GOBERNACIÓN DE
GUAVIARE

Proceso 3447

ESTUDIOS PREVIOS PARA LA CONTRATACIÓN DE PROCESOS DE SELECCION DE ABREVIADA CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 22.1.2.1.2.20 Y SIGUIENTES DEL DECRETO 1082 DE 2015

1. DATOS GENERALES DE LA CONTRATACIÓN		
Tipo de Presupuesto Asignado	Libre Destinación – 1	
Nombre de Proyecto o de la Necesidad que se incluyó en el Anual de Adquisiciones	ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO AL SERVICIO DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL, ASISTENCIA TÉCNICA Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO EN EL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE.	
Código BPIN No.	202500000035376	
2. DATOS DE LA CONTRATACIÓN		
Fecha de elaboración del estudio previo:	Octubre de 2026	
Responsables:	Yerson Pinzon Campos, Apoyo Profesional SAD	
Dependencia solicitante:	Secretaría Administrativa Departamental	
Tipo de Contrato:	SERVICIOS.	Otro:

3. ELEMENTOS DEL ESTUDIO (Articulo 2.2.1.1.2.1.1 Decreto 1082 De 2015

3.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

La Gobernación del Guaviare como entidad del orden territorial establecido en la Constitución Política de 1991 (Art. 286), tiene autonomía para gobernarse por autoridad propia, al igual la administración, la planificación y promoción del desarrollo económico y social dentro del territorio. Según el artículo 305 de la Constitución Política, las gobernaciones son las máximas autoridades ejecutivas a nivel departamental y representan al departamento.

El presente proceso se adelanta de conformidad con lo reglado en los numerales 7° y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, en desarrollo de los principios rectores de la función pública y el debido proceso administrativo contractual (artículos 29, 209 y 267 constitucionales), que establecen la obligación de los representantes legales y los jefes de los organismos con competencia para celebrar contratos y para adelantar procesos de selección de contratistas, el determinar la conveniencia o inconveniencia del objeto a contratar, debiendo contar con las autorizaciones y aprobaciones para ello, además de la obligación de elaborar los Estudios Previos, diseños y proyectos requeridos; lo cual, es de indicarse es de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, el artículo 211 de la Ley 2056 de 2020, el Decreto 1544 de 2017 (artículo 2.2.4.1.1.6.1) y de más normatividad que regulan la contratación pública; para este proceso de selección además de la normatividad que rige la contratación pública está el marco legal, normas y especificación técnica actualmente vigentes como:

- ✓ *Artículo 26 de la Ley 489 de 1998 que establece: "...El Gobierno Nacional otorgará anualmente estímulos a los servidores públicos que se distingan por su eficiencia,*

creatividad y mérito en el ejercicio de sus funciones, de conformidad con la reglamentación que para tal efecto expida, con fundamento en la recomendación del Departamento Administrativo de la Función Pública y sin perjuicio de los estímulos previstos en otras disposiciones...

- ✓ Decreto Ley 1567 de 1998, Título II: Sistema de Estímulos para los servidores públicos del estado. Establece el sistema de estímulos, el cual estará conformado por el conjunto interrelacionado y coherente de políticas, planes, entidades, disposiciones legales y programas de bienestar e incentivos que interactúan con el propósito de elevar los niveles de eficiencia, satisfacción, desarrollo y bienestar de los empleados del Estado en el desempeño de su labor y de contribuir al cumplimiento efectivo de los resultados institucionales.

- ✓ Ley 1952 de 2019 (artículo 37 numerales 4 y 5): Se contemplan los derechos que tienen los funcionarios públicos:
  - ✓ Participar en todos los programas de bienestar laboral que para los servidores públicos y sus familiares establezca el Estado, tales como los de vivienda, educación, recreación, cultura, deporte y vacacionales.
  - ✓ Disfrutar de estímulos e incentivos conforme a las disposiciones legales o convencionales vigentes.
- ✓ Decreto 1227 de 2005 (Capitulo II, artículos 69 al 85 –Sistema de estímulos): Reglamenta parcialmente la Ley 909 de 2004.
- ✓ Circular externa No. 100-008 del 5 de diciembre de 2013, Departamento Administrativo de la Función Pública, Horarios flexibles para servidores públicos con hijos menores de edad o con algún tipo de discapacidad.
- ✓ Decreto 1083 de 2015 (artículos 2.2.10.1 al 2.2.10.17); se definen los lineamientos respecto a programas de estímulos, programas de bienestar y planes de incentivos.
- ✓ Ley 1857 del 26 de julio de 2017, "Por medio de la cual se modifica la Ley 1361 de 2009 para adicionar y complementar las medidas de protección de la familia y se dictan otras disposiciones".

SECRETARIA ADMINISTRATIVA

La Secretaria Administrativa departamental, como todos los años en el programa de BIENESTAR SOCIAL ha programado una serie de actividades para la vigencia 2026, las cuales responden a procesos y acciones que van encaminadas al cumplimiento de su misión y visión, con diferentes actividades que se desarrollan con los servidores públicos de la Gobernación del Guaviare; dichas acciones están inmersas en el Plan de Bienestar Social para contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida, aumento de los niveles de satisfacción, desarrollo integral, eficacia y efectividad de los servidores públicos para lograr el mejoramiento de la calidad de la gestión institucional.

Es así que, para la implementación de los Planes de Bienestar, Estímulos e Incentivos en las entidades públicas, enmarcado específicamente en el Decreto 1567 de 1998, el cual contiene las normas de las entidades del sector público y teniendo en cuenta las necesidades y la percepción de los servidores públicos, se desarrollan planes y procesos que favorezcan el desarrollo integral del servidor público, el mejoramiento de su nivel de vida y el de su familia; así

mismo se establecen los planes que permitan elevar los niveles de satisfacción, eficacia, eficiencia, efectividad y garanticen un ambiente favorable en el desarrollo de las actividades laborales. Artículo 18. *Programas de Bienestar Social e Incentivos.* A través de los programas de bienestar social y de los programas de incentivos que formulen y ejecuten las entidades, se pondrá en funcionamiento el sistema de estímulos para los empleados y el Articulo 19. *Programas Anuales.* Las entidades públicas que se rigen por las disposiciones contenidas en el presente Decreto-ley están en la obligación de organizar anualmente, para sus empleados, programas de bienestar social e incentivos.

Así mismo el artículo 2.2.10.1 del Decreto ley 1083 de 2015, establece; *Programas de estímulos.* Las entidades deberán organizar programas de estímulos con el fin de motivar el desempeño eficaz y el compromiso de sus empleados. Los estímulos se implementarán a través de programas de bienestar social, articulo 2.2.10.2 Beneficiarios. Las entidades públicas, en coordinación con los organismos de seguridad y previsión social, podrán ofrecer a todos los empleados y sus familias los programas de protección y servicios sociales, así:

- Deportivos, recreativos y vacacionales.
- Artísticos y culturales.
- Promoción y prevención de la salud.

Dado lo anterior y teniendo en cuenta que el Modelo Integrado de Planeación y Gestión (MIPG) concibe al Talento Humano como un gran factor de éxito que facilita la gestión y el logro de los objetivos y resultados de las instituciones, la Gobernación del Guaviare, desde el área de Talento Humano de la Secretaría Administrativa, en virtud de los procesos organizacionales de la entidad, lideran el proceso de formulación, y presenta el Plan Institucional de Bienestar social, Estímulos e Incentivos para la vigencia 2026, el cual se ha convertido en una necesidad institucional, frente al reconocimiento y empoderamiento del sentir de los diferentes equipos de trabajo que conforman la Gobernación del Guaviare. , el Plan de Bienestar Social Estímulos e Incentivos del año 2026, la Gobernación del Guaviare, busca responder a las necesidades y expectativas de los servidores públicos, y así establecer mejores condiciones laborales que favorezcan el desarrollo de la creatividad, la participación, el desarrollo profesional y la seguridad laboral de los servidores públicos de la entidad, así como la eficiencia y efectividad en su desempeño, a través del diseño e implementación de actividades recreativas, deportivas, socioculturales, de calidad de vida laboral, educación y salud, encaminadas a mejorar el nivel de satisfacción, eficacia y efectividad en su desempeño, y promover la identidad y la vocación por el buen servicio público.

El programa de Bienestar social estímulos e incentivos de la Gobernación del Guaviare del año 2026, se enmarca en 5 ejes principales, y se deben tener cuenta factores como la calidad de vida laboral de los servidores públicos mediante la implementación de los campos como: Clima laboral, Cambio organizacional y diseño de ambientes de trabajo.

A través de la ejecución del presupuesto asignado para esta vigencia y mediante el presenta proceso de selección, la entidad se asegura que los objetivos trazados en el Plan de Bienestar Social se cumplan, los cuales se detallan a continuación

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

OBJETIVO GENERAL

Implementar actividades, estrategias y acciones encaminadas al bienestar laboral para los servidores públicos de la Gobernación del Guaviare, de manera que contribuyan al mejoramiento de su calidad de vida y, a su vez, se refleje en el aumento de su productividad

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover espacios de bienestar y crecimiento personal que permitan fortalecer los valores organizacionales y el sentido de pertenencia de los funcionarios con la entidad.

- Promover estrategias y buenas prácticas que generen equilibrio entre la vida laboral y familiar de los servidores públicos; aportando al mejoramiento de la calidad de vida y las dimensiones de salud mental y física.

- Estimular en todas las dependencias y en todos los funcionarios, la participación y consolidación del bienestar institucional, individual y colectivo, generando un óptimo ambiente laboral.

Con el fin de dar cumplimiento al Plan de Bienestar Social en la presente vigencia, la entidad busca que los cinco ejes enmarcados en dicho Plan se desarrollen con las actividades aprobadas por el Comité de Bienestar Social de la Gobernación del Guaviare.

Mediante acta No.4 del 18 de agosto de 2026, el comité de Bienestar Social aprueba las actividades a desarrollar, las cuales responden a procesos y acciones que van encaminadas al cumplimiento de este, con diferentes actividades que se desarrollan con los servidores públicos de la Gobernación del Guaviare; para contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida, aumento de los niveles de satisfacción, desarrollo integral, eficacia y efectividad de los servidores públicos para lograr el mejoramiento de la calidad de la gestión institucional.

Las actividades a desarrollar durante la presente vigencia, están las siguientes:

A- DÍA DEL SERVIDOR PÚBLICO

En Colombia, el 27 de junio se conmemora el Día Nacional del Servidor Público, de conformidad con lo establecido inicialmente en el Decreto 2865 de 2013, compilado posteriormente en el Decreto 1083 de 2015, "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector de Función Pública", específicamente en el artículo 2.2.15.1.

En el marco de esta conmemoración, las entidades públicas deben programar y desarrollar actividades de capacitación y jornadas de reflexión institucional, orientadas a fortalecer en los servidores públicos el sentido de pertenencia, la eficiencia, la adecuada prestación del servicio, así como la apropiación de los valores, principios y la ética del servicio público y el buen gobierno.

De igual manera, la normativa establece la importancia de adelantar actividades destinadas a exaltar y reconocer la labor de los servidores públicos, destacando su compromiso y contribución

al cumplimiento de los fines del Estado y a la prestación de un servicio eficiente y de calidad a la ciudadanía, de la misma forma, la entidad adelantará actividades que exalten la labor del servidor público.

Las actividades a realizar son requeridas mediante servicio logístico, toda vez que, comprenden bienes y servicios de alimentos, alquiler, bebidas, trofeos entre otros, por lo cual se adiciona a dicho contrato, ya que en él se ofertan la mayoría de los bienes y servicios requeridos para dichas actividades de Bienestar Social

B- JORNADA CULTURAL

La Recreación Cultural es una actitud positiva para el equilibrio psicosocial del individuo hacia la vida en el desarrollo de actividades para el tiempo, que le permiten trascender los límites de la conciencia y el logro del equilibrio biológico y social, los cuales contribuyen a la buena salud y una mejor calidad de vida. La lúdica es una dimensión del desarrollo humano tan importante como la cognitiva, la social y la comunicativa, entre otras; hace referencia a la necesidad que tiene toda persona de sentir emociones placenteras asociadas al vértigo, la incertidumbre, la distracción, la sorpresa o la contemplación gozosa.

En este sentido, promover actividades recreativas y culturales dirigidas a los servidores públicos de la Gobernación del Guaviare representa una estrategia orientada a fortalecer su bienestar integral y desarrollo humano. Estos espacios permiten generar momentos de esparcimiento y desconexión de las actividades cotidianas, favoreciendo la reducción de factores asociados al estrés laboral, el fortalecimiento de las relaciones interpersonales, el trabajo en equipo y la construcción de vínculos de compañerismo y solidaridad.

Así mismo, este tipo de actividades contribuye a generar ambientes laborales positivos, fortalecer el sentido de pertenencia institucional y promover hábitos y estilos de vida saludables, en concordancia con las acciones de bienestar dirigidas a los servidores públicos de la entidad.

Por lo anterior, la Gobernación del Guaviare, en el marco de su Plan de Bienestar Social, específicamente en el Eje No. 1 – Equilibrio Psicosocial, contempla el desarrollo de eventos recreativos y culturales como estrategia para contribuir al bienestar personal y laboral de sus servidores.

En consecuencia, se hace necesario adelantar las acciones correspondientes para la realización de actividades recreativas y culturales que permitan brindar espacios de integración, reconocimiento, esparcimiento y participación, contribuyendo al fortalecimiento del bienestar integral de los servidores públicos y, de manera indirecta, al mejoramiento del clima organizacional y al cumplimiento de los objetivos institucionales.

C. ANCHETAS ALIMENTICIAS NAVIDEÑAS PARA SERVIDORES PÚBLICOS DE LA GOBERNACIÓN DEL GUAVIARE (SOUVENIRES) – NIVEL CENTRAL

El Decreto 1227 de 2005, Artículo 70: "*Establece que las entidades deben organizar programas de estímulos con el objetivo de motivar el desempeño eficaz y el compromiso de los servidores públicos, a través de la implementación de programas de bienestar social y de incentivos, así mismo la Ley 1952 de 2019, en el artículo 37. Derechos, en los numerales 4 y 5, se contemplan los derechos que tienen los funcionarios públicos: 4. Participar en todos los programas de bienestar*

social que para los servidores públicos y sus familiares establezca el Estado, tales como los de vivienda, educación, recreación, cultura, deporte y vacacionales. 5. Disfrutar de estímulos e incentivos conforme a las disposiciones legales o convencionales vigentes, que el artículo 2.2.10.1 del Decreto ley 1083 de 2015, establece: Programas de estímulos. Las entidades deberán organizar programas de estímulos, con el fin de motivar el desempeño eficaz y el compromiso de sus empleados", en este sentido en el marco del Plan de Bienestar Laboral de la Secretaría Administrativa Departamental, en una de sus estrategias como es Incentivar y estimular los logros laborales de los servidores públicos de la Gobernación, para fomentar el buen rendimiento y el desarrollo personal, así como el bienestar mental y físico del trabajador, lo que se traduce en un buen desempeño laboral y el buen rendimiento global de la entidad. En tal sentido y teniendo en cuenta que la administración debe dar cumplimiento a las competencias asignadas por los preceptos constitucionales, legales y el plan de Desarrollo Guaviare Avanza, se hace necesario adquirir el **Suvenires** - anchetas para la vigencia 2026, donde se beneficiará a servidores públicos del Nivel Central de la Gobernación del Guaviare.

D. CAPACITACIÓN

La gobernación de Guaviare elaboró el plan de formación y capacitación vigencia 2026, con la finalidad de fortalecer el desarrollo, las capacidades y competencias de sus servidores públicos, bajo criterios de equidad e igualdad en el acceso a la capacitación.

En ese sentido y para alcanzar el logro y cumplimiento del objetivo mencionado durante la actual vigencia, la entidad necesita fortalecer los saberes, actitudes, habilidades, destrezas y conocimientos de sus servidores públicos, por medio del componente de Capacitación.

Por lo anterior, además del cumplimiento de los objetivos inmediatos en el PIC, es pertinente brindar un refrigerio en cada capacitación, teniendo en cuenta qué, la entrega de refrigerios en un plan de capacitación se justifica para asegurar el bienestar y la productividad de los participantes, así como para optimizar el proceso de aprendizaje y motivar su participación en las diferentes actividades propuestas.

De acuerdo al cronograma establecido para el cumplimiento de dicho plan, los temas que se tiene programado como capacitaciones son entre otros los siguientes:

- Conferencia con temática del código de integridad
- Relaciones laborales.
- Mejoramiento del desempeño y buen ambiente laboral.

SECRETARIA DE EDUACION DEPARTAMENTAL

La Secretaria de Educación Departamental del Guaviare, como todos los años en su área de administrativa y financiera ha programado una serie de actividades para la vigencia 2026, las cuales responden a procesos y acciones que van encaminadas al cumplimiento de su misión y visión, con diferentes actividades que se desarrollan con docentes, directivos docentes y administrativos; dichas acciones están inmersas en el Plan de Bienestar Laboral para contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida, aumento de los niveles de satisfacción, desarrollo integral, eficacia y efectividad de los servidores para lograr el mejoramiento de la calidad de la gestión institucional.

Es así que la para la implementación de los Planes de Bienestar, Estímulos e Incentivos en las entidades públicas, enmarcado específicamente en el Decreto 1567 de 1998, el cual contiene las normas de las entidades del sector público y teniendo en cuenta las necesidades y la percepción de los servidores públicos, se desarrollan planes y procesos que favorezcan el desarrollo integral del servidor público, el mejoramiento de su nivel de vida y el de su familia; así mismo se establecen los planes que permitan elevar los niveles de satisfacción, eficacia, eficiencia, efectividad y garanticen un ambiente favorable en el desarrollo de las actividades laborales. Artículo 18. *Programas de Bienestar Social e Incentivos.* A través de los programas de bienestar social y de los programas de incentivos que formulen y ejecuten las entidades, se pondrá en funcionamiento el sistema de estímulos para los empleados y el Articulo 19. *Programas Anuales.* Las entidades públicas que se rigen por las disposiciones contenidas en el presente Decreto-ley están en la obligación de organizar anualmente, para sus empleados, programas de bienestar social e incentivos.

En este sentido en el marco del Plan de Bienestar Laboral de la Secretaria de Educación Departamental, en una de sus estrategias como es, de Incentivar y estimular los logros laborales de los servidores públicos de la Secretaria, para fomentar el buen rendimiento y el desarrollo personal, así como el bienestar mental y físico del trabajador, lo que se traduce en un buen desempeño laboral y el buen rendimiento global de la entidad. En tal sentido y teniendo en cuenta que la administración debe dar cumplimiento a las competencias asignadas por los preceptos constitucionales, legales y el plan de Desarrollo se hace necesario entregar souvenirs-anchetas, a funcionarios Administrativos de la secretaria de Educación Departamental.

A. ANCHETAS ALIMENTICIAS NAVIDEÑAS PARA FUNCIONARIOS PUBLICOS DE LA SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL

El Decreto 1227 de 2005, Articulo 70: "Establece que las entidades deben organizar programas de estímulos con el objetivo de motivar el desempeño eficaz y el compromiso de los servidores públicos, a través de la implementación de programas de bienestar social y de incentivos, así mismo la Ley 1952 de 2019, en el artículo 37. Derechos, en los numerales 4 y 5, se contemplan los derechos que tienen los funcionarios públicos: 4. Participar en todos los programas de bienestar social que para los servidores públicos y sus familiares establezca el Estado, tales como los de vivienda, educación, recreación, cultura, deporte y vacacionales. 5. Disfrutar de estímulos e incentivos conforme a las disposiciones legales o convencionales vigentes, que el artículo 2.2.10.1 del Decreto ley 1083 de 2015, establece; Programas de estímulos. Las entidades deberán organizar programas de estímulos con el fin de motivar el desempeño eficaz y el compromiso de sus empleados, en este sentido en el marco del Plan de Bienestar Laboral de la Secretaria de Educación Departamental, en una de sus estrategias como es Incentivar y estimular los logros laborales de los servidores públicos de la Secretaria, para fomentar el buen rendimiento y el desarrollo personal, así como el bienestar mental y físico del trabajador, lo que se traduce en un buen desempeño laboral y el buen rendimiento global de la entidad. En tal sentido y teniendo en cuenta que la administración debe dar cumplimiento a las competencias asignadas por los preceptos constitucionales, legales y el plan de Desarrollo se hace necesario adquirir el souvenirs-anchetas para la vigencia 2026, donde se beneficiará a funcionarios Administrativos de la secretaria de Educación Departamental

Así las cosas, la entidad requiere realizar un proceso de contratación de servicios con el fin de dar estímulos e incentivos a los servidores públicos de la gobernación del Guaviare, en

cumplimiento al plan anual de bienestar social y permitir el el fortalecimiento de espacios de participación de los servidores públicos de la Gobernación del Guaviare.

3.2 OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN

Objeto Contractual

CONTRATAR EL SERVICIO DE LOGISTICA PARA EL FORTALECIMIENTO DE ESPACIOS DE PARTCIPACION DE SERVIDORES PUBLICOS DE LA GOBERNACION DEL GUAVIARE EN EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA GOBERNACION DEL GUAVIARE.

3.2.1 Clasificación UNSPSC

La clasificación de los bienes y servicios, objeto del Proceso de Contratación, son los siguientes:

CODIGOS	DESCRIPCION
44111500	Agendas y accesorios
49101602	Recuerdos (souvenirs)
49101702	Trofeos
50202301	Agua
50202305	Jugo fresco
50202306	Refrescos
60111400	Decoraciones especiales para el aula y accesorios decorativos
80111600	Servicios de personal temporal
80141902	Reuniones y eventos
81161800	Servicios de alquiler o arrendamiento de equipos o plataformas de voz y datos o multimedia
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101603	Servicios de cáterin
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
90111600	Facilidades para encuentros
90121702	Intérpretes
90131500	Actuaciones en vivo

3.2.2. Especificaciones y alcance del Objeto Contractual

eventos y actividades necesarias para las diferentes actividades del Pla de Bienestar Social de la Gobernación del Guaviare, las características de los servicios a ofertar son las descritas en Bienes y Servicios Específicos del contrato.

El contratista, deberá garantizar el cumplimiento de las siguientes condiciones de logística en el desarrollo de la ejecución del Contrato:

CONDICIONES DE LA LOGISTICA

ALIMENTACION

CENA TIPO BUFFET: Deberá servirse en lugar del evento con el menú autorizado por el supervisor del contrato, con el respectivo menaje o vajilla completa en porcelana, cubiertos necesarios de acuerdo al menú y servicio de meseros.

REFRIGERIOS (AM O PM): El Contratista dispondrá que estos se suministren en los lugares donde se realicen las diferentes actividades deportivas, de acuerdo al menú autorizado por el supervisor del contrato

ALMUERZOS A LA CARTA: El Contratista deberá servir en la mesa o llevarlo empacado en desechables el día de la actividad en el lugar del evento, este es concertado con la supervisión.

ESTACIÓN DE FRUTA: El contratista en la actividad debe colocar a disposición de la entidad una estación de canapés de fruta, la cual debe contar con sandía, piña, banano y bocadillo, para los servidores públicos de la gobernación del Guaviare, debe contener mínimo 1200 unidades empacadas cada una en una bolsa plástica transparente y sellada con sandía y piña, con un peso de 500gr y debidamente refrigeradas para evitar que la fruta se oxide o avinagre, a su vez, debe brindar 1200 bananos y 1200 bocadillos en cada jornada, la fruta debe estar fresca, porcionada y organizada en el stand o estación como lo va a garantizar el contratista, el bocadillo debe ser fresco sabor a guayaba, sabor dulce, debe tener un peso neto mínimo de 50gr por porción..

ESPACIO FISICO Y MOBILIARIO

DECORACION DEL LUGAR: El contratista debe entregar el lugar decorado de acuerdo a especificaciones estipuladas en el contrato y temática autorizada y aprobada por el supervisor del contrato.

ALQUILER DE MESAS: El contratista debe entregar las mesas en el lugar del evento y cumplir las especificaciones estipuladas en el contrato, previa aprobación del supervisor del contrato

ALQUILER DE SILLAS: El contratista debe entregar las Sillas en el lugar del evento y cumplir las especificaciones estipuladas en el contrato, previa aprobación del supervisor del contrato

ALQUILER SONIDO: El contratista debe cumplir con las especificaciones estipuladas en el contrato y debe contar con una persona capacitada para la instalación y manejo de dicho equipo, la cual deberá asistir el sonido durante el evento.

SOUVENIRS- ANCHETAS ALIMENTICIA: El contratista deberá entregar los Souvenirs – anchetas de acuerdo a especificaciones técnicas solicitadas en el contrato, previa aprobación del supervisor del contrato.

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

INCENTIVO A LA PARTICIPACIÓN

TROFEOS INCENTIVO A LA PARTICIPACIÓN (PRIMER PUESTO (El contratista debe cumplir con las especificaciones estipuladas en el contrato y aprobada por el supervisor del contrato.

TROFEOS INCENTIVO A LA PARTICIPACIÓN (SEGUNDO PUESTO (El contratista debe cumplir con las especificaciones estipuladas en el contrato y aprobada por el supervisor del contrato

TROFEOS INCENTIVO A LA PARTICIPACIÓN (TERCER PUESTO (El contratista debe cumplir con las especificaciones estipuladas en el contrato y aprobada por el supervisor del contrato

Los servicios objeto a adquirir, son los que se relacionan a continuación con sus respectivas características, de acuerdo a la satisfacción de la necesidad descrita.

SECRETARIA ADMINISTRATIVA

DIA DEL SERVIDOR PUBLICO

Adelantar la conmemoración del servidor público de la Gobernación del Guaviare, vigencia 2026

ITEM	DETALLE ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Conferencia con temática del código de integridad, relaciones laborales, mejoramiento del desempeño y buen ambiente laboral.	Global	1
2	**Almuerzos tipo Carta;** **Opción 1:** Amarillo a la monseñor x 200gr, con jugo de fruta en agua de 8 onzas. **Opción 2:** Dorado a la criolla x 200gr, con jugo de fruta en agua de 8 onzas. **Opción 3:** Pescado dorado a la piraquiña x 200gr, con jugo de fruta en agua de 8 onzas. **Opción 4:** Porción de carne a la llanera 800 gr. papa, yuca, guacamole sancocho, con gaseosa individual 600 ml y/o cola y pola en lata. **Opción 5:** Pescado moquiado x 300gr, acompañado con caldo de pescado x 25 onzas, con casabe y/o patacón), con jugo de fruta en agua de 8 onzas. **Opción 6:** Fiambre criollo envuelto en hoja de plátano, base de arroz, chicharrón mediano, una colombina pollo y 125 grs de costilla de cerdo, tajada de maduro, papa salada y yuca frita, bebida de limonada natural de panela de 16 oz y postre de plátano melado con queso **Ver ficha técnica No 1**	Global	333
3	Bolsa de agua presentación 300 cm, agua potable tratada para el consumo humano. **Ver ficha técnica No 2**	Unidad	2000

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

4	Botella de agua mini:contiene 330 ml, Material: plástico (tereftalato de polietileno) Altura: 187mm, Peso : 14g **Ver ficha técnica No 3**	Unidad	666
5	Botella plástica de gaseosa por 250 ml **Ver ficha técnica No 4**	Unidad	666
6	Alquiler de sonido: Dos (2) cabinas activas de 1000 w SPL máx.: 129 dB, equipadas con woofer de 15" y transductor de compresión de 1,4", mezclador digital de 4 canales integrado con efectos, respuesta en frecuencia: 42 – 20000 Hz, ecualizador, compresor, ducker, eliminador de realimentación. Dos (2) micrófonos inhalámbricos en sistema dual (2 canales UHF , 1 canal plug, 300 pies de alcance frecuencua 2*60 ajustable). Un (1) consola o mixer mínimo de 5 canales con ecualizador de bandas por al menos en 4 canales. Nota: Incluye transporte e instalación en el sitio donde se realizará el evento, para lo cual, el supervisor informará al contratista, el lugar, día y hora con anticipación. **Ver ficha técnica No 5**	Unidad	1
7	Termo en acero Altura (Largo): 21 cm (incluyendo la tapa por lo general). Diámetro base: Entre 6.5 cm y 7.3 cm (medida estándar para portavasos de autos y bicicletas). Capacidad estimada: 500 ml - 600 ml (17 a 20 oz). Material del cuerpo: Aluminio de alta pureza (grado alimenticio), ligero y resistente a impactos.Material de la tapa: Plástico polipropileno (PP) libre de BPA, con empaque de silicona hermético. Peso vacío: Entre 110 y 150 gramos (un termo muy ligero comparado con los de acero inoxidable). Diseño de acuerdo al manual de identidad gráfica de la Gobernación de Guaviare y a definir con el supervisor **Ver ficha técnica No 6**	Unidad	333
8	Sitio campestre que tenga capacidad de mínimo 350 personas, con parqueadero y piscina, a su vez debe contar con amplias zonas verdes para el desarrollo de actividades de integración con todos los servidores públicos de la Gobernación de Guaviare. **Ver ficha técnica No 7**	Unidad	1

9	ESTACIÓN DE FRUTA: El contratista en la actividad debe colocar a disposición de la entidad una estación de canapés de fruta, la cual debe contar con sandía, piña, banano y bocadillo, para los servidores públicos de la gobernación del Guaviare, debe contener mínimo 1200 unidades empacadas cada una en una bolsa plástica transparente y sellada con sandía y piña, con un peso de 500gr y debidamente refrigeradas para evitar que la fruta se oxide o avinagre, a su vez, debe brindar 1200 bananos y 1200 bocadillos en cada jornada, la fruta debe estar fresca, porcionada y organizada en el stand o estación como lo va a garantizar el contratista, el bocadillo debe ser fresco sabor a guayaba, sabor dulce, debe tener un peso neto mínimo de 50gr por porción. **Ver ficha técnica No 8**	Unidad	1
10	DECORACIÓN DÍA DEL SERVIDOR PÚBLICO: Decoración de recinto; un stand de fotos compuesto por un arco de globos de 1.80 de alto con 300 globos R12 colores surtidos entre blanco, azul y verde, fondo brillante con dimensiones igual o superior a 2x2 metros, letras o mensaje alusivo al día del servidor público con dimensiones iguales o superiores de 1m de alto X 50 cm de ancho, tapete de felpa de 2x2 metros, cuadro selfie decorado alusivo al día del servidor con dimensiones de 1.20m x 1.20m para registro fotográfico. Decoración de techo con velos de colores blanco, verde y azul. Mesa principal decorada con centro de mesa en flores naturales. Nota. La decoración deberá realizarse en el sitio del evento, incluye transporte. **Ver ficha técnica No 9**	Unidad	1
11	Alquiler de mesas (medidas: 80.5 largo, 139 cm de ancho, 72.5 cm de alto Color blanco) con sus respectivos manteles y sobre manteles blancos o a elección del supervisor, que serán entregadas en el sitio donde se realice cada evento y debidamente vestidas, incluye transporte. **Ver ficha técnica No 10**	Unidad	58
12	Alquiler de sillas (medidas: 57.5 cm largo, 49.0 de ancho, 86.5 cm de alto, color blanco o a elección del supervisor) entregadas en el sitio donde se realice cada evento, incluye transporte. **Ver ficha técnica No 11**	Unidad	333

13	BEBIDAS - JUGO Y/O GRANIZADO DE BIENVENIDA DE 10 ONZ TIPO DE BEBIDA PREPARADA A BASE DE HIELO PICADO JUNTO CON: JUGO DE FRUTA, TALES COMO LIMÓN,FRESAS, KIWI, SANDÍA, MELÓN, PIÑA,NARANJA ETC. **Ver ficha técnica No 12**	Unidad	333
14	ARTISTA DE LA REGIÓN, INTÉRPRETE DE MÚSICA VARIADA, PARA AMENIZAR POR DOS HORAS EL EVENTO	Global	1
15	Alquiler dos pares de canchas de minitejo por día con los tejos **Ver ficha técnica No 13**	Unidad	1
16	Alquiler de un par de juego de rana por día con argollas **Ver ficha técnica No 14**	Unidad	1
17	Alquiler de juegos de mesa comprendidos en parqués, dominó, poker y naipe **Ver ficha técnica No 15-16-17-18**	Unidad	1

JORNADA CULTURAL SERVIDORES PÚBLICOS

ITEM	DETALLE ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	**INCENTIVO A LA PARTICIPACIÓN** **TROFEO PRIMER PUESTO** DESCRIPCIÓN: TROFEO TALLADO EN MATERIAL DE METAL, DURADERO Y DETALLADO, MARCO DE BASE RESISTENTE Y ESTABLE, COLORES BRILLANTES, SUAVE Y DELICADO, CON TEXTURA CÓMODA. COLOR: DORADO TAMAÑO: ALTO: 35 - 40 CM ANCHO: 26 – 30 CM FONDO: 10 – 15 CM MATERIAL: ELABORADO EN METAL, MADERA O VIDIRO, DEBE LLEVAR EN RESINA Y EN ALTO RELIEVE LA FIGURA ALUSIVA A LA JORNADA CULTURAL. EL TROFEO DE PRIMER LUGAR, ELABORADO EN METAL Y MADERA O VIDRIO, DE 32 CM DE ALTURA, BAÑO DORADO, BASE EN MADERA, DE 8 CMS, PLACA CON LOGO Y TEXTOS A COLOR. OBSERVACIÓN. EL TROFEO PARA EL PRIMER LUGAR, DEBE IR MARCADOS CON EL LOGO DE LA	UNIDAD	1

	GOBERNACIÓN DEL GUAVIARE, ATENDIENDO LA LINEA GRAFICA DEL MANUAL DE IDENTIDAD, SEGÚN DISEÑO APROBADO POR EL SUPERVISOR. **Ver ficha técnica No 19**		
2	**INCENTIVO A LA PARTICIPACIÓN** **TROFEO SEGUNDO PUESTO** NOMBRE: TROFEO TALLADO EN MATERIAL DE METAL, DURADERO Y DETALLADO, MARCO DE BASE RESISTENTE Y ESTABLE, COLORES BRILLANTES, SUAVE Y DELICADO, CON TEXTURA CÓMODA. COLOR: PLATEADO TAMAÑO: ALTO: 32 - 35 CM ANCHO: 21 – 26 CM FONDO: 10 – 12 CM MATERIAL: ELABORADO EN METAL, MADERA O VIDIRO, TAMAÑO 25 CMS DE ALTURA, DEBE LLEVAR EN RESINA Y EN ALTO RELIEVE LA FIGURA ALUSIVA A LA JORNADA CULTURAL, BAÑO PLATEADO, BASE EN MADERA, 7 CMS PLACA CON LOGOS Y TEXTOS A COLOR. OBSERVACIÓN. EL TROFEO PARA EL SEGUNDO LUGAR, DEBE IR MARCADOS CON EL LOGO DE LA GOBERNACIÓN DEL GUAVIARE, ATENDIENDO LA LINEA GRAFICA DEL MANUAL DE IDENTIDAD, SEGÚN DISEÑO APROBADO POR EL SUPERVISOR. **Ver ficha técnica No 20**	UNIDAD	1
3	**INCENTIVO A LA PARTICIPACIÓN** **TROFEO TERCER PUESTO** TROFEO TALLADO EN MATERIAL DE METAL, DURADERO Y DETALLADO, MARCO DE BASE RESISTENTE Y ESTABLE, COLORES BRILLANTES, SUAVE Y DELICADO, CON TEXTURA CÓMODA. COLOR: BRONCE TAMAÑO: ALTO: 25 - 30 CM ANCHO: 17 – 20 CM FONDO: 7 – 10 CM MATERIAL: ELABORADO EN METAL, MADERA O VIDIRO, TAMAÑO 22 CMS DE ALTURA, DEBE LLEVAR EN RESINA Y EN ALTO RELIEVE LA FIGURA ALUSIVA A	UNIDAD	1

	LA JORNADA CULTURAL DE 22 CMS DE ALTURA, BAÑO PLATEADO, BASE EN MADERA, 6 CMS PLACA CON LOGOS Y TEXTOS A COLOR. OBSERVACIÓN. EL TROFEO PARA EL TERCER LUGAR, DEBE IR MARCADOS CON EL LOGO DE LA GOBERNACIÓN DEL GUAVIARE, ATENDIENDO LA LINEA GRAFICA DEL MANUAL DE IDENTIDAD, SEGÚN DISEÑO APROBADO POR EL SUPERVISOR. **Ver ficha técnica No 21**		
4	KIT DECORACIÓN: 5 paquetes x 50 unidades de Globos fabricados en látex, R12 -Tamaño 30 Cm – 12" – colores surtidos 4 paquetes de globos mil figuras, paquete x 50 unidades de globos fabricados en látex, -Tamaño inflado de 60 Cm" – colores surtidos 7 Frascos de pintura tipo emulsión, vinilo artístico x1000gr (color amarillo, azul, rojo, verde, blanco, lila y negro,uno de cada uno) 3 cajas Marcadores x 12 c/u Colores diversos, permanente, desechable, de cuerpo redondo, de punta biselada, para hacer líneas de aprox. 0,4 mm con 3 anchos de línea 5 rollos papel KRAFT, 60 gramos * 200 metros, 40 pgdas 5 block de papel iris, tamaño carta de 80 hojas 6 silicona líquida x 250ml 4 Kg de silicona en barra, 20 cm de largo y 15 mm de diámetro 3 pistolas grande de silicona, Largo: 19cm, Ancho: 2,5cm, Alto: 16cm, Peso: 170g, 110v 80w de potencia 3 tijeras grandes de 20.5 cm, Material: Acero inoxidable, Mango ABC 3 bisturís grandes Material: Acero inoxidable, 18 mm, mango antiderrapante 3 rollos de cinta adhesiva ancha transparente 48cm x 200 metros 3 Rollos Cinta de enmascarar Rollo x 40mts, Tipo De Adhesivo: Caucho sensible a la presión 4 tarros de pegante líquido, pegante para papel x250gr 2 grapadora tipo pinza, medidas de 16,5 x 5,5 cm, material metálico, tamaño de las grapas de 50 mm, capacidad de 20 grapas 4 cajas de grapas standard x 1000 unidades 10 láminas de FOAMI normal Pliego 1.40m X2.9m Espesor 4mm 10 láminas de FOAMI escarhcado Pliego 1.40m X2.9m Espesor 4mm	Kit	8

	4 carretes de nylon - Rollo 90m, resistencia de 100lb grosor: 0.95 mm material: Poliamida, transparente 5 paquetes de Papel Celofán, paquete x25 unidades, pliego 70x10cm varios colores 3 paquetes de papel crepe, medidas 150 x 50 cm, surtidos de 10 colores diferentes 7 láminas de cartón paja – pliego de 70x100cm 8 láminas de icopor – lamina 1x1 metro de 1.5cm, color blanco 4 pliegos de cartulina –70 x 100 centímetros colores blanco, negro, azul y verde. 2 kg de alambre dulce, calibre 16 en material de acero 2 set de pinceles cerda plana x 12 unidades, material del mango en madera, serie 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 1 cinta doble faz magic tape transparente, 5m largo x 3 cm ancho, 1.5mm de espesor 2 cajas de chinches Metálico color negro por 50 unidades 2 rollos de cartón corrugado, medidas de 10 metros cuadrados (1.20 m de ancho X 8.33 de largo) 2 brochas para pintar de 63mm(2.5"), mango plástico, cerdas en material sintético forma plana **Ver ficha técnica No 22 al 50**		
5	KIT PARA JURADOS 1 Agendas medio oficio personalizada tamaño 21,5 x 16,5 cms (medio oficio) portada en pasta dura propalcote de 300 grm, impresion a color 4 tintas con terminado en brillo uv mate, 80 hojas internas impresas a una tinta por ambos lados a 1x1, sobre papel bond de 70 grs,pasta dura de 1,5mm, encuadernado anillado, 3 separadores impresos a todo color por ambas caras, sobre papel cote de 115 grs, diseño a definir con el supervisor. 1 Bolígrafo retráctil, ecológico medidas (Largo: 14.7 cms) color de tinta negro, con dieseño personalizado a elección del supervisor. 1 Escarapela tipo periodista de material clear satinado super transparente en la parte frontal y textil plástico, medidas de 13.5 X 10.7 cm, con cinta para colgar de color azul y etiqueta a full color en la escarapela y diseño personalizado a elección del supervisor. 1 paraguas (sombrilla) Material Poliéster Impermeable, Largo 63cm, Diámetro 100cms, Material del Bastón extensión de acero, Tipo de Impresión 3 estampados a una tinta, Mango Mango de ABS ergonómico, Botón para apertura y cierre	Kit	3

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	automáticos, diseño de impresión a definir con el supervisor **Ver ficha técnica No 51 al 54**		
6	Bolsa de agua de 300 cm c/una Agua potable tratada para el consumo humano, presentación en bolsas de 360 c.c **Ver ficha técnica No 2**	Unidad	5000
7	**Refrigerio: (Servicio en el Departamento del Guaviare).** **Opción 1:** Sándwich de pan, con 25gr jamón, 30gr queso, 10gr lechuga, 5gr tomate y 6gr cebolla y 200gr salsa rosada, con jugo Natural de 12 Oz en vaso sellado. **Opción 2:** Parfait, vaso de 250ml ¼ taza de cereales integrales crujientes o granola con bajo contenido graso. ½ taza de yogur de vainilla de bajo contenido graso. ¼ taza de cada una de dos frutas de estación, cortadas (frescas, banano o papaya). **Opción 3:** Burrito de res x 120gr, plátano maduro, vegetales y queso con gaseosa de 250ml o jugo natural de 12 Oz en vaso sellado. **Opción 4:** Brocheta de pollo o carne asada de 150gr acompañada de bebida natural servido en vaso de 12 onzas sellado o gaseosa de 250 ml. Nota: Empacado en vaso sellado en recipiente biodegrable de calidad con las normas higiénicas. **Ver ficha técnica No 55**	Unidad	1300
8	**Almuerzo Corriente:(Servicio en el Departamento del Guaviare).** **Opción 1:** Bandeja con lentejal, arroz, carne a la plancha X 120gr, patacones, ensalada y jugo natural en vaso de 10 onzas sellado. **Opción 2:** Bandeja con pollo frito x 120gr, acompañado de arroz, papa al vapor, ensalada tradicional (lechuga crespa, tomate, cilantro) y jugo natural en vaso de 10 onzas sellado. **Opción 3:** porción de lechona de 400gr servida en empaque biodegradable, acompañado con arepa blanca y gaseosa de 250ml **Opción 4:** Sopa de avena x 25 onzas o fruta, acompañada de arroz, pechuga a la plancha x 120gr, puré de papa cremoso, ensalada mixta, jugo natural en agua en vaso de 10 onzas sellado. **Opción 5:** Arroz ranchero de 400 gr con costillitas ahumadas en láminas, chorizo, carne de cerdo en julianas, habichuela, zanahoria, cebollín, plátano	Unidad	1300

	maduro, raíz china y salsa agridulce, jugo natural en agua en vaso de 10 onzas o gaseosa 250 ml Nota: Empacado en recipiente biodegrable de calidad con las normas higiénicas. **Ver ficha técnica No 56**		
9	Alquiler de sonido: Dos (2) cabinas activas de 1000 w SPL máx.: 129 dB, equipadas con woofer de 15" y transductor de compresión de 1,4", mezclador digital de 4 canales integrado con efectos, respuesta en frecuencia: 42 – 20000 Hz, ecualizador, compresor, ducker, eliminador de realimentación. Dos (2) micrófonos inhalámbricos en sistema dual (2 canales UHF , 1 canal plug, 300 pies de alcance frecuencua 2*60 ajustable). Un (1) consola o mixer mínimo de 5 canales con ecualizador de bandas por al menos en 4 canales. Nota: Incluye transporte e instalación en el sitio donde se realizará el evento, para lo cual, el supervisor informará al contratista, el lugar, día y hora con anticipación. **Ver ficha técnica No 5**	UNIDAD	2
10	Alquiler de mesas (medidas: 80.5 largo, 139 cm de ancho, 72.5 cm de alto Color blanco) con sus respectivos manteles y sobre manteles blancos o a elección del supervisor, que serán entregadas en el sitio donde se realice cada evento y debidamente vestidas, incluye transporte. **Ver ficha técnica No 10**	Unidad	58
11	Alquiler de sillas (medidas: 57.5 cm largo, 49.0 de ancho, 86.5 cm de alto, color blanco o a elección del supervisor) entregadas en el sitio donde se realice cada evento, incluye transporte. **Ver ficha técnica No 11**	Unidad	333

INCENTIVOS PRE-PENSIONADOS

ITEM	DETALLE ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	CENA TIPO BUFFETE 150 GRAMOS – PROTEÍNA C/U 100 GRAMOS – CEREAL C/U 100 GRAMOS – VEGETALES C/U 100 GRAMOS - CARBOHIDRATO C/U CENA (CENA TIPO BUFET EL CUAL ESTÁ CONFORMADO MÍNIMO 2 PROTEÍNA, UN CARBOHIDRATO, UN CEREAL, VEGETALES, UN ALIMENTO ENERGÉTICO, UNA BEBIDA DE 300 ML, ADEREZO Y POSTRE . **Ver ficha técnica No 57**	Unidad	80

2	Botella plástica de gaseosa por 250 ml **Ver ficha técnica No 4**	Unidad	240
3	Kit de reconocimiento para prepensionados 1 carpeta de presentación para reconocimiento a pre pensionados 1 reconocimiento a la trayectoria y servicio brindado a la Gobernación de Guaviare, impreso a full color en papel opalina o kimberly tamaño carta 1 llavero en mdf de 5 cm de diámetro, personalizado y grabado a laser con el árbol de la vida por una cara, y por la otra con una frase alusiva al servidor público pre pensionado 1 suculenta como símbolo de larga vida trasplantada en una vasija mediana decorada de acuerdo al manual de identidad de la Gobernación de Guaviare con su debido sustrato **Ver ficha técnica No 58 al 60**	Unidad	80
4	ESTACIÓN DE CANAPÉS, El contratista el día del evento debe colocar a disposición de la entidad una estación de canapés, la cual debe contar con tres distintos pasa bocas, para los servidores públicos prepensionados de la gobernación del Guaviare, las cantidades de cada uno no debe ser inferior de 300 unidades, ü bocadillo con queso-tamaño 4gr- el bocadillo debe ser fresco sabor a guayaba, olor y sabor dulce; el queso debe ser fresco, no rancio, sin mal olor preferible queso doble crema, los trocitos de queso y bocadillo deben ser del mismo tamaño, sujetos con pequeños palos rectos de similar longitud ü queso con jamón- 21gr x 4.5cm pequeños rollos de queso y jamón de 21gr aproximadamente, sujetos con pequeños palos rectos de similar longitud ü patacón con carne-pesos: 145 gramos, plátano verde 100% natural, saludable, libre de colesterol, libre de grasa trans, grasas saturadas y de gluten, en forma de canasta rellena con carne desmechada. **Ver ficha técnica No 61**	Unidad	1
5	Alquiler de sonido: Dos (2) cabinas activas de 1000 w SPL máx.: 129 dB, equipadas con woofer de 15" y transductor de compresión de 1,4", mezclador digital de 4 canales integrado con efectos, respuesta en frecuencia: 42 – 20000 Hz, ecualizador, compresor, ducker, eliminador de realimentación. Dos (2) micrófonos inhalámbricos en sistema dual (2 canales UHF , 1 canal plug, 300 pies de alcance frecuencua 2*60 ajustable). Un (1) consola o mixer mínimo de 5 canales con ecualizador de bandas por al menos en 4 canales.	UNIDAD	1

	Nota: Incluye transporte e instalación en el sitio donde se realizará el evento, para lo cual, el supervisor informará al contratista, el lugar, día y hora con anticipación. **Ver ficha técnica No 5**		
6	ARTISTA DE LA REGIÓN, INTÉRPRETE DE MÚSICA VARIADA, PARA AMENIZAR POR DOS HORAS EL EVENTO	Global	1
7	BEBIDAS - JUGO Y/O GRANIZADO DE BIENVENIDA DE 10 ONZ TIPO DE BEBIDA PREPARADA A BASE DE HIELO PICADO JUNTO CON: JUGO DE FRUTA, TALES COMO LIMÓN,FRESAS, KIWI, SANDÍA, MELÓN, PIÑA,NARANJA ETC. **Ver ficha técnica No 12**	Unidad	80
8	Alquiler de mesas (medidas: 80.5 largo, 139 cm de ancho, 72.5 cm de alto Color blanco) con sus respectivos manteles y sobre manteles blancos o a elección del supervisor, que serán entregadas en el sitio donde se realice cada evento y debidamente vestidas, incluye transporte. **Ver ficha técnica No 10**	Unidad	16
9	Alquiler de sillas (medidas: 57.5 cm largo, 49.0 de ancho, 86.5 cm de alto, color blanco o a elección del supervisor) entregadas en el sitio donde se realice cada evento, incluye transporte. **Ver ficha técnica No 11**	Unidad	80

ANCHETAS ALIMENTICIAS NAVIDEÑAS PARA FUNCIONARIOS DE LA GOBERNACION DEL GUAVIARE

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	**AREQUIPE DE LECHE** PRESENTACIÓN: AREQUIPE EN EMPAQUE PLÁSTICO, SELLADO HERMÉTICAMENTE CON FOIL DE ALUMINIO, PESO NETO 500 GR. DESCRIPCION FISICA: PRODUCTO LÁCTEO HIGIENIZADO, CONDENSADO AZUCARADO, OBTENIDO POR LA CONDENSACIÓN TÉRMICA DE LA MEZCLA DE LECHE, SACAROSA U OTROS AZUCARES NATURALES, ADITIVOS E INGREDIENTES OPCIONALES. INGREDIENTES: LECHE ENTERA, ADULCORANTE (AZÚCAR), REGULADOR DE ACIDEZ (BICARBONATO DE SODIO) Y CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), NO DEBE CONTENER COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES, EL PRODUCTO DEBE ESTAR LIBRE DE SUSTANCIAS TÓXICAS O RESIDUOS DE	UNIDAD	287

	DROGAS O MEDICAMENTOS. - TEXTURA BLANDA Y PEGAJOSA, COLOR ÁMBAR BRILLANTE Y SABOR DULCE CON AROMA LÁCTEO.- ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS TALES COMO GRASA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL DIFERENTE A LA LÁCTEA. - LOS ADITIVOS ADICIONADOS EN SU PREPARACIÓN DEBEN SER UTILIZADOS EN LAS CANTIDADES PERMITIDAS EN LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE O EN EL CODEX ALIMENTARIUS. **Ver ficha técnica No 62**		
	LATAS ATUN EN ACEITE PRESENTACIÓN: LATA CILINDRICA, HERMÉTICAMENTE SELLADA AL VACÍO, CON TAPA DE HOJALATA ELECTROLÍTICA, O ABREFÁCIL, CON UN TAMAÑO DE 170 G. COMPOSICION: EL PRODUCTO ES ELABORADO A PARTIR DE LA CARNE DE ATÚN – LOMOS DE ATÚN INGREDIENTES: ATÚN ESPECIE THUNNUS ALBACARES OTHUNNUS OBESUS O KATSUWONUS PELAMIS, ACEITE, AGUA Y SAL CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE, COLOR: CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. AUSENCIA DE OLORES PERSISTENTES E INCONFUNDIBLES QUE SEAN SIGNO DE DESCOMPOSICIÓN O RANCIEDAD. SABOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. AUSENCIA DE OLORES PERSISTENTES E INCONFUNDIBLES QUE SEAN SIGNO DE DESCOMPOSICIÓN O RANCIEDAD. TEXTURA: FIRME. OTROS: AUSENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS. **Ver ficha técnica No 63**	UNIIDAD	287
	CREMA DE LECHE. PRESENTACIÓN: BOLSA X 900ML PRODUCTO LÁCTEO ELABORADO A PARTIR DE LA GRASA DE LA LECHE, QUE ES HIGIENIZADA Y ESTANDARIZADA PARA OBTENER UN PRODUCTO INOCUO Y DE SUAVE CONSISTENCIA. EMPAQUE: BOLSA SELLADA. REQUISITOS GENERALES: PRODUCTO	UNIIDAD	287

	LÁCTEO DE COLOR BLANCO, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA SEMILÍQUIDA, DEBE ESTAR EXENTA DE SUSTANCIAS TOXICAS, RESIDUOS DE DROGAS, MEDICAMENTOS QUE PONGAN EN RIESGO LA SALUD HUMANA. DEBE ESTAR EXENTA DE GRASA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL DIFERENTES A LA LÁCTICA. REQUISITOS ESPECIFICOS: COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. **Ver ficha técnica No 64**		
	DURAZNOS: PRESENTACIÓN: LATA HERMETICAMENTE CERRADA X 820G. MITADES–DURAZNOS PELADOS Y DESHUESADOS CORTADOS EN MITADES CLASIFICADOS Y CONSERVADOS EN ALMÍBAR. REQUISITOS GENERALES: LAS UNIDADES DEBEN TENER UN BUEN COLOR, RAZONABLEMENTE BRILLANTE QUE SEA IGUAL O MEJOR A UN TONO VERDOSO-AMARILLO. LAS UNIDADES DEBEN SER UNIFORMES EN TAMAÑO. DEBEN TENER UNA TEXTURA TÍPICA DE DURAZNOS ENLATADOS MADUROS, DEBIDAMENTE PREPARADOS Y PROCESADOS. LA TEXTURA ES BASTANTE CARNOSA, Y LAS UNIDADES ESTÁN BASTANTE INTACTAS, PERO NO EXCESIVAMENTE DESCARNADAS O SUAVES, REQUISITOS ESPECIFICOS: AROMA: INTENSO Y CARACTERÍSTICO DEL DURAZNO MADURO Y SANO, COLOR: INTENSO Y HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DEL DURAZNO, PUEDE PRESENTARSE UN LIGERO CAMBIO DE COLOR, POR LOS PROCESOS NATURALES DE OXIDACIÓN DE LA FRUTA, SABOR: CARACTERÍSTICO E INTENSO DEL DURAZNO MADURO Y SANO. LIBRE DE CUALQUIER SABOR EXTRAÑO, APARIENCIA: UNIFORME, LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS, ADMITIÉNDOSE UNA SEPARACIÓN DE FASES Y LA PRESENCIA MÍNIMA DE TROZOS, PARTÍCULAS OSCURAS PROPIAS DEL DURAZNO. **Ver ficha técnica No 65**	UNIIDAD	287
		BOLSA	287

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA: PRESENTACIÓN: BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO, METALIZADO IMPRESO, SELLADAS EN AMBOS EXTREMOS Y EN EL DORSO, CON DISEÑO NAVIDEÑO, PESO NETO X 450G. PRODUCTO SUAVE Y CRUJIENTE. INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, MARGARINA, HUEVOS, COCOA EN POLVO, GLUCOSA, JARABE DE MAÍZ, TINTURA DE CARAMELO (COLORANTE ARTIFICIAL), BICARBONATO DE SODIO (LEUDANTE), SAL, CREMOR TÁRTARO (ESTABILIZANTE), ESENCIA VAINILLA (SABORIZANTE ARTIFICIAL) REQUISITOS ESPECIFICOS: COLOR: LA CORTEZA ES DORADA UNIFORME EN EL BORDE Y UN TONO MÁS CLARO HACIA EL CENTRO NO DEBE ESTAR QUEMADA, NI TENER MATERIAL EXTRAÑO ALGUNO. OLOR Y SABOR: CARACTERÍSTICO AL SABOR CORRESPONDIENTE, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES. TEXTURA: CRUJIENTE Y SUAVE. NO DEBE SER BLANDA. **Ver ficha técnica No 66**		
	HUEVO DE CODORNIZ PRESENTACIÓN: CUBETA PLASTICA POR 24 UNIDADES DESCRIPCION: HUEVOS PROVENIENTES DE LA CODORNIZ JAPÓNICA PARA CONSUMO HUMANO, SIN ROTURAS, NI SUCIEDAD QUE PUEDAN ALTERAR LA CALIDAD DEL HUEVO. PEQUEÑOS, DE CASCARA FRÁGIL, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO EN TODA LA SUPERFICIE, CON MANCHAS O PIGMENTACIONES DE COLOR CAFÉ OSCURO. TAMAÑO: OVOIDE DE 2,41 CM DE DIÁMETRO TRASVERSAL Y 3,14 CM DE DIÁMETRO LONGITUDINAL COLOR: BLANCO AMARILLENTO MUY PIGMENTADOS CON MANCHAS CAFÉ Y NEGRAS QUE VARÍAN EN LA INTENSIDAD Y EL BRILLO PESO UNIDAD: 12 A 14 GRAMOS APROXIMADAMENTE **Ver ficha técnica No 67**	CUBETA	287

	LECHE CONDENSADA PRESENTACIÓN: BOLSA FLEXIBLE DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, POLIETILENO TRANSPARENTE, PESO NETO X 420G. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA DESHIDRATACIÓN PARCIAL DE UNA MEZCLA DE LECHE Y SACAROSA. INGREDIENTES: AGUA, LECHE EN POLVO, AZÚCAR, CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), REGULADOR DE ACIDEZ(BICARBONATO DE SODIO). COMPUESTOS ALERGÉNICOS: LECHE ASPECTO: VISCOSO, COLOR: CARAMELO CLARO, OLOR: DULCE: SABOR: DULCE **Ver ficha técnica No 68**	BOLSA	287
	LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA: PRESENTACIÓN: BOLSA PESO NETO DE 900G POLILAMINADA Y TERMOSELLADAS, LAMINACIÓN DE 3 PELÍCULAS; POLIPROPILENO MATE, BOOP METALIZADO Y POLIETILENO. OFRECE SELLABILIDAD A ALTAS TEMPERATURAS E IMPERMEABILIDAD A LOS GASES. EMPAQUE DE MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE, NO CORTANTE E INALTERABLE EN CONTACTO CON EL PRODUCTO. ESTÁ DISEÑADO PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN OCASIONADA POR FACTORES EXTERNOS, GARANTIZAR LA PROTECCIÓN DEL PRODUCTO Y MANTENER LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DEL MISMO; ESTE EMPAQUE ES EMPLEADO PARA PRESENTACIONES EN LAMINADO DESCRIPCION: LA LECHE EN POLVO ENTERA ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA DESHIDRATACIÓN DE LECHE FRESCA LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS Y ADULTERANTES, ES PASTEURIZADA, EVAPORADA, HOMOGENEIZADA Y SECADA MEDIANTE ATOMIZACIÓN. EL PRODUCTO EN POLVO ES AGLOMERADO Y DE PARTÍCULAS SUELTAS, FACILITANDO LA SOLUBILIZACIÓN. COLOR: BLANCO – AMARILLENTO, HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO OLOR: LÁCTEO CARACTERÍSTICO, SABOR: DULCE CREMOSO, TEXTURA: ARENOSA	BOLSA	287

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	Ver ficha técnica No 69		
	MAIZ PIRA: PRESENTACIÓN: BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD (PEBD) PESO NETO DE 500G DESCRIPCION: EL PRODUCTO DEBE ESTAR DESPROVISTO DE HUMEDAD EXTERIOR EXTRA NORMAL, SANO, LIBES DE MANCHAS, PLAGAS Y DAÑOS MECÁNICOS, EXENTAS DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS NO MARCHITAS. LOS GRANOS DE MAÍZ DEBEN ESTAR BIEN FORMADOS SECOS, LA DUREZA DE SU GRANOS DEPENDERÁ DEL GRADO DE MADUREZ, Y TENER COLOR CARACTERÍSTICOS DE LA VARIEDAD. - EN EL MOMENTO DE COLOCAR AL FUEGO DEBE TENER BUENA EXPLOSIÓN Y NO QUEMARSE. COLOR: AMARILLO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD. TEXTURA: GRANOS DURO Y SECOS **Ver ficha técnica No 70**	BOLSA	287
	MEZCLA LISTA PARA BUÑUELOS PRESENTACIÓN: CAJA DE PAPEL KRAFT, HERMÉTICAMENTE CERRADA, PESO NETO DE 350G DESCRIPCION: MEZCLA BALANCEADA DE LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MÁS DELICIOSOS, ESPONJOSOS Y CROCANTES BUÑUELOS. INGREFIENTES. FECULA DE MAIZ, AZUCAR, ALMIDON, POLVO DE HORNEAR Y SAL COLOR: BLANCA, OLOR: LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS, SABOR: DULCE LIGERAMENTE SALADO **Ver ficha técnica No 71**	CAJA	287
	MEZCLA LISTA PARA NATILLA: PRESENTACIÓN: CAJA DE PAPEL KRAFT, HERMÉTICAMENTE CERRADA, PESO NETO DE 350G DESCRIPCION: MEZCLA BALANCEADA DE LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA PREPARAR NATILLA. INGREDIENTES: ALMIDÓN DE MAÍZ (CONTIENE SULFITOS) COLOR: CAFÉ CLARO, OLOR Y SABOR: DULCE PANELA **Ver ficha técnica No 72**	CAJA	287

	MORTADELA TRADICIONAL: PRESENTACIÓN: PRODUCTO EMPACADO AL VACÍO. EL EMPAQUE DEBE SER EN PELÍCULA DE ALTA BARRERA TEMO FORMABLE, PESO NETO DE 450G DESCRIPCION: PRODUCTO ELABORADO A BASE DE CARNES SELECCIONADAS DE RES, SABOR SALADO SUAVE, TEXTURA BLANDA COMPACTADA, SIN BABOSIDADES EN LA SUPERFICIE, CON LA ADICIÓN DE INGREDIENTES SABORIZANTES Y EMULSIFICANTES QUE LE APORTA. INGREDIENTES: CARNE DE RES, AGUA, SAL, AZÚCAR, ESTABILIZADORES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR, ESPECIAS, COLORANTES. **Ver ficha técnica No 73**	UNIIDAD	287
	PAN TAJADO: PRESENTACIÓN: PRODUCTO TAJADO EXTRALARGO, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO AL VACÍO, PESO NETO DE 750 G. DESCRIPCION: PRODUCTO HORNEADO DE TEXTURA BLANDA Y SUAVE. ELABORADO A PARTIR DE HARINA FERMENTADA POR ACCIÓN DE LA LEVADURA AL DEGRADAR EL AZÚCAR, QUE EN CONJUNTO CON LOS DEMÁS INGREDIENTES LOGRAN UNA MASA CARACTERÍSTICA QUE ES COLOCADA EN MOLDES Y DESPUÉS DE UN TIEMPO DE CRECIMIENTO ES HORNEADA. COLOR: LA MIGA ES BLANCO CREMOSO. LA CORTEZA DEBE SER DORADO A LIGERAMENTE MORENO, UNIFORME, NO DEBE ESTAR QUEMADA, NI TENER MATERIAL EXTRAÑO ALGUNO, OLOR Y SABOR: DEBE SER CARACTERÍSTICO AL PAN HORNEADO, BIEN COCIDO, SIN ACIDEZ, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, TEXTURA: LA MIGA DEBE SER ELÁSTICA, POCO POROSA Y UNIFORME, NO DEBE SER DESMENUZABLE, NI PEGAJOSA INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, AZÚCAR, GRASA VEGETAL, LEUDANTE (LEVADURA), SAL, EMULSIFICANTE (HARINA DE SOYA, ESTEAROIL LACTILATO DE SODIO), CONSERVANTE (PROPIONATO DE CALCIO	UNIIDAD	287

	Y SORBATO DE POTASIO), REGULADOR PH (ACIDO LÁCTICO). **Ver ficha técnica No 74**		
	QUESO CAMPESINO: PRESENTACIÓN: EL EMPAQUE ES EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TERMOSELLABLE, PESO NETO DE 1000 G. DESCRIPCION: QUESO FRESCO PRENSADO PRODUCTO LÁCTEO OBTENIDO POR LA COAGULACIÓN DE LA LECHE PASTEURIZADA POR LA ACCIÓN DEL CUAJO Y LA ELIMINACIÓN PARCIAL DEL LACTO SUERO. PRODUCTO LÁCTEO DEBE PRESENTAR COLOR: BLANCO SABOR: CARACTERÍSTICO OLOR: A AROMA LÁCTEO TEXTURA: SÓLIDA BLANDA Y SUAVE, SIN BABOSIDADES. INGREDIENTES: LECHE ENTERA, CLORURO DE CALCIO, CUAJO, SAL **Ver ficha técnica No 75**	UNIIDAD	287
	QUESO CREMA PARA UNTAR: PRESENTACIÓN: VASO CILÍNDRICO CON ASA Y TAPADERA DE PLÁSTICO, PESO NETO DE 400 G. DESCRIPCION: QUESO FRESCO PARA UNTAR PRODUCTO LÁCTEO OBTENIDO POR LA COAGULACIÓN DE LA LECHE PASTEURIZADA POR LA ACCIÓN DEL CUAJO Y LA ELIMINACIÓN PARCIAL DEL LACTO SUERO. EL PRODUCTO LÁCTEO DEBE PRESENTAR: COLOR: BLANCO MARFIL OLOR Y SABOR: LÁCTICO TEXTURA: CREMOSA, SUAVE Y UNTABLE. INGREDIENTES: LECHE PASTEURIZADA DE VACA, NATA, PROTEÍNAS DE LECHE, SAL, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR Y FERMENTADOS LÁCTICOS. **Ver ficha técnica No 76**	UNIIDAD	287
	QUESO CREMA TAJADO: PRESENTACIÓN: BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO EMPACADA AL VACIO, PESO NETO DE 500 G. TAJADO. DESCRIPCION: EL QUESO DOBLE CREMA TAJADO ES UN PRODUCTO FRESCO,	UNIIDAD	287

	ÁCIDO, NO MADURADO DE PASTA SEMICOCIDA E HILADA, ELABORADO A PARTIR DE LECHE FRESCA Y ACIDA. ES UN ALIMENTO CON UN CONTENIDO DE HUMEDAD Y GRASA ALTOS, LO QUE LO HACE UN QUESO SEMIBLANDO. ESTE PRODUCTO SE CONSUME FRESCO, TIENE UN SABOR MODERADAMENTE ÁCIDO Y PARA SU CONSERVACIÓN SE DEBE REFRIGERAR. COLOR: BLANCO CREMA, CASI AMARILLO Y BRILLANTE, SABOR: FRESCO Y CREMOSO CON ASOMOS DE ACIDEZ,OLOR: AROMA AGADABLE A LECHE FRESCA. TEXURA: SU CONSISTENCIA ES CREMOSA, SEMIBLANDA Y LISA, SIN CORTEZA NI AGUJEROS INGREDIENTES: LECHE, LECHE ACIDIFICADA, CUAJO DISUELTO, SAL, LECHE ACIDA PASTEURIZADA DE VACA, NATA, PROTEÍNAS DE LECHE, SAL, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR Y FERMENTADOS LÁCTICOS. **Ver ficha técnica No 77**		
	SALCHICHA: PRESENTACIÓN: LATA DE SALCHICHAS TIPO FRANKFURT, PESO NETO DE 360 G. DESCRIPCION: PRODUCTO CARNICO PROCESADO, COCIDO, EMBUTIDO, ELABORADO A BASE DE CARNE. COLOR: ROSADO CLARO, SABOR: CARNICO, ESPECIES CARACTERISTICO, TEXURA: FIRME, SUAVE, UNIFORME. INGREDIENTES: CARNE DE CERDO, AGUA, FÉCULA DE PATATA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, ESPECIAS (MOSTAZA), ANTIOXIDANTES, EMULGENTES, POTENCIADOR DEL SABOR Y CONSERVANTE, SABOR AHUMADO SIN GLUTEN, NI LACTOSA **Ver ficha técnica No 78**	UNIIDAD	287
	UVA PASA: PRESENTACIÓN: BOLSA DE POLIETILENO, PESO NETO DE 250 G. DESCRIPCION: SE DENOMINA UVA PASA O PASA DE UVA A LA UVA SECA, DESHIDRATADA PARCIALMENTE. SUELEN COMERSE EN CRUDO, COCIDAS O COMO CONDIMENTO EN OTROS PLATOS	UNIIDAD	287

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	GASTRONOMICOS, COLOR: MARRÓN A MARRÓN ROJIZO O NEGRO ROJIZO,SABOR: DULCE, OLOR: DULCE, TEXTURA: ARRUGADA INGREDIENTES: UVA **Ver ficha técnica No 79**		
	PERNILES DE PAVO AHUMADO PRESENTACIÓN: BOLSA TERMOENCOGIBLE AL VACÍO, PIEZA ENTRE 550 Y 600 GR DESCRIPCION: PERNILES DE PAVO ADOBADO CON ESPECIAS, HORNEADO Y AHUMADO, CURADO, AHUMADO NATURALMENTE, COCIDO Y ENVASADO AL VACÍO. APARIENCA: FIRME, COLOR EXTERNO: CAFÉ CLARO, SABOR: AHUMADO CON NOTAS A CARNE DE PAVO, OLOR: AHUMADO, TEXTURA: FIRME. INGREDIENTES: MUSLO DE PAVO, AGUA, SAL YODADA, DEXTROSA, PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, FÉCULA DE PAPA, CARRAGENINA, FOSFATO DE SODIO, CONDIMENTOS, ERITORBATO DE SODIO, NITRITO DE SODIO, CASEINATO DE SODIO Y AHUMADO NATURAL. **Ver ficha técnica No 80**	UNIIDAD	287
	BOCADILLO EN LONJA: PRESENTACIÓN: BOLSA DE POLIETILENO, PESO NETO DE 250 G. DESCRIPCION: EL BOCADILLO RESULTA DE LA MEZCLA Y COCCIÓN DE PULPA DE GUAYABA Y AZÚCAR. CON OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO A GUAYABA. COLOR: EL COLOR DEL BOCADILLO ES ROJO UNIFORME, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SABOR: DULCE Y CARACTERÍSTICO DE LA GUAYABA, OLOR: GUAYABA, CONSISTENCIA FIRME, APARIENCIA: EL PRODUCTO DEBE ESTAR TOTALMENTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS Y SIN SEÑALES DE RESEQUEDAD O REVENIMIENTO INGREDIENTES: PULPA DE GUAYABA, SACAROSA, PECTINA, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), COLOR ROJO **Ver ficha técnica No 81**	UNIIDAD	287

	MERMELADA DE MORA PRESENTACIÓN: BOLSA FLEXIBLE DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, PESO NETO X 400G. PRODUCTO DULCE HECHO A BASE DE PULPA NATURAL INGREDIENTES EXTRACTO DE MORA, AZÚCAR Y AGUA ASPECTO: VISCOSO, COLOR: MORADO, OLOR: SABOR: DULCE **Ver ficha técnica No 82**	BOLSA	287
	MERMELADA DE FRESA PRESENTACIÓN: BOLSA FLEXIBLE DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, PESO NETO X 400G. PRODUCTO DULCE HECHO A BASE DE PULPA NATURAL INGREDIENTES EXTRACTO DE FRESA, AZÚCAR Y AGUA ASPECTO: VISCOSO, COLOR: ROJO, OLOR: SABOR: DULCE **Ver ficha técnica No 82**	BOLSA	287
	MASMELOS EN FORMA DE CORAZÓN PRESENTACIÓN: BOLSA x 50 UNIDADES, MALVAVISCOS EN FORMA DE CORAZÓN, SABORES A FRESA Y VAINILLA. INGREDIENTES: AZÚCAR, GELATINA Y AGUA **Ver ficha técnica No 83**	BOLSA	287
	PONQUE TRADICIONAL PRESENTACIÓN: EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, PESO NETO X 230G TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, SABOR TRADICIONAL **Ver ficha técnica No 84**	BOLSA	287
	CEREZAS EN ALMIBAR: CEREZAS ENTERAS EN ALMIBAR, EMPACADAS EN FRASCO DE VIDRIO HERMETICAMENTE SELLADO REQUISITOS GENERALES: LAS UNIDADES DEBEN TENER COLOR ROJO BRILLANTE, RAZONABLEMENTE BRILLANTE QUE SEA IGUAL O MEJOR A UN TONO VERDOSO-AMARILLO. LAS UNIDADES DEBEN SER UNIFORMES EN TAMAÑO. DEBEN TENER UNA TEXTURA TÍPICA DE CEREZAS ENLATADAS, DEBIDAMENTE PREPARADOS Y PROCESADOS.	FRASCO	287

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	FRASCO DE VIDRIO CON MEDIDAS: DIÁMETRO: 8-10 cm ALTURA: 12-15 cm **Ver ficha técnica No 85**		
	CHOCOLATINA PRESENTACIÓN EN CAJA QUE CONTIENE 24 UNIDADES DE 40 G CADA UNA. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: SABOR: COMBINA EL SABOR SUAVE Y DULCE DEL CHOCOLATE CON LECHE CON LA CROCANCIA DEL MANÍ. TAMAÑO: DISPONIBLE EN DIFERENTES TAMAÑOS, INCLUYENDO EL CLÁSICO TAMAÑO INDIVIDUAL Y LA VERSIÓN MINI. POPULARIDAD: ES UNA DE LAS CHOCOLATINAS MÁS VENDIDAS EN COLOMBIA. HISTORIA: NACIÓ EN 1961 Y ES UNA DE LAS PRIMERAS GOLOSINAS DE CHOCOLATE FABRICADAS INDUSTRIALMENTE EN COLOMBIA. PRESENTACIÓN: LA CHOCOLATINA SUELE VENIR EN UN ENVOLTORIO COLORIDO, CON EL NOMBRE DE LA MARCA Y UN DISEÑO ATRACTIVO. VARIANTES: SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN VERSIONES CON MANÍ Y TAMBIÉN EN VERSIONES SIN AZÚCAR" **Ver ficha técnica No 86**	CAJA	287
2	CAJA ORGANIZADORA MODUBUX: DESCRIPCION: CAJA ELABORADA EN PLASTICO, UN MATERIAL QUE NO SE OXIDA NI SE ROMPE, ADEMAS NO SE DETERIORA CON LA HUMEDAD Y ES RESISTENTE AL IMPACTO. DISEÑO CON TAPA APILABLE Y FUNCIONAL. MEDIDAS: ANCHO: 20 CM ALTO: 12 CM, PROFUNDIDAD: 34 CM, COLOR: TRANSPARENTE, MATERIAL: PLASTICO GARANTIA: 3 MESES **Ver ficha técnica No 87**	UNIIDAD	287

ANCHETAS ALIMENTICIAS NAVIDEÑAS PARA FUNCIONARIOS DE LA SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	**AREQUIPE DE LECHE** PRESENTACIÓN: AREQUIPE EN EMPAQUE PLÁSTICO, SELLADO HERMÉTICAMENTE CON FOIL DE ALUMINIO, PESO NETO 500 GR. DESCRIPCION FISICA: PRODUCTO LÁCTEO HIGIENIZADO, CONDENSADO AZUCARADO, OBTENIDO POR LA CONDENSACIÓN TÉRMICA DE LA MEZCLA DE LECHE, SACAROSA U OTROS AZUCARES NATURALES, ADITIVOS E INGREDIENTES OPCIONALES. INGREDIENTES: LECHE ENTERA, ADULCORANTE (AZÚCAR), REGULADOR DE ACIDEZ (BICARBONATO DE SODIO) Y CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), NO DEBE CONTENER COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES, EL PRODUCTO DEBE ESTAR LIBRE DE SUSTANCIAS TÓXICAS O RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS. - TEXTURA BLANDA Y PEGAJOSA, COLOR ÁMBAR BRILLANTE Y SABOR DULCE CON AROMA LÁCTEO. - ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS TALES COMO GRASA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL DIFERENTE A LA LÁCTEA. - LOS ADITIVOS ADICIONADOS EN SU PREPARACIÓN DEBEN SER UTILIZADOS EN LAS CANTIDADES PERMITIDAS EN LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE O EN EL CODEX ALIMENTARIUS. **Ver ficha técnica No 62**	UNIDAD	39
	LATAS ATUN EN ACEITE PRESENTACIÓN: LATA CILINDRICA, HERMÉTICAMENTE SELLADA AL VACÍO, CON TAPA DE HOJALATA ELECTROLÍTICA, O ABREFÁCIL, CON UN TAMAÑO DE 170 G. COMPOSICION: EL PRODUCTO ES ELABORADO A PARTIR DE LA CARNE DE ATÚN – LOMOS DE ATÚN INGREDIENTES: ATÚN ESPECIE THUNNUS ALBACARES OTHUNNUS OBESUS O KATSUWONUS PELAMIS, ACEITE, AGUA Y SAL CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE, COLOR:	UNIIDAD	39

	CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. AUSENCIA DE OLORES PERSISTENTES E INCONFUNDIBLES QUE SEAN SIGNO DE DESCOMPOSICIÓN O RANCIEDAD. SABOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. AUSENCIA DE OLORES PERSISTENTES E INCONFUNDIBLES QUE SEAN SIGNO DE DESCOMPOSICIÓN O RANCIEDAD. TEXTURA: FIRME. OTROS: AUSENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS. **Ver ficha técnica No 63**		
	CREMA DE LECHE. PRESENTACIÓN: BOLSA X 900ML PRODUCTO LÁCTEO ELABORADO A PARTIR DE LA GRASA DE LA LECHE, QUE ES HIGIENIZADA Y ESTANDARIZADA PARA OBTENER UN PRODUCTO INOCUO Y DE SUAVE CONSISTENCIA. EMPAQUE: BOLSA SELLADA. REQUISITOS GENERALES: PRODUCTO LÁCTEO DE COLOR BLANCO, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA SEMILÍQUIDA, DEBE ESTAR EXENTA DE SUSTANCIAS TOXICAS, RESIDUOS DE DROGAS, MEDICAMENTOS QUE PONGAN EN RIESGO LA SALUD HUMANA. DEBE ESTAR EXENTA DE GRASA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL DIFERENTES A LA LÁCTICA. REQUISITOS ESPECIFICOS: COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. **Ver ficha técnica No 64**	UNIIDAD	39
	DURAZNOS: PRESENTACIÓN: LATA HERMETICAMENTE CERRADA X 820G. MITADES–DURAZNOS PELADOS Y DESHUESADOS CORTADOS EN MITADES CLASIFICADOS Y CONSERVADOS EN ALMÍBAR. REQUISITOS GENERALES: LAS UNIDADES DEBEN TENER UN BUEN COLOR, RAZONABLEMENTE BRILLANTE QUE SEA IGUAL O MEJOR A UN TONO VERDOSO-AMARILLO. LAS UNIDADES DEBEN SER UNIFORMES EN TAMAÑO. DEBEN TENER UNA TEXTURA TÍPICA DE DURAZNOS ENLATADOS MADUROS, DEBIDAMENTE PREPARADOS Y PROCESADOS. LA TEXTURA ES BASTANTE CARNOSA, Y LAS UNIDADES ESTÁN BASTANTE INTACTAS, PERO NO EXCESIVAMENTE DESCARNADAS O SUAVES, REQUISITOS ESPECIFICOS: AROMA: INTENSO Y CARACTERÍSTICO DEL DURAZNO MADURO Y SANO, COLOR: INTENSO Y HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DEL DURAZNO, PUEDE	UNIIDAD	39

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	PRESENTARSE UN LIGERO CAMBIO DE COLOR, POR LOS PROCESOS NATURALES DE OXIDACIÓN DE LA FRUTA, SABOR: CARACTERÍSTICO E INTENSO DEL DURAZNO MADURO Y SANO. LIBRE DE CUALQUIER SABOR EXTRAÑO, APARIENCIA: UNIFORME, LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS, ADMITIÉNDOSE UNA SEPARACIÓN DE FASES Y LA PRESENCIA MÍNIMA DE TROZOS, PARTÍCULAS OSCURAS PROPIAS DEL DURAZNO. **Ver ficha técnica No 65**		
	GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA: PRESENTACIÓN: BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO, METALIZADO IMPRESO, SELLADAS EN AMBOS EXTREMOS Y EN EL DORSO, CON DISEÑO NAVIDEÑO, PESO NETO X 450G. PRODUCTO SUAVE Y CRUJIENTE. INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, MARGARINA, HUEVOS, COCOA EN POLVO, GLUCOSA, JARABE DE MAÍZ, TINTURA DE CARAMELO (COLORANTE ARTIFICIAL), BICARBONATO DE SODIO (LEUDANTE), SAL, CREMOR TÁRTARO (ESTABILIZANTE), ESENCIA VAINILLA (SABORIZANTE ARTIFICIAL) REQUISITOS ESPECIFICOS: COLOR: LA CORTEZA ES DORADA UNIFORME EN EL BORDE Y UN TONO MÁS CLARO HACIA EL CENTRO NO DEBE ESTAR QUEMADA, NI TENER MATERIAL EXTRAÑO ALGUNO. OLOR Y SABOR: CARACTERÍSTICO AL SABOR CORRESPONDIENTE, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES. TEXTURA: CRUJIENTE Y SUAVE. NO DEBE SER BLANDA. **Ver ficha técnica No 66**	BOLSA	39
	HUEVO DE CODORNIZ PRESENTACIÓN: CUBETA PLASTICA POR 24 UNIDADES DESCRIPCION: HUEVOS PROVENIENTES DE LA CODORNIZ JAPÓNICA PARA CONSUMO HUMANO, SIN ROTURAS, NI SUCIEDAD QUE PUEDAN ALTERAR LA CALIDAD DEL HUEVO. PEQUEÑOS, DE CASCARA FRÁGIL, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO EN TODA LA SUPERFICIE, CON MANCHAS O PIGMENTACIONES DE COLOR CAFÉ OSCURO. TAMAÑO: OVOIDE DE 2,41 CM DE DIÁMETRO TRASVERSAL Y 3,14 CM DE DIÁMETRO LONGITUDINAL COLOR: BLANCO AMARILLENTO MUY PIGMENTADOS CON MANCHAS CAFÉ Y NEGRAS	CUBETA	39

	QUE VARÍAN EN LA INTENSIDAD Y EL BRILLO PESO UNIDAD: 12 A 14 GRAMOS APROXIMADAMENTE **Ver ficha técnica No 67**		
	LECHE CONDENSADA PRESENTACIÓN: BOLSA FLEXIBLE DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, POLIETILENO TRANSPARENTE, PESO NETO X 420G. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA DESHIDRATACIÓN PARCIAL DE UNA MEZCLA DE LECHE Y SACAROSA. INGREDIENTES: AGUA, LECHE EN POLVO, AZÚCAR, CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), REGULADOR DE ACIDEZ(BICARBONATO DE SODIO). COMPUESTOS ALERGÉNICOS: LECHE ASPECTO: VISCOSO, COLOR: CARAMELO CLARO, OLOR: DULCE: SABOR: DULCE **Ver ficha técnica No 68**	BOLSA	39
	LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA: PRESENTACIÓN: BOLSA PESO NETO DE 900G POLILAMINADA Y TERMOSELLADAS, LAMINACIÓN DE 3 PELÍCULAS; POLIPROPILENO MATE, BOOP METALIZADO Y POLIETILENO. OFRECE SELLABILIDAD A ALTAS TEMPERATURAS E IMPERMEABILIDAD A LOS GASES. EMPAQUE DE MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE, NO CORTANTE E INALTERABLE EN CONTACTO CON EL PRODUCTO. ESTÁ DISEÑADO PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN OCASIONADA POR FACTORES EXTERNOS, GARANTIZAR LA PROTECCIÓN DEL PRODUCTO Y MANTENER LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DEL MISMO; ESTE EMPAQUE ES EMPLEADO PARA PRESENTACIONES EN LAMINADO DESCRIPCION: LA LECHE EN POLVO ENTERA ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA DESHIDRATACIÓN DE LECHE FRESCA LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS Y ADULTERANTES, ES PASTEURIZADA, EVAPORADA, HOMOGENEIZADA Y SECADA MEDIANTE ATOMIZACIÓN. EL PRODUCTO EN POLVO ES AGLOMERADO Y DE PARTÍCULAS SUELTAS, FACILITANDO LA SOLUBILIZACIÓN. COLOR: BLANCO – AMARILLENTO, HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO OLOR: LÁCTEO CARACTERÍSTICO, SABOR: DULCE CREMOSO, TEXTURA: ARENOSA **Ver ficha técnica No 69**	BOLSA	39
		BOLSA	39

	MAIZ PIRA: PRESENTACIÓN: BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD (PEBD) PESO NETO DE 500G DESCRIPCION: EL PRODUCTO DEBE ESTAR DESPROVISTO DE HUMEDAD EXTERIOR EXTRA NORMAL, SANO, LIBES DE MANCHAS, PLAGAS Y DAÑOS MECÁNICOS, EXENTAS DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS NO MARCHITAS. LOS GRANOS DE MAÍZ DEBEN ESTAR BIEN FORMADOS SECOS, LA DUREZA DE SU GRANOS DEPENDERÁ DEL GRADO DE MADUREZ, Y TENER COLOR CARACTERÍSTICOS DE LA VARIEDAD. - EN EL MOMENTO DE COLOCAR AL FUEGO DEBE TENER BUENA EXPLOSIÓN Y NO QUEMARSE. COLOR: AMARILLO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD. TEXTURA: GRANOS DURO Y SECOS **Ver ficha técnica No 70**		
	MEZCLA LISTA PARA BUÑUELOS PRESENTACIÓN: CAJA DE PAPEL KRAFT, HERMÉTICAMENTE CERRADA, PESO NETO DE 350G DESCRIPCION: MEZCLA BALANCEADA DE LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MÁS DELICIOSOS, ESPONJOSOS Y CROCANTES BUÑUELOS. INGREFIENTES. FECULA DE MAIZ, AZUCAR, ALMIDON, POLVO DE HORNEAR Y SAL COLOR: BLANCA, OLOR: LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS, SABOR: DULCE LIGERAMENTE SALADO **Ver ficha técnica No 71**	CAJA	39
	MEZCLA LISTA PARA NATILLA: PRESENTACIÓN: CAJA DE PAPEL KRAFT, HERMÉTICAMENTE CERRADA, PESO NETO DE 350G DESCRIPCION: MEZCLA BALANCEADA DE LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA PREPARAR NATILLA. INGREDIENTES: ALMIDÓN DE MAÍZ (CONTIENE SULFITOS) COLOR: CAFÉ CLARO, OLOR Y SABOR: DULCE PANELA **Ver ficha técnica No 72**	CAJA	39
	MORTADELA TRADICIONAL: PRESENTACIÓN: PRODUCTO EMPACADO AL VACÍO. EL EMPAQUE DEBE SER EN PELÍCULA DE ALTA BARRERA TEMO FORMABLE, PESO NETO DE 450G	UNIIDAD	39

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	DESCRIPCION: PRODUCTO ELABORADO A BASE DE CARNES SELECCIONADAS DE RES, SABOR SALADO SUAVE, TEXTURA BLANDA COMPACTADA, SIN BABOSIDADES EN LA SUPERFICIE, CON LA ADICIÓN DE INGREDIENTES SABORIZANTES Y EMULSIFICANTES QUE LE APORTA. INGREDIENTES: CARNE DE RES, AGUA, SAL, AZÚCAR, ESTABILIZADORES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR, ESPECIAS, COLORANTES. **Ver ficha técnica No 73**		
	PAN TAJADO: PRESENTACIÓN: PRODUCTO TAJADO EXTRALARGO, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO AL VACÍO, PESO NETO DE 750 G. DESCRIPCION: PRODUCTO HORNEADO DE TEXTURA BLANDA Y SUAVE. ELABORADO A PARTIR DE HARINA FERMENTADA POR ACCIÓN DE LA LEVADURA AL DEGRADAR EL AZÚCAR, QUE EN CONJUNTO CON LOS DEMÁS INGREDIENTES LOGRAN UNA MASA CARACTERÍSTICA QUE ES COLOCADA EN MOLDES Y DESPUÉS DE UN TIEMPO DE CRECIMIENTO ES HORNEADA. COLOR: LA MIGA ES BLANCO CREMOSO. LA CORTEZA DEBE SER DORADO A LIGERAMENTE MORENO, UNIFORME, NO DEBE ESTAR QUEMADA, NI TENER MATERIAL EXTRAÑO ALGUNO, OLOR Y SABOR: DEBE SER CARACTERÍSTICO AL PAN HORNEADO, BIEN COCIDO, SIN ACIDEZ, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, TEXTURA: LA MIGA DEBE SER ELÁSTICA, POCO POROSA Y UNIFORME, NO DEBE SER DESMENUZABLE, NI PEGAJOSA INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, AGUA, AZÚCAR, GRASA VEGETAL, LEUDANTE (LEVADURA), SAL, EMULSIFICANTE (HARINA DE SOYA, ESTEAROIL LACTILATO DE SODIO), CONSERVANTE (PROPIONATO DE CALCIO Y SORBATO DE POTASIO), REGULADOR PH (ACIDO LÁCTICO). **Ver ficha técnica No 74**	UNIIDAD	39
	QUESO CAMPESINO: PRESENTACIÓN: EL EMPAQUE ES EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, TERMOSELLABLE, PESO NETO DE 1000 G. DESCRIPCION: QUESO FRESCO PRENSADO PRODUCTO LÁCTEO OBTENIDO POR LA COAGULACIÓN DE LA LECHE PASTEURIZADA POR LA ACCIÓN DEL CUAJO Y LA ELIMINACIÓN	UNIIDAD	39

	PARCIAL DEL LACTO SUERO. PRODUCTO LÁCTEO DEBE PRESENTAR COLOR: BLANCO SABOR: CARACTERÍSTICO OLOR: A AROMA LÁCTEO TEXTURA: SÓLIDA BLANDA Y SUAVE, SIN BABOSIDADES. INGREDIENTES: LECHE ENTERA, CLORURO DE CALCIO, CUAJO, SAL **Ver ficha técnica No 75**		
	QUESO CREMA PARA UNTAR: PRESENTACIÓN: VASO CILÍNDRICO CON ASA Y TAPADERA DE PLÁSTICO, PESO NETO DE 400 G. DESCRIPCION: QUESO FRESCO PARA UNTAR PRODUCTO LÁCTEO OBTENIDO POR LA COAGULACIÓN DE LA LECHE PASTEURIZADA POR LA ACCIÓN DEL CUAJO Y LA ELIMINACIÓN PARCIAL DEL LACTO SUERO. EL PRODUCTO LÁCTEO DEBE PRESENTAR: COLOR: BLANCO MARFIL OLOR Y SABOR: LÁCTICO TEXTURA: CREMOSA, SUAVE Y UNTABLE. INGREDIENTES: LECHE PASTEURIZADA DE VACA, NATA, PROTEÍNAS DE LECHE, SAL, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR Y FERMENTADOS LÁCTICOS. **Ver ficha técnica No 76**	UNIIDAD	39
	QUESO CREMA TAJADO: PRESENTACIÓN: BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO EMPACADA AL VACIO, PESO NETO DE 500 G. TAJADO. DESCRIPCION: EL QUESO DOBLE CREMA TAJADO ES UN PRODUCTO FRESCO, ÁCIDO, NO MADURADO DE PASTA SEMICOCIDA E HILADA, ELABORADO A PARTIR DE LECHE FRESCA Y ACIDA. ES UN ALIMENTO CON UN CONTENIDO DE HUMEDAD Y GRASA ALTOS, LO QUE LO HACE UN QUESO SEMIBLANDO. ESTE PRODUCTO SE CONSUME FRESCO, TIENE UN SABOR MODERADAMENTE ÁCIDO Y PARA SU CONSERVACIÓN SE DEBE REFRIGERAR. COLOR: BLANCO CREMA, CASI AMARILLO Y BRILLANTE, SABOR: FRESCO Y CREMOSO CON ASOMOS DE ACIDEZ,OLOR: AROMA AGADABLE A LECHE FRESCA. TEXURA: SU CONSISTENCIA ES CREMOSA, SEMIBLANDA Y LISA, SIN CORTEZA NI AGUJEROS INGREDIENTES: LECHE, LECHE ACIDIFICADA, CUAJO DISUELTO, SAL, LECHE ACIDA PASTEURIZADA DE VACA, NATA, PROTEÍNAS DE	UNIIDAD	39

	LECHE, SAL, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR Y FERMENTADOS LÁCTICOS. **Ver ficha técnica No 77**		
	SALCHICHA: PRESENTACIÓN: LATA DE SALCHICHAS TIPO FRANKFURT, PESO NETO DE 360 G. DESCRIPCION: PRODUCTO CARNICO PROCESADO, COCIDO, EMBUTIDO, ELABORADO A BASE DE CARNE. COLOR: ROSADO CLARO, SABOR: CARNICO, ESPECIES CARACTERISTICO, TEXURA: FIRME, SUAVE, UNIFORME. INGREDIENTES: CARNE DE CERDO, AGUA, FÉCULA DE PATATA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, ESPECIAS (MOSTAZA), ANTIOXIDANTES, EMULGENTES, POTENCIADOR DEL SABOR Y CONSERVANTE, SABOR AHUMADO SIN GLUTEN, NI LACTOSA **Ver ficha técnica No 78**	UNIIDAD	39
	UVA PASA: PRESENTACIÓN: BOLSA DE POLIETILENO, PESO NETO DE 250 G. DESCRIPCION: SE DENOMINA UVA PASA O PASA DE UVA A LA UVA SECA, DESHIDRATADA PARCIALMENTE. SUELEN COMERSE EN CRUDO, COCIDAS O COMO CONDIMENTO EN OTROS PLATOS GASTRONOMICOS, COLOR: MARRÓN A MARRÓN ROJIZO O NEGRO ROJIZO,SABOR: DULCE, OLOR: DULCE, TEXTURA: ARRUGADA INGREDIENTES: UVA **Ver ficha técnica No 79**	UNIIDAD	39
	PERNILES DE PAVO AHUMADO PRESENTACIÓN: BOLSA TERMOENCOGIBLE AL VACÍO, PIEZA ENTRE 550 Y 600 GR DESCRIPCION: PERNILES DE PAVO ADOBADO CON ESPECIAS, HORNEADO Y AHUMADO, CURADO, AHUMADO NATURALMENTE, COCIDO Y ENVASADO AL VACÍO. APARIENCA: FIRME, COLOR EXTERNO: CAFÉ CLARO, SABOR: AHUMADO CON NOTAS A CARNE DE PAVO, OLOR: AHUMADO, TEXTURA: FIRME. INGREDIENTES: MUSLO DE PAVO, AGUA, SAL YODADA, DEXTROSA, PROTEÍNA AISLADA DE SOYA, FÉCULA DE PAPA, CARRAGENINA, FOSFATO DE SODIO, CONDIMENTOS, ERITORBATO DE SODIO, NITRITO DE SODIO, CASEINATO DE SODIO Y AHUMADO NATURAL. **Ver ficha técnica No 80**	UNIIDAD	39

	BOCADILLO EN LONJA: PRESENTACIÓN: BOLSA DE POLIETILENO, PESO NETO DE 250 G. DESCRIPCION: EL BOCADILLO RESULTA DE LA MEZCLA Y COCCIÓN DE PULPA DE GUAYABA Y AZÚCAR. CON OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO A GUAYABA. COLOR: EL COLOR DEL BOCADILLO ES ROJO UNIFORME, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SABOR: DULCE Y CARACTERÍSTICO DE LA GUAYABA, OLOR: GUAYABA, CONSISTENCIA FIRME, APARIENCIA: EL PRODUCTO DEBE ESTAR TOTALMENTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS Y SIN SEÑALES DE RESEQUEDAD O REVENIMIENTO INGREDIENTES: PULPA DE GUAYABA, SACAROSA, PECTINA, REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), COLOR ROJO **Ver ficha técnica No 81**	UNIIDAD	39
	MERMELADA DE MORA PRESENTACIÓN: BOLSA FLEXIBLE DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, PESO NETO X 400G. PRODUCTO DULCE HECHO A BASE DE PULPA NATURAL INGREDIENTES EXTRACTO DE MORA, AZÚCAR Y AGUA ASPECTO: VISCOSO, COLOR: MORADO, OLOR: SABOR: DULCE **Ver ficha técnica No 82**	BOLSA	39
	MERMELADA DE FRESA PRESENTACIÓN: BOLSA FLEXIBLE DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, PESO NETO X 400G. PRODUCTO DULCE HECHO A BASE DE PULPA NATURAL INGREDIENTES EXTRACTO DE FRESA, AZÚCAR Y AGUA ASPECTO: VISCOSO, COLOR: ROJO, OLOR: SABOR: DULCE **Ver ficha técnica No 82**	BOLSA	39
	MASMELOS EN FORMA DE CORAZÓN PRESENTACIÓN: BOLSA x 50 UNIDADES, MALVAVISCOS EN FORMA DE CORAZÓN, SABORES A FRESA Y VAINILLA. INGREDIENTES: AZÚCAR, GELATINA Y AGUA **Ver ficha técnica No 83**	BOLSA	39

	PONQUE TRADICIONAL PRESENTACIÓN: EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, PESO NETO X 230G TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, SABOR TRADICIONAL **Ver ficha técnica No 84**	BOLSA	39
	CEREZAS EN ALMIBAR: CEREZAS ENTERAS EN ALMIBAR, EMPACADAS EN FRASCO DE VIDRIO HERMETICAMENTE SELLADO REQUISITOS GENERALES: LAS UNIDADES DEBEN TENER COLOR ROJO BRILLANTE, RAZONABLEMENTE BRILLANTE QUE SEA IGUAL O MEJOR A UN TONO VERDOSO-AMARILLO. LAS UNIDADES DEBEN SER UNIFORMES EN TAMAÑO. DEBEN TENER UNA TEXTURA TÍPICA DE CEREZAS ENLATADAS, DEBIDAMENTE PREPARADOS Y PROCESADOS. FRASCO DE VIDRIO CON MEDIDAS: DIÁMETRO: 8-10 cm ALTURA: 12-15 cm **Ver ficha técnica No 85**	FRASCO	39
	CHOCOLATINA PRESENTACIÓN EN CAJA QUE CONTIENE 24 UNIDADES DE 40 G CADA UNA. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: SABOR: COMBINA EL SABOR SUAVE Y DULCE DEL CHOCOLATE CON LECHE CON LA CROCANCIA DEL MANÍ. TAMAÑO: DISPONIBLE EN DIFERENTES TAMAÑOS, INCLUYENDO EL CLÁSICO TAMAÑO INDIVIDUAL Y LA VERSIÓN MINI. POPULARIDAD: ES UNA DE LAS CHOCOLATINAS MÁS VENDIDAS EN COLOMBIA. HISTORIA: NACIÓ EN 1961 Y ES UNA DE LAS PRIMERAS GOLOSINAS DE CHOCOLATE FABRICADAS INDUSTRIALMENTE EN COLOMBIA. PRESENTACIÓN: LA CHOCOLATINA SUELE VENIR EN UN ENVOLTORIO COLORIDO, CON EL NOMBRE DE LA MARCA Y UN DISEÑO ATRACTIVO. VARIANTES: SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN VERSIONES CON MANÍ Y TAMBIÉN EN VERSIONES SIN AZÚCAR" **Ver ficha técnica No 86**	CAJA	39

2	CAJA ORGANIZADORA MODUBUX: DESCRIPCION: CAJA ELABORADA EN PLASTICO, UN MATERIAL QUE NO SE OXIDA NI SE ROMPE, ADEMAS NO SE DETERIORA CON LA HUMEDAD Y ES RESISTENTE AL IMPACTO. DISEÑO CON TAPA APILABLE Y FUNCIONAL. MEDIDAS: ANCHO: 20 CM ALTO: 12 CM, PROFUNDIDAD: 34 CM, COLOR: TRANSPARENTE, MATERIAL: PLASTICO GARANTIA: 3 MESES **Ver ficha técnica No 87**	UNIIDAD	39

Nota 1: El proponente deberá respetar el presupuesto asignado a los servicios requeridos por cada rubro, so pena de rechazo de la propuesta; para lo cual se deberá agrupar los elementos requeridos por cada rubro estableciendo el respectivo total y al final totalizar el valor de la propuesta.

Nota 2: El valor establecido para un servicio, deberá ser el mismo en todos en los rubros en los cuales se ofrezca el mismo elemento o servicio, so pena de rechazo de la propuesta.

Nota 3: Las fechas en las que se requieren los servicios objeto del contrato, serán comunicadas al contratista por parte de los supervisores del contrato con anterioridad a la realización cada evento.

Nota 4: Los eventos serán realizados en el Departamento del Guaviare, estos eventos estarán de acuerdo a la programación de cada actividad; el transporte del servicio de los alimentos será a cargo del contratista, por lo que el Departamento no cancelará ningún valor adicional a lo establecido en este contrato.

Nota 5: El proponente deberá presentar marcas de los productos en la propuesta económica, so pena de Rechazo de la propuesta.

Nota 6: La fecha de vencimiento de los productos de las anchetas no deberá ser menor a cuatro meses.

Nota 7: el proponente deberá de entregar al almacén departamental trescientas veintitrés (323) anchetas debidamente empacadas en la caja organizadora envuelta en papel celofán.

3.3 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Y DE LA GOBERNACION

3.3.1. Obligaciones del Contratista

1. Realizar oportunamente la prestación de los servicios anteriormente descritos dentro del plazo y las condiciones que le indique el Departamento.
2. Ajustarse en su totalidad a las especificaciones contenidas en la invitación pública y a la propuesta hecha al Departamento.
3. Garantizar la calidad de los servicios y productos, según la propuesta del contratista.

4. Cumplir con el objeto del presente contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe, ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con el Departamento.
5. Realizar entrada almacén departamental de los elementos que lo requieran.
6. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y en trabamientos que puedan presentarse, y en general se obliga a cumplir con lo establecido en la Ley 1150 de 2007, Ley 80 de 1993 y Decretos reglamentarios.
7. Cumplir con las leyes, decretos, acuerdos, resoluciones o reglamentos o cualquier acto de autoridad nacional o Departamental vigente que tenga relación con el objeto del presente contrato. En caso de que cualquiera de las disposiciones normativas antes mencionadas ocasione gastos o costos no previstos, éstos serán a cargo de EL CONTRATISTA.
8. EL CONTRATISTA asumirá cualquier obligación que pudiere serle impuesta al Departamento por cualquier violación de la ley en la ejecución del contrato.
9. EL CONTRATISTA prestará los servicios de manera independiente, esto es, sin subordinación laboral, utilizando los recursos logísticos propios de su actividad.
10. Garantizar que se tomarán las medidas necesarias para el adecuado servicio y manejo, bajo estrictas normas y estándares de higiene y presentación, de alimentos que sean requeridos durante la realización de las reuniones y eventos.
11. Garantizar que se dará el tratamiento adecuado, según la normatividad vigente, a los residuos y basuras que se generen en la realización de cada evento.
12. El CONTRATISTA organizará el suministro de almuerzos, cenas y refrigerios durante las actividades (refrigerios AM/PM,), cuando ello se requiera, solicitado a través del SUPERVISOR.
13. Encontrarse al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales durante la ejecución del contrato.
14. Afiliarse al sistema General de Riesgos laborales
15. Informar oportunamente al supervisor de las novedades que se presenten relacionadas con el cumplimiento del objeto contractual.
16. Las demás que sean inherentes y relacionadas con el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato.

3.3.2. Obligaciones de la Gobernación

1. Cancelar al contratista en la forma y términos establecidos en el contrato
2. Suministrar oportunamente la información que requiere el contratista para el cumplimento de sus obligaciones contractuales.
3. Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
4. Impartir las instrucciones necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.
5. Verificar el cumplimiento del contratista frente a las obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social.
6. Realizar la supervisión del contrato.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN, JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTOS JURÍDICOS

En cuanto a la modalidad de selección del contratista la Ley 1150 de 2007 dispone en su Artículo 2° - De las modalidades de selección, que: *"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:*

(...)

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:

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 el departamento del Guaviare la menor cuantía es hasta 450 salarios mínimos legales mensuales, debido a que el presupuesto anual es superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales.

Por tal razón y al no encontrarnos frente a bienes de características técnicas uniformes la modalidad será la selección abreviada de menor cuantía, conforme lo define el artículo 2.2.1.2.1.2.20. del Decreto 1082 de 2015.

En razón del objeto a contratar la Entidad requiere evaluar además de precio, calidad e idoneidad, por lo tanto, el único factor de selección no será el precio, acorde con lo preceptuado en el Artículo 2.2.1.1.2.2.2., del Decreto 1082 de 2015, en relación con el 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.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

5.1. Análisis del Sector- Estudio del Mercado

El valor estimado del contrato es de: **QUINIENTOS DIECIOCHO MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL CUATRICION PESOS ($518.244.400) M /CTE**, incluido el IVA y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

5.2. Variables consideradas para calcular el presupuesto oficial

El valor estimado del contrato se determinó de acuerdo con los precios establecidos en el mercado, soportado en las cotizaciones solicitadas por el Departamento; a Inversiones M&R SAS ZOMAC; GYAFRA SAS y GRUPO LA COLINA AZUL, quienes prestan los servicios requeridos y que suministran los servicios objeto del presente proceso de selección abreviada de menor cuantía. Las cotizaciones de estas personas hacen parte integral de este estudio. En consecuencia y teniendo en cuenta el valor promedio de las cotizaciones solicitadas, el valor estimado del contrato se estructura así: Se describe valores cotizados y promedio. ***ver especificaciones técnicas en el Anexo 1***

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

DIA DEL SEVIDOR PUBLICO											
				COTIZACION 1 INVERSIONES MYR SAS ZOMAC		COTIZACION 2 GYAFRA SAS		COTIZACION 3 GRUPO LA COLINA AZUL		PROMEDIO COTIZACIONES	
ITEM	DETALLE ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Conferencia con temática del código de integridad, relaciones laborales, mejoramiento del desempeño y buen ambiente laboral.	Global	1	$4,900,000.00	$4,900,000.00	$4,800,000.00	$4,800,000.00	$5,300,000.00	$5,300,000.00	$5,000,000.00	$5,000,000.00
2	Almuerzos tipo Carta; Opción 1: Amarillo a la monseñor x 200gr, con jugo de fruta en agua de 8 onzas. Opción 2: Dorado a la criolla x 200gr, con jugo de fruta en agua de 8 onzas. Opción 3: Pescado dorado a la piraquiña x 200gr, con jugo de fruta en agua de 8 onzas. Opción 4: Porción de carne a la llanera 800 gr. papa, yuca, guacamole sancocho, con gaseosa individual 600 ml y/o cola y pola en lata. Opción 5: Pescado moquiado x 300gr, acompañado con caldo de pescado x 25 onzas, con casabe y/o patacón), con jugo de fruta en agua de 8 onzas. Opción 6: Fiambre criollo envuelto en hoja de plátano, base de arroz, chicharrón mediano, una colombina pollo y 125 grs de costilla de cerdo, tajada de maduro, papa salada y yuca frita, bebida de limonada natural de panela de 16 oz y postre de plátano melado con queso	Global	333	$72,000.00	$23,976,000.00	$70,000.00	$23,310,000.00	$78,500.00	$26,140,500.00	$73,500.00	$24,475,500.00
3	Bolsa de agua presentación 300 cm, agua potable tratada para el consumo humano.	Unidad	2000	$750.00	$1,500,000.00	$700.00	$1,400,000.00	$890.00	$1,780,000.00	$780.00	$1,560,000.00

4	Botella de agua mini:contiene 330 ml, Material: plástico (tereftalato de polietileno) Altura: 187mm, Peso : 14g	Unidad	666	$1,800.00	$1,198,800.00	$1,500.00	$999,000.00	$1,950.00	$1,298,700.00	$1,750.00	$1,165,500.00
5	Botella plástica de gaseosa por 250 ml	Unidad	666	$4,300.00	$2,863,800.00	$4,600.00	$3,063,600.00	$4,900.00	$3,263,400.00	$4,600.00	$3,063,600.00
6	Alquiler de sonido: Dos (2) cabinas activas de 1000 w SPL máx.: 129 dB, equipadas con woofer de 15" y transductor de compresión de 1,4", mezclador digital de 4 canales integrado con efectos, respuesta en frecuencia: 42 – 20000 Hz, ecualizador, compresor, ducker, eliminador de realimentación. Dos (2) micrófonos inhalámbricos en sistema dual (2 canales UHF , 1 canal plug, 300 pies de alcance frecuencua 2*60 ajustable). Un (1) consola o mixer mínimo de 5 canales con ecualizador de bandas por al menos en 4 canales. Nota: Incluye transporte e instalación en el sitio donde se realizará el evento, para lo cual, el supervisor informará al contratista, el lugar, día y hora con anticipación.	Unidad	1	$4,500,000.00	$4,500,000.00	$4,508,000.00	$4,508,000.00	$4,792,000.00	$4,792,000.00	$4,600,000.00	$4,600,000.00
7	Termo en acero Altura (Largo): 21 cm (incluyendo la tapa por lo general). Diámetro base: Entre 6.5 cm y 7.3 cm (medida estándar para portavasos de autos y bicicletas). Capacidad estimada: 500 ml - 600 ml (17 a 20 oz). Material del cuerpo: Aluminio de alta	Unidad	333	$56,000.00	$18,648,000.00	$57,000.00	$18,981,000.00	$67,000.00	$22,311,000.00	$60,000.00	$19,980,000.00

	pureza (grado alimenticio), ligero y resistente a impactos.Material de la tapa: Plástico polipropileno (PP) libre de BPA, con empaque de silicona hermético. Peso vacío: Entre 110 y 150 gramos (un termo muy ligero comparado con los de acero inoxidable). Diseño de acuerdo al manual de identidad gráfica de la Gobernación de Guaviare y a definir con el supervisor									
8	Sitio campestre que tenga capacidad de mínimo 350 personas, con parqueadero y piscina, a su vez debe contar con amplias zonas verdes para el desarrollo de actividades de integración con todos los servidores públicos de la Gobernación de Guaviare.	Unidad	1	$5,700,000.00	$5,700,000.00	$5,280,000.00	$5,280,000.00	$7,020,000.00	$7,020,000.00	$6,000,000.00	$6,000,000.00
9	ESTACIÓN DE FRUTA: El contratista en la actividad debe colocar a disposición de la entidad una estación de canapés de fruta, la cual debe contar con sandía, piña, banano y bocadillo, para los servidores públicos de la gobernación del Guaviare, debe contener mínimo 1200 unidades empacadas cada una en una bolsa plástica transparente y sellada con sandía y piña, con un peso de 500gr y debidamente refrigeradas para evitar que la fruta se oxide o avinagre, a su vez, debe brindar 1200 bananos y 1200 bocadillos en cada jornada, la fruta debe estar fresca, porcionada y organizada en el stand o estación como lo va a garantizar el contratista, el bocadillo debe ser fresco sabor a guayaba, sabor dulce, debe tener un peso neto mínimo de 50gr por porción.	Unidad	1	$5,200,000.00	$5,200,000.00	$5,060,000.00	$5,060,000.00	$6,240,000.00	$6,240,000.00	$5,500,000.00	$5,500,000.00

10	DECORACIÓN DÍA DEL SERVIDOR PÚBLICO:Decoración de recinto; un stand de fotos compuesto por un arco de globos de 1.80 de alto con 300 globos R12 colores surtidos entre blanco, azul y verde, fondo brillante con dimensiones igual o superior a 2x2 metros, letras o mensaje alusivo al día del servidor público con dimensiones iguales o superiores de 1m de alto X 50 cm de ancho, tapete de felpa de 2x2 metros, cuadro selfie decorado alusivo al día del servidor con dimensiones de 1.20m x 1.20m para registro fotográfico. Decoración de techo con velos de colores blanco, verde y azul. Mesa principal decorada con centro de mesa en flores naturales. Nota. La decoración deberá realizarse en el sitio del evento, incluye transporte.	Unidad	1	$2,800,000.00	$2,800,000.00	$2,670,000.00	$2,670,000.00	$3,530,000.00	$3,530,000.00	$3,000,000.00	$3,000,000.00
11	Alquiler de mesas (medidas: 80.5 largo, 139 cm de ancho, 72.5 cm de alto Color blanco) con sus respectivos manteles y sobre manteles blancos o a elección del supervisor, que serán entregadas en el sitio donde se realice cada evento y debidamente vestidas, incluye transporte.	Unidad	58	$35,000.00	$2,030,000.00	$33,000.00	$1,914,000.00	$46,000.00	$2,668,000.00	$38,000.00	$2,204,000.00
12	Alquiler de sillas (medidas: 57.5 cm largo, 49.0 de ancho, 86.5 cm de alto, color blanco o a elección del supervisor) entregadas en el sitio donde se realice cada evento, incluye transporte.	Unidad	333	$3,400.00	$1,132,200.00	$3,300.00	$1,098,900.00	$3,800.00	$1,265,400.00	$3,500.00	$1,165,500.00
13	bebidas - jugo y/o granizado de bienvenida de 10 onz tipo de bebida preparada a base de hielo picado junto con: jugo de fruta, tales como	Unidad	333	$12,000.00	$3,996,000.00	$13,000.00	$4,329,000.00	$14,000.00	$4,662,000.00	$13,000.00	$4,329,000.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	limón,fresas, kiwi, sandía, melón, piña,naranja etc.										
14	artista de la región, intérprete de música variada, para amenizar por dos horas el evento	Global	1	$5,000,000.00	$5,000,000.00	$4,800,000.00	$4,800,000.00	$5,200,000.00	$5,200,000.00	$5,000,000.00	$5,000,000.00
15	Alquiler dos pares de canchas de minitejo por día con los tejos	Unidad	1	$240,000.00	$240,000.00	$245,000.00	$245,000.00	$265,000.00	$265,000.00	$250,000.00	$250,000.00
16	Alquiler de un par de juego de rana por día con argollas	Unidad	1	$167,000.00	$167,000.00	$180,000.00	$180,000.00	$163,000.00	$163,000.00	$170,000.00	$170,000.00
17	Alquiler de juegos de mesa comprendidos en parqués, dominó, poker y naipe	Unidad	1	$142,000.00	$142,000.00	$160,000.00	$160,000.00	$148,000.00	$148,000.00	$150,000.00	$150,000.00
TOTAL					**$83,993,800.00**		**$82,798,500.00**		**$96,047,000.00**		**$ 87,613,100**

JORNADA CULTURAL SERVIDORES PÚBLICOS											
				COTIZACION 1 INVERSIONES MYR SAS ZOMAC		COTIZACION 2 GYAFRA SAS		COTIZACION 3 GRUPO LA COLINA AZUL		PROMEDIO COTIZACIONES	
ITEM	DETALLE ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**incentivo a la participación** **trofeo primer puesto** descripción: trofeo tallado en material de metal, duradero y detallado, marco de base resistente y estable, colores brillantes, suave y delicado, con textura cómoda. color: dorado tamaño: alto: 35 - 40 cm ancho: 26 – 30 cm fondo: 10 – 15 cm material: elaborado en metal, madera o vidiro, debe llevar en resina y en alto	UNIDAD	1	$240,000.00	$240,000.00	$260,000.00	$260,000.00	$250,000.00	$250,000.00	$250,000.00	$250,000.00

	relieve la figura alusiva a la jornada cultural. el trofeo de primer lugar, elaborado en metal y madera o vidrio, de 32 cm de altura, baño dorado, base en madera, de 8 cms, placa con logo y textos a color. observación. el trofeo para el primer lugar, debe ir marcados con el logo de la gobernación del guaviare, atendiendo la linea grafica del manual de identidad, según diseño aprobado por el supervisor.										
2	**incentivo a la participación** **trofeo segundo puesto** nombre: trofeo tallado en material de metal, duradero y detallado, marco de base resistente y estable, colores brillantes, suave y delicado, con textura cómoda. color: plateado tamaño: alto: 32 - 35 cm ancho: 21 – 26 cm fondo: 10 – 12 cm material: elaborado en metal, madera o vidiro, tamaño 25 cms de altura, debe llevar en resina y en alto relieve la figura alusiva a la jornada cultural, baño plateado, base en madera, 7 cms placa con logos y textos a color. observación. el trofeo para el segundo lugar, debe ir marcados con el logo de la	UNIDAD	1	$220,000.00	$220,000.00	$220,000.00	$220,000.00	$220,000.00	$220,000.00	$220,000.00	$220,000.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	gobernación del guaviare, atendiendo la linea grafica del manual de identidad, según diseño aprobado por el supervisor.										
3	**incentivo a la participación** **trofeo tercer puesto** trofeo tallado en material de metal, duradero y detallado, marco de base resistente y estable, colores brillantes, suave y delicado, con textura cómoda. color: bronce tamaño: alto: 25 - 30 cm ancho: 17 – 20 cm fondo: 7 – 10 cm material: elaborado en metal, madera o vidiro, tamaño 22 cms de altura, debe llevar en resina y en alto relieve la figura alusiva a la jornada cultural de 22 cms de altura, baño plateado, base en madera, 6 cms placa con logos y textos a color. observación. el trofeo para el tercer lugar, debe ir marcados con el logo de la gobernación del guaviare, atendiendo la linea grafica del manual de identidad, según diseño aprobado por el supervisor.	UNIDAD	1	$215,000.00	$215,000.00	$215,000.00	$215,000.00	$215,000.00	$215,000.00	$215,000.00	$215,000.00
4	KIT DECORACIÓN: 5 paquetes x 50 unidades de Globos fabricados en látex, R12 -Tamaño 30 Cm – 12" – colores surtidos 4 paquetes de globos mil figuras, paquete x 50 unidades de globos fabricados en látex, -Tamaño inflado de 60 Cm" – colores surtidos	Kit	8	$2,760,000.00	$22,080,000.00	$2,850,000.00	$22,800,000.00	$3,390,000.00	$27,120,000.00	$3,000,000.00	$24,000,000.00

	7 Frascos de pintura tipo emulsión, vinilo artístico x1000gr (color amarillo, azul, rojo, verde, blanco, lila y negro,uno de cada uno) 3 cajas Marcadores x 12 c/u Colores diversos, permanente, desechable, de cuerpo redondo, de punta biselada, para hacer líneas de aprox. 0,4 mm con 3 anchos de línea 5 rollos papel KRAFT, 60 gramos * 200 metros, 40 pgdas 5 block de papel iris, tamaño carta de 80 hojas 6 silicona líquida x 250ml 4 Kg de silicona en barra, 20 cm de largo y 15 mm de diámetro 3 pistolas grande de silicona, Largo: 19cm, Ancho: 2,5cm, Alto: 16cm, Peso: 170g, 110v 80w de potencia 3 tijeras grandes de 20.5 cm, Material: Acero inoxidable, Mango ABC 3 bisturís grandes Material: Acero inoxidable, 18 mm, mango antiderrapante 3 rollos de cinta adhesiva ancha transparente 48cm x 200 metros 3 Rollos Cinta de enmascarar Rollo x 40mts, Tipo De Adhesivo: Caucho sensible a la presión 4 tarros de pegante líquido, pegante para papel x250gr 2 grapadora tipo pinza, medidas de 16,5 x 5,5 cm, material metálico, tamaño de las grapas de 50 mm, capacidad de 20 grapas 4 cajas de grapas standard x 1000 unidades 10 láminas de FOAMI normal Pliego 1.40m X2.9m Espesor 4mm 10 láminas de FOAMI escarhcado Pliego										

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	1.40m X2.9m Espesor 4mm 4 carretes de nylon - Rollo 90m, resistencia de 100lb grosor: 0.95 mm material: Poliamida, transparente 5 paquetes de Papel Celofán, paquete x25 unidades, pliego 70x10cm varios colores 3 paquetes de papel crepe, medidas 150 x 50 cm, surtidos de 10 colores diferentes 7 láminas de cartón paja – pliego de 70x100cm 8 láminas de icopor – lamina 1x1 metro de 1.5cm, color blanco 4 pliegos de cartulina –70 x 100 centímetros colores blanco, negro, azul y verde. 2 kg de alambre dulce, calibre 16 en material de acero 2 set de pinceles cerda plana x 12 unidades, material del mango en madera, serie 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 1 cinta doble faz magic tape transparente, 5m largo x 3 cm ancho, 1.5mm de espesor 2 cajas de chinches Metálico color negro por 50 unidades 2 rollos de cartón corrugado, medidas de 10 metros cuadrados (1.20 m de ancho X 8.33 de largo) 2 brochas para pintar de 63mm(2.5"), mango plástico, cerdas en material sintético forma plana										
5	KIT PARA JURADOS 1 Agendas medio oficio personalizada tamaño 21,5 x 16,5 cms (medio oficio) portada en pasta dura propalcote de 300 grm, impresion a color 4 tintas con terminado en brillo uv mate, 80 hojas	Kit	3	$173,000.00	$519,000.00	$158,400.00	$475,200.00	$208,600.00	$625,800.00	$180,000.00	$540,000.00

	internas impresas a una tinta por ambos lados a 1x1, sobre papel bond de 70 grs,pasta dura de 1,5mm, encuadernado anillado, 3 separadores impresos a todo color por ambas caras, sobre papel cote de 115 grs, diseño a definir con el supervisor. 1 Bolígrafo retráctil, ecológico medidas (Largo: 14.7 cms) color de tinta negro, con dieseño personalizado a elección del supervisor. 1 Escarapela tipo periodista de material clear satinado super transparente en la parte frontal y textil plástico, medidas de 13.5 X 10.7 cm, con cinta para colgar de color azul y etiqueta a full color en la escarapela y diseño personalizado a elección del supervisor. 1 paraguas (sombrilla) Material Poliéster Impermeable, Largo 63cm, Diámetro 100cms, Material del Bastón extensión de acero, Tipo de Impresión 3 estampados a una tinta, Mango Mango de ABS ergonómico, Botón para apertura y cierre automáticos, diseño de impresión a definir con el supervisor										
6	Bolsa de agua de 300 cm c/una Agua potable tratada para el consumo humano, presentación en bolsas de 360 c.c	Unidad	5000	$750.00	$3,750,000.00	$700.00	$3,500,000.00	$890.00	$4,450,000.00	$780.00	$3,900,000.00
7	**Refrigerio: (Servicio en el Departamento del Guaviare).** **Opción 1:** Sándwich de pan, con 25gr jamón, 30gr queso, 10gr lechuga, 5gr tomate y 6gr cebolla y 200gr salsa rosada, con jugo Natural de 12 Oz en vaso sellado.	Unidad	1300	$15,000.00	$19,500,000.00	$14,000.00	$18,200,000.00	$18,400.00	$23,920,000.00	$15,800.00	$20,540,000.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	Opción 2: Parfait, vaso de 250ml ¼ taza de cereales integrales crujientes o granola con bajo contenido graso. ½ taza de yogur de vainilla de bajo contenido graso. ¼ taza de cada una de dos frutas de estación, cortadas (frescas, banano o papaya). **Opción 3:** Burrito de res x 120gr, plátano maduro, vegetales y queso con gaseosa de 250ml o jugo natural de 12 Oz en vaso sellado. **Opción 4:** Brocheta de pollo o carne asada de 150gr acompañada de bebida natural servido en vaso de 12 onzas sellado o gaseosa de 250 ml. **Nota: Empacado en vaso sellado en recipiente biodegrable de calidad con las normas higiénicas.**										
8	**Almuerzo Corriente:(Servicio en el Departamento del Guaviare).** **Opción 1:** Bandeja con lentejal, arroz, carne a la plancha X 120gr, patacones, ensalada y jugo natural en vaso de 10 onzas sellado. **Opción 2:** Bandeja con pollo frito x 120gr, acompañado de arroz, papa al vapor, ensalada tradicional (lechuga crespa, tomate, cilantro) y jugo natural en vaso de 10 onzas sellado. **Opción 3:** porción de lechona de 400gr servida en empaque biodegradable, acompañado con arepa blanca y gaseosa de 250ml **Opción 4:** Sopa de avena x 25 onzas o fruta, acompañada de arroz, pechuga a la plancha x 120gr, puré de papa cremoso, ensalada mixta, jugo natural en agua en vaso de 10 onzas sellado.	Unidad	1300	$20,000.00	$26,000,000.00	$19,000.00	$24,700,000.00	$24,000.00	$31,200,000.00	$21,000.00	$27,300,000.00

	Opción 5: Arroz ranchero de 400 gr con costillitas ahumadas en láminas, chorizo, carne de cerdo en julianas, habichuela, zanahoria, cebollín, plátano maduro, raíz china y salsa agridulce, jugo natural en agua en vaso de 10 onzas o gaseosa 250 ml **Nota: Empacado en recipiente biodegrable de calidad con las normas higiénicas.**										
9	Alquiler de sonido: Dos (2) cabinas activas de 1000 w SPL máx.: 129 dB, equipadas con woofer de 15" y transductor de compresión de 1,4", mezclador digital de 4 canales integrado con efectos, respuesta en frecuencia: 42 – 20000 Hz, ecualizador, compresor, ducker, eliminador de realimentación. Dos (2) micrófonos inhalámbricos en sistema dual (2 canales UHF , 1 canal plug, 300 pies de alcance frecuencua 2*60 ajustable). Un (1) consola o mixer mínimo de 5 canales con ecualizador de bandas por al menos en 4 canales. Nota: Incluye transporte e instalación en el sitio donde se realizará el evento, para lo cual, el supervisor informará al contratista, el lugar, día y hora con anticipación.	UNIDAD	2	$4,200,000.00	$8,400,000.00	$4,550,000.00	$9,100,000.00	$5,050,000.00	$10,100,000.00	$4,600,000.00	$9,200,000.00
10	Alquiler de mesas (medidas: 80.5 largo, 139 cm de ancho, 72.5 cm de alto Color blanco) con sus respectivos manteles y sobre manteles blancos o a elección del supervisor, que serán entregadas en el sitio donde se realice cada evento y	Unidad	58	$35,000.00	$2,030,000.00	$33,000.00	$1,914,000.00	$46,000.00	$2,668,000.00	$38,000.00	$2,204,000.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	debidamente vestidas, incluye transporte.										
11	Alquiler de sillas (medidas: 57.5 cm largo, 49.0 de ancho, 86.5 cm de alto, color blanco o a elección del supervisor) entregadas en el sitio donde se realice cada evento, incluye transporte.	Unidad	333	$3,400.00	$1,132,200.00	$3,300.00	$1,098,900.00	$3,800.00	$1,265,400.00	$3,500.00	$1,165,500.00
TOTAL					**$84,086,200.00**		**$82,483,100.00**		**$102,034,200.00**		**$89,534,500.00**

INCENTIVOS PRE PENSIONADOS 2026

				COTIZACION 1 INVERSIONES MYR SAS ZOMAC		COTIZACION 2 GYAFRA SAS		COTIZACION 3 GRUPO LA COLINA AZUL		PROMEDIO COTIZACIONES	
ITEM	DETALLE ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	CENA TIPO BUFFETE 150 GRAMOS – PROTEÍNA C/U 100 GRAMOS – CEREAL C/U 100 GRAMOS – VEGETALES C/U 100 GRAMOS - CARBOHIDRATO C/U CENA (CENA TIPO BUFET EL CUAL ESTÁ CONFORMADO MÍNIMO 2 PROTEÍNA, UN CARBOHIDRATO, UN CEREAL, VEGETALES, UN ALIMENTO ENERGÉTICO, UNA BEBIDA DE 300 ML, ADEREZO Y POSTRE .	Unidad	80	$78,400.00	$6,272,000.00	$78,400.00	$6,272,000.00	$83,200.00	$6,656,000.00	$80,000.00	$6,400,000.00
2	Botella plástica de gaseosa por 250 ml	Unidad	240	$4,300.00	$1,032,000.00	$4,600.00	$1,104,000.00	$4,900.00	$1,176,000.00	$4,600.00	$1,104,000.00
3	Kit de reconocimiento para prepensionados 1 carpeta de presentación para reconocimiento a pre pensionados 1 reconocimiento a la trayectoria y servicio brindado a la Gobernación de Guaviare, impreso a full color en papel opalina o kimberly tamaño carta	Unidad	80	$50,000.00	$4,000,000.00	$52,800.00	$4,224,000.00	$77,200.00	$6,176,000.00	$60,000.00	$4,800,000.00

	1 llavero en mdf de 5 cm de diámetro, personalizado y grabado a laser con el árbol de la vida por una cara, y por la otra con una frase alusiva al servidor público pre pensionado 1 suculenta como símbolo de larga vida trasplantada en una vasija mediana decorada de acuerdo al manual de identidad de la Gobernación de Guaviare con su debido sustrato										
4	ESTACIÓN DE CANAPÉS, El contratista el día del evento debe colocar a disposición de la entidad una estación de canapés, la cual debe contar con tres distintos pasa bocas, para los servidores públicos prepensionados de la gobernación del Guaviare, las cantidades de cada uno no debe ser inferior de 300 unidades, ü bocadillo con queso- tamaño 4gr- el bocadillo debe ser fresco sabor a guayaba, olor y sabor dulce; el queso debe ser fresco, no rancio, sin mal olor preferible queso doble crema, los trocitos de queso y bocadillo deben ser del mismo tamaño, sujetos con pequeños palos rectos de similar longitud ü queso con jamón- 21gr x 4.5cm pequeños rollos de queso y jamón de 21gr aproximadamente, sujetos con pequeños palos rectos de similar longitud ü patacón con carne- pesos: 145 gramos, plátano verde 100% natural, saludable, libre de colesterol, libre de grasa trans, grasas saturadas y de gluten, en forma de canasta rellena con carne desmechada.	Unidad	1	$5,300,000.00	$5,300,000.00	$5,520,000.00	$5,520,000.00	$7,180,000.00	$7,180,000.00	$6,000,000.00	$6,000,000.00
5	Alquiler de sonido: Dos (2) cabinas activas de 1000 w SPL máx.: 129 dB, equipadas con woofer de 15" y	UNIDAD	1	$4,200,000.00	$4,200,000.00	$4,094,000.00	$4,094,000.00	$5,506,000.00	$5,506,000.00	$4,600,000.00	$4,600,000.00

	transductor de compresión de 1,4", mezclador digital de 4 canales integrado con efectos, respuesta en frecuencia: 42 – 20000 Hz, ecualizador, compresor, ducker, eliminador de realimentación. Dos (2) micrófonos inhalámbricos en sistema dual (2 canales UHF , 1 canal plug, 300 pies de alcance frecuencua 2*60 ajustable). Un (1) consola o mixer mínimo de 5 canales con ecualizador de bandas por al menos en 4 canales. Nota: Incluye transporte e instalación en el sitio donde se realizará el evento, para lo cual, el supervisor informará al contratista, el lugar, día y hora con anticipación.									
6	ARTISTA DE LA REGIÓN, INTÉRPRETE DE MÚSICA VARIADA, PARA AMENIZAR POR DOS HORAS EL EVENTO	Global	1	$4,800,000.00	$4,800,000.00	$4,350,000.00	$4,350,000.00	$5,850,000.00	$5,850,000.00	$5,000,000.00	$5,000,000.00
7	BEBIDAS - JUGO Y/O GRANIZADO DE BIENVENIDA DE 10 ONZ TIPO DE BEBIDA PREPARADA A BASE DE HIELO PICADO JUNTO CON: JUGO DE FRUTA, TALES COMO LIMÓN,FRESAS, KIWI, SANDÍA, MELÓN, PIÑA,NARANJA ETC.	Unidad	80	$11,000.00	$880,000.00	$13,000.00	$1,040,000.00	$15,000.00	$1,200,000.00	$13,000.00	$1,040,000.00
8	Alquiler de mesas (medidas: 80.5 largo, 139 cm de ancho, 72.5 cm de alto Color blanco) con sus respectivos manteles y sobre manteles blancos o a elección del supervisor, que serán entregadas en el sitio donde se realice cada evento y debidamente vestidas, incluye transporte.	Unidad	16	$35,000.00	$560,000.00	$33,000.00	$528,000.00	$46,000.00	$736,000.00	$38,000.00	$608,000.00
9	Alquiler de sillas (medidas: 57.5 cm largo, 49.0 de ancho, 86.5 cm de alto, color blanco o a elección del supervisor)	Unidad	80	$3,400.00	$272,000.00	$3,300.00	$264,000.00	$3,800.00	$304,000.00	$3,500.00	$280,000.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	entregadas en el sitio donde se realice cada evento, incluye transporte.										
TOTAL					**$27,316,000.00**		**$27,396,000.00**		**$34,784,000.00**		**$29,832,000.00**

ANCHETAS ALIMENTICIAS NAVIDEÑAS PARA FUNCIONARIOS DE LA GOBERNACION DEL GUAVIARE											
				COTIZACION 1 INVERSIONES MYR SAS ZOMAC		COTIZACION 2 GYAFRA SAS		COTIZACION 3 GRUPO LA COLINA AZUL		PPROMEDIO COTIZACIONES	
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**arequipe de leche** presentación: arequipe en empaque plástico, sellado herméticamente con foil de aluminio, peso neto 500 gr. descripcion fisica: producto lácteo higienizado, condensado azucarado, obtenido por la condensación térmica de la mezcla de leche, sacarosa u otros azucares naturales, aditivos e ingredientes opcionales. ingredientes: leche entera, adulcorante (azúcar), regulador de acidez (bicarbonato de sodio) y conservante (sorbato de potasio), no debe contener colorantes ni saborizantes artificiales, el producto debe estar libre de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos. - textura blanda y pegajosa, color ámbar brillante y sabor dulce con aroma lácteo. - estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el codex alimentarius.	UNIDAD	287	$21,000.00	$6,027,000.00	$19,320.00	$5,544,840.00	$25,680.00	$7,370,160.00	$22,000.00	$6,314,000.00
2	**latas atun en aceite** presentación: lata cilindrica, herméticamente sellada al vacío, con tapa	UNIIDAD	287	$19,000.00	$5,453,000.00	$17,290.00	$4,962,230.00	$20,710.00	$5,943,770.00	$19,000.00	$5,453,000.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	de hojalata electrolítica, o abrefácil, con un tamaño de 170 g. composicion: el producto es elaborado a partir de la carne de atún – lomos de atún ingredientes: atún especie thunnus albacares othunnus obesus o katsuwonus pelamis, aceite, agua y sal características físicas: aspecto: característico de la especie, color: característico de la especie, olor: característico del producto. ausencia de olores persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad. sabor: característico del producto. ausencia de olores persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad. textura: firme. otros: ausencia de cuerpos extraños.										
3	**crema de leche.** presentación: bolsa x 900ml producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche, que es higienizada y estandarizada para obtener un producto inocuo y de suave consistencia. empaque: bolsa sellada. requisitos generales: producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctica. requisitos especificos: color, olor y sabor característico del producto.	UNIIDAD	287	$35,000.00	$10,045,000.00	$32,550.00	$9,341,850.00	$39,550.00	$11,350,850.00	$35,700.00	$10,245,900.00
4	**duraznos:** presentación: lata hermeticamente cerrada x 820g. mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados en mitades	UNIIDAD	287	$35,000.00	$10,045,000.00	$33,600.00	$9,643,200.00	$41,500.00	$11,910,500.00	$36,700.00	$10,532,900.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	clasificados y conservados en almíbar. requisitos generales: las unidades deben tener un buen color, razonablemente brillante que sea igual o mejor a un tono verdoso-amarillo. las unidades deben ser uniformes en tamaño. deben tener una textura típica de duraznos enlatados maduros, debidamente preparados y procesados. la textura es bastante carnosa, y las unidades están bastante intactas, pero no excesivamente descarnadas o suaves, requisitos especificos: aroma: intenso y característico del durazno maduro y sano, color: intenso y homogéneo, característico del durazno, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta, sabor: característico e intenso del durazno maduro y sano. libre de cualquier sabor extraño, apariencia: uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del durazno.										
5	**galleta surtida navideña:** presentación: bolsa de polipropileno biorientado, metalizado impreso, selladas en ambos extremos y en el dorso, con diseño navideño, peso neto x 450g. producto suave y crujiente. ingredientes: harina de trigo, azúcar, margarina, huevos, cocoa en polvo, glucosa, jarabe de maíz, tintura de caramelo (colorante artificial), bicarbonato de sodio (leudante), sal, cremor tártaro (estabilizante), esencia vainilla (saborizante artificial) requisitos especificos: color: la corteza es dorada	BOLSA	287	$25,000.00	$7,175,000.00	$23,750.00	$6,816,250.00	$30,450.00	$8,739,150.00	$26,400.00	$7,576,800.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	uniforme en el borde y un tono más claro hacia el centro no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. olor y sabor: característico al sabor correspondiente, libre de olores y sabores desagradables. textura: crujiente y suave. no debe ser blanda.										
6	**huevo de codorniz** presentación: cubeta plastica por 24 unidades descripcion: huevos provenientes de la codorniz japónica para consumo humano, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la calidad del huevo. pequeños, de cascara frágil, de color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro. tamaño: ovoide de 2,41 cm de diámetro trasversal y 3,14 cm de diámetro longitudinal color: blanco amarillento muy pigmentados con manchas café y negras que varían en la intensidad y el brillo peso unidad: 12 a 14 gramos aproximadamente	CUBETA	287	$11,000.00	$3,157,000.00	$10,670.00	$3,062,290.00	$13,430.00	$3,854,410.00	$11,700.00	$3,357,900.00
7	**leche condensada** presentación: bolsa flexible de polietileno de baja densidad, polietileno transparente, peso neto x 420g. producto obtenido mediante la deshidratación parcial de una mezcla de leche y sacarosa. ingredientes: agua, leche en polvo, azúcar, conservante (sorbato de potasio), regulador de acidez(bicarbonato de sodio). compuestos alergénicos: leche aspecto: viscoso, color: caramelo claro, olor: dulce: sabor: dulce	BOLSA	287	$21,000.00	$6,027,000.00	$19,740.00	$5,665,380.00	$25,260.00	$7,249,620.00	$22,000.00	$6,314,000.00
8	**leche en polvo entera instantanea:** presentación: bolsa peso neto de 900g	BOLSA	287	$51,500.00	$14,780,500.00	$45,835.00	$13,154,645.00	$56,865.00	$16,320,255.00	$51,400.00	$14,751,800.00

	polilaminada y termoselladas, laminación de 3 películas; polipropileno mate, boop metalizado y polietileno. ofrece sellabilidad a altas temperaturas e impermeabilidad a los gases. empaque de material atoxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características propias del mismo; este empaque es empleado para presentaciones en laminado descripcion: la leche en polvo entera es el producto obtenido de la deshidratación de leche fresca libre de sustancias extrañas y adulterantes, es pasteurizada, evaporada, homogeneizada y secada mediante atomización. el producto en polvo es aglomerado y de partículas sueltas, facilitando la solubilización. color: blanco – amarillento, homogéneo, característico del producto olor: lácteo característico, sabor: dulce cremoso, textura: arenosa										
9	**maiz pira:** presentación: bolsa de polietileno de baja densidad (pebd) peso neto de 500g descripcion: el producto debe estar desprovisto de humedad exterior extra normal, sano, libes de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. los granos de maíz deben estar bien formados secos, la dureza de su granos dependerá del grado de madurez, y tener color características de la variedad. - en el momento de colocar al fuego debe tener buena explosión y no quemarse. color: amarillo característico de la	BOLSA	287	$7,500.00	$2,152,500.00	$7,125.00	$2,044,875.00	$7,425.00	$2,130,975.00	$7,350.00	$2,109,450.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	variedad. textura: granos duro y secos										
10	**mezcla lista para buñuelos** presentación: caja de papel kraft, herméticamente cerrada, peso neto de 350g descripcion: mezcla balanceada de los ingredientes necesarios para la elaboración de los más deliciosos, esponjosos y crocantes buñuelos. ingrefientes. fecula de maiz, azucar, almidon, polvo de hornear y sal color: blanca, olor: libre de olores extraños, sabor: dulce ligeramente salado	CAJA	287	$14,500.00	$4,161,500.00	$13,485.00	$3,870,195.00	$16,115.00	$4,625,005.00	$14,700.00	$4,218,900.00
11	**mezcla lista para natilla:** presentación: caja de papel kraft, herméticamente cerrada, peso neto de 350g descripcion: mezcla balanceada de los ingredientes necesarios para preparar natilla. ingredientes: almidón de maíz (contiene sulfitos) color: café claro, olor y sabor: dulce panela	CAJA	287	$14,500.00	$4,161,500.00	$13,630.00	$3,911,810.00	$15,970.00	$4,583,390.00	$14,700.00	$4,218,900.00
12	**mortadela tradicional:** presentación: producto empacado al vacío. el empaque debe ser en película de alta barrera temo formable, peso neto de 450g descripcion: producto elaborado a base de carnes seleccionadas de res, sabor salado suave, textura blanda compactada, sin babosidades en la superficie, con la adición de ingredientes saborizantes y emulsificantes que le aporta. ingredientes: carne de res, agua, sal, azúcar, estabilizadores, antioxidantes, conservador, especias, colorantes.	UNIIDAD	287	$20,000.00	$5,740,000.00	$19,600.00	$5,625,200.00	$21,900.00	$6,285,300.00	$20,500.00	$5,883,500.00
13	**pan tajado:** presentación: producto tajado extralargo,	UNIIDAD	287	$19,000.00	$5,453,000.00	$18,430.00	$5,289,410.00	$19,570.00	$5,616,590.00	$19,000.00	$5,453,000.00

	empacado en bolsa de polietileno al vacío, peso neto de 750 g. descripcion: producto horneado de textura blanda y suave. elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de un tiempo de crecimiento es horneada. color: la miga es blanco cremoso. la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno, olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables, textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable, ni pegajosa ingredientes: harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, emulsificante (harina de soya, estearoil lactilato de sodio), conservante (propionato de calcio y sorbato de potasio), regulador ph (acido láctico).										
14	**queso campesino:** presentación: el empaque es en bolsa plástica de polietileno de baja densidad, termosellable, peso neto de 1000 g. descripcion: queso fresco prensado producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero. producto lácteo debe presentar color: blanco sabor: característico olor: a aroma lácteo textura: sólida blanda y suave, sin	UNIIDAD	287	$26,200.00	$7,519,400.00	$25,676.00	$7,369,012.00	$27,324.00	$7,841,988.00	$26,400.00	$7,576,800.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	babosidades. ingredientes: leche entera, cloruro de calcio, cuajo, sal										
15	**queso crema para untar:** presentación: vaso cilíndrico con asa y tapadera de plástico, peso neto de 400 g. descripcion: queso fresco para untar producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero. el producto lácteo debe presentar: color: blanco marfil olor y sabor: láctico textura: cremosa, suave y untable. ingredientes: leche pasteurizada de vaca, nata, proteínas de leche, sal, estabilizante, conservador y fermentados lácticos.	UNIIDAD	287	$20,000.00	$5,740,000.00	$19,000.00	$5,453,000.00	$27,000.00	$7,749,000.00	$22,000.00	$6,314,000.00
16	**queso crema tajado:** presentación: bolsa plástica de polietileno empacada al vacio, peso neto de 500 g. tajado. descripcion: el queso doble crema tajado es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. color: blanco crema, casi amarillo y brillante, sabor: fresco y cremoso con asomos de acidez,olor: aroma agadable a leche fresca. texura: su consistencia es cremosa, semiblanda y lisa, sin corteza ni agujeros ingredientes: leche, leche acidificada, cuajo disuelto, sal, leche acida pasteurizada de	UNIIDAD	287	$24,000.00	$6,888,000.00	$22,080.00	$6,336,960.00	$37,620.00	$10,796,940.00	$27,900.00	$8,007,300.00

	vaca, nata, proteínas de leche, sal, estabilizante, conservador y fermentados lácticos.										
17	**salchicha:** presentación: lata de salchichas tipo frankfurt, peso neto de 360 g. descripcion: producto carnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne. color: rosado claro, sabor: carnico, especies caracteristico, texura: firme, suave, uniforme. ingredientes: carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, especias (mostaza), antioxidantes, emulgentes, potenciador del sabor y conservante, sabor ahumado sin gluten, ni lactosa	UNIIDAD	287	$21,000.00	$6,027,000.00	$20,160.00	$5,785,920.00	$20,340.00	$5,837,580.00	$20,500.00	$5,883,500.00
18	**uva pasa:** presentación: bolsa de polietileno, peso neto de 250 g. descripcion: se denomina uva pasa o pasa de uva a la uva seca, deshidratada parcialmente. suelen comerse en crudo, cocidas o como condimento en otros platos gastronomicos, color: marrón a marrón rojizo o negro rojizo,sabor: dulce, olor: dulce, textura: arrugada ingredientes: uva	UNIIDAD	287	$12,000.00	$3,444,000.00	$11,520.00	$3,306,240.00	$11,580.00	$3,323,460.00	$11,700.00	$3,357,900.00
19	**perniles de pavo ahumado** presentación: bolsa termoencogible al vacío, pieza entre 550 y 600 gr descripcion: perniles de pavo adobado con especias, horneado y ahumado, curado, ahumado naturalmente, cocido y envasado al vacío. aparienca: firme, color externo: café claro, sabor: ahumado con notas a carne de pavo, olor: ahumado, textura: firme. ingredientes: muslo de pavo, agua, sal yodada, dextrosa, proteína aislada de soya,	UNIIDAD	287	$280,000.00	$80,360,000.00	$271,600.00	$77,949,200.00	$286,900.00	$82,340,300.00	$279,500.00	$80,216,500.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	fécula de papa, carragenina, fosfato de sodio, condimentos, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, caseinato de sodio y ahumado natural.										
20	**bocadillo en lonja:** presentación: bolsa de polietileno, peso neto de 250 g. descripcion: el bocadillo resulta de la mezcla y cocción de pulpa de guayaba y azúcar. con olor y sabor característico a guayaba. color: el color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto, sabor: dulce y característico de la guayaba, olor: guayaba, consistencia firme, apariencia: el producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento ingredientes: pulpa de guayaba, sacarosa, pectina, regulador de acidez (ácido cítrico), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), color rojo	UNIIDAD	287	$11,500.00	$3,300,500.00	$10,925.00	$3,135,475.00	$12,825.00	$3,680,775.00	$11,750.00	$3,372,250.00
21	**mermelada de mora** presentación: bolsa flexible de polietileno de baja densidad, peso neto x 400g. producto dulce hecho a base de pulpa natural ingredientes extracto de mora, azúcar y agua aspecto: viscoso, color: morado, olor: sabor: dulce	BOLSA	287	$18,000.00	$5,166,000.00	$16,560.00	$4,752,720.00	$18,390.00	$5,277,930.00	$17,650.00	$5,065,550.00
22	**mermelada de fresa** presentación: bolsa flexible de polietileno de baja densidad, peso neto x 400g. producto dulce hecho a base de pulpa natural ingredientes extracto de fresa, azúcar y agua aspecto: viscoso, color: rojo, olor: sabor: dulce	BOLSA	287	$18,000.00	$5,166,000.00	$16,740.00	$4,804,380.00	$18,210.00	$5,226,270.00	$17,650.00	$5,065,550.00

23	**masmelos en forma de corazón** presentación: bolsa x 50 unidades, malvaviscos en forma de corazón, sabores a fresa y vainilla. ingredientes: azúcar, gelatina y agua	BOLSA	287	$20,500.00	$5,883,500.00	$19,270.00	$5,530,490.00	$26,230.00	$7,528,010.00	$22,000.00	$6,314,000.00
24	**ponque tradicional** presentación: empacado en bolsa de polietileno transparente, peso neto x 230g textura suave y esponjosa, sabor tradicional	BOLSA	287	$14,600.00	$4,190,200.00	$13,286.00	$3,813,082.00	$16,214.00	$4,653,418.00	$14,700.00	$4,218,900.00
25	**cerezas en almibar:** cerezas enteras en almibar, empacadas en frasco de vidrio hermeticamente sellado requisitos generales: las unidades deben tener color rojo brillante, razonablemente brillante que sea igual o mejor a un tono verdoso-amarillo. las unidades deben ser uniformes en tamaño. deben tener una textura típica de cerezas enlatadas, debidamente preparados y procesados. frasco de vidrio con medidas: diámetro: 8-10 cm altura: 12-15 cm	FRASCO	287	$29,100.00	$8,351,700.00	$27,936.00	$8,017,632.00	$31,164.00	$8,944,068.00	$29,400.00	$8,437,800.00
26	**chocolatina** presentación en caja que contiene 24 unidades de 40 g cada una. características principales: sabor: combina el sabor suave y dulce del chocolate con leche con la crocancia del maní. tamaño: disponible en diferentes tamaños, incluyendo el clásico tamaño individual y la versión mini. popularidad: es una de las chocolatinas más vendidas en colombia. historia:	CAJA	287	$127,500.00	$36,592,500.00	$123,675.00	$35,494,725.00	$132,825.00	$38,120,775.00	$128,000.00	$36,736,000.00

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

	nació en 1961 y es una de las primeras golosinas de chocolate fabricadas industrialmente en colombia. presentación: la chocolatina suele venir en un envoltorio colorido, con el nombre de la marca y un diseño atractivo. variantes: se encuentra disponible en versiones con maní y también en versiones sin azúcar"										
27	caja organizadora modubux: descripcion: caja elaborada en plastico, un material que no se oxida ni se rompe, ademas no se deteriora con la humedad y es resistente al impacto. diseño con tapa apilable y funcional. medidas: ancho: 20 cm alto: 12 cm, profundidad: 34 cm, color: transparente, material: plastico garantia: 3 meses	UNIIDAD	287	$24,000.00	$6,888,000.00	$23,280.00	$6,681,360.00	$26,220.00	$7,525,140.00	$24,500.00	$7,031,500.00
TOTAL					**$269,894,800.00**		**$257,362,371.00**		**$294,825,629.00**		**$274,027,600.00**

SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL

ANCHETAS ALIMENTICIAS NAVIDEÑAS PARA FUNCIONARIOS DE LA GOBERNACION DEL GUAVIARE											
				COTIZACION 1 INVERSIONES MYR SAS ZOMAC		COTIZACION 2 GYAFRA SAS		COTIZACION 3 GRUPO LA COLINA AZUL		PPROMEDIO COTIZACIONES	
ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**arequipe de leche** presentación: arequipe en empaque plástico, sellado herméticamente con foil de aluminio, peso neto 500 gr. descripcion fisica: producto lácteo higienizado, condensado azucarado, obtenido por la condensación térmica de la mezcla de	unidad	39	$ 21,000	$819,000.00	$ 19,320	$753,480.00	$25,680.00	$1,001,520.00	$ 22,000.00	$ 858,000

	leche, sacarosa u otros azucares naturales, aditivos e ingredientes opcionales. ingredientes: leche entera, adulcorante (azúcar), regulador de acidez (bicarbonato de sodio) y conservante (sorbato de potasio), no debe contener colorantes ni saborizantes artificiales, el producto debe estar libre de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos. - textura blanda y pegajosa, color ámbar brillante y sabor dulce con aroma lácteo. - estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el codex alimentarius.										
2	**latas atun en aceite** presentación: lata cilindrica, herméticamente sellada al vacío, con tapa de hojalata electrolítica, o abrefácil, con un tamaño de 170 g. composicion: el producto es elaborado a partir de la carne de atún – lomos de atún ingredientes: atún especie thunnus albacares othunnus obesus o katsuwonus pelamis, aceite, agua y sal características físicas: aspecto: característico de la especie, color: característico de la especie, olor: característico del producto. ausencia de olores persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad. sabor: característico del producto. ausencia de olores persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	uniidad	39	$ 19,000	$741,000.00	$ 17,290	$674,310.00	$20,710.00	$807,690.00	$ 19,000.00	$ 741,000

	textura: firme. otros: ausencia de cuerpos extraños.										
3	**crema de leche.** presentación: bolsa x 900ml producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche, que es higienizada y estandarizada para obtener un producto inocuo y de suave consistencia. empaque: bolsa sellada. requisitos generales: producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferentes a la láctica. requisitos especificos: color, olor y sabor característico del producto.	uniidad	39	$ 35,000	$1,365,000.00	$ 32,550	$1,269,450.00	$39,550.00	$1,542,450.00	$ 35,700.00	$ 1,392,300
4	**duraznos:** presentación: lata hermeticamente cerrada x 820g. mitades–duraznos pelados y deshuesados cortados en mitades clasificados y conservados en almíbar. requisitos generales: las unidades deben tener un buen color, razonablemente brillante que sea igual o mejor a un tono verdoso-amarillo. las unidades deben ser uniformes en tamaño. deben tener una textura típica de duraznos enlatados maduros, debidamente preparados y procesados. la textura es bastante carnosa, y las unidades están bastante intactas, pero no excesivamente descarnadas o suaves, requisitos especificos: aroma: intenso y característico del durazno maduro y sano, color: intenso y homogéneo, característico del durazno, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta, sabor:	uniidad	39	$ 35,000	$1,365,000.00	$ 33,600	$1,310,400.00	$41,500.00	$1,618,500.00	$ 36,700.00	$ 1,431,300

	característico e intenso del durazno maduro y sano. libre de cualquier sabor extraño, apariencia: uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del durazno.										
5	**galleta surtida navideña:** presentación: bolsa de polipropileno biorientado, metalizado impreso, selladas en ambos extremos y en el dorso, con diseño navideño, peso neto x 450g. producto suave y crujiente. ingredientes: harina de trigo, azúcar, margarina, huevos, cocoa en polvo, glucosa, jarabe de maíz, tintura de caramelo (colorante artificial), bicarbonato de sodio (leudante), sal, cremor tártaro (estabilizante), esencia vainilla (saborizante artificial) requisitos especificos: color: la corteza es dorada uniforme en el borde y un tono más claro hacia el centro no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. olor y sabor: característico al sabor correspondiente, libre de olores y sabores desagradables. textura: crujiente y suave. no debe ser blanda.	bolsa	39	$ 25,000	$975,000.00	$ 23,750	$926,250.00	$30,450.00	$1,187,550.00	$ 26,400.00	$ 1,029,600
6	**huevo de codorniz** presentación: cubeta plastica por 24 unidades descripcion: huevos provenientes de la codorniz japónica para consumo humano, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la calidad del huevo. pequeños, de cascara frágil, de color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro. tamaño: ovoide de 2,41 cm de diámetro	cubeta	39	$ 11,000	$429,000.00	$ 10,670	$416,130.00	$13,430.00	$523,770.00	$ 11,700.00	$ 456,300

	trasversal y 3,14 cm de diámetro longitudinal color: blanco amarillento muy pigmentados con manchas café y negras que varían en la intensidad y el brillo peso unidad: 12 a 14 gramos aproximadamente										
7	**leche condensada** presentación: bolsa flexible de polietileno de baja densidad, polietileno transparente, peso neto x 420g. producto obtenido mediante la deshidratación parcial de una mezcla de leche y sacarosa. ingredientes: agua, leche en polvo, azúcar, conservante (sorbato de potasio), regulador de acidez(bicarbonato de sodio). compuestos alergénicos: leche aspecto: viscoso, color: caramelo claro, olor: dulce: sabor: dulce	bolsa	39	$ 21,000	$819,000.00	$ 19,740	$769,860.00	$25,260.00	$985,140.00	$ 22,000.00	$ 858,000
8	**leche en polvo entera instantanea:** presentación: bolsa peso neto de 900g polilaminada y termoselladas, laminación de 3 películas; polipropileno mate, boop metalizado y polietileno. ofrece sellabilidad a altas temperaturas e impermeabilidad a los gases. empaque de material atoxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características propias del mismo; este empaque es empleado para presentaciones en laminado descripcion: la leche en polvo entera es el producto obtenido de la deshidratación de leche fresca libre de sustancias extrañas y adulterantes, es pasteurizada, evaporada, homogeneizada y secada mediante	bolsa	39	$ 51,500	$2,008,500.00	$ 45,835	$1,787,565.00	$56,865.00	$2,217,735.00	$ 51,400.00	$ 2,004,600

	atomización. el producto en polvo es aglomerado y de partículas sueltas, facilitando la solubilización. color: blanco – amarillento, homogéneo, característico del producto olor: lácteo característico, sabor: dulce cremoso, textura: arenosa										
9	**maiz pira:** presentación: bolsa de polietileno de baja densidad (pebd) peso neto de 500g descripcion: el producto debe estar desprovisto de humedad exterior extra normal, sano, libes de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. los granos de maíz deben estar bien formados secos, la dureza de su granos dependerá del grado de madurez, y tener color características de la variedad. - en el momento de colocar al fuego debe tener buena explosión y no quemarse. color: amarillo característico de la variedad. textura: granos duro y secos	bolsa	39	$ 7,500	$292,500.00	$ 7,125	$277,875.00	$7,425.00	$289,575.00	$ 7,350.00	$ 286,650
10	**mezcla lista para buñuelos** presentación: caja de papel kraft, herméticamente cerrada, peso neto de 350g descripcion: mezcla balanceada de los ingredientes necesarios para la elaboración de los más deliciosos, esponjosos y crocantes buñuelos. ingrefientes. fecula de maiz, azucar, almidon, polvo de hornear y sal color: blanca, olor: libre de olores extraños, sabor: dulce ligeramente salado	caja	39	$ 14,500	$565,500.00	$ 13,485	$525,915.00	$16,115.00	$628,485.00	$ 14,700.00	$ 573,300
11	**mezcla lista para natilla:** presentación: caja de papel kraft, herméticamente cerrada, peso neto de 350g	caja	39	$ 14,500	$565,500.00	$ 13,630	$531,570.00	$15,970.00	$622,830.00	$ 14,700.00	$ 573,300

	descripcion: mezcla balanceada de los ingredientes necesarios para preparar natilla. ingredientes: almidón de maíz (contiene sulfitos) color: café claro, olor y sabor: dulce panela										
12	**mortadela tradicional:** presentación: producto empacado al vacío. el empaque debe ser en película de alta barrera temo formable, peso neto de 450g descripcion: producto elaborado a base de carnes seleccionadas de res, sabor salado suave, textura blanda compactada, sin babosidades en la superficie, con la adición de ingredientes saborizantes y emulsificantes que le aporta. ingredientes: carne de res, agua, sal, azúcar, estabilizadores, antioxidantes, conservador, especias, colorantes.	uniidad	39	$ 20,000	$780,000.00	$ 19,600	$764,400.00	$21,900.00	$854,100.00	$ 20,500.00	$ 799,500
13	**pan tajado:** presentación: producto tajado extralargo, empacado en bolsa de polietileno al vacío, peso neto de 750 g. descripcion: producto horneado de textura blanda y suave. elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en moldes y después de un tiempo de crecimiento es horneada. color: la miga es blanco cremoso. la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno, olor y sabor: debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables, textura: la miga debe ser elástica, poco porosa y uniforme, no debe	uniidad	39	$ 19,000	$741,000.00	$ 18,430	$718,770.00	$19,570.00	$763,230.00	$ 19,000.00	$ 741,000

	ser desmenuzable, ni pegajosa ingredientes: harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, emulsificante (harina de soya, estearoil lactilato de sodio), conservante (propionato de calcio y sorbato de potasio), regulador ph (acido láctico).										
14	**queso campesino:** presentación: el empaque es en bolsa plástica de polietileno de baja densidad, termosellable, peso neto de 1000 g. descripcion: queso fresco prensado producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero. producto lácteo debe presentar color: blanco sabor: característico olor: a aroma lácteo textura: sólida blanda y suave, sin babosidades. ingredientes: leche entera, cloruro de calcio, cuajo, sal	uniidad	39	$ 26,200	$1,021,800.00	$ 25,676	$1,001,364.00	$27,324.00	$1,065,636.00	$ 26,400.00	$ 1,029,600
15	**queso crema para untar:** presentación: vaso cilíndrico con asa y tapadera de plástico, peso neto de 400 g. descripcion: queso fresco para untar producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero. el producto lácteo debe presentar: color: blanco marfil olor y sabor: láctico textura: cremosa, suave y untable. ingredientes: leche pasteurizada de vaca, nata, proteínas de leche, sal, estabilizante, conservador y fermentados lácticos.	uniidad	39	$ 20,000	$780,000.00	$ 19,000	$741,000.00	$27,000.00	$1,053,000.00	$ 22,000.00	$ 858,000

16	**queso crema tajado:** presentación: bolsa plástica de polietileno empacada al vacio, peso neto de 500 g. tajado. descripcion: el queso doble crema tajado es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. color: blanco crema, casi amarillo y brillante, sabor: fresco y cremoso con asomos de acidez,olor: aroma agadable a leche fresca. texura: su consistencia es cremosa, semiblanda y lisa, sin corteza ni agujeros ingredientes: leche, leche acidificada, cuajo disuelto, sal, leche acida pasteurizada de vaca, nata, proteínas de leche, sal, estabilizante, conservador y fermentados lácticos.	uniidad	39	$ 24,000	$936,000.00	$ 22,080	$861,120.00	$37,620.00	$1,467,180.00	$ 27,900.00	$ 1,088,100
17	**salchicha:** presentación: lata de salchichas tipo frankfurt, peso neto de 360 g. descripcion: producto carnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne. color: rosado claro, sabor: carnico, especies caracteristico, texura: firme, suave, uniforme. ingredientes: carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, proteína de soja, especias (mostaza), antioxidantes, emulgentes, potenciador del sabor y conservante, sabor ahumado sin gluten, ni lactosa	uniidad	39	$ 21,000	$819,000.00	$ 20,160	$786,240.00	$20,340.00	$793,260.00	$ 20,500.00	$ 799,500

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

18	**uva pasa:** presentación: bolsa de polietileno, peso neto de 250 g. descripcion: se denomina uva pasa o pasa de uva a la uva seca, deshidratada parcialmente. suelen comerse en crudo, cocidas o como condimento en otros platos gastronomicos, color: marrón a marrón rojizo o negro rojizo,sabor: dulce, olor: dulce, textura: arrugada ingredientes: uva	uniidad	39	$ 12,000	$468,000.00	$ 11,520	$449,280.00	$11,580.00	$451,620.00	$ 11,700.00	$ 456,300
19	**perniles de pavo ahumado** presentación: bolsa termoencogible al vacío, pieza entre 550 y 600 gr descripcion: perniles de pavo adobado con especias, horneado y ahumado, curado, ahumado naturalmente, cocido y envasado al vacío. aparienca: firme, color externo: café claro, sabor: ahumado con notas a carne de pavo, olor: ahumado, textura: firme. ingredientes: muslo de pavo, agua, sal yodada, dextrosa, proteína aislada de soya, fécula de papa, carragenina, fosfato de sodio, condimentos, eritorbato de sodio, nitrito de sodio, caseinato de sodio y ahumado natural.	uniidad	39	$ 280,000	$10,920,000.00	$ 271,600	$10,592,400.00	$286,900.00	$11,189,100.00	$ 279,500.00	$ 10,900,500
20	**bocadillo en lonja:** presentación: bolsa de polietileno, peso neto de 250 g. descripcion: el bocadillo resulta de la mezcla y cocción de pulpa de guayaba y azúcar. con olor y sabor característico a guayaba. color: el color del bocadillo es rojo uniforme, característico del producto, sabor: dulce y característico de la guayaba, olor: guayaba, consistencia firme, apariencia: el producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin	uniidad	39	$ 11,500	$448,500.00	$ 10,925	$426,075.00	$12,825.00	$500,175.00	$ 11,750.00	$ 458,250

	señales de resequedad o revenimiento ingredientes: pulpa de guayaba, sacarosa, pectina, regulador de acidez (ácido cítrico), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), color rojo										
21	**mermelada de mora** presentación: bolsa flexible de polietileno de baja densidad, peso neto x 400g. producto dulce hecho a base de pulpa natural ingredientes extracto de mora, azúcar y agua aspecto: viscoso, color: morado, olor: sabor: dulce	bolsa	39	$ 18,000	$702,000.00	$ 16,560	$645,840.00	$18,390.00	$717,210.00	$ 17,650.00	$ 688,350
22	**mermelada de fresa** presentación: bolsa flexible de polietileno de baja densidad, peso neto x 400g. producto dulce hecho a base de pulpa natural ingredientes extracto de fresa, azúcar y agua aspecto: viscoso, color: rojo, olor: sabor: dulce	bolsa	39	$ 18,000	$702,000.00	$ 16,740	$652,860.00	$18,210.00	$710,190.00	$ 17,650.00	$ 688,350
23	**masmelos en forma de corazón** presentación: bolsa x 50 unidades, malvaviscos en forma de corazón, sabores a fresa y vainilla. ingredientes: azúcar, gelatina y agua	bolsa	39	$ 20,500	$799,500.00	$ 19,270	$751,530.00	$26,230.00	$1,022,970.00	$ 22,000.00	$ 858,000
24	**ponque tradicional** presentación: empacado en bolsa de polietileno transparente, peso neto x 230g textura suave y esponjosa, sabor tradicional	bolsa	39	$ 14,600	$569,400.00	$ 13,286	$518,154.00	$16,214.00	$632,346.00	$ 14,700.00	$ 573,300
25	**cerezas en almibar:** cerezas enteras en almibar, empacadas en frasco de vidrio hermeticamente sellado requisitos generales: las unidades deben tener color rojo brillante, razonablemente brillante que sea igual o mejor a un tono	frasco	39	$ 29,100	$1,134,900.00	$ 27,936	$1,089,504.00	$31,164.00	$1,215,396.00	$ 29,400.00	$ 1,146,600

	verdoso-amarillo. las unidades deben ser uniformes en tamaño. deben tener una textura típica de cerezas enlatadas, debidamente preparados y procesados. frasco de vidrio con medidas: diámetro: 8-10 cm altura: 12-15 cm										
26	**chocolatina** presentación en caja que contiene 24 unidades de 40 g cada una. características principales: sabor: combina el sabor suave y dulce del chocolate con leche con la crocancia del maní. tamaño: disponible en diferentes tamaños, incluyendo el clásico tamaño individual y la versión mini. popularidad: es una de las chocolatinas más vendidas en colombia. historia: nació en 1961 y es una de las primeras golosinas de chocolate fabricadas industrialmente en colombia. presentación: la chocolatina suele venir en un envoltorio colorido, con el nombre de la marca y un diseño atractivo. variantes: se encuentra disponible en versiones con maní y también en versiones sin azúcar"	caja	39	$ 127,500	$4,972,500.00	$ 123,675	$4,823,325.00	$132,825.00	$5,180,175.00	$ 128,000.00	$ 4,992,000
27	caja organizadora modubux: descripcion: caja elaborada en plastico, un material que no se oxida ni se rompe, ademas no se deteriora con la humedad y es resistente al impacto. diseño con tapa apilable y funcional. medidas: ancho: 20 cm alto: 12 cm,	UNIIDAD	39	$ 24,000	$936,000.00	$ 23,280	$907,920.00	$26,220.00	$1,022,580.00	$ 24,500.00	$ 955,500

	profundidad: 34 cm, color: transparente, material: plastico garantia: 3 meses									
TOTAL				**$36,675,600.00**		**$34,972,587.00**		**$40,063,413.00**		**$ 37,237,200**

De acuerdo a lo anterior el presupuesto oficial estimado para CONTRATAR EL SERVICIO DE LOGISTICA PARA EL FORTALECIMIENTO DE ESPACIOS DE PARTCIPACION DE SERVIDORES PUBLICOS DE LA GOBERNACION DEL GUAVIARE EN EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE BIENESTAR SOCIAL DE LA GOBERNACION DEL GUAVIARE corresponde a la suma de **QUINIENTOS DIECIOCHO MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL CUATRICION PESOS ($518.244.400) M/CTE, incluido I.**

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

5.3. Certificado de Disponibilidad Presupuestal

con los respectivos certificados de disponibilidad presupuestal expedido por el jefe de presupuesto de la Secretaría de Hacienda Departamental.

CCPTE	CPC	SECCION PPTAL	FUENTE	CODIGO BPIN	CODIGO PROGRAMATICO	PROYECTO	V/ TOTAL
2.1.2.02.02.009	91191	4	1	N/A	N/A	N/A	$481,007,200.00
2.3.2.02.02.006	63399	11	1	20250000 0035376	2201071	ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO AL SERVICIO DEL SECTOR EDUCATIVO OFICIAL, ASISTENCIA TÉCNICA Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PARA GARANTIZAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO EN EL DEPARTAMENTO DEL GUAVIARE	$37,237,200.00
						TOTAL SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD	**$518,244,400.00**

5.4. FORMA DE PAGO

El DEPARTAMENTO cancelará el valor del contrato de la siguiente forma: se hará pagos parciales de acuerdo a los servicios prestados objeto del presente contrato, actividades que serán concertadas con la supervisión del contrato, además deberá presentar constancia de recibo a satisfacción por el almacenista departamental en el momento que aplique, informe de ejecución expedido por el contratista, Informe de supervisión expedido por la supervisión del mismo, factura electrónica y seguridad Social y aporte para fiscales (cuando aplique), para el pago final además de los anteriores soportes, deberá suscribir acta de liquidación.

En todo caso, cada pago estará sujeto (Programación Anual Mensualizado de Caja).

5.5. PLAZO O DURACION DE LA EJECUCION DEL CONTRATO

El plazo para la ejecución del objeto del Contrato que se derive del presente PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA será de DOS (2) MESES, sin exceder 31 de diciembre de 2026, contados a partir de la fecha en que se expida la orden de iniciación por parte de la secretaría de educación y la secretaría administrativa responsables de la Supervisión del contrato.

Tiempo durante el cual el contratista que salga elegido deberá prestar el servicio de lo pactado en el alcance del objeto del presente estudio.

6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

6.1 REQUISITOS HABILITANTES

6.1.1 Capacidad Jurídica

1. Carta de presentación de la propuesta suscrita por el proponente o representante legal del proponente.
2. Garantía de seriedad y validez de la Propuesta y recibo de pago
3. Certificado de Existencia y Representación Legal y Autorización del órgano societario correspondiente (si se requiere) o Certificación sobre inscripción en el Registro Mercantil
4. Documento de constitución de Consorcio o Unión temporal y autorización del órgano competente cuando aplique
5. Certificación de cumplimiento de obligaciones con los sistemas generales de seguridad social integral y aportes parafiscales.
6. Certificado de no reportado en el Boletín de responsables Fiscales expedido por la Contraloría General de la República.
7. Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.
8. Copia de Cédula de Ciudadanía si el proponente es persona natural o del representante legal, si es persona jurídica
9. Cumplimiento del programa presidencial "Lucha contra la Corrupción"
10. Certificado de Inscripción y calificación en el Registro Único de Proponentes RUP, expedido por la Cámara de Comercio con una antelación no superior a un mes.
11. Registro Único Tributario de la DIAN (RUT).
12. Documento que defina la situación militar para el proponente o representante (en caso que aplique).
13. Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido en los pliegos de condiciones, su forma de evaluar es CUMPLE O NO CUMPLE.

REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES - RUP

Podrán participar como Proponentes en el presente proceso de selección, personas naturales, personas jurídicas, personas extranjeras bien sea de manera individual o conformando proponentes plurales a través de Consorcios o Uniones Temporales que no estén incursos en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad establecidos en la Constitución Política y en la Ley y que además de cumplir con todos los requisitos establecidos en la Ley y en el pliego de condiciones, se encuentren inscritos en el clasificador de bienes y servicios hasta el tercer nivel.

Nota 1: El Oferente debe estar inscrito en el RUP, para efectos dé verificar las condiciones jurídicas financieras y técnicas solicitadas en el Pliego de Condiciones.

Nota 2: El Certificado de inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes y expedido Con fecha no mayor a treinta (30) DÍAS calendarios anteriores a la fecha de cierre del proceso.

A la fecha de cierre del plazo para presentar ofertas el proponente deberá tener vigente la inscripción en el Registro Único de Proponentes.

Se verificará que la documentación presentada por el oferente se ajuste a lo exigido en los pliegos de condiciones, su forma de evaluar es CUMPLE O NO CUMPLE.

CONDICIONES TECNICAS EXIGIDA

6.1.2 Condiciones Técnica

DOCUMENTOS

1. El proponente deberá acreditar mínimo dos actas de compromiso con establecimientos de comercio (restaurantes)en el municipio de San José del Guaviare, zona urbana; donde se desarrolle la actividad de preparación y manipulación de alimentos servidos a la mesa o para llevar a domicilio, el establecimiento que se acredite deberá contar con Registro Sanitario actualizado, expedido por la Secretaría de Salud Departamental, cámara de comercio, registro sanitario

2. El proponente debe anexar Rut y Registro sanitario de los establecimientos.

PERSONAL REQUERIDO

- El proponente deberá contar con mínimo dos personas debidamente acreditadas con el certificado de buenas prácticas de manufactura dentro de su nómina. Lo anterior con el fin de garantizar que la preparación y distribución de los alimentos, por salubridad de los mismos.

6.1.3 Experiencia

EXPERIENCIA ESPECÍFICA.

De conformidad con lo dispuesto en el inciso 3 del numeral 6.1 del artículo 6 de la ley 1150 de 2007, se exige que los interesados acrediten la siguiente experiencia específica:

El proponente deberá acreditar la experiencia en un máximo de dos (2) contratos con entidad pública o empresa privada, totalmente ejecutados y liquidados a la fecha de cierre del presente proceso; cuyo objeto sea la prestación de servicios logísticos, y cuyo valor individual o sumado deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del valor del presupuesto oficial del presente

proceso expresado en SMLMV, la cual se acreditará con la información en firme y vigente incluida en el RUP, ya sea individualmente o en consorcio o unión temporal, con las siguientes condiciones

TIPO DE CONTRATO: Contratos de servicios logísticos y organización de eventos.

ALCANCE DEL OBJETO: Las actividades que debe tener el contrato o los contratos aportados para acreditar experiencia específica, alimentación, productos alimenticios navideños, refrigerios, servicio para realización de eventos culturales

ITEMS REPRESENTATIVOS QUE DEBE TENER LA CONTRATACIÓN. Los interesados en participar de la presente convocatoria deberán acreditar experiencia en la ejecución de las siguientes actividades:

DESCRIPCION	CONDICION
Refrigerios	Acreditar el Servicio o suministro de refrigerios igual o mayor a 1.300 unidades
Paquete productos alimenticios	Acreditar el servicio o suministro paquetes productos alimenticios igual o mayor a 323 unidades.
Almuerzos	Acreditar el Servicio o suministro de almuerzos igual o mayor a 1.300 unidades

CODIGOS UNSPSC QUE DEBE TENER LA CONTRATACIÓN: La información de los contratos debe coincidir con la reportada en el Registro Único de Proponentes y sumados deberán contar con los siguientes códigos de la clasificación UNSPSC requeridos para el presente proceso de contratación:

CODIGOS	DESCRIPCION
32131000	Accesorios, materias primas y piezas de componentes electrónicos
44111500	Agendas y accesorios
49101600	Coleccionables
49101700	Premios
50202300	Bebidas no alcohólicas
60111400	Decoraciones especiales para el aula y accesorios decorativos
60141100	Juegos
80111600	Servicios de personal temporal
80141900	Reuniones y eventos
81161800	Servicios de alquiler o arrendamiento de equipos o plataformas de voz y datos o multimedia
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
90111600	Facilidades para encuentros

90121700	Guías e intérpretes
90131500	Actuaciones en vivo

Se tendrá por habilitado al proponente que acredite en un 100% de los códigos de la presente contratación según el listado anteriormente señalado.

Los documentos soporte para acreditar la experiencia general y específica, mínima exigida de los contratos ejecutados, registrados en la propuesta, deben ser las certificaciones de los contratos ejecutados y terminados y/o contrato y acta de liquidación; Las certificaciones deberán ser expedidas y firmadas por el representante legal o funcionario competente de la entidad pública que expide la certificación y deberá contener como mínimo la siguiente información para dar cumplimiento a este requisito:

- Nombre de la empresa contratante
- Nombre del contratista
- Fecha del contrato
- Objeto del Contrato
- Actividades específicas del contrato
- Valor del contrato
- Porcentaje de Participación, en caso de una Unión Temporal o Consorcio
- Fecha de Terminación
- Fecha de liquidación

FACTURA DE VENTA debidamente legalizada (quienes estén obligados a facturar) y los no obligados deberán presentar certificación de dicha situación. En todo caso, la factura de venta deberá cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

Notas:

1. La entidad con el fin de garantizar la veracidad de la información reportada en la factura realizará la verificación de la misma en la página www.dian.gov.co <http://www.dian.gov.co-> y en desarrollo del principio de colaboración armónica entre entidades estatales, remitirá el resultado de la consulta a la Dirección de Impuestos y aduanas Nacionales para su respectivo seguimiento.

2. Cabe advertir el régimen sancionatorio aplicable a quienes expidan facturas sin requisitos de que trata el artículo 652 del estatuto tributario, así como las acciones penales que puede conllevar la presentación de documentos falsos para acreditar este requisito.

Para los Contratos ejecutados originalmente por Consorcios o Uniones Temporales de los cuales haya hecho parte un participante, se acreditará la experiencia afectando el valor certificado por el correspondiente porcentaje de participación. En este caso se debe presentar el documento de acuerdo consorcial aplicado al Contrato correspondiente. Si el Contrato ha sido ejecutado por los mismos Socios del Consorcio o Unión Temporal se contará como un Contrato y no se afectará por porcentajes de participación.

Para efectos de la evaluación de la experiencia presentada por Consorcios o Uniones Temporales, serán evaluables los Contratos presentados por cualquiera de los integrantes del grupo.

CRITERIOS DIFERENCIALES PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES:

El número de contratos para la acreditación de experiencia de emprendimientos y empresas de mujeres, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.4.2.15 - Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas (adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021), será el siguiente:

EXPERIENCIA ESPECÍFICA PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES:

El proponente que ostente la calidad de EMPRENDIMIENTO Y/O EMPRESA DE MUJERES y la acredite en los términos establecidos en el Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.2.4.2.14. adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, deberá acreditar experiencia e idoneidad relacionada con el objeto a contratar, para tal efecto, se tendrán en cuenta máximo tres (3) contratos, con entidad pública o empresa privada, totalmente ejecutados y liquidados a la fecha de cierre del presente proceso; cuyo objeto sea la prestación de servicios logísticos, y cuyo valor individual o sumado deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del valor del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMLMV, la cual se acreditará con la información en firme y vigente incluida en el RUP, ya sea individualmente o en consorcio o unión temporal, con las siguientes condiciones

TIPO DE CONTRATO: Contratos de servicios logísticos y organización de eventos.

ALCANCE DEL OBJETO: Las actividades que debe tener el contrato o los contratos aportados para acreditar experiencia específica, alimentación, productos alimenticios navideños, refrigerios, servicio para realización de eventos culturales

ITEMS REPRESENTATIVOS QUE DEBE TENER LA CONTRATACIÓN. Los interesados en participar de la presente convocatoria deberán acreditar experiencia en la ejecución de las siguientes actividades:

DESCRIPCION	CONDICION
Refrigerios	Acreditar el Servicio o suministro de refrigerios igual o mayor a 1.300 unidades
Paquete productos alimenticios	Acreditar el servicio o suministro paquetes productos alimenticios igual o mayor a 323 unidades.
Almuerzos	Acreditar el Servicio o suministro de almuerzos igual o mayor a 1.300 unidades

CODIGOS UNSPSC QUE DEBE TENER LA CONTRATACIÓN: La información de los contratos debe coincidir con la reportada en el Registro Único de Proponentes y sumados deberán contar con los siguientes códigos de la clasificación UNSPSC requeridos para el presente proceso de contratación:

CODIGOS	DESCRIPCION
32131000	Accesorios, materias primas y piezas de componentes electrónicos
44111500	Agendas y accesorios

49101600	Coleccionables
49101700	Premios
50202300	Bebidas no alcohólicas
60111400	Decoraciones especiales para el aula y accesorios decorativos
60141100	Juegos
80111600	Servicios de personal temporal
80141900	Reuniones y eventos
81161800	Servicios de alquiler o arrendamiento de equipos o plataformas de voz y datos o multimedia
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
90111600	Facilidades para encuentros
90121700	Guías e intérpretes
90131500	Actuaciones en vivo

Se tendrá por habilitado al proponente que acredite en un 100% de los códigos de la presente contratación según el listado anteriormente señalado.

Los documentos soporte para acreditar la experiencia general y específica, mínima exigida de los contratos ejecutados, registrados en la propuesta, deben ser las certificaciones de los contratos ejecutados y terminados y/o contrato y acta de liquidación; Las certificaciones deberán ser expedidas y firmadas por el representante legal o funcionario competente de la entidad pública que expide la certificación y deberá contener como mínimo la siguiente información para dar cumplimiento a este requisito:

- Nombre de la empresa contratante
- Nombre del contratista
- Fecha del contrato
- Objeto del Contrato
- Actividades específicas del contrato
- Valor del contrato
- Porcentaje de Participación, en caso de una Unión Temporal o Consorcio
- Fecha de Terminación
- Fecha de liquidación

FACTURA DE VENTA debidamente legalizada (quienes estén obligados a facturar) y los no obligados deberán presentar certificación de dicha situación. En todo caso, la factura de venta deberá cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

Notas:

3. La entidad con el fin de garantizar la veracidad de la información reportada en la factura realizará la verificación de la misma en la página www.dian.gov.co <http://www.dian.gov.co-> y en desarrollo del principio de colaboración armónica entre

entidades estatales, remitirá el resultado de la consulta a la Dirección de Impuestos y aduanas Nacionales para su respectivo seguimiento.

4. Cabe advertir el régimen sancionatorio aplicable a quienes expidan facturas sin requisitos de que trata el artículo 652 del estatuto tributario, así como las acciones penales que puede conllevar la presentación de documentos falsos para acreditar este requisito.

Para los Contratos ejecutados originalmente por Consorcios o Uniones Temporales de los cuales haya hecho parte un participante, se acreditará la experiencia afectando el valor certificado por el correspondiente porcentaje de participación. En este caso se debe presentar el documento de acuerdo consorcial aplicado al Contrato correspondiente. Si el Contrato ha sido ejecutado por los mismos Socios del Consorcio o Unión Temporal se contará como un Contrato y no se afectará por porcentajes de participación.

Para efectos de la evaluación de la experiencia presentada por Consorcios o Uniones Temporales, serán evaluables los Contratos presentados por cualquiera de los integrantes del grupo.

CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYME:

El número de contratos para la acreditación de experiencia de micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYME), de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.4.2.18 - Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas (adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021), será el siguiente:

El proponente que ostente la calidad de MIPYME y la acredite en los términos establecidos en el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.4.2.4, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, deberá acreditar experiencia e idoneidad relacionada con el objeto a contratar, para tal efecto, se tendrán en cuenta máximo tres (3) contratos, con entidad pública o empresa privada, totalmente ejecutados y liquidados a la fecha de cierre del presente proceso; cuyo objeto sea la prestación de servicios logísticos, y cuyo valor individual o sumado deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del valor del presupuesto oficial del presente proceso expresado en SMLMV, la cual se acreditará con la información en firme y vigente incluida en el RUP, ya sea individualmente o en consorcio o unión temporal, con las siguientes condiciones

TIPO DE CONTRATO: Contratos de servicios logísticos y organización de eventos.

ALCANCE DEL OBJETO: Las actividades que debe tener el contrato o los contratos aportados para acreditar experiencia específica, alimentación, productos alimenticios navideños, refrigerios, servicio para realización de eventos culturales

ITEMS REPRESENTATIVOS QUE DEBE TENER LA CONTRATACIÓN. Los interesados en participar de la presente convocatoria deberán acreditar experiencia en la ejecución de las siguientes actividades:

DESCRIPCION	CONDICION
Refrigerios	Acreditar el Servicio o suministro de refrigerios igual o mayor a 1.300 unidades
Paquete productos alimenticios	Acreditar el servicio o suministro paquetes productos alimenticios igual o mayor a 323 unidades.
Almuerzos	Acreditar el Servicio o suministro de almuerzos igual o mayor a 1.300 unidades

CODIGOS UNSPSC QUE DEBE TENER LA CONTRATACIÓN: La información de los contratos debe coincidir con la reportada en el Registro Único de Proponentes y sumados deberán contar con los siguientes códigos de la clasificación UNSPSC requeridos para el presente proceso de contratación:

CODIGOS	DESCRIPCION
32131000	Accesorios, materias primas y piezas de componentes electrónicos
44111500	Agendas y accesorios
49101600	Coleccionables
49101700	Premios
50202300	Bebidas no alcohólicas
60111400	Decoraciones especiales para el aula y accesorios decorativos
60141100	Juegos
80111600	Servicios de personal temporal
80141900	Reuniones y eventos
81161800	Servicios de alquiler o arrendamiento de equipos o plataformas de voz y datos o multimedia
90101600	Servicios de banquetes y catering
90101700	Servicios de cafetería
90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio
90111600	Facilidades para encuentros
90121700	Guías e intérpretes
90131500	Actuaciones en vivo

Se tendrá por habilitado al proponente que acredite en un 100% de los códigos de la presente contratación según el listado anteriormente señalado.

Los documentos soporte para acreditar la experiencia general y específica, mínima exigida de los contratos ejecutados, registrados en la propuesta, deben ser las certificaciones de los contratos ejecutados y terminados y/o contrato y acta de liquidación; Las certificaciones deberán ser expedidas y firmadas por el representante legal o funcionario competente de la entidad pública que expide la certificación y deberá contener como mínimo la siguiente información para dar cumplimiento a este requisito:

- Nombre de la empresa contratante
- Nombre del contratista
- Fecha del contrato
- Objeto del Contrato
- Actividades específicas del contrato
- Valor del contrato
- Porcentaje de Participación, en caso de una Unión Temporal o Consorcio
- Fecha de Terminación
- Fecha de liquidación

FACTURA DE VENTA debidamente legalizada (quienes estén obligados a facturar) y los no obligados deberán presentar certificación de dicha situación. En todo caso, la factura de venta deberá cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.

Notas:

5. La entidad con el fin de garantizar la veracidad de la información reportada en la factura realizará la verificación de la misma en la página www.dian.gov.co <http://www.dian.gov.co-> y en desarrollo del principio de colaboración armónica entre entidades estatales, remitirá el resultado de la consulta a la Dirección de Impuestos y aduanas Nacionales para su respectivo seguimiento.

6. Cabe advertir el régimen sancionatorio aplicable a quienes expidan facturas sin requisitos de que trata el artículo 652 del estatuto tributario, así como las acciones penales que puede conllevar la presentación de documentos falsos para acreditar este requisito.

Para los Contratos ejecutados originalmente por Consorcios o Uniones Temporales de los cuales haya hecho parte un participante, se acreditará la experiencia afectando el valor certificado por el correspondiente porcentaje de participación. En este caso se debe presentar el documento de acuerdo consorcial aplicado al Contrato correspondiente. Si el Contrato ha sido ejecutado por los mismos Socios del Consorcio o Unión Temporal se contará como un Contrato y no se afectará por porcentajes de participación.

Para efectos de la evaluación de la experiencia presentada por Consorcios o Uniones Temporales, serán evaluables los Contratos presentados por cualquiera de los integrantes del grupo.

6.1.4. CAPACIDAD FINANCIERA

1. Índices de capacidad financiera y organizacionales para Mipyme.

El Proponente persona natural o jurídica que demuestre la condición de Mipyme y/o emprendimiento y empresa de mujeres de conformidad con lo previsto en Decreto 1082 de 2015, o las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, probará los siguientes indicadores:

Indicador	Valor concertado
Índice de liquidez	≥ 3.71

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Índice de endeudamiento	**≤ 32%**
Razón de cobertura de intereses	**≥6,1**
Rentabilidad del patrimonio	**≥ 0.24**
Rentabilidad del activo	**≥ 0,17**

Tratándose de Proponente Plurales estos indicadores solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme de conformidad con lo previsto en el artículo en el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, o la normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, y tienen una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

Para acreditar la calidad de Mipyme el Proponente entregará copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

En caso de proponentes plurales, se verificará la capacidad financiera en armonía de la Ponderación 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 de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i \times porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i \times porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

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

2. Índices de capacidad financiera y organizacionales para los demás Proponentes

Los Proponentes que NO demuestren la condición de Mipyme y/o emprendimiento y empresa de mujeres de conformidad con lo previsto en Decreto 1082 de 2015 o las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen, acreditarán los siguientes indicadores:

Indicador	Valor concertado
Índice de liquidez	**≥3,72**
Índice de endeudamiento	**≤ 33%**
Razón de cobertura de intereses	**≥6,2**

Rentabilidad del patrimonio	**≥ 0.25**
Rentabilidad del activo	**≥ 0,18**

En caso de proponentes plurales, se verificará la capacidad financiera en armonía de la Ponderación 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 de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). La siguiente es la fórmula aplicable:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i\ X\ porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

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

6.2. FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación de las ofertas se realizará sobre la base de cien (100) puntos, que se aplicarán a los siguientes factores:
Únicamente serán tenidas en cuenta para efectuar la PONDERACIÓN, las propuestas habilitadas jurídicas, financiera y técnicamente.

OPCIÓN 1

CRITERIO	PUNTAJE
Calificación Económica	399
Calificación técnica	500
Apoyo a la industria nacional o reciprocidad	100.80
Emprendimiento y empresa de mujeres	0,10
Mipyme	0,10

CALIFICACIÓN ECONÓMICA 399/1000 PUNTOS

Se asignarán 39,5 puntos a la mejor propuesta económica, en términos de valor total. El puntaje se obtendrá aplicando la siguiente fórmula de media aritmética:

$$\frac{P1+P2+P3+P4+\ldots+Po = \text{Media Aritmética}}{n+1}\quad n+1$$

Dónde:
P1: Costo por beneficiario propuesta # 1

P2: Costo por beneficiario propuesta # 2
P3: Costo por beneficiario propuesta # 3
Po: Costo por beneficiario estimado en el PGAT (el estimado por área)
n: número de propuestas

Se asignarán 399 puntos a la propuesta más próxima de la "media aritmética". A las demás propuestas, se les asignará puntaje de acuerdo a regla de tres simples.

CALIFICACIÓN TÉCNICA 500/1000 PUNTOS

Al Proponente que ofrezca más productos de manera adicional detallados en la siguiente tabla respecto a la relación costo beneficio puntaje:

Puntaje	Descripción
500 Puntos	Al que ofrezca mayor cantidad de REFRIGERIOS adicionales a los requeridos.
250 Puntos	Al que en orden descendente ofrezca en segunda posición más REFRIGERIOS adicionales a los requeridos
125 Puntos	Al que en orden descendente ofrezca en tercera posición REFRIGERIOS adicionales a los requeridos

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL 100.80/1000 PUNTOS

Esté factor se evaluará con fundamento en la Ley 816 de 2003, así:

- Cuando el proponente ofrezca servicios prestados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional por personas naturales colombianas o por residentes en Colombia, y siempre que el equipo de trabajo sea conformado exclusivamente con personal colombiano, lo manifestará así en documento inserto en la oferta y se hará acreedor **de Cien punto ochenta (100.80) puntos.**
- Cuando el proponente ofrezca servicios prestados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación de un país diferente a Colombia por personas naturales extranjeras o por residentes en el exterior, y siempre que el equipo de trabajo sea conformado con personal colombiano o nacional y extranjero, lo manifestará así en documento inserto en la oferta y se hará acreedor de **cincuenta (50) puntos**.
- Cuando el proponente ofrezca servicios prestados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación de un país diferente a Colombia por personas naturales extranjeras o por residentes en el exterior, y no ofrezca personal colombiano dentro del equipo de trabajo mínimo exigido o no presente anexo a su oferta el documento que certifique el apoyo a la industria nacional o lo aporte sin firma, su puntaje será **veinticinco (25) puntos**.

Nota: La nacionalidad de los servicios ofrecidos se probará con:

- El certificado de existencia y representación legal de las personas jurídicas proponentes.
- El origen del proponente, si es persona natural, se acreditará con el aporte de la copia de su cédula de ciudadanía.

- El origen de los miembros del equipo de trabajo, se acreditará con el aporte de la copia de la cédula de ciudadanía de cada uno o con el documento que certifique su residencia en Colombia, anexa(o) a sus cartas de compromiso.

Si el proponente es plural entonces deberá probarse el origen de cada uno de sus miembros en la forma aquí señalada

Se otorgará tratamiento de servicios nacionales a aquellos de origen extranjero siempre que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con el país de origen de los servicios ofrecidos, lo que se acreditará con certificación del Director De Asuntos Jurídicos Internacionales Del Ministerio De Relaciones Exteriores, o que el país del proponente extranjero, le dé el trato de nacionales a los servicios colombianos, caso en el cual la mencionada certificación indicará que existe trato nacional a los servicios colombianos en virtud del principio de reciprocidad.

El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de Apoyo a la Industria Nacional deberá ser anexado por el oferente dentro de la propuesta técnica.

3. EMPREMDIMIENTO EMPRESAS DE MUJERES: 0,10 PUNTOS

La Entidad asignará un puntaje de cero **puntos diez (0.10) puntos** al Proponente que acredite la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para que el Proponente obtenga este puntaje debe diligenciar el Formato – Acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres y aportar la documentación requerida. Si el Proponente debió subsanar dicho formato 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 tendrá 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 se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

La asignación de este puntaje no excluye la aplicación del puntaje para Mipyme

6. MYPIMES: 0,10 PUNTOS

La Entidad otorgará un puntaje de cero puntos diez (0.10) puntos al Proponente que acredite 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, éste 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.

OPCIÓN 2

En las convocatorias **limitadas a Mipyme** el puntaje por este concepto se trasladará al puntaje de oferta económica. En este caso en el Pliego de Condiciones definitivo se incluirá el siguiente cuadro:

La Entidad calificará las ofertas que hayan cumplido con los requisitos habilitantes con los siguientes puntajes:
:

CRITERIO	PUNTAJE
Calificación Económica	399,10
calificación técnica	500
Apoyo a la industria nacional o reciprocidad	100.80
emprendimiento y empresa de mujeres	0,10

CALIFICACIÓN ECONÓMICA 399.10/1000

Se asignarán 39,5 puntos a la mejor propuesta económica, en términos de valor total. El puntaje se obtendrá aplicando la siguiente fórmula de media aritmética:

$$\frac{P1+P2+P3+P4+\ldots+Po}{n+1} = \text{Media Aritmética } n+1$$

Dónde:
P1: Costo por beneficiario propuesta # 1
P2: Costo por beneficiario propuesta # 2
P3: Costo por beneficiario propuesta # 3
Po: Costo por beneficiario estimado en el PGAT (el estimado por área)
n: número de propuestas

Se asignarán 399 puntos a la propuesta más próxima de la "media aritmética". A las demás propuestas, se les asignará puntaje de acuerdo a regla de tres simples.

CALIFICACIÓN TÉCNICA 500/1000 PUNTOS

Al Proponente que ofrezca más productos de manera adicional detallados en la siguiente tabla respecto a la relación costo beneficio puntaje:

Puntaje	Descripción
500 Puntos	Al que ofrezca mayor cantidad de REFRIGERIOS adicionales a los requeridos.
250 Puntos	Al que en orden descendente ofrezca en segunda posición más REFRIGERIOS adicionales a los requeridos
125 Puntos	Al que en orden descendente ofrezca en tercera posición REFRIGERIOS adicionales a los requeridos

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (MÁXIMO 100.80/1000 PUNTOS

Esté factor se evaluará con fundamento en la Ley 816 de 2003, así:

- Cuando el proponente ofrezca servicios prestados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional por personas naturales colombianas o por residentes en Colombia, y siempre que el equipo de trabajo sea conformado exclusivamente con personal colombiano, lo manifestará así en documento inserto en la oferta y se hará acreedor **de Cien punto ochenta (100.80) puntos.**
- Cuando el proponente ofrezca servicios prestados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación de un país diferente a Colombia por personas naturales extranjeras o por residentes en el exterior, y siempre que el equipo de trabajo sea conformado con personal colombiano o nacional y extranjero, lo manifestará así en documento inserto en la oferta y se hará acreedor de **cincuenta (50) puntos**.
- Cuando el proponente ofrezca servicios prestados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación de un país diferente a Colombia por personas naturales extranjeras o por residentes en el exterior, y no ofrezca personal colombiano dentro del equipo de trabajo mínimo exigido o no presente anexo a su oferta el documento que certifique el apoyo a la industria nacional o lo aporte sin firma, su puntaje será **veinticinco (25) puntos**.

Nota: La nacionalidad de los servicios ofrecidos se probará con:

- El certificado de existencia y representación legal de las personas jurídicas proponentes.
- El origen del proponente, si es persona natural, se acreditará con el aporte de la copia de su cédula de ciudadanía.
- El origen de los miembros del equipo de trabajo, se acreditará con el aporte de la copia de la cédula de ciudadanía de cada uno o con el documento que certifique su residencia en Colombia, anexa(o) a sus cartas de compromiso.

Si el proponente es plural entonces deberá probarse el origen de cada uno de sus miembros en la forma aquí señalada

Se otorgará tratamiento de servicios nacionales a aquellos de origen extranjero siempre que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con el país de origen de los servicios ofrecidos, lo que se acreditará con certificación del Director De Asuntos Jurídicos

Internacionales Del Ministerio De Relaciones Exteriores, o que el país del proponente extranjero, le dé el trato de nacionales a los servicios colombianos, caso en el cual la mencionada certificación indicará que existe trato nacional a los servicios colombianos en virtud del principio de reciprocidad.

El documento contentivo del ofrecimiento del requisito de Apoyo a la Industria Nacional deberá ser anexado por el oferente dentro de la propuesta técnica.

5. EMPREMDIMIENTO EMPRESAS DE MUJERES: 0,10 Puntos

La Entidad asignará un puntaje de cero puntos diez (0.10) puntos al Proponente que acredite la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.14. del Decreto 1082 de 2015 o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Para que el Proponente obtenga este puntaje debe diligenciar el Formato – Acreditación de emprendimientos y empresas de mujeres y aportar la documentación requerida. Si el Proponente debió subsanar dicho formato 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 tendrá 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 se otorgará si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de emprendimientos y empresas de mujeres y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10 %) en el Consorcio o en la Unión Temporal.

La asignación de este puntaje no excluye la aplicación del puntaje para Mipyme

6.2.1 DESCUENTOS POR MULTAS

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 58 de la ley 2195 de 2022, se procederá a reducir puntaje por incumpliendo de contratos equivalente al ciento (2%) del total de los puntos establecidos en el proceso a los proponentes que se les haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha prevista para la presentación de las ofertas, sin importar la cuantía y sin perjuicio de las demás consecuencias derivadas del incumplimiento.

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

6.2.2 REGLAS DE DESEMPATE DE OFERTAS

Se entenderá que hay empate entre dos propuestas cuando presenten un idéntico precio de oferta económica.
En tal evento, se aplicarán las siguientes reglas establecidas en el artículo 35 - Factores de desempate- de la Ley 2069 de 2020, de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes, así:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.

   El proponente acreditará el origen de los servicios con los siguientes documentos:
   a) Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del proponente.
   b) Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.
   c) Persona jurídica constituida en Colombia: el certificado de existencia y representación legal emitido por las Cámaras de Comercio.

   Para el caso de los proponentes plurales, todos los miembros deberán acreditar el origen nacional de la oferta en las condiciones señaladas en la ley.
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 artículo 2 de la Ley 82 de 1993, 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.

   Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con lo previsto en el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente: comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este el 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, diligenciará el "Anexo – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar (persona jurídica)", mediante el cual certifica, bajo la gravedad de juramento, 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 ellas, 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.

   Debido a que el diligenciamiento del "Anexo – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar (persona jurídica)" contiene datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información, especialmente en el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar,

diligencie el "Anexo – Autorización para el tratamiento de datos personales" 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 acuerdo con la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina de trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del presente proceso de selección o desde el momento de la constitución de la persona jurídica y que certifique adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato, para lo cual deberá diligenciar el "Anexo – Vinculación de personas en condición de discapacidad".

   Si la oferta es presentada por un consorcio o unión temporal, el integrante del proponente 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 el consorcio o unión temporal y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia habilitante.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente 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.

   El proponente, persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el "Anexo – Vinculación de personas mayores y no beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia – (Empleador – proponente)", mediante el cual certificará bajo la gravedad de juramento el número de trabajadores vinculados de personas mayores que no son beneficiarios 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 consorcio o unión temporal. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas mayores que hayan estado vinculados con una anterioridad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

   NOTA: Para el otorgamiento del criterio de desempate cada uno de los trabajadores que cumplen las condiciones previstas por la ley diligenciará el "Anexo – Vinculación de personas mayores y no beneficiaria de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia (Trabajador)", mediante el cual certifica bajo la gravedad de juramento que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia y cumple la edad de pensión, junto con los documentos de identificación de cada uno de los trabajadores.

   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 oferente que acredite un porcentaje mayor.

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, Rrom o gitanas.

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

El proponente, persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, diligenciará el "Anexo – Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas" mediante el cual certifica que por lo menos el diez por ciento (10%) del total de las personas vinculadas a su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas, y deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior en la cual acredite que el trabajador pertenece a la comunidad indígena, comunidades negras, afrocolombianas, raizales, palenqueras, Rrom o gitanas en los términos del Decreto 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

NOTA: En el caso de los proponentes plurales, el representante legal del proponente plural diligenciará el "Anexo – Vinculación de población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas", mediante el cual certifica que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural.

Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos datos como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitanas, diligencien el "Anexo - Autorización para el tratamiento de datos personales" como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.

   Para la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expide la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que expida el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. Además, se entregará el 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 diligenciará el "Anexo - Participación mayoritaria de personas en proceso de reincorporación y/o reintegración (personas jurídicas)", por medio del cual certificará bajo la gravedad de juramento 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 del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que están en proceso de reincorporación o reintegración.

   NOTA: 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.

Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos datos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación o reintegración, diligencien el "Anexo - Autorización para el tratamiento de datos personales" como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

   El proponente acreditará estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el numeral 2 y/o en el numeral 6 además diligenciará el "Anexo – Participación mayoritaria de mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración (personas jurídicas)".

   Debido a que, para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos datos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración, diligencien el "Anexo - Autorización para el tratamiento de datos personales" como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.

   En la oferta presentada por una Mipyme, se acreditará dicha condición con la información contenida en el registro único de proponentes (RUP). En caso de que no se presente RUP, la Mipyme debe acreditar su condición diligenciando el "Formato – Acreditación Mipyme", mediante el cual certifica bajo la gravedad de juramento que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley. 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 Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

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 acreditará con la información contenida en el Registro Único de Proponentes (RUP). En caso de que no se presente el RUP, la micro o

pequeña empresa acreditará su condición con el diligenciamiento del "Formato – Acreditación Mipyme", mediante el cual bajo la gravedad de juramento certifica la condición de micro o pequeña empresa de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio.

10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior, para lo cual diligenciará el "Anexo - Pagos realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales".

Cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%), 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; (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

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.

12. Cuando a pesar de este procedimiento subsista el empate de las propuestas se acudirá a sorteo mediante procedimiento de balotas.

Se dispondrá de una bolsa oscura, la cual será exhibida a todos los asistentes para que verifiquen que ésta se encuentre en perfectas condiciones y totalmente vacía y habrá tantas balotas como proponentes hayan empatados, las cuales se mostrarán a los asistentes a la audiencia. Acto seguido y en el mismo orden sacarán las balotas y los proponentes de común acuerdo establecerán las condiciones para escoger el numero ganador.

7. CONDICIONES DEL CONTRATO

7.1. ANÁLISIS DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLO

En concordancia con lo establecido por el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, respecto del proceso de selección y el deber de mantener la igualdad o equivalencias entre derechos y obligaciones surgidos al momento de proponer o de contratar de que tratan los artículos 27 28 de la Ley 80 de 1993, correspondiente a la ecuación contractual y al equilibrio económico, la Entidad Contratante considerará que los riesgos previsibles que pueden generar la ruptura del equilibrio económico del contrato objeto del presente proceso de Selección son los siguientes.

1. Riesgo Económico: Son aquellos que se derivan del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos, variación de costos en la prestación del servicio y/o suministro del bien, entre otros.
   Probabilidad: Media baja,
   Impacto: Medio baja.
   Distribución del riesgo: Este riesgo lo asume el Contratista
2. Riesgos Sociales o políticos: son aquellos que se derivan por cambios de las políticas gubernamentales que sean probables y previsibles, tales como cambios en la situación política, sistema de gobierno y cambio en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato.
   Probabilidad: Media baja,
   Impacto: Medio baja.
   Distribución del riesgo: Este riesgo lo asume la entidad Contratante, reconociendo los costos estrictamente necesarios y previamente autorizados.
3. Riesgo de la Naturaleza: Son eventos causados por la naturaleza sin la intervención o voluntad de hombre; aunque pueden ser previsibles están fuera del control de las partes.
   Probabilidad: medio baja
   Impacto: Medio
   Distribución del Riesgo: Este riesgo lo asumen las partes (Contratante y contratista) por igual

Adicionalmente se ha detectado los siguientes riesgos. Ver Anexo A. Matriz de Riegos.

Porcentaje (%) y Plazo de las Garantías que aplican:

Indicar en la columna APLICA con la palabra SI o NO, si aplica o no la garantía para el proceso y diligenciar el porcentaje (%) y el Plazo de las Garantía que aplican:

7.2. GARANTIAS

Porcentaje (%) y Plazo de las Garantías que aplican:

Indicar en la columna APLICA con la palabra SI o NO, si aplica o no la garantía para el proceso y diligenciar el porcentaje (%) y el Plazo de las Garantía que aplican:

Garantía	PRE-CONTRACTUAL	CONTRACTUAL	POST-CONTRACTUAL	APLICA	Porcentaje (%)	Plazo
Seriedad de la oferta	X			SI	no menor al 10% del valor del presupuesto oficial	por el termino de noventa 90 días calendario contados a partir del día del cierre.
Cumplimiento		X		SI	no menor al 10% del valor del contrato	plazo de ejecución y seis (06) meses mas

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 N° 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088

Garantía	PRE-CONTRACTUAL	CONTRACTUAL	POST-CONTRACTUAL	APLICA	Porcentaje (%)	Plazo
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.		X		SI	5% del valor del contrato	plazo de ejecución del contrato y tres (3) años mas
Calidad del servicio			X	SI	no menor al 10% del valor del contrato	plazo de ejecución y seis (06) meses mas

El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al contratista de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del Departamento.

El contratista deberá mantener vigentes las garantías, amparos y pólizas, y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

7.3. LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato que se derive de este proceso es en El Municipio de San José del Guaviare.

7.4. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

El mencionado contrato que se derive del proceso de contratación requiere liquidación, el cual se realizara de mutuo acuerdo dentro de los cuatro meses siguientes a la terminación según las condiciones pactada en el artículo 60 de la ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

El Departamento, expedirá la correspondiente acta de liquidación final, en que conste que el contratista presto el servicio a satisfacción, así como la fecha de terminación y aceptación de las pruebas e inspecciones efectuadas.

7.5. SUPERVISION DE LA EJECUCION DEL CONTRATO

La supervisión será ejercida por el secretario de Educación departamental y secretaria Administrativa o por el funcionario idóneo que designen por escrito.

7.6. ACUERDOS COMERCIALES

El presente proceso de contratación, no está sujeto a acuerdos comerciales.

Acuerdo Comercial	¿Entidad Estatal incluida?	Umbral 2025 para servicios – subcentral (COP)	¿Excepción aplicable al Proceso de Contratación?	¿Proceso cubierto por el Acuerdo Comercial?
Canadá	No (N.A. para subcentral)	N.A.	—	**No aplica**
Chile	Sí	$1.148.221.780	No (valor > umbral MiPyme)	**No**
Estados Unidos	Sí	$2.030.722.904	No	**No**
México	No (N.A. subcentral)	N.A.	—	**No aplica**
Unión Europea	Sí	$1.131.227.573	No	**No**
EFTA	Sí	$1.131.227.573	No	**No**
Triángulo Norte	No	—	—	**No aplica**

LUIS CARLOS GRANADOSGOMEZ
Asesor de Despacho
Con Encargo en Funciones
Como Secretario Administrativo departamental
Resolución No 1718 del 13 de octubre de 2026

CESAR ALONSO QUEVEDO HERRERA
Secretario de Educación Departamental

Proyectó: Yerson Pinzon Campos - Apoyo profesional SAD
Revisó: Nérida Vásquez – Apoyo profesional

NIT 800.103.196-1
Centro Administrativo Departamental
Carrera 24 Nº 7 - 81 San José del Guaviare
Línea de Atención Ciudadana (57) 318 3511088