Tabla de contenido

I. INTRODUCCIÓN 3

II. ASPECTOS GENERALES 3

A. INVITACIÓN A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS 3
B. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN 3
C. COSTOS DERIVADOS DE PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN 3
D. COMUNICACIONES 4
E. IDIOMA 4
F. LEGALIZACIÓN DE DOCUMENTOS OTORGADOS EN EL EXTERIOR 4
G. CONVERSIÓN DE MONEDAS 4
H. PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO 5
I. MODIFICACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES 5

III. DEFINICIONES 6

IV. OBJETO DEL CONTRATO 6

B. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO 42
C. FORMA DE PAGO 42
D. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO 42
E. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO 43

V. REQUISITOS HABILITANTES 43

A. CAPACIDAD JURÍDICA 43
B. CAPACIDAD FINANCIERA 50
D. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL ..... **¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

VI. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN 52

VII. OFERTA 58

A. PRESENTACIÓN 58
1. INFORMACIÓN GENERAL Y REQUISITOS HABILITANTES 58
A. CAPACIDAD JURÍDICA 59
B. EXPERIENCIA 59
C. CAPACIDAD FINANCIERA Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL 59
2. OFERTA ECONÓMICA 59

BORRADOR

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

B. OFERTAS PARCIALES 60
C. VALIDEZ DE LAS OFERTAS 60
D. RESERVA DURANTE EL PROCESO DE EVALUACIÓN 60
E. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS 60
F. DEVOLUCIÓN DE LAS OFERTAS 60
G. RECHAZO 60

VIII. ACUERDOS COMERCIALES 65

IX. ADJUDICACIÓN 65

X. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES 66

XI. RIESGOS 66

XII. GARANTÍAS 67

XIII. INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN 68

XIV. CRONOGRAMA 68

ANEXO 1 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 77

ANEXO 2 - COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN 112

ANEXO 3 - FORMATO DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS 114

ANEXO 4 - FORMATO DE EXPERIENCIA. 115

ANEXO 5 - FORMATO DE OFERTA ECONÓMICA 116

ANEXO 6 - FORMATO PARA ACREDITAR LOS REQUISITOS HABILITANTES DE LOS PROPONENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA 117

ANEXO 7 - FORMATO DECLARACIÓN DE NO INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES 118

ANEXO 8 - FORMATO CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES 119

BORRADOR

I. INTRODUCCIÓN

La Gobernación del Guaviare pone a disposición de los interesados el Proyecto Pliego de Condiciones para la selección del contratista de ejecutar el contrato que tiene por objeto **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.** El presente Proceso de Contratación se encuentra identificado con el número SA-037 -2026.

El objeto es 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.

Los estudios y documentos previos que incluyen el análisis del sector, el proyecto de Pliego de Condiciones y el Pliego de Condiciones definitivo, así como cualesquiera de sus anexos están a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP–. Los interesados pueden presentar observaciones al presente documento en la oportunidad establecida para el efecto en el Cronograma contenido en la **sección XIV**.

La selección del contratista se realiza a través de Selección Abreviada de Menor Cuantía, de conformidad con lo establecido en el literal b) del Numeral 2 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

II. ASPECTOS GENERALES

A. Invitación a las veedurías ciudadanas

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso 3 del artículo 66 de la Ley 80 de 1993, la Gobernación del Guaviare, invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente Proceso de Contratación a que presenten las recomendaciones que consideren convenientes, intervengan en las audiencias y a que consulten los Documentos del Proceso en el SECOP.

B. Compromiso anticorrupción

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el **Anexo 2** en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.

Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la Oferta o para de terminación anticipada del contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

C. Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del Proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las Ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, la asistencia a audiencias públicas y cualquier otro

BORRADOR

costo o gasto relacionado con la participación en el Proceso de Contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y Proponentes.

D. Comunicaciones

Las comunicaciones relacionadas con el Proceso de Contratación deben hacerse por escrito, por medio electrónico, a cualquiera de las siguientes direcciones:

contratacionguaviare@gmail.com

La comunicación debe contener: (a) el número del presente Proceso de Contratación (b) los datos del remitente que incluyen nombre, dirección física, dirección electrónica y teléfono; (c) identificación de los anexos presentados con la comunicación.

Las reglas aplicables a la presentación de las Ofertas están en la sección VII.A del presente documento.

Las comunicaciones y solicitudes enviadas a la Gobernación del Guaviare por canales distintos a los mencionados no serán tenidas en cuenta por la entidad hasta que sean remitidas por uno de los medios descritos en la presente sección. La Gobernación del Guaviare dará respuesta a las observaciones a través de un documento publicado en el SECOP.

E. Idioma

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los Proponentes o por terceros para efectos del Proceso de Contratación o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben ser otorgados y presentados en castellano. Los documentos con los cuales los Proponentes acrediten los requisitos habilitantes de que trata la **sección V** que estén en una lengua extranjera, deben ser traducidos al castellano y presentarse junto con su original.

Para el momento de la Adjudicación, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados por escrito en lengua extranjera, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de apostilla o consularización.

F. Legalización de documentos otorgados en el Exterior

Los documentos presentados por el Proponente no requieren legalización alguna salvo por lo establecido en la presente sección respecto de los documentos otorgados en el exterior y por los poderes generales o especiales que deben ser otorgados ante notario público.

El Proponente debe presentar con su Oferta los documentos otorgados en el exterior sin que sea necesaria su legalización de acuerdo con la Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros y la Ley 1564 de 2012. Para el momento de la Adjudicación el Proponente debe presentar los documentos otorgados en el extranjero, legalizados de conformidad con la normativa aplicable.

G. Conversión de monedas

Los Proponentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos.

Si están expresados originalmente en una moneda diferente a dólares de los Estados Unidos de América, deben convertirse a ésta moneda utilizando para ello el valor correspondiente con el siguiente procedimiento de conversión: valor del dólar al día del cierre del proceso.
COP - Peso colombiano
USD - Dólar americano
COP/USD = ¿?

Una vez que se tengan las cifras en dólares de los Estados Unidos de América o si la información se presenta originalmente en dicha moneda, para la conversión a pesos colombianos se debe tener en cuenta la tasa representativa del mercado certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para la fecha de corte de los estados financieros.

H. Consulta del proyecto de pliego de condiciones

La Gobernación del Guaviare publicará el Proyecto de Pliego de Condiciones a partir de la fecha señalada en el Cronograma del Proceso en la página www.colombiacompra.gov.co, y lo pondrá a disposición en Secretaría Jurídica, ubicada en la Cra.24 Nº 7-81 Piso 4 de la ciudad de San José del Guaviare, con el propósito de suministrar al(os) proponente(s), a las veedurías ciudadanas y al público en general la información sobre la presente contratación y de recibir las observaciones que se presenten en relación con dicho documento.

I. Observaciones al proyecto de pliego de condiciones

Los interesados en el presente proceso contractual, podrán presentar observaciones al Proyecto Pliego de Condiciones según Cronograma del proceso.

La Gobernación del Guaviare dará respuesta oficial a las mismas por escrito, en la página www.colombiacompra.gov.co

J. Apertura del proceso

Conforme al artículo 2.2.1.1.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015, La Gobernación del Guaviare podrá ordenar la apertura del proceso contractual.

K. Pliego de condiciones definitivo

El pliego de condiciones definitivo se publicará en las páginas Web www.colombiacompra.gov.co, en la fecha señalada en Cronograma del Proceso. En las mismas fechas y en el horario de las 8:00 horas a las 18:00 horas, éste podrá ser consultado.

L. Modificaciones al pliego de condiciones

Dentro del plazo y hasta la fecha señalada en el cronograma del proceso, cualquier PROPONENTE podrá solicitar aclaraciones adicionales que la Gobernación del Guaviare responderá al interesado hasta un (01) día hábil antes de la fecha de cierre de la misma. Si hay lugar a modificación o aclaración al Pliego de Condiciones, ésta se hará mediante ADENDA hasta el día señalado en el cronograma del proceso, la cual será publicada en la página Web www.colombiacompra.gov.co .

Las Adendas serán de obligatorio cumplimiento para la preparación de las propuestas.

BORRADOR

Las solicitudes de aclaración, deberán enviarse a través del correo electrónico contratacionguaviare@gmail.com. En ningún caso habrá aclaraciones, ni comunicaciones verbales con los proponentes que puedan afectar los términos y condiciones de este pliego y sus adendas.

NOTA: Corresponde a todos los interesados en el presente proceso de SELECCIÓN ABREVIADA informarse de todas las modificaciones y hacer seguimiento al proceso consultando los medios electrónicos mencionados.

III. DEFINICIONES

Las expresiones utilizadas en el presente documento con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que a continuación se indica. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015. Los términos no definidos a continuación deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

Definiciones	
Adjudicación	Es la decisión final de la Gobernación del Guaviare, expedida por medio de un acto administrativo, que determina el adjudicatario del presente Proceso de Contratación.
Anexo	Es el conjunto de formatos y documentos que se adjuntan al presente Pliego de Condiciones y que hacen parte integral del mismo.
Contratista	Es el Proponente que resulte adjudicatario y suscriba el Contrato objeto del presente Proceso de Contratación.
Contrato	Es el negocio jurídico que se suscribirá entre la Gobernación del Guaviare y el adjudicatario, por medio del cual se imponen a las partes obligaciones recíprocas y se conceden derechos correlativos.
Oferta	Es la propuesta presentada la Gobernación del Guaviare por los proponentes.
Pliego de Condiciones	Es el conjunto de normas que rigen el proceso de selección y del futuro Contrato.
Primer Orden de Elegibilidad	Es la posición que ocupa el Proponente que una vez habilitado, obtiene el puntaje más alto luego de efectuarse la evaluación prevista en el presente Pliego de Condiciones.
Proponente	Es la persona natural o jurídica o el grupo de personas jurídicas y/o naturales, nacionales o extranjeras, asociadas entre sí mediante las figuras de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura que presenta una Oferta para participar en el Proceso de Contratación.
TRM	Tasa de cambio representativa del mercado spot de dólares de los Estados Unidos de América certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para una fecha determinada publicada en la página web www.superfinanciera.gov.co

IV. Objeto del contrato

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.

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.

BORRADOR

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.

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

BORRADOR

3	Bolsa de agua presentación 300 cm, agua potable tratada para el consumo humano. **Ver ficha técnica No 2**	Unidad	2000
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

BORRADOR

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

BORRADOR

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 GOBERNACIÓN DEL GUAVIARE, ATENDIENDO LA	UNIDAD	1

BORRADOR

	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 LA JORNADA CULTURAL DE 22 CMS DE ALTURA,	UNIDAD	1

BORRADOR

	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 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	Kit	8

BORRADOR

	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 automáticos, diseño de impresión a definir con el supervisor **Ver ficha técnica No 51 al 54**	Kit	3
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,	Unidad	1300

	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**		
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 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**	Unidad	1300
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	UNIDAD	2

BORRADOR

	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**		
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	Unidad	80

BORRADOR

	identidad de la Gobernación de Guaviare con su debido sustrato **Ver ficha técnica No 58 al 60**		
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. 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
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 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

	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 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	287

BORRADOR

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

	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
	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	BOLSA	287

BORRADOR

	(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).	BOLSA	287

BORRADOR

	COMPUESTOS ALERGÉNICOS: LECHE ASPECTO: VISCOSO, COLOR: CARAMELO CLARO, OLOR: DULCE: SABOR: DULCE **Ver ficha técnica No 68**		
	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	287
	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	BOLSA	287

BORRADOR

	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	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	UNIIDAD	287

BORRADOR

	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	287
		UNIIDAD	287

BORRADOR

	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**		
	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, ÁCIDO, NO MADURADO DE PASTA SEMICOCIDA E HILADA, ELABORADO A PARTIR DE LECHE FRESCA Y ACIDA. ES	UNIIDAD	287

BORRADOR

	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 GASTRONOMICOS, COLOR: MARRÓN A MARRÓN ROJIZO O NEGRO	UNIIDAD	287

BORRADOR

	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

BORRADOR

	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

BORRADOR

	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

BORRADOR

SECRETARIA DE EDUCACION

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	UNIIDAD	39

BORRADOR

	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**		
	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	CUBETA	39

BORRADOR

	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**		
	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,	BOLSA	39

BORRADOR

	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO OLOR: LÁCTEO CARACTERÍSTICO, SABOR: DULCE CREMOSO, TEXTURA: ARENOSA **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	39
	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
		UNIIDAD	39

	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**		
	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
		UNIIDAD	39

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

	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**		
	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.	UNIIDAD	39

BORRADOR

	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	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	UNIIDAD	39

BORRADOR

	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**		
	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	BOLSA	39

BORRADOR

	ASPECTO: VISCOSO, COLOR: ROJO, OLOR: SABOR: DULCE **Ver ficha técnica No 82**		
	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	CAJA	39

BORRADOR

	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**		
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.

Obligaciones del Contratista:

BORRADOR

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.

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.

A. Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC)

El servicio objeto del presente Proceso de Contratación está codificada en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) con el nivel, como se indica en la siguiente Tabla:

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

B. Valor estimado del Contrato

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.

C. 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).

BORRADOR

D. Plazo de ejecución 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.

E. Lugar de ejecución del Contrato

La ejecución del presente contrato será en el Departamento del Guaviare.

V. REQUISITOS HABILITANTES

La Entidad Estatal contratante debe verificar que los Proponentes cumplan con los requisitos habilitantes establecidos con el RUP.

Los Proponentes extranjeros no obligados a tener RUP deben acreditar los requisitos habilitantes utilizando los formatos contenidos en el **Anexo 7.**

A. Capacidad Jurídica

En el presente Proceso de Contratación pueden participar (i) personas jurídicas, nacionales o extranjeras; (ii) personas naturales que tengan capacidad para obligarse por sí mismas; y (iii) consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura conformados por las personas naturales o jurídicas en las condiciones previstas anteriormente, cuyo objeto social les permita cumplir con el objeto del Contrato. Las personas jurídicas o proponentes plurales deben tener una duración por lo menos igual a la vigencia del Contrato y un año más.

La Gobernación del Guaviare, revisará que los Proponentes no se encuentren en causales de inhabilidad o incompatibilidad para presentar la Oferta, celebrar o ejecutar el Contrato. Para ello, revisará entre otros, el boletín de responsables fiscales, el certificado de antecedentes disciplinarios, el certificado de antecedentes judiciales y el RUP.

Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste que el representante legal no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la persona jurídica, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano social directo que lo faculta.

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:

BORRADOR

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.

BORRADOR

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:

BORRADOR

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.

B. Capacidad Financiera

Los respectivos indicadores e índices plasmados en el presente proceso, fueron tomados del análisis sector para el objeto a contratar, reportados a la superintendencia de sociedades bajo el Sistema Integrado De Información Societaria (Siis), del periodo gravable 2023, el cual se anexa en el respetivo análisis del sector.

1. Índices de capacidad financiera y organizacionales para Mipyme.

BORRADOR

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
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:

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

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

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:

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

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

VI. Criterios de evaluación de las Ofertas y adjudicación

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:

P1+P2+P3+P4+…+Po= Media Aritmética n + 1

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.**

BORRADOR

- 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.

1. 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 l**imitadas 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:

P1+P2+P3+P4+…+Po= Media Aritmética n + 1

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**

BORRADOR

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.

BORRADOR

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

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.

VII. Oferta

A. Presentación

Los Proponentes deben presentar sus Ofertas por escrito en el formato contenido en el **Anexo 3** acompañadas de los demás anexos establecidos en esta sección y de la garantía de seriedad de la Oferta a la que se refiere la **sección XII.A** del presente documento.

El Proponente debe presentar su Oferta en físico.

La Oferta en físico debe estar en una carpeta rotulada con el nombre del Proponente y su NIT indicado en el lomo. La Oferta debe contener un índice, separadores para cada capítulo de la Oferta y estar foliada en forma consecutiva iniciando con el número 1. El orden de la presentación de los documentos de la Oferta debe corresponder al indicado en la presente sección.

La presentación de la Oferta implica la aceptación por parte del Proponente de la distribución de Riesgos efectuada en el Pliego de Condiciones.

Una vez vencido el plazo para presentar Ofertas, la Gobernación Guaviare abrirá las ofertas en el lugar indicado para la presentación física de las Ofertas y frente a los Proponentes que se encuentren presentes y publicará un informe con la lista de los Proponentes y la hora de presentación de las Ofertas.

En la oferta económica, el proponente debe indicar claramente cuál es el precio propuesto. Cualquier costo a cargo del Proponente que sea omitido en la Oferta se entenderá que se encuentra incluido y por tanto no puede ser objeto de reembolso o de reclamación por restitución del equilibrio económico.

La Oferta debe contener la siguiente información:

1. Información general y requisitos habilitantes

La Oferta debe contener los Anexos 3, 4, 5, así como la información solicitada a continuación.

a. Capacidad Jurídica

Si el Proponente es una persona natural o jurídica nacional o extranjera domiciliada o con sucursal en Colombia:

(i) Certificado del RUP del Proponente singular; o, de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal si el Proponente es plural.

(ii) Certificado de existencia y representación legal o del registro mercantil expedido por la cámara de comercio del domicilio del Proponente singular; o, de cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal si el Proponente es plural.

(iii) Copia del acuerdo para conformar el consorcio o unión temporal si el Proponente es plural, en el cual debe constar la participación de cada uno de los miembros del Proponente plural, la representación del Proponente plural o el poder otorgado a quien suscribe los documentos en nombre del Proponente plural.

(iv) Fotocopia del documento de identidad del representante, representante legal o del apoderado.

(v) En caso de existir limitaciones estatutarias frente a las facultades del representante legal, las respectivas autorizaciones para desarrollar el presente Proceso de Contratación, suscribir el contrato y desarrollar todas las actividades relacionadas directa o indirectamente.

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

(vii) [En aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del Proponente adicionales a los contenidos en el RUP, la Entidad Estatal contratante hará tal verificación en forma directa.]

b. Experiencia

Para acreditar la experiencia a la que se refiere la sección V.B, el Proponente debe presentar el certificado del RUP vigente. El Proponente extranjero no obligado a tener RUP debe acreditar su experiencia exclusivamente con el Anexo 4.

c. Capacidad Financiera y Capacidad Organizacional

Para acreditar la capacidad financiera y la capacidad organizacional a la que se refiere la sección V literal C y D, el Proponente debe presentar el certificado del RUP vigente. El Proponente extranjero no obligado a tener RUP debe acreditar su información exclusivamente con el Anexo 6.

2. Oferta Económica

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

BORRADOR

El Proponente debe incluir en su Oferta el formato diligenciado del Anexo 5.

B. Ofertas Parciales

Los proponentes no pueden presentar propuestas parciales, es decir, que deben ofrecer todos los bienes requeridos en el Anexo Técnico del presente pliego.

C. Validez de las Ofertas

La Oferta debe tener una validez de cuarenta y cinco (45) días calendario, contados a partir de su presentación. En el caso de una suspensión que supere este término, la Entidad Estatal contratante solicitará la ampliación de la oferta al proponente por un término igual a la suspensión.

D. Reserva durante el proceso de evaluación

Los Proponentes son responsables de advertir si la información presentada en la Oferta contiene información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresar las normas legales que le sirven de fundamento.

La Gobernación del Guaviare mantendrá la reserva de la información en el Proceso de Contratación frente a terceros. La entidad se reserva el derecho de revelar dicha información a sus agentes o asesores, con el fin de evaluar la propuesta.

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas [y la recomendación para la Adjudicación], no puede ser revelada a los proponentes ni a terceros hasta que la Gobernación del Guaviare comunique que el informe de evaluación se encuentra disponible para que los Proponentes presenten las observaciones correspondientes.

E. Evaluación de las Ofertas

Los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes de que trata la sección V serán evaluadas, de acuerdo con lo establecido en la sección VI.

la Gobernación del Guaviare, debe publicar el informe de evaluación de Ofertas en la oportunidad señalada en el Cronograma de que trata la sección XIV.

F. Devolución de las Ofertas

Una vez finalizado el proceso de selección los Proponentes no favorecidos con la adjudicación del contrato, podrán acercarse a reclamar el original de la garantía de seriedad de la Oferta y los demás documentos, dentro de los 15 días hábiles siguientes a la fecha en que se expida el acto de adjudicación, previsto en el Cronograma; de lo contrario, la Gobernación del Guaviare procederá al archivo de la Oferta original y la destrucción de su copia.

G. Rechazo

La Gobernación del Guaviare rechazará las Ofertas presentadas por los Proponentes que: (a) sean presentadas después de vencido el plazo establecido para el efecto en el Cronograma; (b) que no

BORRADOR

hayan cumplido el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo 2 durante el Proceso de Contratación. (c) la Gobernación del Guaviare rechazará una o varias propuestas, en cualquiera de los siguientes casos:

- Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad y/o prohibición para contratar, de conformidad con el Artículo 8 de la Ley 80 de 1993 en concordancia con el Artículo 90 del Estatuto Anticorrupción (Ley 1474 de 2011).

- Cuando la propuesta presentada no cumpla con los requerimientos mínimos establecidos en el Pliego de Condiciones, sus Anexos, formatos y adendas vigentes y no hubiere posibilidad de saneamiento conforme a lo previsto en él mismo y en la ley.

- Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse

- Cuando para este mismo proceso se presenten varias propuestas por el mismo proponente por sí o por interpuesta persona, o por los socios que integran la persona jurídica, individualmente o a través de un consorcio o unión temporal.

- Cuando se compruebe que los documentos presentados por el proponente contienen información imprecisa, inexacta o que de cualquier manera no corresponda a la realidad, caso en el cual se iniciarán las acciones correspondientes, si a ello hubiere lugar.

- Cuando se compruebe que el proponente ha influido o presionado sobre el estudio de las ofertas.

- Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea.

- cuando la póliza de seriedad no se presente dentro de la propuesta inicial.

- Cuando el proponente presente su oferta con algún tipo de condicionamiento, en cualquiera de los documentos de la propuesta.

- Cuando la información presentada se considere ineficaz de pleno derecho.

- Cuando su valor exceda el del presupuesto oficial al momento de realizar la apertura del sobre económico, previa corrección aritmética o supere los rubros máximos asignados por cada dependencia (cuando aplique)

- Cuando el proponente dentro del término previsto en la solicitud que se realice, no responda al requerimiento que haga la Entidad para subsanarla, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 5de la ley 1150 de 2007.

NOTAS:

En el evento en que el proponente aporte documentos con información que a juicio del comité evaluador presente inconsistencias, se solicitará la aclaración respectiva a la entidad o empresa de la cual proviene la información. Se tendrá como cierta la información que la entidad o empresa emisora certifique como tal.

BORRADOR

En el evento en que se verifiquen inconsistencias o discrepancias entre la información aportada y la suministrada por la entidad o empresa emisora, la propuesta será rechazada, de conformidad con las causales de rechazo previstas en este Pliego de Condiciones, sin perjuicio de las acciones legales a que haya lugar.

H. Desempate

Para las propuestas consideradas ELEGIBLES y que obtuvieron un puntaje igual, aplicará el siguiente procedimiento de desempate así:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
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, situación que se acreditara anexando los documentos expedidos por la autoridad competente.
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente 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 a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente 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, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. El tiempo de vinculación en la planta referida se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.
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. Se tendrá en cuenta a las personas que estén vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.
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. Se tendrá en cuenta a las personas que estén vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica
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. Las personas naturales presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto

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

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

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

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 cincuenta por ciento (50%) en el proponente plural; Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural (b) El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. (c) En relación con el integrante del numeral (a). ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral (a). lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.
8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mmutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales. para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

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

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

10. Preferir al oferente 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; o, la oferta presentada por un proponente plural 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%); (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.

Igualmente, 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%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;(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 otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

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

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley

1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.

VIII. Acuerdos Comerciales

El Proceso de Contratación está sujeto a los siguientes Acuerdos Comerciales. En consecuencia las Ofertas de bienes y servicios de países con los cuales Colombia tiene Acuerdos Comerciales vigentes que cubren el presente Proceso de Contratación, serán tratados como Ofertas de bienes y servicios colombianos.

Acuerdo Comercial	Entidad Estatal incluida	Valor a partir del cual es aplicable el Acuerdo Comercial para Entidades Especiales del Nivel Nacional	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Canadá	Si	Bienes y servicios $714´000.000 Servicios de construcción $14.396´882.000	SI Las convocatorias limitadas a Mipyme.	No
Chile	Si	Bienes y servicios $560´408.000 Servicios de construcción $14.010´191.000	SI Las convocatorias limitadas a Mipyme.	No
Estados Unidos	Si	Bienes y servicios $1.021’549.000Servicios de construcción $14.645’862.000	SI Las convocatorias limitadas a Mipyme.	No
El Salvador Guatemala	SI	Bienes, servicios y servicios de construcción $ 0	SI Las convocatorias limitadas a Mipyme.	No
Liechtenstein	Si	Bienes y servicios $560´408.000 Servicios de construcción $14.010´191.000	SI Las convocatorias limitadas a Mipyme.	No
Suiza	Si	Bienes y servicios $560´408.000 Servicios de construcción $14.010´191.000	SI Las convocatorias limitadas a Mipyme.	No
Mexico	Si	Bienes y servicios $146'992.000 Servicios de construcción $19.108'843.00	SI Las convocatorias limitadas a Mipyme.	No
Unión Europea	Si	Bienes y servicios $560´408.000 Servicios de construcción $14.010´191.000	SI Las convocatorias limitadas a Mipyme.	No
CAN	SI	Bienes, servicios y servicios de construcción $ 0	SI Las convocatorias limitadas a Mipyme.	NO

IX. Adjudicación

La Gobernación del Guaviare, adjudicará el proceso mediante resolución motivada, según el orden de elegibilidad establecido en el informe de evaluación. El ordenador del gasto, por medio de acto

BORRADOR

administrativo motivado adjudicará el Proceso al Proponente ubicado en el Primer Orden de Elegibilidad y que cumpla con todos los requisitos exigidos en el presente Pliego de Condiciones o procederá a la declaratoria de desierto del Proceso, si a ello hubiera lugar.

La adjudicación se realizará en la fecha establecida en el Cronograma de que trata la sección XIV. Del desarrollo de la audiencia se dejará constancia en el acto.

X. Convocatoria limitada a Mipymes

Por el valor a contratar y conforme a las limitaciones establecidas en el Decreto 1082 de 2015, se deja constancia que dicho proceso SI puede ser limitado a mipyme, conforme lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

XI. Riesgos

De acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, se identifican los Riesgos que afectan la ejecución del presente proceso

La Gobernación del Guaviare, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del decreto 1082 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Seguidamente, se identifican y describen los riesgos, según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre. Luego, se evalúan los riegos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos, así

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y como puede Ocurrir)	Consecuencia de la Ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementado	Impacto después del Tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación Total					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?

1	2	3	4	5
General	General	Especifico	Especifico	Especifico
Interno	Externo	Externo	externo	externo
Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución	Ejecución
Operacional	Riesgo social	Operacional	Operacional	Operacional
Incumplimiento	Alteración del orden publico	Calidad del servicio	Se cambie la fecha de la realización del	Concurrencia nula de publico
Se afecta la normal ejecución del contrato	Se afecta la normal ejecución del contrato	Que los alimentos a suministrar no sean de buena calidad	Pérdida económica en servicios, almuerzos, refrigerios, entre otros	Pérdida económica y se pierde el objeto del evento programado
1	3	2	3	3
5	4	5	2	2
6	7	7	5	5
6	7	7	5	5
Contratista	El contratante	Contratista	contratante	contratante
Seguimiento permanente y cumplimiento de las obligaciones por parte de la entidad	Reducir las consecuencias o el impacto del riesgo a través de planes de contingencia	Control por parte de la secretaria de salud departamental	Depende de otro evento, no se puede decidir sobre el evento macro	Asegurarse que los medios de convocatoria sean los adecuados
1	1	1	3	3
3	2	5	2	2
4	3	6	5	5
4	3	6	5	5
Si	Si	Si	si	si
Supervisor es	Supervisores	Supervisor es	SED	SED
Desde el inicio del incumplimiento del contrato	Desde el inicio del contrato	Desde el inicio del contrato	Desde inicio de la ejecución del contrato	Desde inicio de la ejecución del contrato.
Una vez ejecutado la totalidad del objeto contractual	Una vez ejecutado la totalidad del objeto contractual	Una vez ejecutado la totalidad del objeto contractual	Una vez ejecutado la totalidad del objeto contractual	Una vez ejecutado la totalidad del objeto contractual.
Mediante el requerimiento de informes y verificación de actividades realizadas	Mediante el requerimiento de informes y verificación de actividades realizadas	Mediante el requerimiento de informes y verificación de actividades realizadas	Mediante presentación de informes y reuniones periódicos	Mediante presentación de informes y reuniones periódicas.
Quincenalmente al menos que sucedan circunstancias que generen seguimiento mas permanente.	Quincenalmente al menos que sucedan circunstancias que generen seguimiento mas permanente.	Cada vez que se realicen actividades (reuniones, eventos)	Mensualmente, a menos que sucedan circunstancias que generen seguimiento más permanente.	Mensualmente, a menos que sucedan circunstancias que generen seguimiento más permanente.

BORRADOR

XII. Garantías

A. Garantía de seriedad de la Oferta

El Proponente debe presentar junto con la Oferta una garantía de seriedad de la Oferta a favor de la Gobernación del Guaviare por un valor del diez por ciento (10%) del presupuesto oficial y con vigencia desde la presentación de la Oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato, el cual se considera de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso contractual.

B Garantía de Cumplimiento

El Proponente que resulte adjudicatario del Proceso de Contratación debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato a favor de la gobernación del Guaviare. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos:

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
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

XIII. Interventoría y/o supervisión

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

XIV. Cronograma

El siguiente es el Cronograma del Proceso de Contratación:

ACTUACIÓN	FECHA	LUGAR
Publicación de aviso de convocatoria	22/10/2026	Carrera 24 No. 7-81 Secretaría Jurídica Grupo Contratación Piso 4 y en la Página web www.colombiacompra.gov.co
Publicación Pre-pliegos de condiciones y estudios de conveniencia y oportunidad en el Portal Único de Contratación. Oportunidad para	22/10/2026	Carrera 24 No. 7-81 Secretaría Jurídica Grupo Contratación Piso 4 y en la Página web www.colombiacompra.gov.co

presentar observaciones y sugerencias al proyecto de pliegos.		
Observaciones proyecto de Pliego de Condiciones.	Del 23/10/2026 al 29/10/2026	correo electrónico: contratacionguaviare@gmail.com
Publicación de las respuestas de la entidad frente a las observaciones formuladas al Pre-pliego de condiciones.	03/11/2026	Sitio web www.contratos.gov.co
Resolución de Apertura	03/11/2026	Página web www.colombiacompra.gov.co
Publicación Pliegos Definitivos	03/11/2026	Página web www.colombiacompra.gov.co
Manifestación de interés en participar, para la conformación de lista de oferentes	04/11/2026 al 06/11/2026	Secretaria Jurídica, Piso 4º edificio de la Gobernación del Guaviare, Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio, San José del Guaviare. correo electrónico contratacionguaviare@gmail.com
Fecha máxima para adendas	09/11/2026	Carrera 24 No. 7-81 Secretaría Jurídica Grupo Contratación Piso 4 y en la Página web www.colombiacompra.gov.co
Fecha de inicio para presentar ofertas	10/11/2026	
Lugar para presentar ofertas y fecha límite para la presentación de las mismas.	**10/11/2026 Hora: 10:00 am**	**Centro administrativo departamental en la carrera 24 No. 7-81, piso 4 Secretaría Jurídica Grupo Contratación**
Evaluación de las propuestas por parte del comité evaluador	A partir del cierre	
Publicación Informe de evaluación de las propuestas y requerimientos de subsanabilidad.	13/11/2026	Página web www.colombiacompra.gov.co
Recepción de observaciones al informe de evaluación	17/11/2026 al 19/11/2026	correo electrónico: contratacionguaviare@gmail.com
Respuesta a las observaciones y ponderación de propuestas habilitadas	23/11/2026	Página web www.colombiacompra.gov.co
Resolución adjudicación o declaratoria de desierta	23/11/2026	Página web www.colombiacompra.gov.co
Perfeccionamiento y legalización del contrato	Una vez proferida el acto de adjudicación y dentro de los cinco (5) días siguientes	Secretaria Jurídica, Piso 4º edificio de la Gobernación del Guaviare, Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio, San José del Guaviare.

Las fechas y plazos antes indicados podrán variar de acuerdo con la ley y con las condiciones previstas en el presente Pliego de Condiciones.

BORRADOR

XV. Minuta del contrato

Entre los suscritos a saber xxxxxxxxxxxxxx, mayor de edad, vecino y domiciliado en San Jose del Guaviare, identificado con la cédula de ciudadanía Nº xxxxxxxxxx expedida en xxxxx, en su calidad de rector de la Gobernación Del Guaviare, de conformidad con lo establecido en el xxxxxxxxxxxxxxxxx, quien en adelante se denominará la ENTIDAD; y por la otra, xxxxxxxxxxxxxxxxxxx, mayor de edad, vecino de xxxxx, identificado con la cédula de ciudadanía número xxxxxxxxxxxx expedida en xxxxxxxxx, actuando nombre propio xxxxxxxxxxxxx, como consta en el certificado de matrícula de persona natural, expedido por la Cámara de Comercio de xxxxxxxx de fecha xxxxxxxxx, quien para todos los efectos legales del presente contrato se denominarán EL CONTRATISTA, hemos convenido celebrar el presente contrato de servcios, el cual queda consignado en las siguientes cláusulas: CLÁUSULA PRIMERA.—OBJETO: El CONTRATISTA, , por una parte; y por la otra, XXXXXXXXXX XXXXXX XXXXX identificado(a) con cédula de ciudadanía número No. XXXXXXXXX de XXXXXXXXX, actuando XXXXXXXXXXXXXXXXX con NIT XXXXXXXXXXXXX y matrícula mercantil No. XXXXXXXXXXXX del XXXXXXXXXXXX, quien para los efectos del presente Contrato se denominará XXXXXXXXXXXXX, el Contratista, hemos convenido en celebrar el presente contrato de compraventa, previas las siguientes consideraciones:

I. Que la misión de la Gobernación es cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país,

II. Que la necesidad a satisfacer por parte de la Entidad Estatal contratante es adquirir

III. Que la Gobernación del Guaviare, desarrolló los respectivos estudios y documentos previos,

IV. Que la Oferta del Proponente XXXXXXXXXXXX, resultó como la ganadora del proceso de selección dado que cumplió con las condiciones y requisitos exigidos en el Pliego de Condiciones - 0xx-2026,

V. Que el presente Contratista se seleccionó por medio de una selección abreviada de menor cuantía identificada con el N° 0xx-2026,

VI. Que el Proceso de Contratación se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones,

Por lo anterior, las partes celebran el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

Cláusula 1 – Definiciones

Las expresiones utilizadas en el presente Contrato con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que se asigna a continuación. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo con el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo al significado establecido en los pliegos de condiciones. Los términos no definidos en los documentos referenciados o en la presente cláusula, deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

BORRADOR

Definiciones	
Contrato	Es el presente acuerdo de voluntades
Entidad Estatal Contratante	Entidad Estatal que requiere lacompraventa objeto de este contrato
Contratista	Persona natural, jurídica o estructura plural que presta lacompraventa objeto de este contrato

Cláusula 2 - Objeto del Contrato

El objeto del presente contrato es xxxxxxxxxxxxx

Los Documentos del Proceso forman parte del presente Contrato y definen igualmente las actividades, alcance y obligaciones del Contrato.

Cláusula 3 - Actividades específicas del Contrato

Las actividades específicas a desarrollar el servicio son las siguientes: xxxxxxxxxx, así:

ITEM	DESCRIPCION	UND	CANT	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL

.

Cláusula 4 - Valor del contrato y forma de pago

El valor del presente Contrato corresponde a la suma de XXXXXXXXXXXXXX($XX.XXX.XXX) MCTE, incluido IVA, discriminado de la siguiente manera: DepXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

La Entidad Estatal contratante pagará al Contratista el valor del presente Contrato con cargo al *certificado de disponibilidad presupuestal No. XXXX de fecha XX de XXXXXX de 2026*.

El presente Contrato está sujeto a registro presupuestal y el pago de su valor a las apropiaciones presupuestales.

La Entidad pagará el contrato celebrado de la siguiente: xxxxxxxxxxxxxxx.

Los pagos se realizarán dentro de los xxxxx (xx) días calendarios siguientes a fecha de presentación del certificado de cumplimiento firmado por el supervisor del Contrato.

Cláusula 5 - Declaraciones del contratista

El Contratista hace las siguientes declaraciones:

5.1. Conoce y acepta los Documentos del Proceso

5.2. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió de la Gobernación del Guaviare, respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.

BORRADOR

5.3. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente contrato.

5.4. El Contratista al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad.

5.5. Está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral.

5.6. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionados con el cumplimiento del objeto del presente contrato.

5.7. El Contratista durante la ejecución del presente Contrato realizará todas las actividades necesarias para la ejecución final del contrato, cumpliendo con el Cronograma establecido en la cláusula 6 del presente Contrato.

5.8. El Contratista al momento de la celebración del presente Contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses.

5.9. El Contratista manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de éste contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas.

5.10. El Contratista se compromete a no contratar menores de edad para el ejercicio del objeto contractual, así como a no permitir que se subcontrate a menores de edad para tales efectos, dando aplicación a la Resolución 1677 de 2008 del Ministerio de la Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños.

Cláusula 6 - Plazo

El plazo de ejecución del contrato será de xxxx (xxx) xxx, contado a partir del cumplimiento de los requisitos para perfeccionamiento y ejecución.

Los bienes objeto del presente contrato de servicios se entregarán a la Gobernación del Guaviare, en las instalaciones ubicada en la xxxxxxxxxx, Municipio de San José del Guaviare, Departamento del Guaviare.

Cláusula 7 - Derechos del Contratista

7.1. Recibir la remuneración pactada en los términos de la Cláusula 4 del presente contrato.

7.2. Recibir la mayor colaboración necesaria de la Gobernación del Guaviare para la correcta ejecución del objeto contratado.

7.3. Recibir toda la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato

Cláusula 8 - Obligaciones particulares del Contratista

BORRADOR

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. El proponente deberá garantizar que los vehículos de transporte se encuentren en el lugar, día y hora que programen los supervisores designados del contrato para el desarrollo de las actividades.
7. El servicio de transporte se debe prestar en vehículos públicos.
8. 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.
9. 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.
10. EL CONTRATISTA asumirá cualquier obligación que pudiere serle impuesta al Departamento por cualquier violación de la ley en la ejecución del contrato.
11. EL CONTRATISTA prestará los servicios de manera independiente, esto es, sin subordinación laboral, utilizando los recursos logísticos propios de su actividad.
12. 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.
13. 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.
14. Encontrarse al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales durante la ejecución del contrato.
15. Informar oportunamente a los supervisores de las novedades que se presenten relacionadas con el cumplimiento del objeto contractual.
16. El CONTRATISTA organizará el suministro de desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios durante las reuniones y eventos (refrigerios AM/PM,), y el suministro de bebidas durante los mismos (Estación de agua, café), cuando ello se requiera, solicitado a través de los SUPERVISORES.
17. Las demás que sean inherentes y relacionadas con el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato.

Cláusula 9 – Derechos particulares de la Entidad Estatal contratante

9.1. Hacer uso de la cláusula de imposición de la cláusula penal o cualquier otro derecho consagrado a la Entidad Estatal contratante de manera legal o contractual.

9.2. Pagarse de los valores adeudados al contratista cuando por consecuencia de una obligación pendiente o por pagar no se hay realizado.

Cláusula 10 - Obligaciones Generales de la Entidad Estatal contratante

10.1. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.

10.2. Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos.

10.3. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista.

10.4. Solicitar por escrito al Contratista el reemplazo de los bienes objeto de compraventa, cuando estos presenten defectos de calidad o funcionamiento, o cuando no cumplan con las especificaciones y/o condiciones técnicas exigidas en los Documentos del Proceso.

10.5. Permitir la visita del Contratista a sus instalaciones cuando el objeto del contrato de compraventa así lo requiera.

Cláusula 11 - Responsabilidad

XXXXXXXXXXXXX, es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula 2 del presente Contrato. XXXXXXXXXXXXXXXXXXX será responsable por los daños que ocasionen sus empleados, los empleados de sus subcontratistas, a la gobernación del Guaviare en la ejecución del objeto del presente Contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la ley.

Cláusula 12 - Confidencialidad

En caso de que exista información sujeta a reserva, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, la parte interesada debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial.

Cláusula 13 - Cláusula Penal

En caso de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente Contrato, XXXXXXXXXXXXX debe pagar a la entidad, a título de indemnización, una suma equivalente al diez por ciento (0%) del valor del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que la Gobernación del Guaviare adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente Contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil.

Cláusula 14 - Garantías y Mecanismos de cobertura del riesgo

El Contratista se obliga a garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas a favor de la Entidad Estatal contratante, con ocasión de la ejecución del contrato, de acuerdo con la información de la siguiente tabla:

Xxxxxxxxxxxxxx

BORRADOR

El Contratista se compromete a mantener vigente la garantía durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

El Contratista debe presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del presente contrato las garantías a favor del Departamento del Guaviare.

Cláusula 15 - Independencia del Contratista

El Contratista es una entidad independiente de la entidad, y en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. XXXXXXXXXXXXXXXXX ni tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la Gobernación del Guaviare, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

Cláusula 16 - Cesión

El Contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente Contrato sin la autorización previa y por escrito dela Gobernación del Guaviare.

Si el Contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, la Gobernación del Guaviare, está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el Contratista se obliga a informar oportunamente a la Gobernación del Guaviare de la misma y solicitar su consentimiento.

Cláusula 17 - Caso Fortuito y Fuerza Mayor

Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana.

Cláusula 18 - Solución de Controversias

Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia.

Cláusula 19 – Notificaciones

Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente Contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación:

Contratante	Contratista
Nombre: xxxxxxxxxx	Nombre:
Dirección: xxxxxxxxxx	Dirección:
Teléfono: xxxxxxxx	Teléfono:

Correo electrónico: xxxxxxxxxxxxx	Correo electrónico:
	Cuenta bancaria:

Cláusula 20 – Supervisión

La supervisión de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones contraídas por el Contratista a favor de la Entidad Estatal Contratante, estará a cargo del funcionario XXXXXXXXXXXXXXX, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a la Resolución xxxxxxxxxx, por la cual se adopta el manual de supervisión e Interventoría

Cláusula 21 – Documentos

Hacen parte integrante de este contrato los siguientes documentos:

21.1. Los estudios y documentos previos

21.2. Pliego de condiciones.

21.3. La oferta presentada por el Contratista.

21.4. Documentos que acreditan pagos al día por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral.

21.5. Actas, acuerdos, informes y documentos precontractuales.

21.6. Certificado de Disponibilidad Presupuestal.

Cláusula 22 - Perfeccionamiento y ejecución

El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes. Para su ejecución requiere el registro presupuestal, la aprobación de la garantía y la acreditación de encontrarse el Contratista a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral.

Cláusula 23 - Lugar de ejecución y domicilio contractual

Las actividades previstas en el presente Contrato se deben desarrollar en xxxxxxxxxx y el domicilio contractual es la ciudad de San Jose del Guaviare (Guaviare).

Para constancia, se firma en San Jose del Guaviare a los

xxxxxxxxxxxxxxxxxx **XXXXXXXXXXXXXXX**

BORRADOR

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

BORRADOR

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.

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,	Global	333

	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**		
3	Bolsa de agua presentación 300 cm, agua potable tratada para el consumo humano. **Ver ficha técnica No 2**	Unidad	2000
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).	Unidad	333

BORRADOR

	Diseño de acuerdo al manual de identidad gráfica de la Gobernación de Guaviare y a definir con el supervisor **Ver ficha técnica No 6**		
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

BORRADOR

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	UNIDAD	1

BORRADOR

	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 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,	UNIDAD	1

BORRADOR

	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. **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	Kit	8

BORRADOR

	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 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	Kit	3

	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 **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 maduro, raíz china y salsa agridulce, jugo natural en agua en vaso	Unidad	1300

BORRADOR

	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

BORRADOR

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. 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

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 DROGAS O MEDICAMENTOS. - TEXTURA BLANDA Y PEGAJOSA, COLOR ÁMBAR BRILLANTE Y SABOR DULCE CON AROMA	UNIDAD	287

	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 LÁCTEO DE COLOR BLANCO, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA SEMILÍQUIDA, DEBE ESTAR EXENTA DE	UNIIDAD	287

BORRADOR

	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
	GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA: PRESENTACIÓN: BOLSA DE	BOLSA	287

BORRADOR

	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
		BOLSA	287

BORRADOR

	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**		
	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	BOLSA	287

BORRADOR

	PRODUCTO OLOR: LÁCTEO CARACTERÍSTICO, SABOR: DULCE CREMOSO, TEXTURA: ARENOSA **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	CAJA	287

BORRADOR

	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**		
	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	UNIIDAD	287

BORRADOR

	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**		
	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,	UNIIDAD	287

BORRADOR

	SAL, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR Y FERMENTADOS LÁCTICOS. **Ver ficha técnica No 76**		
	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. **Ver ficha técnica No 77**	UNIIDAD	287
	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	UNIIDAD	287

BORRADOR

	SABOR Y CONSERVANTE, SABOR AHUMADO SIN GLUTEN, NI LACTOSA **Ver ficha técnica No 78**		
	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	287
	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,	UNIIDAD	287

BORRADOR

	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**		
	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

BORRADOR

	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	287
	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	UNIIDAD	287

BORRADOR

	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**		

SECRETARIA DE EDUCACION

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: 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	39
	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.	UNIIDAD	39

BORRADOR

	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**		
	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

BORRADOR

	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	39
	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	BOLSA	39

BORRADOR

	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**		
	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	39
	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 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	39
	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	UNIIDAD	39

BORRADOR

	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**		
	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	39
	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	UNIIDAD	39

BORRADOR

	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. **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:	UNIIDAD	39

BORRADOR

	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	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	BOLSA	39

	ASPECTO: VISCOSO, COLOR: MORADO, OLOR: SABOR: DULCE **Ver ficha técnica No 82**		
	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	CAJA	39

BORRADOR

	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**		
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.

BORRADOR

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.

BORRADOR

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

Anexo 2 - Compromiso anticorrupción

Los suscritos: ....., identificado con cédula de ciudadanía No..... de....., domiciliado en....., actuando en mi propio nombre (o en representación de...) que en adelante se denominará EL PROPONENTE, y los funcionarios abajo firmantes, debidamente identificados, que en adelantes se denominaran LA ENTIDAD, manifestamos la voluntad de asumir el presente COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. LA ENTIDAD adelanta un proceso de contratación que tiene el siguiente objeto:
"……".

2. Que EL PROPONENTE tiene interés en apoyar la acción del Estado Colombiano y LA ENTIDAD en el implemento de mecanismos y normas para el fortalecimiento de la transparencia en los procesos contractuales y en la lucha contra la corrupción.

3. Que el PROPONENTE tiene interés en el proceso de Licitación Pública Nacional referido en el primer considerando, y se encuentra dispuesto a suministrar la información necesaria para la transparencia del proceso, y en tal sentido realiza las siguientes manifestaciones y compromisos.

DECLARACIONES: PRIMERA: Proponente. Declaro no encontrarme incurso dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política ni en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, así como no tener sanción vigente por la trasgresión de alguna de ellas, para contratar con Entidades Públicas.

SEGUNDA: Proponente. Declaro que toda la información que suministré y suministraré a la es cierta y precisa y que no omití ni omitiré información que sea necesaria para la transparencia en la celebración y desarrollo del contrato.

TERCERA: Proponente. Declaro que no he ofrecido, ni ofreceré, no he dado, ni daré, ni directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para obtener una decisión a mi favor, ventaja impropia o para perjudicar a alguno de los proponentes.

CUARTA: Proponente. Declaro que la propuesta presentada es seria y económicamente ajustada a la realidad, que asegura la posibilidad de ejecutar el objeto del presente contrato en las condiciones de calidad y oportunidad exigidas en el Llamado a Presentar Ofertas.

QUINTA: Proponente. Declaro públicamente que conozco y acepto las reglas establecidas para el presente contrato, las modificaciones, adendas, así como las aclaraciones que se realizaron al Llamado a Presentar Ofertas, en condiciones de transparencia, equidad e igualdad.

SEXTA: Entidad. Declaro que no me han ofrecido, ni he recibido, ni he solicitado, ni solicitaré, ni directa ni indirectamente, dádiva o beneficio para proferir decisión a favor de algún proponente u otorgar ventaja impropia.

SÉPTIMA: Entidad. Declaro que los Llamados a Presentar Ofertas están ajustados a la Ley y que los procedimientos se llevarán a cabo con transparencia y publicidad.

COMPROMISOS

PRIMERO: Proponente. Si llegare a sobrevenir una inhabilidad o incompatibilidad prevista en la Constitución o en la Ley, me comprometo a ceder el contrato, previa autorización escrita de la entidad, y si ello no fuere posible renunciaré a la ejecución del mismo., de conformidad con lo previsto en el artículo 9º. de la Ley 80 de 1993.

SEGUNDO: Proponente. Me comprometo a desarrollar todas mis actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato.

TERCERO: Proponente. Me comprometo a suministrar a LA ENTIDAD cualquier información sobre actos de corrupción, soborno, subjetividad, presión o favorecimiento en el desarrollo del proceso contractual, del que tenga o llegare a tener conocimiento.

CUARTO: Proponente. Me comprometo a cumplir todas las obligaciones, cargas y los términos en general, previstos en el Llamado a Presentar Ofertas de la referencia y en el contrato.

QUINTO: Proponente - Entidad. Nos comprometemos a desarrollar todas nuestras actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato.

SEXTO: Entidad. Me comprometo a guardar cautela y reserva absoluta en lo que corresponde a la información y trámite del proceso, incluido el periodo de ejecución.

SÉPTIMO: Entidad. Me comprometo a ser objetivo, y a tratar con igualdad a todos los proponentes.

OCTAVO: Entidad. Me comprometo a responder y a publicar las respuestas a las observaciones realizadas por todos los participantes.

NOVENO: Entidad. Me comprometo a rechazar y a denunciar cualquier dádiva u ofrecimiento hecho directa o indirectamente por algún participante o persona interesada en el proceso contractual.

En constancia de lo anterior y como manifestación de aceptación de nuestros compromisos y declaraciones incorporadas en el presente documento, se suscribe en la ciudad de San José del Guaviare., el día ……. del mes de..... de 201x.

EL PROPONENTE LA ENTIDAD

BORRADOR

Anexo 3 - Formato de presentación de las Ofertas

[Lugar y fecha]

Señores
[Nombre de la Entidad Estatal contratante]

Referencia: Proceso de Contratación - [Insertar información]

Estimados señores:

[Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], presento Oferta para el Proceso de Contratación de la referencia y hago las siguientes manifestaciones:

1. Que conozco y acepto los Documentos del Proceso, tuve la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los mismos, y recibí de la Gobernación del Guaviarerespuesta oportuna a cada una de las solicitudes.

2. Que estoy autorizado para suscribir y presentar la Oferta en nombre del Proponente y estoy autorizado para suscribir el contrato si el Proponente resulta adjudicatario del Proceso de Contratación de la referencia.

3. Que la Oferta que presento cumple con la totalidad de los requisitos y especificaciones técnicas del Anexo 1 del Pliego de Condiciones de la licitación de la referencia.

4. Que la oferta económica y la oferta técnica están adjuntas a la presente comunicación y han sido elaboradas de acuerdo con los Documentos del Proceso y hacen parte integral de la Oferta.

5. Que los documentos que presento con la Oferta son ciertos y han sido expedidos por personas autorizadas para el efecto.

6. Que la oferta económica adjunta fue elaborada teniendo en cuenta todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la Oferta, suscripción y ejecución del contrato y que en consecuencia, de resultar adjudicatario no presentaré reclamos con ocasión del pago de tales gastos.

7. Que en caso de resultar adjudicatario, suscribiré el contrato en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma contenido en los Documentos del Proceso.

8. Que en caso de resultar adjudicatario, me obligo a presentar la garantía de cumplimiento prevista en los Documentos del Proceso en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma allí contenido.

9. Que en caso de resultar adjudicatario me comprometo a que a la terminación de la vigencia del Contrato, y se cumplirá con la totalidad del alcance y los requerimientos y especificaciones técnicas de que trata el Anexo 1 del Pliego de Condiciones.

10. Que manifiesto que el Proponente está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales.

BORRADOR

11. Adjunto la garantía de seriedad de la Oferta la cual cumple con lo establecido en los Documentos del Proceso.

12. Las direcciones de correo, dirección electrónica, teléfono y número de fax, donde me pueden comunicar, remitir o enviar notificaciones relacionadas con esta Selección, son las que a continuación relaciono.

xxxxxxxxxxxxx

13. Me comprometo a informar a LA GOBERNACIÓN DEL GUAVIARE, todo cambio de dirección de correo, de correo electrónico, teléfono o fax que ocurra durante el desarrollo de la presente Licitación Pública y del contrato que se suscriba como consecuencia de esta Selección y hasta su liquidación final.

Atentamente,

Nombre del proponente o de su Representante Legal_____
C. C. No. _____ de _____
Dirección de correo _____
Dirección electrónica _____
Telefax_____
Ciudad_____

_____
(Firma del proponente o de su Representante Legal)

Anexo 4 - Formato de Experiencia.

Experiencia

Nº	RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA	CONTRATO		FORMA DE EJECUCION				PLAZO DE EJECU. (MESES) (1)	FECHA CONTRACTUAL DE				ENTIDAD CONTRAT.	VALOR BASICO OBRA	VALOR PRESENTE
		NUMERO d contrato y de inscripción el RUP	OBJETO	I	C	UT	%		INICIACIÓN (DD-MM-AA)	SUSPENSION (DD-MM-AA)	REANUDACION (DD-MM-AA)	TERMINAC. (DD-MM-AA)		FACTURADA INCLUYE IVA, A PARTIR DE ENERO DE 1983. (3)	FACTURADO EN SMMLV (4)
1															

BORRADOR

2															
3															
													TOTAL		
Firma del Representante Legal.															

Declaramos, bajo nuestra responsabilidad que la información antes consignada es totalmente cierta, y puede ser verificada.

_____
Firma del Proponente
Nombre:
Documento de Identidad:

Anexo 5 - Formato de oferta económica.

Proceso de Contratación -0xx-2026

[Nombre del representante legal o de la persona natural Proponente], identificado como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], manifiesto que el valor total de la propuesta es por la suma de [valor de la propuesta en letras y números], Valor que incluye todos los gastos e impuestos a que haya lugar.

Dicho valor obedece a los siguientes conceptos, en los cuales se relacionan todos los costos, gastos y valores que conforman la consultoría a realizar:

PROPUESTA ECONÓMICA				
Ítem	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1				
n				
n				
n				
Valor Total de la Oferta				

BORRADOR

_____

Firma del Proponente
Nombre: [Insertar información]
Documento de Identidad: [Insertar información]

Anexo 6 - Formato para acreditar los requisitos habilitantes de los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia

Proceso de Contratación -0xx-2026

Proponente:

Declaro que [nombre del extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia] cumplo con los requisitos habilitantes establecidos en el pliego de condiciones del Proceso de Contratación [incluir número del Proceso de Contratación] y declaro que:

1. Capacidad Jurídica

Tengo la capacidad jurídica para ejecutar el contrato objeto del Proceso de Contratación.

2. Experiencia

Cuento con experiencia en [incluir experiencia requerida] por un valor igual o mayor a [incluir salarios mínimos de experiencia requerida] SMMLV o su equivalente en dólares americanos calculados con la TRM vigente, conforme la información relacionada en el Anexo 5 que anexo a la presente oferta.

3. Capacidad Financiera

Cuento con capacidad financiera solicitada en los pliegos de condiciones, así:

Indicador	Índice del Proponente
Índice de Liquidez	
Índice de Endeudamiento	
Razón de Cobertura de Intereses	

4. Capacidad Organizacional

Cuento con la capacidad organizacional solicitada en los Pliegos de Condiciones, así:

Indicador	Índice del Proponente
Rentabilidad sobre activos	
Rentabilidad sobre el patrimonio	

Para acreditar la anterior información, adjunto (lista de documentos que prueban la capacidad jurídica), (certificaciones de terceros o contratos que prueban la experiencia) y los Estados Financieros auditados de conformidad con las normas aplicables a (incluir país de emisión).

BORRADOR

Declaramos bajo la gravedad de juramento que la información consignada es cierta, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos.

Firma Representante legal del Proponente
Nombre:_____
Documento de identidad:_____

Anexo 7 - Formato declaración de no inhabilidades e incompatibilidades

Proceso de Contratación -0xx-2026

Ciudad y fecha

Señores
Gobernación del Guaviare
Carrera 24 No. 7-81 Barrio 20 de julio Piso 4
San José del Guaviare

ASUNTO: *Declaración de no inhabilidades e incompatibilidades.*

El suscrito, _____, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____, en representación de la empresa _____, identificada con NIT No._____, manifiesto bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad legal conforme a lo establecido en los artículos 8 de la Ley 80 de 1993, 44 y 66 de la ley 142 de 1994 y demás normas sobre la materia y que tampoco me hallo o nos hallamos incursos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar con la Gobernación del Guaviare.

Cordialmente,

FIRMA:_____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:_____

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____

BORRADOR

Anexo 8 - Formato certificación de pagos de seguridad social y aportes parafiscales

Proceso de Contratación -0xx-2026

CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES (ARTICULO 50 LEY 789 DE 2002)

En mi condición de Representante Legal o Revisor Fiscal (si lo requiere), de _____ (Razón Social de la Compañía), identificada con Nit _____, certifico que se encuentra al día, a la fecha de cierre del presente proceso, con los pagos por concepto de los aportes correspondientes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Igualmente certifico que se encuentra al día en el cumplimiento de la obligación de contratación de aprendices.
(EN CASO DE PRESENTAR ACUERDO DE PAGO CON ALGUNA DE LAS ENTIDADES ANTERIORMENTE MENCIONADAS, SE DEBERÁ PRECISAR EL VALOR Y EL PLAZO PREVISTO PARA EL ACUERDO DE PAGO, CON INDICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA OBLIGACIÓN).
(EN CASO DE NO REQUERIRSE DE REVISOR FISCAL, ESTE ANEXO DEBERÁ DILIGENCIARSE Y SUSCRIBIRSE POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA COMPAÑÍA).

Dada en _____ a los ( ) _____ del mes de _____ de 2023.

FIRMA_____
NOMBRE DE QUIEN CERTIFICA (REPRESENTANTE LEGAL Y/O REVISOR FISCAL)

TARJETA PROFESIONAL
(Para el Revisor Fiscal)_____

BORRADOR

Apéndice 1 - Formato informe de presentación de Ofertas.

Proceso de Contratación -0xx-2026

N°	NOMBRE DEL PROPONENTE	REPRESENTANTE LEGAL	N° FOLIOS	VALOR PROPUESTA ECONOMICA TOTAL INCLUIDO IVA	POLIZA DE SERIEDAD				OBSERVACIONES
					ASEGURADORA	VALOR ASEGURADO	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINACIÓN	
1									
2									
3									

BORRADOR