁ QUE LA OFERTA NO CUMPLE Y SE RECHAZARÁ LA PROPUESTA**

6.3.2 REQUISITOS DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL CONFORME CRITERIOS DIFERENCIALES PARA EMPRENDIMIENTOS, EMPRESAS DE MUJERES Y MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS DE CONFORMIDAD AL DECRETO 1860 DE 2021.

A. Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas

Si el proponente está clasificado como **EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS** bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, los indicadores de capacidad organizacional que aplicarán serán los siguientes:

INDICADOR	FORMULA	TOPES
Rentabilidad Sobre Patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	Igual o superior a 0,22
Rentabilidad Sobre Activos	Utilidad Operacional / Activo Total	Igual o superior a 0,11

Nota: Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

B. Criterios diferenciales para Mipymes en el sistema de compras públicas

Si el proponente está clasificado como MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS, bajo los criterios dispuestos en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, los indicadores de capacidad financiera que aplicarán serán los siguientes:

INDICADOR	FORMULA	TOPES
Rentabilidad Sobre Patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	Igual o superior a 0,22
Rentabilidad Sobre Activos	Utilidad Operacional / Activo Total	Igual o superior a 0,11

Nota: Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales para MiPymes en el sistema de compras públicas solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

C. Criterio diferencial en favor de los Emprendimientos Y Empresas de Personas con Discapacidad

En caso de emprendimientos y empresas de personas con discapacidad que cumpla con alguna de las condiciones establecidas en el decreto 287 del 2026, los indicadores de capacidad organizacional que aplicarán serán los siguientes:

INDICADOR	FORMULA	TOPES
Rentabilidad Sobre Patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	Igual o superior a 0,22
Rentabilidad Sobre Activos	Utilidad Operacional / Activo Total	Igual o superior a 0,11

Nota: Tratándose de proponentes plurales, estas condiciones solo se aplicarán cuando al menos uno de los integrantes cumpla con los criterios previstos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. de este Decreto y acredite una participación no inferior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal, aportando la experiencia requerida, como mínimo, en una proporción equivalente a su participación en la conformación del proponente plural.

Si el Proponente es un consorcio o una unión temporal acreditará los indicadores de capacidad financiera de la siguiente manera:

SUMA DE LOS COMPONENTES DE LOS INDICADORES:

En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador.

$$(iii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_{n}\right)}{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_{n}\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

En esta opción el indicador es el mismo independientemente de la participación de los integrantes del oferente plural.

6.3 EXPERIENCIA ACREDITADA (Cumple/No Cumple)

El proponente deberá acreditar como máximo en un (01) contrato, debidamente ejecutado y liquidado, con entidades públicas o privadas, cuyo objeto y/o alcance haya consistido en la PRESTACION DE SERVICIOS PARA PROGRAMAS ACTIVIDADES Y/O EVENTOS Y/O ENCUENTROS EN PROGRAMAS CULTURALES Y/O RECREATIVOS y su valor expresado en SMLMV sea igual o superior al 100% del valor del presupuesto oficial del presente proceso de selección expresado en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes y que se encuentren codificados en al menos 7 códigos UNSPSC del Clasificador de Bienes y Servicios:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION
1	49101700	PREMIOS
2	56112100	ASIENTOS
3	72151600	SERVICIOS DE SISTEMAS ESPECIALIZADOS DE COMUNICACIÓN
4	78111800	TRANSPORTE DE PASAJEROS POR CARRETERA
5	80111600	SERVICIOS DE PERSONAL TEMPORAL
6	90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
7	90111500	HOTELES MOTELES Y PENSIONES
8	90141500	EVENTOS PROFESIONALES DEPORTIVOS
9	93141700	CULTURA

El contrato aportado deberá acreditar, dentro de su objeto, alcance o actividades ejecutadas, la prestación de servicios logísticos relacionados con la organización y/o realización de eventos, incluyendo como mínimo seis (6) de los siguientes componentes:

1. Alquiler o suministro de mesas y/o sillas para eventos.
2. Decoración y ambientación de espacios para eventos.
3. Suministro de placas y/o reconocimientos y/o trofeos y/o premios y/o elementos protocolarios.
4. Servicio de alimentación y/o cenas y/o refrigerios o atención de eventos.
5. Alquiler o suministro de sonido y/o equipos audiovisuales y/on iluminación y/o pantalla LED.
6. Transporte logístico relacionado con la organización o desarrollo de eventos.
7. Servicios de apoyo logístico y/o personal para la organización y desarrollo de eventos.

El contrato aportado para acreditar experiencia debe estar reportado en el RUP, si existen discrepancias con los documentos aportados en cuanto a su valor, se tomará lo determinado en el RUP. Salvo que la inconsistencia no le permita cumplir el requisito caso en el cual se tomara el valor determinado en el documento soporte entregado y verificado.

Por tanto, no se deben relacionar en el anexo respectivo más de UN (01) CONTRATO por proponente. En caso de relacionarse más contratos, el MUNICIPIO, para salvaguardia de los principios de transparencia, lealtad e igualdad, verificarán sólo el (1) primero en el orden en que aparezcan relacionados en el formulario. Un Consorcio o una Unión Temporal constituyen UN PROPONENTE. Si la propuesta se presenta en Consorcio o Unión Temporal, todos sus miembros deberán diligenciar su experiencia conjuntamente en un mismo anexo. Para el caso de Consorcios y Uniones

Temporales, se tendrá en cuenta la experiencia sumada de sus integrantes, sin tener en consideración su porcentaje de participación.

Cuando se certifique un contrato ejecutado realizado bajo la modalidad de consorcio o de unión temporal, EL MUNICIPIO tomará para la evaluación la experiencia, el porcentaje de participación del miembro, en la ejecución del contrato certificado, Por lo anterior, el proponente deberá presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, con el fin de determinar el porcentaje de participación del miembro en el contrato, para la evaluación de la experiencia en valor o cuantía, esta será tomada de acuerdo con el porcentaje de participación, de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.5.3 el Decreto 1082 de 2015:

"1. Experiencia - Los contratos celebrados por el interesado para cada uno de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel y su valor expresado en SMLMV.

Los contratos celebrados por consorcios, uniones temporales y sociedades en las cuales el interesado tenga o haya tenido participación, de cada uno de los bienes, obras y servicios que ofrecerá a las Entidades Estatales, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel y su valor expresado en SMLMV".

Cuando el proponente no presente el anexo el MUNICIPIO señalará un término para la presentación de dicho formulario, so pena de evaluar la propuesta como NO HÁBIL, el anexo deberá contener la información acorde con los soportes de los contratos aportados como experiencia con la propuesta. Los errores aritméticos y de trascripción en la información de los contratos relacionados serán corregidos por parte de la entidad siempre y cuando esta cuente con la documentación necesaria para tal efecto, el valor corregido será el utilizado para calificación de este factor.

Para la verificación de dicha información el municipio cotejará la información reportada en el RUP, y con el fin de verificar la información que no aparezca certificada por la Cámara de Comercio, el oferente deberá allegar: Copia del contrato y copia del acta de liquidación o certificación emitida por la entidad contratante en la cual se pueda verificar toda la información solicitada en el presente estudio previo y pliego de condiciones.

La certificación del contrato que se anexe no reemplaza la inscripción del contrato en el Registro Único de Proponentes. En caso de presentar la certificación y copia del contrato que cumplan con los requerimientos pero que no estén incorporados en el RUP se tendrán como no válidos y no habilitan la propuesta.

EL PROPONENTE QUE NO CUMPLA CON LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA CONFORMIDAD CON LO ANTERIORMENTE SEÑALADO, DARÁ LUGAR A QUE PROPUESTA SEA CALIFICADA COMO NO HÁBIL.

6.3.1 ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA CON PARTICULARES

La experiencia solicitada podrá ser acreditada mediante contratos ejecutados con entidades privadas. Para los efectos se deberá adjuntar copia del contrato y del acta de liquidación, o certificación expedida por el contratante que indique como mínimo: objeto del contrato, valor, actividades ejecutadas y plazo de ejecución, el nombre del contratista y del contratante, identificación, dirección, teléfono, correo electrónico de quien certifica, además de nombre e identificación de quien es certificado (Deberá aportar copia del contrato y documento que soporte la terminación o entrega del cual aporta la certificación).

Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares, el Proponente deberá aportar adicionalmente los documentos que se describen a continuación:

- Certificación del contrato celebrado entre las partes, el cual deberá estar suscrito por el revisor fiscal o contador público del contratante que acredita la experiencia, con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedente disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.

- El proveedor de servicios o bienes que se encuentre obligado a facturar electrónicamente deberá aportar la(s) factura(s) expedida(s) con cargo al contrato que acredita la experiencia.

6.3.2 PARA SUBCONTRATOS

Para la acreditación de experiencia de subcontratos cuyo contrato principal fue suscrito con particulares se aplicarán las disposiciones establecidas para la acreditación de experiencia con particulares.

Para la acreditación de experiencia de los contratos derivados de contratos suscritos con Entidades Estatales el Proponente deberá aportar los documentos que se describen a continuación:

- Certificación del subcontrato. Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del subcontrato, la cual debe encontrarse debidamente suscrita por el representante legal del contratista del contrato principal. Así mismo, debe contener la restante información requerida en el presente pliego de condiciones para efectos de acreditación de la experiencia.

- Certificación expedida por la Entidad Estatal del contrato principal del cual se derivó el subcontrato. Dicha certificación debe contener la información requerida para acreditar experiencia y la siguiente:

Alcance de las obras ejecutadas en el contrato, en las que se pueda evidenciar las obras subcontratadas que pretendan ser acreditadas para efectos de validación de experiencia, en el presente proceso de selección.

Autorización de la Entidad Estatal a cargo de la infraestructura por medio de la cual se autoriza el subcontrato. En caso de que no requiera autorización, el Proponente podrá aportar con su propuesta alguno de los siguientes documentos que den cuenta de esa circunstancia: (i) copia del contrato o (ii) certificación emitida por la entidad concedente.
Para los subcontratos, las actividades subcontratadas solo serán válidas para el subcontratista cuando ambos se presenten al Proceso de Contratación; es decir, dichas actividades no serán tenidas en cuenta para efectos de acreditación de experiencia del contratista directo.

En todo caso, la experiencia será válida para quien efectivamente haya ejecutado las actividades exigidas.

Los proponentes deberán advertir a la Entidad cuando en otros procesos, el contratista original haya certificado que, dentro de su contrato, se llevó a cabo la subcontratación, por cuanto tales actividades no serán tenidas en cuenta para efectos de acreditación de experiencia del contratista original. Para tal fin, deberán informar a la Entidad, mediante comunicación escrita, indicando el proceso en el cual el contratista certificó la respectiva subcontratación.

La obligación de informar las situaciones de subcontratación estará en cabeza de los proponentes y de ninguna manera dicha obligación será de la Entidad. En aquellos casos en los que el proponente no advierta tal situación, la entidad no tendrá responsabilidad alguna por cuanto no fue advertida. En ese caso, el contrato se contabilizará como un todo y no se tendrá en cuenta lo relacionado con la subcontratación.

EL NO CUMPLIMIENTO DEL REQUISITO DE EXPERIENCIA DARÁ LUGAR A EVALUAR LA OFERTA COMO NO CUMPLE TÉCNICAMENTE

Las copias de las certificaciones o actas con las cuales los oferentes acrediten la experiencia deberán ser completamente legibles y deberán subrayar, señalar o indicar en estas, los requisitos solicitados para el presente proceso.

6.3.3 EXPERIENCIA CON ENTIDAD PÚBLICA

Copia del contrato y copia del acta de terminación y/o certificado de cumplimiento y/o acta de liquidación. En donde se podrá verificar lo siguiente:

- Número del proceso contractual publicado en el SECOP.
- Número y fecha del contrato.
- Datos del contratante y del contratista.
- Objeto del contrato (acorde a lo exigido)
- Valor ejecutado del contrato.
- Fecha de inicio y finalización
- Certificación de que cumplió el objeto y balance financiero final del contrato. El contrato que incumpla el requisito anterior no será tenido en cuenta para la evaluación.
- El Municipio de Puerto Gaitán, se reserva el derecho de verificar la información contenida en las respectivas certificaciones. Cualquier información que se determine como no veraz, luego hacer las verificaciones pertinentes, será motivo de rechazo de la propuesta y si es alterada o falsa, se remitirá a las autoridades competentes

EL PROPONENTE QUE NO CUMPLA CON LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA CONFORMIDAD CON LO ANTERIORMENTE SEÑALADO, DARÁ LUGAR A QUE PROPUESTA SEA CALIFICADA COMO NO HÁBIL.

6.3.4 EXPERIENCIA CON ENTIDAD PRIVADA:

Copia del contrato y copia del acta de finalización y/o certificado de cumplimiento y/o acta de liquidación.

El proveedor de servicios o bienes que se encuentre obligado a facturar electrónicamente deberá aportar la(s) factura(s) expedida(s) con cargo al contrato que acredita la experiencia.

Certificación expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato emitida por el revisor fiscal o contador público del Proponente que acredita la experiencia, según corresponda con la copia de la tarjeta profesional del contador público o revisor fiscal (según corresponda) y certificado de antecedente disciplinarios vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, o los documentos equivalentes que hagan sus veces en el país donde se expide el documento del profesional.

- Fecha del contrato
- Nombre de la entidad contratista
- Nombre del contratante
- Actividades ejecutadas

- Valor del contrato
- Fecha de inicio
- Fecha de terminación

El proveedor de servicios o bienes que se encuentre obligado a facturar electrónicamente deberá aportar la(s) factura(s) expedida(s) con cargo al contrato que acredita la experiencia.

Si el proponente no cumple con la acreditación de la experiencia de conformidad con lo anteriormente señalado se declarará NO HÁBIL

La valoración de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones requeridas para la experiencia se sujetará a las siguientes reglas especiales:

Para efectos de la valoración de la experiencia del proponente, el valor total de los contratos que se aporten para acreditar la experiencia será aquel que tuvo a la fecha de la terminación del contrato y para la conversión a salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) se dividirá el valor total ejecutado del contrato a la fecha de terminación en el valor del salario mínimo mensual legal vigente del año de terminación.
Para efectos de actualizar el valor de los contratos celebrados se utilizarla el valor del salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV), de conformidad con la siguiente tabla:

Año	Salario mínimo (pesos $)
2006	$ 408.000
2007	$ 433.700
2008	$ 461.500
2009	$ 496.900
2010	$ 515.000
2011	$ 535.600
2012	$ 566.700
2013	$ 589.500
2014	$ 616.000
2015	$ 644.350
2016	$ 689.455
2017	$ 737.717
2018	$ 781.242
2019	$ 828.116
2020	$ 877.802
2021	$ 908,526
2022	$ 1.000.000
2023	$ 1.160.000
2024	$ 1.300.000
2025	$ 1.423.500
2026	$ 1.750.905

En caso de presentar el valor en moneda extranjera, se aplicará lo siguiente: se convertirá en dólares americanos (USD) y este valor se convertirá a pesos colombianos utilizando para esa conversión la tasa representativa del mercado (TRM) vigente para la fecha de terminación del contrato.

Las certificaciones u otro documento que acredite la experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción correspondiente.

El interesado debe tener en cuenta que para la presente convocatoria deberá entregar el formato solicitado debidamente diligenciado con las experiencias exigidas, junto con los documentos soporte que permitan verificar su experiencia. El interesado deberá indicar en el formato solicitado cuáles de los requisitos citados anteriormente está cumpliendo con cada una de las experiencias reportadas.

En el evento de acreditar experiencias de consorcios, para efectos de la evaluación solo se tendrá en cuenta la cantidad en el porcentaje de participación del consorcio.

Cuando el contrato que se aporte para la experiencia haya sido ejecutado por un Consorcio o una Unión Temporal, y dos (2) o más de sus integrantes conformen un Proponente Plural para participar en el presente proceso, dicho Contrato se entenderá aportado como un (1) solo Contrato y se tendrá en cuenta para el aporte de la experiencia la sumatoria de los porcentajes de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal que ejecutaron el Contrato y que están participando en el presente Proceso de Contratación.

El Municipio se reserva el derecho de verificar la información suministrada.

Se calificará a cada propuesta como HÁBIL, si el contrato presentado en la propuesta cumple con los requerimientos anteriormente expuestos.

En caso de que el contrato no cumpla con lo solicitado en el presente pliego de condiciones, se calificará la propuesta como NO HÁBIL

6.4 REQUISITO DE CAPACIDAD TÉCNICA Y OPERATIVA

Para ello es necesario que los proponentes cuenten para la ejecución del contrato, con la disponibilidad de personal según lo requerido a continuación:

ITEM	CARGO	DESCRIPCIÓN
1	CONDUCTORES	El proponente deberá garantizar el personal necesario para la correcta ejecución del contrato, para lo cual deberá ofertar como mínimo: • OCHO (8) conductores así: cuatro (4) principales y cuatro (4) suplentes o de relevo. CONDUCTORES Los conductores deberán contar con licencia de conducción vigente para la prestación del servicio público de transporte y presentar la siguiente documentación: 1. Hoja de vida debidamente firmada. 2. Copia legible del documento de identidad. 3. Certificaciones de experiencia relacionada que acrediten como mínimo un (1) año de experiencia como conductor de vehículos de transporte de pasajeros o similares.

		4. Certificado de estado de cuenta expedido por el Sistema Integrado de Información sobre Multas y Sanciones por Infracciones de Tránsito – SIMIT, en el que conste que no registra multas pendientes de pago. 5. Licencia de conducción vigente y acorde con la categoría exigida para el vehículo a operar. 6. Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación. 7. Certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República. 8. Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. 9. Certificado de medidas correctivas expedido por la Policía Nacional. 10. Certificado de inscripción en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM. 11. Autorización suscrita para la consulta de inhabilidades por delitos contra la libertad, integridad y formación sexual de niños, niñas y adolescentes. 12. autorización para el tratamiento de datos personales

Nota: Cualquier novedad, modificación, retiro o reemplazo relacionado con las hojas de vida del personal ofertado deberá ser informada previamente a la supervisión del contrato y contar con su aprobación. En caso de reemplazo, el nuevo personal deberá acreditar, como mínimo, el cumplimiento de los mismos requisitos técnicos, de experiencia, documentación y condiciones exigidos en los estudios y documentos previos, así como en el contrato

6.5 ACREDITACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE LOS VEHÍCULOS

Cuando el proponente no preste directamente el servicio de transporte requerido para la ejecución del contrato, deberá acreditar la disponibilidad de los vehículos necesarios mediante la presentación de un convenio comercial o contrato de prestación de servicios de transporte vigente, suscrito con una empresa debidamente habilitada para la prestación del Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial; asimismo, con el propósito de incentivar la economía local y promover la generación de empleo en el municipio de Puerto Gaitán (Meta), la empresa que preste el servicio de transporte, de manera directa o indirecta, deberá contar con capacidad operativa en dicho municipio y propender por la vinculación de recurso humano local para la ejecución de las actividades derivadas del contrato.

El documento deberá encontrarse debidamente firmado por los representantes legales de las partes y podrá ser objeto de verificación durante la evaluación técnica de la oferta.

Para tal efecto, deberá anexarse:

- Certificado de existencia y representación legal (Cámara de Comercio) con fecha de expedición no superior a treinta (30) días.
- Registro Único Tributario (RUT) de la empresa transportadora.
- Documento que acredite la habilitación vigente para la prestación del Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial, expedido por la autoridad competente.

2. DOCUMENTACIÓN DE LOS VEHÍCULOS

El proponente deberá acreditar la disponibilidad de 4 vehículos ofrecidos para la ejecución del contrato mediante la presentación de:

- Registro fotográfico reciente del vehículo.

Las fotografías deberán permitir la plena identificación de cada vehículo, incluyendo la visualización de la placa, y evidenciar el cumplimiento de las especificaciones mínimas exigidas en el numeral 2.3 "Especificaciones y Características Técnicas del Objeto a Contratar".

- Tarjeta de Propiedad.
- SOAT vigente.
- Certificado de Revisión Técnico-Mecánica y de Emisiones Contaminantes vigente.

3. ANTIGÜEDAD DE LOS VEHÍCULOS

Los vehículos ofrecidos no podrán tener una antigüedad superior a Diez (10) años contados a partir de la vigencia del presente proceso de selección.

4. PÓLIZAS

Los vehículos destinados a la ejecución del contrato deberán contar con pólizas vigentes de responsabilidad civil contractual y extracontractual, conforme a la normatividad aplicable al servicio de transporte terrestre automotor especial.

5. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DEL VEHÍCULO TIPO BUS

Los vehículos tipo bus ofertados deberán cumplir, como mínimo, con las siguientes características:

Modelo 2016 o superior.
Caja mecánica de cinco (5) velocidades o superior.
Combustible diésel o gasolina.
Cilindraje mínimo de 5.000 c.c.
Cinturón de seguridad en cada una de las sillas de pasajeros.
Sistema de iluminación en perfecto estado de funcionamiento (luces altas, bajas y exploradoras).
Aire acondicionado en adecuado estado de funcionamiento.
Equipo de carretera reglamentario conforme a la normatividad vigente.
Salidas de emergencia debidamente señalizadas y operativas.
La capacidad del bus deberá ser de **42 pasajeros**, o en su defecto, contar con una capacidad equivalente que garantice el cumplimiento de los requerimientos establecidos para el traslado seguro y eficiente del personal.

Nota: Cualquier novedad, modificación, retiro o reemplazo relacionado con disponibilidad de vehículos ofertado deberá ser informada previamente a la supervisión del contrato y contar con su aprobación. En caso de reemplazo deberá acreditar, como mínimo, el cumplimiento de los mismos requisitos técnicos, documentación y condiciones exigidos en los estudios y documentos previos, así como en el contrato

6.5 EVALUACIÓN DE LA OFERTA, FACTORES DE ESCOGENCIA Y PONDERACIÓN, DESEMPATE Y CAUSALES DE RECHAZO.

El Municipio debe evaluar las ofertas de los proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes.

La evaluación y ponderación de los factores de evaluación se realizará por el Comité designado para el efecto, cuyos integrantes verificarán el cumplimiento de los requisitos exigidos y asignarán los puntajes correspondientes. Esta ponderación esta soportada en los siguientes criterios.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
1. FACTOR ECONÓMICO	40 PUNTOS

2. CONDICIONES DE CALIDAD ADICIONALES	49.5 PUNTOS
3. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (LEY 816/2003)	10 PUNTOS
4. PUNTAJE ADICIONAL DE HASTA 0.25% DEL VALOR TOTAL DEL PUNTAJE PARA MIPYMES- ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021	0.25 PUNTOS
5. PUNTAJE ADICIONAL DE HASTA 0.25% DEL VALOR TOTAL DEL PUNTAJE PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES - ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021	0.25 PUNTOS
TOTAL, PUNTAJE	100 PUNTOS

De acuerdo con el puntaje obtenido por cada uno de los proponentes, se establecerá un orden de elegibilidad para la adjudicación del contrato. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, el municipio, debe escoger el Proponente aplicando los criterios de desempate previstos en el artículo 2.2.1.1.2.2.9. Del Decreto 1082 de 2015.

6.5.1 FACTOR ECONÓMICO (40/100)

Luego de realizar la revisión aritmética a las propuestas presentadas y corregirlas si fuere el caso, se procederá a asignar el puntaje de acuerdo con el valor corregido de las mismas, aproximado al peso.

A partir del valor corregido de las ofertas, se asignará un puntaje máximo cuatrocientos puntos - 30 PUNTOS, de acuerdo con el método escogido en forma aleatoria para la ponderación de la oferta económica:

MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA
MÉTODO
I. MEDIA ARITMETICA
II. MEDIA ARITMETICA ALTA
III. MEDIA GEOMÉTRICA CON PRESUPUESTO OFICIAL
IV. MEDIA GEOMETRICA BAJA

Para la determinación del método a utilizar, se tomarán los primeros dos decimales de la TRM publicada el día hábil siguiente a la fecha del cierre del proceso de selección. El método debe ser escogido de acuerdo a los rangos establecidos en la tabla que se presenta a continuación:

RANGO (INCLUSIVE)	NÚMERO	MÉTODO
De 0.00 a 0.24	1	Media aritmética
De 0.25 a 0.49	2	Media aritmética alta
De 0.50 a 0.74	3	Media geométrica con presupuesto oficial
De 0.75 a 0.99	4	Media Geométrica Baja

i) **Media Aritmética**

Consiste en la determinación del promedio aritmético de las ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las ofertas a dicho promedio aritmético, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$\bar{X} = \sum_{i=i}^{n} \frac{x_i}{n}$$

$\bar{X}$ = Media aritmética.
X_i = Valor de la oferta i sin decimales
n = Número total de las Ofertas válidas presentadas

Obtenida la media aritmética se procederá a ponderar las ofertas de acuerdo con la siguiente formula.

$$\text{Puntaje i} = \begin{cases} [400] \times \left(1 - \left(\frac{\bar{X} - V_i}{\bar{X}}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } \bar{X} \\ [400] \times \left(1 - 2\left(\frac{|\bar{X} - V_i|}{\bar{X}}\right)\right) \text{ para valores mayores a } \bar{X} \end{cases}$$

$\bar{X}$ = Media aritmética.
V_i = Valor total de cada una de las Ofertas i, sin decimales.
i = Número de oferta

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética y el valor de la oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

ii) Media Aritmética Alta.

Consiste en la determinación de la media aritmética entre el valor total sin decimales de la Oferta válida más alta y el promedio aritmético de las Ofertas válidas y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media aritmética, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$$X_A = \frac{V_{max} + \bar{X}}{2}$$

Donde,

XA = Media aritmética alta
$Vmax$ = Valor total sin decimales de la oferta más alta
$\bar{X}$ = Promedio aritmético de las ofertas válidas

Obtenida la media aritmética alta se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje } i = \begin{cases} [400] \times \left(1 - \left(\frac{X_A - V_i}{X_A}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } X_A \\ [400] \times \left(1 - 2\left(\frac{|X_A - V_i|}{X_A}\right)\right) \text{ para valores mayores a } X_A \end{cases}$$

Donde,

XA = Media aritmética alta
Vi = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i = Número de oferta.

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media aritmética alta se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media aritmética alta y el valor de la Oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

iii) Media Geométrica con Presupuesto Oficial

Consiste en establecer la media geométrica de las Ofertas válidas y el presupuesto oficial un número determinado de veces y la asignación de puntos en función de la proximidad de las Ofertas a dicha media geométrica, como resultado de aplicar las fórmulas que se indican en seguida.

Para el cálculo de la media geométrica con presupuesto oficial se tendrá en cuenta el número de Ofertas válidas y se incluirá el presupuesto oficial del Proceso de Contratación en el cálculo tantas veces como se indica en el siguiente cuadro veces.

NÚMERO DE OFERTAS (N)	NÚMERO DE VECES QUE SE INCLUYE EL PRESUPUESTO OFICIAL (NV)
1-3	1
4-6	2
7-9	3
10-12	4
13-15	5

Y así sucesivamente, por cada tres Ofertas válidas se incluirá una vez el presupuesto oficial del presente Proceso de Contratación.

Posteriormente, se determinará la media geométrica con la inclusión del presupuesto oficial de acuerdo a lo establecido en el cuadro anterior, mediante la siguiente fórmula:

$$G_{PO} = \sqrt[nv+n]{PO \times PO \times \ldots \times PO_{nv} \times P_1 \times P_2 \times \ldots \times P_n}$$

Donde,

GPO = Media geométrica con presupuesto oficial.
nv = Número de veces que se incluye el presupuesto oficial (PO).
n = Número de Ofertas válidas.
PO = Presupuesto oficial del Proceso de Contratación.
Pi = Valor de la oferta económica sin decimales del Proponente.

Establecida la media geométrica se procederá a determinar el puntaje para cada Proponente mediante el siguiente procedimiento:

$$\text{Puntaje } i = \begin{cases} [400] \times \left(1 - \left(\frac{GPO - Vi}{GPO}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } GPO \\ [400] \times \left(1 - 2\left(\left|\frac{GPO - Vi}{GPO}\right|\right)\right) \text{ para valores mayores a } GPO \end{cases}$$

Donde, GPO = Media geométrica con presupuesto oficial.
Vi = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i.
i = Número de oferta.

En el caso de ofertas económicas con valores mayores a la media geométrica con presupuesto oficial se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica con presupuesto oficial y el valor de la oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

iv) Media Geométrica baja.

Consiste en la determinación de la media geométrica entre el valor total sin decimales de la oferta válida más baja y la media geométrica de las Ofertas válidas y la asignación de puntos se efectuará en función de la proximidad de las ofertas a dicha media, como resultado de aplicar las siguientes fórmulas:

$G_B = (V_{min} * G)^{(1/2)}$

Donde,

G_B = Media geométrica baja
V_{min} = Valor total sin decimales de la oferta más baja
G = Media geométrica de las ofertas válidas

Obtenida la Media Geométrica baja (G_B), se procederá a ponderar las Ofertas de acuerdo con la siguiente formula.

$$\text{Puntaje } i = \begin{cases} 400x\left(1 - \left(\frac{G_B - V_i}{G_B}\right)\right) \text{ para valores menores o iguales a } G_B \\ 400x\left(1 - 2\left(\frac{|G_B - V_i|}{G_B}\right)\right) \text{ para valores mayores a } G_B \end{cases}$$

Donde,
G_B = Media geométrica baja
V_i = Valor total sin decimales de cada una de las Ofertas i
i = Número de oferta

En el caso de Ofertas económicas con valores mayores a la media geométrica baja se tomará el valor absoluto de la diferencia entre la media geométrica baja y el valor de la oferta, como se observa en la fórmula de ponderación.

6.5.2 FACTORES DE CALIDAD (49.5/100)

Con el propósito de seleccionar la oferta que represente mejores condiciones para la adecuada ejecución del objeto contractual, la Entidad otorgará hasta cuarenta y nueve puntos cinco (49,5) puntos por concepto de factores de calidad relacionados con la capacidad adicional ofrecida para la prestación de los servicios de transporte, alimentación y alojamiento requeridos durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato.

Para efectos de la asignación del puntaje, se tendrá en cuenta que las cantidades, vehículos, servicios de alimentación y capacidades de alojamiento previstas en el presupuesto oficial y en las especificaciones técnicas constituyen las condiciones mínimas requeridas para la ejecución del contrato y, por tanto, no serán objeto de asignación de puntaje.

En consecuencia, el puntaje se otorgará exclusivamente por las capacidades adicionales que voluntariamente ofrezca el proponente por encima de las condiciones mínimas previstas por la Entidad, siempre que dichas capacidades se encuentren relacionadas directamente con el objeto contractual y no generen costos adicionales para el Municipio de Puerto Gaitán.

La asignación del puntaje se realizará de la siguiente manera:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE MÁXIMO
Capacidad adicional para la prestación del servicio de transporte	20 puntos
Capacidad adicional para la prestación del servicio de alimentación	16,5 puntos
Capacidad adicional para la prestación del servicio de alojamiento	13 puntos
TOTAL, PUNTAJE FACTOR TÉCNICO Y/O CALIDAD	**49,5 PUNTOS**

1. CAPACIDAD ADICIONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE TRANSPORTE – HASTA VEINTE (20) PUNTOS

La Entidad otorgará puntaje al proponente que ofrezca, adicionalmente a los vehículos y capacidades mínimas requeridas en el presupuesto oficial y especificaciones técnicas, vehículos adicionales para atender requerimientos operativos, contingencias o necesidades adicionales que puedan presentarse durante la ejecución contractual.

La capacidad mínima de transporte prevista por la Entidad constituye una obligación contractual y no será objeto de puntaje.

La asignación del puntaje se realizará de acuerdo con las siguientes categorías:

CATEGORÍA	CAPACIDAD ADICIONAL OFRECIDA	PUNTAJE
Categoría 1	Un (1) vehículo 4X4 con capacidad mínima para cuatro (04) pasajeros	5 puntos
Categoría 2	Un (1) vehículo adicional con capacidad mínima para ocho (08) pasajeros	10 puntos
Categoría 3	Un (1) vehículo adicional con capacidad mínima para veinte (20) pasajeros	15 puntos
Categoría 4	Un (1) vehículo adicional con capacidad mínima para cuarenta (40) pasajeros	20 puntos

Para obtener el puntaje correspondiente, el proponente deberá manifestar expresamente dentro de su propuesta la categoría de capacidad adicional ofrecida.

Los vehículos ofrecidos deberán cumplir con los requisitos legales y reglamentarios aplicables a la prestación del servicio de transporte requerido dentro del objeto contractual es decir deberá cumplir con los criterios exigidos en el presente estudio previo.

2. CAPACIDAD ADICIONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – HASTA DIECISÉIS PUNTO CINCO (16,5) PUNTOS

La Entidad otorgará hasta dieciséis puntos cinco (16,5) puntos al proponente que ofrezca, sin costo adicional para la Entidad, condiciones superiores de calidad para la prestación del servicio de alimentación, adicionales a las condiciones mínimas previstas en el presupuesto oficial y en las especificaciones técnicas del proceso.

Las condiciones mínimas requeridas para el suministro de los servicios de alimentación constituyen obligaciones contractuales y, por tanto, no serán objeto de asignación de puntaje.

Para efectos de la asignación del puntaje, el proponente deberá ofrecer condiciones que representen una mejora verificable en la calidad, variedad y atención de las necesidades alimentarias de los beneficiarios, de conformidad con la siguiente tabla:

CATEGORÍA	CONDICIÓN SUPERIOR OFRECIDA	PUNTAJE
Categoría 1	Ofrecimiento de **una (1) alternativa adicional de menú** para cada tipo de servicio de alimentación requerido por la Entidad, diferente a las opciones mínimas previstas en las especificaciones técnicas.	4 puntos
Categoría 2	Ofrecimiento de **dos (2) alternativas adicionales de menú** para cada tipo de servicio de alimentación requerido por la Entidad, diferentes a las opciones mínimas previstas en las especificaciones técnicas.	8 puntos
Categoría 3	Ofrecimiento de **tres (3) alternativas adicionales de menú** para cada tipo de servicio de alimentación requerido por la Entidad, diferentes a las opciones mínimas previstas en las especificaciones técnicas.	12 puntos
Categoría 4	Ofrecimiento de **cuatro (4) alternativas adicionales de menú** para cada tipo de servicio de alimentación requerido por la Entidad, diferentes a las opciones mínimas previstas en las especificaciones técnicas.	16,5 puntos

Condiciones para la asignación del puntaje

El proponente deberá presentar junto con su oferta una carta de ofrecimiento, suscrita por el representante legal o por quien se encuentre debidamente facultado para obligarlo, en la cual manifieste expresamente la condición superior de calidad que ofrece y la categoría respecto de la cual solicita la asignación del puntaje.

La carta deberá contener como mínimo:

1. La identificación clara de la condición superior ofrecida.
2. La descripción de la mejora propuesta frente a las condiciones mínimas previstas en las especificaciones técnicas.
3. La categoría respecto de la cual solicita la asignación del puntaje.

4. El compromiso de garantizar la condición ofrecida durante la ejecución contractual, cuando sea requerida por la Entidad.
5. La manifestación expresa de que la condición superior ofrecida no generará costo adicional para la Entidad.
6. El compromiso de cumplir con las condiciones sanitarias y demás requisitos legales aplicables al suministro de alimentos.

El proponente deberá seleccionar únicamente una (1) de las categorías establecidas, por lo que los puntajes no serán acumulables.

La condición superior ofrecida por el proponente que resulte adjudicatario constituirá un compromiso contractual y deberá garantizarse durante la ejecución del contrato, sin generar costos adicionales para la Entidad.

Los servicios de alimentación suministrados en virtud de este ofrecimiento deberán cumplir, en todo caso, con las condiciones mínimas previstas en las especificaciones técnicas, así como con los requisitos legales y sanitarios aplicables.

La falta de presentación de la carta de ofrecimiento o la ausencia de ofrecimiento de una condición superior no constituirá causal de rechazo de la propuesta ni afectará la verificación de los requisitos habilitantes, generando únicamente la no asignación del puntaje correspondiente.

3. CAPACIDAD ADICIONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO – HASTA TRECE (13) PUNTOS

La Entidad otorgará hasta **trece (13) puntos** al proponente que ofrezca, sin costo adicional para el Municipio de Puerto Gaitán, condiciones superiores de calidad para la prestación del servicio de alojamiento, adicionales a las especificaciones técnicas mínimas exigidas.

Las condiciones mínimas requeridas para la prestación del servicio de alojamiento, tales como habitación en acomodación sencilla o doble según requerimiento, baño privado, dotación de toallas, papel higiénico, jabón de cuerpo, clóset, sistema de aire acondicionado —cuando aplique—, conexión a internet mediante WIFI en las habitaciones y televisión con recepción de canales por cable, constituyen requisitos mínimos obligatorios y, por tanto, no serán objeto de asignación de puntaje.

Para efectos de la asignación del puntaje, el proponente deberá seleccionar únicamente una (1) de las siguientes condiciones superiores, de conformidad con la siguiente tabla:

CATEGORÍA	CONDICIÓN SUPERIOR OFRECIDA	PUNTAJE
Categoría 1	Habitaciones con servicio de agua caliente en el baño, cuando las condiciones climáticas y de infraestructura del lugar lo permitan.	3 puntos
Categoría 2	Disponibilidad de minibar o nevera en la habitación.	5 puntos
Categoría 3	Servicio de limpieza y arreglo diario de la habitación.	8 puntos
Categoría 4	Disponibilidad de parqueadero para los huéspedes, sin costo adicional., disponibilidad de minibar o nevera en la habitación y las habitaciones con servicio de agua caliente en el baño, cuando las condiciones climáticas y de infraestructura del lugar lo permitan.	13 puntos

El proponente deberá presentar junto con su oferta una carta de ofrecimiento, suscrita por su representante legal en la cual manifieste expresamente la condición superior de calidad que ofrece para la prestación del servicio de alojamiento y la categoría respecto de la cual solicita la asignación del puntaje.

La carta deberá contener como mínimo:

1. La identificación de la condición superior de calidad ofrecida.
2. La categoría de puntaje a la cual corresponde el ofrecimiento.
3. La manifestación expresa de que la condición ofrecida estará disponible durante la ejecución del contrato, cuando sea requerida por la Entidad.
4. El compromiso de que la condición superior ofrecida no generará costo adicional para el Municipio de Puerto Gaitán.
5. La aceptación expresa de que la condición ofrecida hará parte integral de las obligaciones contractuales en caso de resultar adjudicatario.

Para efectos de la asignación del puntaje, el proponente deberá seleccionar **una (1) sola categoría**. En consecuencia, las condiciones superiores ofrecidas no son acumulables ni podrán dar lugar a la sumatoria de puntajes.

La falta de presentación de la carta de ofrecimiento o la ausencia de ofrecimiento de una condición superior no constituirá causal de rechazo de la propuesta ni afectará la verificación de los requisitos habilitantes, generando únicamente la no asignación del puntaje correspondiente.

La condición superior ofrecida por el proponente que resulte adjudicatario constituirá una obligación contractual y deberá garantizarse durante la ejecución del contrato, sin generar costos adicionales para el Municipio de Puerto Gaitán

REGLAS PARA LA ASIGNACIÓN DEL PUNTAJE

Los factores de calidad anteriormente establecidos serán independientes y acumulables. En consecuencia, el proponente podrá obtener hasta un máximo de cuarenta y nueve puntos cinco (49,5) puntos cuando ofrezca capacidades adicionales en los tres componentes objeto de evaluación.

Las condiciones mínimas previstas en el presupuesto oficial, estudios previos, especificaciones técnicas y demás documentos del proceso constituyen obligaciones necesarias para la ejecución del contrato y no otorgarán puntaje.

El puntaje será asignado exclusivamente respecto de las capacidades adicionales ofrecidas por encima de dichas condiciones mínimas.

La falta de ofrecimiento de alguna de las condiciones adicionales no constituirá causal de rechazo de la propuesta ni afectará la verificación de los requisitos habilitantes, generando únicamente la no asignación del puntaje correspondiente.

JUSTIFICACIÓN DEL CRITERIO

Los factores de calidad establecidos guardan relación directa con el objeto contractual, teniendo en cuenta que la ejecución de las actividades programadas requiere la disponibilidad de servicios de transporte, alimentación y alojamiento.

La Entidad ha definido dentro del presupuesto oficial y de las especificaciones técnicas las cantidades y condiciones mínimas necesarias para garantizar la adecuada ejecución del objeto contractual. En consecuencia, dichas condiciones constituyen obligaciones exigibles al contratista y no pueden generar puntaje adicional.

Por tal razón, la ponderación se orienta exclusivamente a valorar capacidades adicionales ofrecidas voluntariamente por los proponentes, las cuales representan un valor agregado para la Entidad al permitir una mayor capacidad de respuesta frente a necesidades adicionales, requerimientos operativos o situaciones imprevistas que puedan presentarse durante la ejecución contractual.

La distribución del puntaje responde a la incidencia de cada componente en la ejecución del objeto contractual, otorgando veinte (20) puntos a la capacidad adicional de transporte, dieciséis puntos cinco (16,5) puntos a la capacidad adicional de alimentación y trece (13) puntos a la capacidad adicional de alojamiento.

La asignación de puntaje mediante categorías y rangos permite realizar una evaluación objetiva, proporcional y verificable de las ofertas, otorgando mayor puntuación a los proponentes que ofrezcan una mayor capacidad adicional, sin que ello implique la creación de requisitos habilitantes adicionales a los establecidos legalmente.

6.5.3 CALIFICACIÓN APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (10/100)

Los proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: (i) Servicios Nacionales o con Trato Nacional o por (ii) la incorporación de servicios colombianos. El municipio en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por (i) Servicio Nacional o con Trato Nacional y por (ii) incorporación de servicios colombianos.

Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

CONCEPTO	PUNTAJE
Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	10
Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros	5

NOTA: El objeto contractual es un servicio, por lo cual la entidad no asignará puntaje por Bienes Nacionales

A) PROMOCIÓN SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL (10 PUNTOS)

Con el fin de establecer el apoyo que los proponentes nacionales y extranjeros otorguen a la industria nacional en virtud de los dispuesto en el artículo 2º de la Ley 816 de 2003, deberán anexar a la propuesta una certificación juramentada en la cual conste la procedencia, nacional o extranjera de los bienes y/o servicios profesionales, técnicos, operativos y de mano de obra en general, que serán dispuestos para la ejecución del contrato.

La certificación, deberá ser presentada junto con la propuesta. En todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

Para la asignación de este puntaje se tendrá en cuenta solamente las propuestas que hayan resultado hábiles en toso los criterios de evaluación jurídica, técnica y financiera y se calificará, en los términos de la Ley 816 del 7 de julio de 2003 *"por medio de la cual se apoya a la Industria Nacional a través de la contratación pública"*. Para lo cual, en aplicación de lo establecido en el artículo 2º ibidem y el Decreto 680 de 2021, por el cual se modifica parcialmente el

artículo 2.2.1.1.1.3.1 y se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.9 al Decreto 1082 de 2015 Único Reglamentario del sector administrativo de planeación nacional, en relación con la regla de origen de servicios en el Sistema de Compra Pública.

Este puntaje se le otorgará al proponente que ofrezca servicios de origen 100% nacional; para lo cual se tendrá en cuenta la definición de "servicios nacionales" contenida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 1º del Decreto 680 de 2021; así como de servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus servicios nacionales. Este último caso se demostrará mediante Certificación de Reciprocidad de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

Si el proponente es un consorcio o una unión temporal que está conformado en su totalidad por personas de las anteriormente descritas, la propuesta respectiva obtendrá 100 puntos en el factor "Estímulo a la Industria Nacional Colombiana"

Para que el proponente extranjero con trato nacional obtenga puntaje por trato nacional, podrá acreditar que los servicios son originarios de uno de estos estados, es decir, aquellos cubiertos con acuerdos comerciales aplicables al presente proceso de selección, información que se acreditará con los documentos que aporte el proponente extranjero para acreditar su domicilio. A tales efectos, el proponente extranjero deberá demostrar que cumple con la regla de origen contemplada para los Servicios Nacionales del respecto país, aportando la información y/o documentación que sea requerida.

Si el proponente extranjero con derecho a trato nacional no especifica a cuál regla se acoge, deberá aplicarse lo aquí previsto de conformidad con el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015.

El proponente, para obtener el puntaje por trato nacional, deberá diligenciar el formato – Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

B) INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL (5 PUNTOS)

El municipio asignará el puntaje descrito a los proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que incorporen el porcentaje de personal calificado colombiano de mínimo el noventa (90%).

Por personal calificado se entiende aquel que requiere un título universitario otorgado por una institución de educación superior, conforme a la Ley 749 de 2002, para ejercer determinada profesión.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o apoderado del proponente deberá diligenciar el **Anexo de Incorporación de Servicios Nacionales**, en el cual manifieste bajo la gravedad de juramento y que, en caso de resultar adjudicatario, incorporará a la ejecución del contrato un mínimo del 90% del personal calificado de origen colombiano.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0)

El municipio únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el proponente que presente el **Anexo de Incorporación de Servicios Nacionales**, no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

6.5.4 PUNTAJE ADICIONAL PARA MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021. (0.25/100)

La entidad otorgará un puntaje de cero punto veinticinco (0.25) puntos al proponente que acredite en debida forma tener la calidad de MIPYME domiciliada en Colombia de conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.
Así las cosas, para obtener el puntaje, el proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación. Si el proponente debió subsanar la entrega del RUP, este será válido para los criterios diferenciales en cuanto a los requisitos habilitantes relacionados con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada y los índices de la Capacidad financiera y Organizacional. Sin embargo, el certificado no se tendrá en cuenta para la asignación del puntaje adicional, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de proponentes plurales este puntaje se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o en la unión temporal.

6.5.5 PUNTAJE ADICIONAL PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.15. DEL DECRETO 1860 DE 2021 (0.25/100).

La entidad otorgará un puntaje de cero punto veinticinco (0.25) puntos al proponente que acredite tener la condición de emprendimiento o empresa de mujeres de conformidad con los parámetros señalados en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015 adicionado por el artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1860 de 2021 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para que el proponente obtenga este puntaje debe diligenciar un certificado de acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres y aportar la documentación requerida. Si el proponente debió subsanar la entrega de dicho certificado y/o los documentos exigidos para probar esta condición, será válido para el criterio diferencial en cuanto al requisito habilitante relacionado con el número de contratos aportados para demostrar la experiencia solicitada. Sin embargo, no se tendrán en cuenta para la asignación de puntaje, por lo que obtendrá cero (0) puntos por este factor de evaluación.

Tratándose de proponentes plurales, este puntaje solo se aplicará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimiento o empresa de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

7. FACTORES DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, el Municipio aplicará los criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015 adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, así:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
   Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1 en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9 del Decreto 1082 de 2015 único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los

procesos de contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará al inciso tercero de la definición e servicios nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 ibidem.

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.
En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos de aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción del servicio nacional establecido en el artículo 2.21.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015 único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener un puntaje.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

   Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la misma de cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

   Igualmente, se preferirá la propuesta de mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente, en virtud de lo establecido en el artículo 16 ibidem; la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos, y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

   En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ella, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

   Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

   De conformidad con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el

tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 ibidem, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de conformidad con lo establecido en el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificados por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (01) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (01) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

   Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

   El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (01) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (01) año contado a partir de la fecha de cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (01) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

   En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

   En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

   La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al proponente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rom o gitanas, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (01) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (01) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

   El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (01) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

   Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

   En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: I) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina del Alto Comisionado para la Paz, II) el certificado que emita el Comité Operativo para la dejación de las armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, III) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o IV) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

   En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que mas del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados en el inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reintegración o reincorporación.

   Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si

está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, es los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:

7.1 Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.

7.2 El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta

7.3 En relación con el integrante del numeral 7.1, ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1 lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o representante legal de la persona jurídica.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificaos que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de las

cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 215, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sea micro, pequeñas o medianas.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

   La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

   La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa, o asociación mutual, que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

    Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

    10.1 Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por los menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo.

    10.2 Que la Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta y

    10.3 Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios, o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con

los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces. Para ello, se llevará a cabo el siguiente procedimiento

    a) La entidad estatal ordenará a los proponentes empatados en orden alfabético según el nombre de la persona natural, la persona jurídica o el proponente plural. Una vez ordenados, le asignará un numero entero a cada uno de estos de forma ascendente, de tal manera que al primero de la lista le corresponda el número 1.

    b) Seguidamente, la entidad estatal debe tomar la parte entera (números a la izquierda de la coma decimal) de la TRM que rigió el día del cierre del proceso. La entidad estatal debe dividir esta parte entera entre el numero total de proponentes en empate, para posteriormente tomar su residuo y utilizarlo en la selección final.

    c) Realizados estos cálculos, la entidad estatal seleccionará a aquel proponente que presente coincidencia entre el número asignado y el residuo encontrado. En caso de que el residuo sea cero (0), se escogerá al proponente con el mayor número asignado.

Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los acuerdos comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un acuerdo comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados acuerdos.

Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente señalarán en un manual o guía no vinculante, los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene acuerdo comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

8. DECLARATORIA DE DESIERTA

El municipio podrá declarar desierto el proceso dentro del término previsto para la adjudicación, cuando existan motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable para la entidad, acorde a lo señalado en el numeral 18 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993.

Asimismo, declarará desierto el proceso por las siguientes circunstancias:

- No se presentan ofertas
- Ninguna de las ofertas resulte admisible en los factores de habilitación establecidos en el presente proceso.
- El representante legal del municipio o su delegado no acoja las recomendaciones del comité evaluador y opte por la declaratoria desierta del proceso, caso en el cual deberá motivar su decisión.

9. CRITERIOS DE SUBSANABILIDAD

Conforme la circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente en su carácter de ente rector del Sistema de Compras y Contratación Pública como criterio de subsanabilidad, el municipio de Puerto Gaitán (Meta) aplicará lo regido en el numeral 6. Página 34 de la citada circular la cual indica

"(...) **Requisitos y documentos subsanables:** La ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, no servirá de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos, de acuerdo con el parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

En consecuencia, las Entidades Estatales deben solicitar a los oferentes subsanar los requisitos de la oferta que no impliquen la asignación de puntaje, y los oferentes pueden subsanar tales requisitos hasta el término de traslado del informe de evaluación que corresponda a cada modalidad de selección, salvo lo dispuesto para el proceso de mínima cuantía y para el proceso de selección a través del sistema de subasta.

Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad Estatal hasta el plazo anteriormente señalado. Las Entidades Estatales no podrán rechazar la oferta cuando soliciten documentos que no son esenciales para la comparación de las mismas y que no tienen el carácter de habitantes, sino que son requeridos para la celebración del contrato o para su registro presupuestal, tales como la certificación bancaria, el RUT, el RIT, el formato SIIF, entre otros.

De acuerdo con el artículo 30 de la Ley 80 de 1993, en el proceso de licitación pública el término de traslado del informe de evaluación es de cinco (5) días hábiles. Los artículos 2.2.1.2.1.2.20 y 2.2.1.2.1.3.2 del Decreto 1082 de 2015 establecen que en el proceso de selección abreviada de menor cuantía y en el proceso de concurso de méritos, el término de traslado del informe de evaluación es de tres (3) días hábiles.

Por otra parte, en los procesos de mínima cuantía la Entidad debe establecer un plazo para recibir los documentos subsanables, so pena de verificar la oferta con el siguiente proponente que ofrezca el mejor precio. Si la Entidad Estatal no estableció un plazo para subsanar los requisitos, los proponentes podrán hacerlo hasta antes de la aceptación de la oferta. En el proceso de subasta el oferente podrá subsanar los requisitos hasta antes de la realización de la subasta (...)".

10. CAUSALES DE RECHAZO

El Municipio de Puerto Gaitán (Meta), rechazará la propuesta en los siguientes casos:

- Cuando no se hayan presentado todos los documentos esenciales para la comparación objetiva de la propuesta.
- Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar, según lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y sus normas reglamentarias.

- Cuando el valor de la propuesta total o por ítem supere el presupuesto oficial.
- Cuando el plazo propuesto sea superior al establecido en este documento.
- Cuando el proponente no cumpla con los requisitos técnicos y operativos
- Cuando haya sido presentada en forma subordinada al cumplimiento de cualquier condición.
- Cuando alguna información sustancial de los documentos que integran la propuesta no sea veraz, es decir, no corresponda a la realidad.
- Cuando el proponente se encuentra inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 50, Ley 610 de 2000)
- Cuando el proponente no haya tenido en cuenta en su propuesta las modificaciones al Pliego de Condiciones que mediante adendas haya realizado el Municipio.
- Cuando no se cumpla con los requisitos exigidos para la calificación de los criterios de evaluación establecidos en este pliego de condiciones.
- Cuando el proponente no informe u oculte multas y sanciones debidamente ejecutoriadas, que le hayan sido impuestas por Entidades Públicas con ocasión de celebración y ejecución de contratos cuyo objeto contemple la venta de seguros dentro de los cinco (5) últimos años anteriores a la fecha de cierre de la presente selección Abreviada de Menor Cuantía.
- En general, por cualquier discrepancia, desviación u omisión esencial de la propuesta que se halle con respecto a los establecido en este pliego de condiciones.
- Cuando se haya omitido información documental esencial para la verificación de los requisitos habilitantes.
- Cuando los datos que obren en el certificado de inscripción en el registro único de proponentes, no correspondan a la realidad.
- Cuando la propuesta se presente extemporáneamente, se envíe por correo o se deje en lugar distinto al indicado en el pliego de condiciones.

11. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

Teniendo en cuenta las características del servicio a contratar y dado que el mismo atañe a las funciones propias de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, se sugiere que la supervisión del contrato sea efectuada por la Secretaria de Cultura, Recreación y Deporte, o en su defecto quien el ordenador del gasto o su delegado designe para tal fin. El supervisor deberá cumplir los roles señalados en la ley 1474 de 2011 y en el Manual de Contratación del Municipio de Puerto Gaitán, así como los señalados en los pliegos de condiciones del proceso de selección.

12. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES Y LA FORMA DE MITIGARLOS

Comprende la valoración de los riesgos previsibles que un proponente o el municipio de Puerto Gaitán asuman al solicitar o presentar una oferta en una convocatoria pública, adelantada por la entidad estatal o que asume una entidad pública y el contratista al suscribir un contrato. De acuerdo con el artículo 4° de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con la Guía para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación, expedida por la Agencia Nacional Colombia Compra Eficiente, se establece que, para estructurar un sistema de administración del riesgo, se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

a. Los eventos que impiden la adjudicación y firma del contrato como resultado del proceso de contratación.
b. Los eventos que alteren la aducción del contrato.
c. El equilibrio económico del contrato
d. La eficiencia del proceso de contratación, es decir, que la entidad Estatal pueda satisfacer la necesidad que motivo el proceso de contratación y
e. La reputación y legitimidad de la Entidad Estatal encargada de prestar el bien, obra o servicio.

Los interesado en participar en el presente proceso de selección, deberán manifestar, si así lo consideran necesario y de acuerdo al conocimiento que tengan sobre la actividad, la existencia de posibles riesgos asociados a la ejecución del contrato que puedan afectar su equilibrio, por lo que el Municipio no aceptara reclamaciones con circunstancias que puedan ser previsibles por el posible futuro contratista, que afecte el equilibrio económico y que no fueran manifestadas en la oportunidad prevista en el presente estudio previo y pliego de condiciones.
Conforme a ello, el Municipio de Puerto Gaitán se permite Anexar mediante formato anexo la matriz de riesgos. Cuyo objeto obedece. **PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS Y OPERATIVOS PARA LA PLANEACIÓN, ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES, ENCUENTROS Y EVENTOS CULTURALES, ARTÍSTICOS, MUSICALES, LITERARIOS Y PATRIMONIALES EN EL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META, EN EL MARCO DE LA ESTRATEGIA DE ESCUELA DE ARTES Y DEMÁS PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE, CONTRIBUYENDO A LA PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO DE LAS MANIFESTACIONES CULTURALES DEL MUNICIPIO**

La audiencia de análisis de riesgos se realizara si los oferentes la solicitan, dentro del proceso de selección de análisis de riesgos, los posibles oferentes o interesados en participar en el proceso deberán manifestar a el Municipio, teniendo en cuenta el conocimiento que tienen como expertos en su actividad ordinaria, la existencia de posibles riesgos asociados a la ejecución del contrato que puedan afectar el equilibrio económico del mismo de conformidad con lo expresado por el artículo 863 del código de comercio, según el cual, las partes deberán proceder de buena fe exenta de culpa en el periodo precontractual, so pena de indemnizar los perjuicios que se causen.

NOTA: Debe entenderse que los mecanismos contenidos en el contrato permiten mantener las condiciones económicas y financieras existentes al momento de la presentación de la propuesta por parte del contratista y consecuentemente, están diseñados para restablecer y mantener la ecuación de equilibrio contractual, en los términos señalados en la Ley 80 de 1993.

13. GARANTÍAS CONTEMPLADAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

El presente contrato trae consigo una serie de actividades que representan una responsabilidad para el Municipio, así las cosas y adelantado el análisis de riesgos correspondiente, con relación al Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación, esta administración detecto riesgos, que deben ser cubiertos por el proponente que se le adjudique, con póliza de cumplimiento, por aseguradora en Colombia debidamente habilitada para expedir en favor de entidades públicas las correspondientes pólizas.

El Decreto 1082 de 2015, en su Artículo 2.2.1.2.3.1.7. *Garantía de cumplimiento.* Garantía de cumplimiento. La garantía de cumplimiento del contrato debe cubrir: (...) Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de: (a) el incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (c) los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y (d) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria., en consecuencia se exigirá en el presente contrato Artículo 2.2.1.2.3.1.12. Suficiencia de la garantía de cumplimiento. La garantía de cumplimiento del contrato debe tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato. El valor de esta garantía debe ser de por lo menos el diez por ciento (10%) del valor del contrato a menos que el valor del contrato sea superior a un millón (1.000.000) SMMLV, (...).

Dentro de los dos (2) días siguientes a la suscripción del contrato, el CONTRATISTA se compromete a constituir a favor **del MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN - META** y a satisfacción de este, de conformidad con lo establecido en

el artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en los términos del Decreto 1082 de 2015 y demás normas legales que rigen la materia, una Garantía de Cumplimiento de las obligaciones.

Artículo 2.2.1.2.3.1.2. *Clases de garantías.* Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son:

- Contrato de seguro contenido en una póliza.
- Patrimonio autónomo.
- Garantía Bancaria.

La garantía de cumplimiento de las obligaciones cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista, así:

De acuerdo con lo anterior y en cumplimiento a lo señalado en el Decreto 1082 de 2015, el contratista favorecido con la futura contratación deberá constituir una garantía a favor del MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN, con los siguientes amparos:

GARANTÍA	VALOR (%)	DURACIÓN
Seriedad de la oferta	10% del valor del presupuesto oficial.	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de contratación
Cumplimiento	20% del valor del contrato	La del contrato y hasta su liquidación; (según el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015) hasta por cuatro (4) meses más.
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	20% del valor total del contrato. La del contrato y hasta su liquidación	(Según el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015) y por seis (6) meses más
Calidad del servicio	20% del valor del contrato	Por el término de duración del contrato (según artículo 2.2.1.2.3.1.1.3 del Decreto 1082 de 2015) y por seis (6) meses más
Pago de salarios y prestaciones sociales	5% del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y tres (3) años más
Responsabilidad civil extracontractual	200 SMLMV	Por el término de duración del contrato (según artículo 2.2.1.2.3.1.1.7 del Decreto 1082 de 2015).

14. INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTÁ COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO:

De conformidad con el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, las entidades estatales del nivel municipal se encuentran cobijadas, entre otros, por los siguientes Acuerdos Comerciales: Alianza del Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Costa Rica, los Estados AELC, el Triángulo Norte (únicamente Guatemala), la Unión Europea aplicable al Reino Unido e Irlanda del Norte, y la Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la Comunidad Andina – CAN.

El presupuesto oficial del presente proceso corresponde a la suma de **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE ($451.770.293,00)**. Para efectos de determinar la aplicabilidad de los Acuerdos Comerciales, se realizó la verificación correspondiente teniendo en cuenta la cuantía del proceso y los umbrales establecidos para la vigencia 2026, obteniéndose el siguiente resultado:

ACUERDO COMERCIAL	UMBRAL APLICABLE 2026	PRESUPUESTO DEL PROCESO	¿SUPERA EL UMBRAL?	APLICABILIDAD
Alianza del Pacífico – Chile y Perú	Superior a $1.000.000.000 aprox.	$451.770.293	NO	NO
Chile	Superior a $1.000.000.000 aprox.	$451.770.293	NO	NO
Costa Rica	Superior a $1.000.000.000 aprox.	$451.770.293	NO	NO
Estados AELC	Superior a $1.000.000.000 aprox.	$451.770.293	NO	NO
Unión Europea – Reino Unido e Irlanda del Norte	Superior a $1.000.000.000 aprox.	$451.770.293	NO	NO
Triángulo Norte – Guatemala	Límite inferior de la menor cuantía	$451.770.293	SÍ	SÍ
Decisión 439 de 1998 – CAN	No depende de la cuantía		NO APLICA	SÍ

En relación con la Alianza del Pacífico (Chile y Perú), Chile, Costa Rica, los Estados AELC y la Unión Europea – Reino Unido e Irlanda del Norte, se establece que el presupuesto oficial del presente proceso no supera los umbrales mínimos previstos para la contratación de bienes y servicios, por lo cual estos Acuerdos Comerciales no resultan aplicables por razón de la cuantía.

Respecto del Acuerdo Comercial con el Triángulo Norte, específicamente Guatemala, se deberá verificar su aplicación conforme al límite inferior de la menor cuantía de la entidad. Para el Municipio de Puerto Gaitán, la menor cuantía se encuentra establecida en 650 salarios mínimos legales mensuales vigentes, conforme a lo señalado en el presente estudio previo.

En cuanto a la Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la Comunidad Andina – CAN, esta resulta aplicable al presente proceso, toda vez que se trata de una contratación de servicios adelantada por una entidad estatal del nivel municipal y dicho instrumento cobija los procesos de contratación de las entidades estatales municipales sin importar el monto.

De acuerdo con el análisis realizado, el presupuesto oficial del presente proceso, correspondiente a $451.770.293,00, no supera los umbrales establecidos para la vigencia 2026 respecto de la Alianza del Pacífico – Chile y Perú, Chile, Costa Rica, los Estados AELC y la Unión Europea – Reino Unido e Irlanda del Norte, razón por la cual dichos Acuerdos Comerciales no resultan aplicables por razón de la cuantía.

En consecuencia, y de acuerdo con la verificación efectuada, el presente proceso se encuentra cobijado por la Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la Comunidad Andina – CAN, la cual resulta aplicable a las entidades estatales del nivel municipal independientemente de la cuantía del proceso.

JONATHAN ANTONIO GALEANO TEJADA
DIRECTOR DE CULTURA

Proyecto aspecto jurídico: Saira Cardenas	Revisó: JONATHAN GALEANO TEJADA	Aprobó: Martha Daniela Torres Candury
Cargo: Profesional Especializado CPS	Cargo: Director de Cultura	Cargo: Secretaria de Cultura, Recreación y Deporte