No. GS-2022- -MEBOG 17.5

Bogotá D.C., 09 de marzo de 2022

Señor:
NESTOR IVAN JEREZ FRANCO
Representante legal SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S.
Transversal 14 No. 43 – 31 Barrio Olivos
Teléfonos: 3103245553 / 3105791460
Soacha - Cundinamarca

Asunto: Aceptación de oferta proceso PN MEBOG MIC 010 2022

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por ustedes el día tres (03) de marzo de 2022, dentro del proceso de mínima cuantía No. **PN MEBOG MIC 010 2022** cuyo objeto es la "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA, COMANDO ESPECIAL DE POLICÍA NORTE Y OCCIDENTE, QUE PRESTAN SERVICIO DE APOYO EN LAS ELECCIONES PARA EL CONGRESO DE LA REPUBLICA 2022", fue aceptada por la Policía Metropolitana de Bogotá, en los siguientes términos:

ACEPTACIÓN DE OFERTA No.	**10-7-10008-22**
CONTRATANTE	POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTA
NIT:	800.140.603-3.
ORDENADOR DEL GASTO	Mayor General **ELIÉCER CAMACHO JIMÉNEZ**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	11.435.109 de Facatativá - Cundinamarca
CARGO	COMANDANTE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ.
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Decreto N° 634 del 11/06/2021 expedido por el Ministerio de Defensa Nacional.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00277 del 27/01/2020 de la Dirección General de la Policía Nacional.
CONTRATISTA	**NOMBRE:** SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S. **NIT:** 901.453.328-2 **REPRESENTANTE:** NESTOR IVAN JEREZ FRANCO **DOC. IDENTIDAD:** Cédula de Ciudadanía No. 80.140.137 expedida en Bogotá D.C. **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Soacha - Cundinamarca **DIRECCIÓN:** Transversal 14 No. 43 – 31 Barrio Olivos **TELÉFONO**: 3103245553 / 3105791460 **E-MAIL:** serviciokardenalli@gmail.com
SUPERVISOR DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA	La supervisión de la presente aceptación de oferta, estará a cargo del Jefe Administrativo y Financiero de la Policía Metropolitana de Soacha, el que haga sus veces o el que con posterioridad sea designado por el ordenador del gasto, el cual verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto de la aceptación de oferta. El supervisor realizará seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre cada una de las obligaciones y estipulaciones de la aceptación de oferta, de conformidad con lo establecido en el Artículo 83 y 84 de la Ley 1474 del 12 de Julio de 2011 y capítulo XII de la Resolución No. 00090 de 15/01/2018 emanada por el señor Director General Policía Nacional Actividad de los supervisores, interventores y coordinadores de los contratos y/o convenios en la Policía Nacional. Para la verificación de la ejecución de la aceptación de oferta y el cumplimiento de las obligaciones contraídas, el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (05) primeros días hábiles de cada mes, el informe de supervisión de conformidad con el formato establecido para ello en la suite visión empresarial, el cual deberá publicar en la plataforma del Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II
OBJETO	**PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA, COMANDO ESPECIAL DE POLICÍA NORTE Y OCCIDENTE, QUE PRESTAN SERVICIO DE APOYO EN LAS ELECCIONES PARA EL CONGRESO DE LA REPUBLICA 2022**.
FORMA DE PAGO	La Policía Metropolitana de Bogotá se obliga a cancelar el valor de presente aceptación de oferta, en **FORMA TOTAL**, en pesos colombianos en la ciudad de Bogotá D.C. el cual

<table>
<tr><td></td><td>será cancelado de conformidad a la aprobación del PAC correspondiente que efectué el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, dentro de los (60) sesenta días calendario siguientes al cumplimiento de los siguientes requisitos:

• Generar y presentar factura electrónica mediante el operador tecnológico autorizado, previa habilitación ante la DIAN obteniendo el contenedor electrónico -Documento ZIP (PDF, XML) (el documento deberá tener unos datos estándar para facturación, en archivo PDF puede ir representación gráfica según lo establezca el proveedor o contratista sin modificar el contenido. Diligenciar en esta sección de la factura, debidamente separados por punto y coma, como se muestra a continuación: #$16-01-01-M1;10-7-10008-22, correo del supervisor,#$, dando cumplimiento a la Directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado", Resolución DIAN Número 000042 del 05/05/2020 "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación" y la circular externa 016 del 09/03/2021, con lo referente a las funciones que deberán asumir con relación a facturación electrónica, a partir del 01 de abril de 2021

• Certificado de pago de aportes al sistema de seguridad social en salud y riesgos profesionales, de conformidad con lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y última planilla cancelada.

• Recibo a satisfacción de los servicios prestados, firmado por el supervisor de la aceptación de oferta.

• Resolución DIAN vigente de autorización de facturación electrónica u otra (según aplique), donde se evidencie consecutivo del autorizado.

Si los documentos en referencia no son entregados en el plazo establecido o son devueltos por la Policía Metropolitana de Bogotá, por inconsistencias, como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, se obliga a cancelar la factura al mes siguiente de la fecha programada en el PAC aprobado por el Ministerio de Hacienda, siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

Nota 1: Este pago podrá ser modificado previo los requisitos de Ley y con autorización del cupo PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito público.

Nota 2: La POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ efectuará las deducciones a que haya lugar según las obligaciones tributarias que tenga el contratista ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), de conformidad con la inscripción en el registro único tributario.

Nota 3: Cualquier tipo de impuesto que genere la ejecución de la aceptación de la oferta, será a cargo del contratista.

Los pagos se realizarán a la cuenta bancaria relacionada a continuación:

NOMBRE BENEFICIARIO: SERVICIOS LOGISTICOS KARDENALLI S.A.S.
Entidad Bancaria: BANCOLOMBIA S.A.
Tipo De Cuenta: CUENTA DE AHORROS
Cuenta No: 525-000038~59</td></tr>
<tr><td>APROPIACIÓN PRESUPUESTAL</td><td>La presente aceptación de oferta está respaldada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF II No. 3222 del 01/03/2022, recurso 10 CSF, expedido por el Jefe de Presupuesto de la Policía Metropolitana de Bogotá.</td></tr>
<tr><td>VALOR</td><td>Para efectos legales y presupuestales el valor total de la aceptación de oferta asciende a la suma de NOVENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS ($99.000.000,00) moneda legal colombiana, incluidos impuestos, tasas, contribuciones y demás gravámenes de ley.

Los precios establecidos a continuación se tomarán como un catálogo, por lo tanto, la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ se reserva el derecho de solicitar los menús y cantidades que considere necesarios para satisfacer la necesidad.

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th><th>CANT</th><th>VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA Y/O IMPOCONSUMO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>DESAYUNO - TAMAL</td><td>1</td><td>$7.094,37</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ALMUERZO – POLLO ASADO</td><td>1</td><td>$13.324,76</td></tr>
<tr><td>3</td><td>REFRIGERIO - SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO</td><td>1</td><td>$7.706,87</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</td><td><u>Las contempladas en el anexo No. 1</u></td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DE LAS PARTES</td><td>Las establecidas en los anexos No. 2 y 3, que forman parte integral de la presente aceptación de oferta.</td></tr>
<tr><td>GARANTÍA ÚNICA</td><td>Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción, registro y publicación de la aceptación de oferta, el CONTRATISTA deberá constituir y presentar en favor de la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTA NIT: 800.140.603-3, uno cualquiera de los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos: a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Por el veinte por ciento (20%) del valor total de la aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución de la aceptación de oferta y dos (02) meses más. b) CALIDAD DEL SERVICIO: Por el cincuenta por ciento (50%) del valor de la aceptación de oferta con una vigencia igual al plazo de ejecución de la aceptación de oferta y dos (02) meses más. c) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por el cinco por ciento (5%) del valor de la aceptación de oferta con una vigencia igual al plazo de ejecución de la aceptación de oferta y tres (03) años más.</td></tr>
<tr><td>SANCIONES</td><td>A.) MULTAS.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1890 contractualmente, se pactan las siguientes causales de multa: a.) Por la no constitución dentro del término y en la forma prevista en la aceptación de oferta o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única, multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos (0.2%) del valor la aceptación de oferta, por cada día de retardo, hasta por diez (10) días calendario. b.) Por incumplimiento parcial de las obligaciones establecidas en la presente aceptación de oferta, multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo, hasta por un plazo de quince (15) días calendario. c.) PENAL PECUNIARIA.- En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total de las obligaciones derivadas de la aceptación de oferta, el CONTRATISTA pagará a la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor de la aceptación de oferta cuando se trate de incumplimiento total de la aceptación de oferta y proporcional al incumplimiento parcial de la aceptación de oferta que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada con anterioridad. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTA. No obstante, la POLICÍA se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparada mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en la presente aceptación de oferta.

PARÁGRAFO: APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o acudirá a la jurisdicción.</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución de la aceptación de oferta será a partir de la aprobación de la garantía única hasta el 20 de marzo de 2022, o hasta agotar el presupuesto oficial asignado, lo primero que ocurra.</td></tr>
<tr><td>FORMA DE EJECUCION</td><td>La prestación del servicio de alimentación se realizará en dos entregas en los lugares y horarios establecidos en el cuadro de lugar de ejecución de la presente aceptación de oferta, las cantidades serán entregadas por el supervisor cuarenta y ocho horas antes de requerirse el servicio, con el fin de evitar contratiempos en su ejecución.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE EJECUCIÓN.</td><td>La prestación del servicio de alimentación se realizará en los puntos que comprende la Región Metropolitana de Policía de la Sabana así:

<table>
<tr><th>No.</th><th>LUGAR DE ENTREGA</th><th>DIRECCION</th><th>ENTREGA No. 1</th><th>ENTREGA No. 2</th></tr>
<tr><td>1</td><td>COMANDO METROPOLITANA DE SOACHA</td><td>Carrera 4 con Calle 44 Autopista sur</td><td>Desayuno tamal a las 05:00 Horas</td><td>Almuerzo "pollo" y refrigerio "sándwich" 11:00 am</td></tr>
<tr><td>2</td><td>COMANDO DE POLICÍA ESPECIAL OCCIDENTE "FACATATIVÁ"</td><td>Carrera 5 N° 2 – 10 Estación Facatativá</td><td>Desayuno tamal a las 05:00 Horas</td><td>Almuerzo "pollo" y refrigerio "sándwich" 11:00 am</td></tr>
<tr><td>3</td><td>COMANDO ESPECIAL DE POLICÍA NORTE PUNTO 1 "BRICEÑO"</td><td>Calle 7 N° 4 – 35 Subestación Briceño</td><td>Desayuno tamal a las 05:00 Horas</td><td>Almuerzo "pollo" y refrigerio "sándwich" 11:00 am</td></tr>
<tr><td>4</td><td>COMANDO ESPECIAL DE POLICÍA NORTE PUNTO 2 "CAJICÁ"</td><td>Calle 5 N° 2 – 07 Estación Cajicá</td><td>Desayuno tamal a las 05:00 Horas</td><td>Almuerzo "pollo" y refrigerio "sándwich" 11:00 am</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	La prestación del servicio de alimentación deberá ser realizada por parte del contratista, en vehículos establecidos y adecuados para el transporte de alimentos que cumplan la normatividad vigente en materia de Tránsito y Transporte, en cada uno de los puntos establecidos por parte de la Metropolitana de Policía la Sabana, conforme a lo establecido en el cuadro anterior.
MONEDA DE LA ACEPTACIÓN DE OFERTA	Pesos colombianos
DISPOSICIONES NORMATIVAS EN MATERIA AMBIENTAL.	El contratista deberá dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes aplicables en materia de medio ambiente. **Nota**: La Institución se reserva el derecho de verificar periódicamente el cumplimiento de la normatividad legal vigente en materia ambiental, a través del supervisor de la aceptación de oferta.
INDEMNIDAD	Será obligación del CONTRATISTA, mantener indemne a la **POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTA** de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.
VIGENCIA	La vigencia de la aceptación de oferta será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución.

De acuerdo con la comunicación oficial electrónica No. GS-2022-113819, mediante el cual se presentó el informe de las evaluaciones realizadas en los aspectos jurídicos, económicos y técnicos, la Jefe del Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana de Bogotá (E), recomienda al señor Ordenador del Gasto, aceptar la oferta presentada dentro del proceso de mínima cuantía PN MEBOG MIC 010 2022, cuyo objeto es la “*PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA, COMANDO ESPECIAL DE POLICÍA NORTE Y OCCIDENTE, QUE PRESTAN SERVICIO DE APOYO EN LAS ELECCIONES PARA EL CONGRESO DE LA REPUBLICA 2022”* a la firma SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S., N.I.T. 901.453.328-2, en atención a que cumplió técnica, jurídica, y económicamente, de conformidad con los términos establecidos en la invitación publica que rigió el proceso y la oferta presentada.

Atentamente

Original firmado
Subteniente **SHARON ANDREA CRUZ ARBELÁEZ**
Jefe Grupo de Contratos Policía Metropolitana de Bogotá (E)

Original firmado
Mayor General **ELIÉCER CAMACHO JIMÉNEZ**
Comandante Policía Metropolitana de Bogotá

Elaborado por: IJ. William Orlando Hernández GRUCO-MEBOG
Revisado por: Abogado Cesar Augusto López Asesor GRUCO-MEBOG
Revisado por: ST Sharon Andrea Cruz Arbeláez GRUCO-MEBOG
Revisado por: CT. Johnatan Guillermo Tenjo Rodríguez ASJUR-MEBOG
Revisado por: TC Álvaro Jacinto Correa Gamba JEFAD-MEBOG
Ubicación: E:\Contratos\2022\Contratos/alimentación REMSA.

Avenida caracas No. 6-05
Teléfonos: 2809912
mebog.arsep-jefat@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	**DESAYUNO – TAMAL** Descripción del producto: • Un (1) tamal tolimense de mínimo 500 grs, envuelto en hoja de bijao, compuesto de arroz, alverja, con presas de pollo, cerdo, huevo, (02) arepas de maíz peto blanco sin sal, pre asada y refrigerada pequeña. • Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml de unos sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. A solitud del supervisor de la aceptación de oferta. • Un (1) menaje (plato y cubiertos desechables).
2	**ALMUERZO – POLLO ASADO** Descripción del Producto: Medio (1/2) pollo asado de mínimo 390 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga-). Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según solicitud del supervisor. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 540 gramos • Una chocolatina de 12 gr • Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera). • Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr. • Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados) • Empaque primario: los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio. • Empaque secundario: el pollo empacado en la caja de cartulina esmaltada y polycubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. • Empaque terciario: la caja deberá estar recubierta por vinipel industrial. **Accesorios**: Guantes: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente. Pañitos húmedos: sachet con pañito húmedo desinfectante para manos y/o boca. Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: el almuerzo tipo 1 se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.
3	**REFRIGERIO - SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO** Descripción del producto: Pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 18 a 20 gr, dos (02) tajadas de jamón premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gr C/U, dos (02) tajadas de queso doble crema de 25 gr C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gr. El contenido del producto debe de tener un peso de 98 a 100 gramos • Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • Una (1) fruta manzana o pera de 180 gr. • Chocolatina de 12 gr. • Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gr. • Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr. • Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Sándwich sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

	• Empaque secundario (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. **Accesorios**: Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) **Nota**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.

OTRAS CONDICIONES TECNICAS	
ITEM	**CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES**
1	El contratista dispondrá del siguiente personal para ejecutar la aceptación de oferta: **Manipuladores de alimentos**: mínimo diez (10) personas con los documentos que acrediten los requerimientos dispuestos por la normatividad sanitaria vigente, como son principalmente carné de manipulación de alimentos vigente y examen médico certificado de aptitud para el manejo de alimentos, no mayor a un año o según la necesidad por razones clínicas y epidemiológicas, acorde a la normatividad vigente.
2	**CAPACIDAD OPERATIVA:** el contratista deberá contar con los operarios necesarios para la coordinación y despachos, así COMO EL CARGUE, DESCARGUE, ALMACENAMIENTO Y ALISTAMIENTO de los alimentos no procesados que permitan garantizar la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas de los alimentos. El personal operativo debe ser idóneo para el manejo y distribución de alimentos y la dirección o administración debe estar a cargo de un profesional del área de alimentos
3	**TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS**: el contratista dispondrá de mínimo de (04) vehículos especiales para la entrega de alimentos (propios y/o arriendo), de modelos 2014 en adelante que cumplan con las normas técnicas y de sanidad
4	**VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**: una vez el contratista realice la entrega de los productos, el supervisor de la aceptación de oferta realizará de forma aleatoria, muestreo del dos (2%) de los alimentos entregados (tamal, pollo, sándwich), con el fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas; en caso que alguno de los productos no supere el cumplimiento de dichos requisitos, el supervisor deberá efectuar la verificación de la totalidad de los productos. El contratista deberá realizar el cambio de forma inmediata de los productos devueltos por el supervisor.
5	**PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS**: el contratista contará con instalaciones (propias/ en arriendo/ acuerdo comercial) para la producción, distribución, ensamblaje y almacenamiento de los alimentos, ubicada en la ciudad de Bogotá, en condiciones de operatividad inmediata. Esta planta deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o normas que lo sustituyan
6	**NORMATIVIDAD VIGENTE**: el contratista debe cumplir con todas disposiciones legales vigentes aplicables al objeto de la aceptación de oferta, especialmente en lo que corresponde a las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y distribución de los alimentos, especialmente deberá aplicar la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social “*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*”.
7	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** el contratista se compromete a que aplicará en todos sus procesos BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, entendidas como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Decreto 539 de 2014.
8	**CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS:** el contratista se obliga a cumplir con las características técnicas de cada uno de los alimentos descritas en el presente anexo. Los alimentos que se suministren deben cumplir con las especificaciones técnicas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y con las normas vigentes que sean aplicables. Se debe cumplir con las especificaciones indicadas en las fichas técnicas del producto independientemente de la denominación comercial del mismo. El contratista debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de los productos y las que se mencionan en el anexo técnico, las cuales serán objeto de seguimiento y verificación estricta por parte del supervisor de la aceptación de oferta antes de recibir cada pedido.

9	**MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD:** todos los productos que se entreguen, (a excepción de las frutas frescas), deberán tener marca reconocida en el mercado, lo cual será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el contratista como requisito para iniciar la ejecución de la aceptación de oferta, estos requerimientos serán verificados por el supervisor designado. Así mismo, se compromete a entregar al inicio de la ejecución del mismo, el listado de los productos con su respectiva marca, los insumos y víveres, deben ser de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico; dando cumplimiento, además, a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V (*en el cual se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse los alimentos, los establecimientos y el personal*) y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.
10	**PESO, VOLUMEN Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN LOS MENÚS:** el contratista cumplirá con las fichas técnicas de cada producto, el peso de porción de los alimentos componentes de los menús. Para garantizar el aporte nutricional el contratista deberá suministrar el tipo de alimentos y las cantidades definidas, las cuales se deben encontrar dentro de los pesos y/o rangos indicados en las fichas técnicas de cada uno de los productos que hacen parte integral del proceso de contratación.
11	**EMPAQUES:** el Contratista utilizará caja de cartón termo formada y plastificada con el logo de la compañía para conservar la calidad física, microbiológica, así como para garantizar la inocuidad de los menús, cada alimento deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas en las fichas técnicas por producto, a excepción de las frutas. En empaque secundario deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por cada uno de los menús. **Empaque primario:** caja de cartón termo formada y plastificada. **Empaque secundario: l**os alimentos que componen cada menú, deberán ser entregados en un empaque secundario o en canastillas según lo estipulado para cada alimento en el anexo técnico. El empaque secundario corresponderá a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 1,7 milésimas de pulgada, con cierre termo sellado dejando un mínimo de 2 cm con relación al borde. Este empaque deberá ser transparente y tener un rótulo el cual puede ser autoadhesivo o impreso. Con el objeto de minimizar el impacto ambiental negativo de los empaques y embalajes de los productos que conforman el paquete de refrigerio, el contratista se obliga a presentar tres (3) días hábiles posteriores al cierre de la negociación, el Plan Integral de Manejo Ambiental, que será liderado por él de acuerdo con la normatividad vigente. La implementación del plan será verificada por el supervisor de la aceptación de oferta durante la ejecución. Las canastillas, los empaques primarios de las bebidas y las frutas enteras deben garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, que minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, ruptura de empaques primarios de bebidas o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos**.**
12	**BIOSEGURIDAD:** el contratista se obliga a ejecutar la aceptación de oferta con pleno acatamiento de los distintos protocolos y lineamientos dispuestos por el Gobierno Nacional, para atender la emergencia del COVID 19 y mantendrá indemne a la Policía Metropolitana de Bogotá, de la inobservancia de las disposiciones requeridas para el desarrollo del giro ordinario de sus negocios
13	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos del Distrito Capital acordados por el supervisor de la aceptación de oferta. Estas canastillas deberán acompañar la entrega de la alimentación durante el servicio requerido una vez terminado se entregarán en su totalidad al contratista. Lo anterior con el fin de conservar la calidad de los alimentos que sean entregados en óptimas condiciones para el consumo humano. El contratista se obliga a cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Tránsito y Transporte, este aspecto se verificará por parte del supervisor de la aceptación de oferta. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas

	de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde su lugar de origen hasta el punto del Distrito Capital determinado por el supervisor se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el contratista, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.
14	En determinado caso, el contratista deberá responder e indemnizar por las consecuencias derivadas de intoxicaciones, ocasionadas por el mal uso de la materia prima, los inadecuados procedimientos de producción, manipulación o almacenamiento, por la contaminación con sustancias tóxicas o por cualquier causa que genere contaminación en la comida preparada.
15	**CUMPLIMIENTO SGSST:** el contratista cumplirá los requisitos y condiciones exigidos en el Decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017, Resolución 0312 de 2019.
16	**MATERIA AMBIENTAL:** el contratista se comprometió a acatar las disposiciones ambientales existentes en el ordenamiento jurídico colombiano y las regulaciones que para el efecto adopte la Policía Nacional así: El contratista deberá garantizar su compromiso con el Sistema de Gestión Ambiental, fomentando buenas prácticas y cumpliendo con la normatividad aplicable para el manejo de residuos generados por la prestación de su servicio, sea en instalaciones policiales, instalaciones propias o subcontratadas. El contratista deberá identificar los impactos y aspectos ambientales, generados de la prestación de su servicio, disponiendo de manera oportuna de los controles que permitan disminuir los impactos ambientales generados por estos, entre los cuales se encuentran el manejo de aguas residuales, mantenimiento de trampas de grasas, mantenimiento y calibración de equipos (neveras, basculas, campanas de extracción, entre otros). El contratista deberá presentar y aplicar el programa de manejo de residuos sólidos facilitando las bolsas de color que correspondan para la realización de la clasificación en la fuente independiente del lugar en donde se consuman los alimento El contratista deberá garantizar que la preparación de los alimentos se realiza conforme a los criterios de la normatividad legal vigente y dispondrá de los certificados del análisis físico químico y microbiológico del agua (garantizando su potabilidad y criterio de aptitud para el consumo humano, así como la caracterización de las aguas residuales de la (s) planta (s) donde se preparen los alimentos. El contratista deberá presentar el plan de saneamiento básico ambiental, en donde se especifique como realiza el manejo de los residuos generados por la actividad productiva y como verifica el alcance de los cumplimientos al contratar otras entidades, sedes o instalaciones que requiera para la prestación de su servicio. El contratista deberá cumplir la normatividad nacional vigente para reducir los aspectos e impactos ambientales generados de su actividad productiva, disponiendo de los documentos de soporten la gestión, cualquier infracción ambiental que pueda presentarse durante la ejecución de la aceptación de oferta serán asumidas en su totalidad por el futuro contratista. El contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes deben estar constituidos por un porcentaje de material reciclaje o provenir de una fuente sustentable (declaración del fabricante, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades competentes.

ANEXO No. 2

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. Constituir en debida forma la Garantía Única y aportarla a través de Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP II) dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la aceptación de oferta.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución de la aceptación de oferta.
9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar la aceptación de oferta, en caso que se hayan suministrado.
10. Cumplir con la normatividad ambiental aplicable y cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final de la ejecución de la aceptación de oferta, serán responsabilidad del CONTRATISTA y no de la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DE BOGOTÁ.
11. El contratista está obligado a presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los servicios descritos la aceptación de oferta, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020, de acuerdo a las solicitudes enviadas con anterioridad por parte del supervisor designado para la aceptación de oferta. De igual manera cumplir con lo establecido en la circular externa N° 016 del 09 de marzo de 2021 del Sistema Integrado de Información Financiera SIIF NACION expedido por el Ministerios de Hacienda y Crédito Público, relacionado con el proceso de recepción de facturas electrónicas de venta, notas débito y notas crédito por medio de la plataforma Olimpia.
12. Cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 “Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo”, define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión y del decreto 052 del 2017.
13. El contratista se compromete a cumplir con las directrices emanadas por Colombia Compra eficiente al cumplimiento de los Derechos Humanos.
14. El contratista se compromete a dar cumplimiento a la GUIA de compras públicas socialmente responsables, emitida por Colombia Compra Eficiente (GCPSS-02).
15. Dar garantía del servicio según lo descrito en las especificaciones técnicas.
16. Realizar la entrega de la alimentación de conformidad con las características técnicas establecidas en el Anexo Nro. 1.
17. Disponer del personal y de los elementos necesarios para dar cumplimiento al objeto contractual.
18. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

ANEXO No. 3

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

1. Poner a disposición del CONTRATISTA los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Asignar un Supervisor, a través de quien la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA.

3. Durante la ejecución de la aceptación de oferta, la Policía Nacional a través del supervisor designado para el efecto, realizará visitas a la planta a fin de constatar el proceso de producción de los elementos y materia prima utilizada.

4. Ejercer el control sobre el cumplimiento de la aceptación de oferta a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

5. Recibir a satisfacción los servicios que sean prestados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas” Especificaciones Técnicas Mínimas”.

6. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor de la aceptación de oferta dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

7. Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

8. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción de la aceptación de oferta.

9. Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios del CONTRATISTA en desarrollo del objeto del contractual.

10. Exigir del Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto de la aceptación de oferta.

11. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución de la aceptación de oferta las condiciones técnicas, económicas y financieras ofertadas por el contratista.

12. Rechazar los bienes cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

13. .Las demás que por ley o en virtud de la aceptación de oferta le correspondan.