POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA

Neiva, 22 NOV 2022

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANALISIS DEL SECTOR

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

Servicio a todo costo para la preparación de alimentos y bebidas para el hogar Madre María de San Luis Neiva vigencia 2022 y 2023.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101801	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicios de comida para llevar y a domicilio.	Comidas para llevar preparadas profesionalmente.

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado para adelantar en el presente proceso de contratación es por la suma de **CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS MONEDA CORRIENTE ($49.147.574,00M/CTE)** IVA incluido y demás impuestos, tasas, contribuciones y todas las erogaciones que se den como resultado del proceso de contratación.

IT	UNIDAD	REC	RUBRO	VIGENCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO 2021 - 2022
1	BIESO ASISTENCIA SOCIAL MENEV	16	02-02-02-006-003	2022	**12.000.000,00**
1	BIESO ASISTENCIA SOCIAL MENEV	16		2023	**37.147.574,00**
VALOR TOTAL ESTIMADO 2022-2023					**49.147.574,00**

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.

Certificación No. 197 de fecha 03/11/2022

No.	Fecha	Unidad	Recurso	No. Plan de compras	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	03/11/22	HOMAS	16	197	Alojamiento, Servicios de Suministros de Comidas y Bebidas	1	$12.000.000	$12.000.000
Total							**$12.000.000**	**$12.000.000**

Comunicación Oficial Electrónica GS-2022-030282-DIBIE de fecha 10 de octubre de 2022, firmado por el señor Coronel ROLFY MAURICIO

	JIMENEZ PAEZ, Director de Bienestar Social (E) de la Policía Nacional notifica la autorización del cupo vigencias futuras 2023. **Recurso:** 16 **Rubro:** 02-02-02-006-003 **TOTAL, VIGENCIA 2022**.....**$ 12.000.000,00** **TOTAL, VIGENCIA FUTURA 2023**.....**$ 37.147.574,00** **TOTAL PRESUPUESTO ASIGNADO**.....**$ 49.147.574,00**
1.4 CLASE DE CONTRATO	Prestación de servicios
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar en el presente proceso, todas las personas naturales o jurídicas, nacional o extranjera, en forma individual o conjunta fabricante, distribuidor, comerciante etc. (consorcio, unión temporal y promesas de sociedad), que tengan dentro de su objeto social o actividad expresamente el objeto de este proceso o similar y cumplan con todos los requisitos exigidos de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. Deberán contar con la capacidad administrativa, operativa y brindar la garantía de calidad del servicio; que permita hacer la entrega completa y oportuna de los suministros que requiere la unidad.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Neiva, en atención a los recursos asignados, requiere iniciar un proceso de contratación para el Servicio a todo costo para la preparación de alimentos y bebidas para el Hogar Madre María de San Luis Neiva vigencias 2022 y 2023, con el fin de brindar a los usuarios que hacen uso de este servicio, una mejor calidad de vida y alimentación durante su estadía.

JUSTIFICACIÓN

La necesidad que tiene en la actualidad Hogar Madre María San Luis "HOMAS", va orientada al cumplimiento de la misión de la Dirección de Bienestar Social, de crear y mantener las condiciones que favorezcan el desarrollo integral de la familia policial, y en concordancia con el Sistema Integrado de Atención a la Familia Policial SAFAP, lo cual permitirá no sólo satisfacer las necesidades de nuestros afiliados, si no el incremento en las afiliaciones y en especial, la fidelización de nuestros usuarios, mejorando así su calidad de vida.

Es de mencionar que este punto de servicio a diario alberga a personal policial y/o sus beneficiarios que llegan de manera transitoria a estas instalaciones para acceder al servicio de hospedaje, alimentación y servicio de lavandería, esto en atención a situaciones de carácter médico, específicamente personal que no cuenta con un lugar para hospedarse en la ciudad de Neiva, en donde se tiene proyectado para la vigencia 2022 de acuerdo a la verificación con las vigencias anteriores en esta época de fin de año, la tendencia en lo corrido del año y el promedio de usuarios, el suministro de aproximadamente 280 raciones o menús alimenticios (desayuno, almuerzo y cena) (9 usuarios x 30 días) al mes y para la vigencia 2023, de acuerdo a la verificación con las vigencias anteriores en esta época (enero, febrero, marzo, abril, mayo y junio), temporada de inicio de año e inicio de temporada vacacional de mitad de año, en las cuales de acuerdo a los años anteriores, se promedia una cantidad de 180 raciones alimentarias al mes (6 usuarios

x 30 días), sobre la cual se debe tomar como referencia un incremento legal a cada valor y una leve disminución en el número de usuarios, teniendo en cuenta los ajustes en temas presupuestales y administrativos concernientes a cada inicio de vigencia y el inicio de la temporada escolar y laboral.

Es por esto, que se requiere tener productos de buena calidad y brindar un excelente servicio, ante la demanda persistente en que vive el hogar de paso, la Policía Metropolitana de Neiva en su área de Bienestar Social, requiere contratar el suministro oportuno de alimentos y bebidas suficientes que permitan suplir la necesidad existente de los mismos, permitiendo de esta forma mejorar la atención a nuestros usuarios que visitan estas instalaciones.

Es de anotar que el servicio de un técnico o auxiliar de cocina para el hogar de paso, debe ser de manera ininterrumpida de lunes a domingo. Las cantidades de alimentos preparados (desayuno, almuerzo, cena), pueden variar de acuerdo al flujo de personal flotante alojado en las instalaciones del hogar de paso, teniendo en cuenta las reservas realizadas y los casos presentados de manera esporádica y/o de emergencia. Por ende se solicita al contratista mantener excelentes canales de comunicación con su personal y con el supervisor del contrato previendo así la respuesta oportuna a los requerimientos presentados.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

En la Policía Metropolitana de Neiva, se ha realizado la contratación de elementos similares al objeto del presente proceso desde el momento que fue creada orgánicamente la Unidad, razón por la cual existen los siguientes antecedentes.

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
MENEV Policía Metropolitana de Neiva SSI	93-7-10008-20 del 18-MAR-2020	Servicio a todo costo para la preparación y suministro de alimentos y bebidas para el Hogar Madre María de San Luis Neiva Vigencia 2020	PN MENEV MIC 008 2020	Se cumplió la ejecución del contrato en el tiempo estimado	Ninguno
MENEV Policía Metropolitana de Neiva SYC SOLUCIONES S.A.S	93-7-10027-21 del 08-SEP-2021	Adquisición de Partes y/o Accesorios para los Radios de Comunicaciones XTS-4250 del Departamento de Policía Huila y Radios XTS-2250 de la Policía Metropolitana de Neiva	PN MENEV MIC 018 2021	Se cumplió la ejecución del contrato en el tiempo estimado	Ninguno

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la resolución No. 03049 de 2014, "Por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional":

"Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)"

Por lo anterior, se debe indicar la modalidad de selección, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015, las cuales son:

MÍNIMA CUANTÍA Previsto en el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 5, Artículo 2.2.1.2.1.5.2 establece el procedimiento para la contratación de mínima cuantía, cuyo valor no exceda del 10% de la mínima cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1 CONDICIONES TECNICAS

4.1.1 Especificaciones técnicas mínimas

Los factores de verificación técnicas están descritos en el Anexo No. 2 del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE, para lo cual deberá diligenciar el anexo y señalar si cumple las condiciones técnicas de cada uno de los elementos solicitados.

4.1.2 Experiencia del proponente en producir o comercializar los bienes y servicios

Con el fin de garantizar la calidad de los bienes a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente acredite experiencia en proyectos similares o iguales al objeto de la presente invitación pública, tal acreditación será requisito y se evaluara como **CUMPLE o NO CUMPLE**.

El oferente deberá **ANEXAR** la totalidad de los siguientes documentos, que acreditan la realización de contratos celebrados y ejecutados hasta la fecha.

- **01 contrato firmado** o máximo 3, de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual, cuya suma sea igual o superior al cincuenta por ciento **(50%)** del presupuesto asignado para este proceso, que se hayan celebrado con empresas públicas o privadas.
- **01 factura** o máximo 3, donde conste la venta del bien y que cumpla con la normatividad legal vigente en el momento de su expedición.
- **01 certificación** con concepto mínimo de favorable, buena o de recibido a satisfacción.

Los documentos deberán corresponder al mismo proceso contractual (certificación, factura y contrato firmado).

Las certificaciones que presenten concepto aceptable o malo no serán tenidas en cuenta en la calificación de la experiencia del proponente en producir y/o comercializar los bienes y deberán contener la siguiente información:

- Nombre o razón social del cliente.

- Nombre o razón social del contratista.
- Indicar si el contratista es un proponente plural y en caso positivo indicar el porcentaje de participación.
- Objeto del contrato.
- Lugar de ejecución del contrato.
- Número del contrato.
- Fecha de inicio del contrato.
- Fecha de terminación del contrato.
- Duración en meses.
- Monto contratado (incluidas adiciones).
- Persona de contacto para verificación
- Teléfono y/o celular, e-mail y dirección.
- Certificación suscrita por el cliente indicando el nombre y su cargo.
- Calificación de los bienes.

- No se admiten certificaciones de subcontrataciones.
- No se admiten auto certificaciones de suministro propias.
- No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final).
- No se aceptan certificaciones con enmendaduras.
- No se aceptarán certificaciones cuya calificación sea mala o deficiente

Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, la Policía Metropolitana de Neiva tomará para la verificación, el porcentaje de participación del oferente en la ejecución del contrato y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado; Para lo anterior, deberá presentar el documento que acreditó la conformación del Consorcio o de la Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

NOTA: En el evento que el oferente presente certificaciones y los respectivos contratos en número superior al máximo permitido en el presente numeral, la Policía Metropolitana de Neiva tomará para la verificación y evaluación de la experiencia, únicamente las de mayor valor que cumpla con los requisitos exigidos en el presente estudio previo.

Este aspecto se verificará como CUMPLE o no CUMPLE.

4.1.3 Capacidad Operativa

El oferente deberá certificar bajo gravedad de juramento que la firma que representa cuenta con la infraestructura, capacidad administrativa y operativa, disponibilidad de productos y recursos necesarios para cumplir con las condiciones señaladas en el presente proceso, cuyo objeto es la preparación y suministro de alimentos y bebidas para el hogar de paso Madre María de San Luis.

Para lo cual diligenciara el formato del Anexo N.2 del presente estudio previo.

4.1.4 Garantía de calidad de los bienes y servicios a brindar

El oferente deber certificar bajo gravedad de juramento donde manifieste que el servicio objeto del presente proceso, servicios y productos a brindar serán de excelente calidad, los cuales aseguran íntegramente la salubridad del personal e instalaciones donde se presente la necesidad y cumplen los estándares de calidad.

Para lo cual diligenciara el formato del Anexo N.2 del presente estudio previo.

4.1.5 Otras condiciones técnicas verificables

Los factores de otras condiciones técnicas verificables, del presente estudio previo, se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

5. EVALUACIÓN ECONÓMICA

La oferta ECONÓMICA se debe presentar en la plataforma SECOP II, la adjudicación se realizará de forma total del presupuesto oficial. Por lo anterior, en la plataforma SECOP II encontrará dos opciones:

OFERTA ECONÓMICA PRESUPUESTO OFICIAL: *Diligenciar el valor total del presupuesto oficial para la unidad policial con IVA incluido y demás impuestos, tasas, contribuciones*. El oferente debe indicar el presupuesto oficial asignado para la vigencia 2022 y 2023 por el valor de **CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS MONEDA CORRIENTE ($49.147.574,00M/CTE)**, de lo contrario **se rechazará la oferta,**

OFERTA ECONÓMICA MENOR VALOR: En esta, se determinará el **menor valor** de las ofertas el cual obedecerá a la multiplicación de la cantidad de los valores unitarios de los ítems ofertados. Una vez multiplicado estos valores, se realizará la respectiva sumatoria de los ítems y el menor valor como resultado será quien haya ofertado menos valor entre todas las ofertas participantes y será el valor total del futuro contrato. Luego de determinar el menor valor se realizará el procedimiento respectivo establecido en el Decreto 1082 de 2015. El oferente no debe sobrepasar el presupuesto oficial asignado, como tampoco debe superarlo en cada uno de sus ítems incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones presentados por la Policía Metropolitana de Neiva en la futura invitación y en la plataforma SECOP II, **ya que de lo contrario se rechazara la propuesta.**

PROCEDIMIENTO: De conformidad con lo señalado en el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 2015, la Policía Metropolitana de Neiva revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio que cumpla con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Policía Metropolitana de Neiva verificará el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

De conformidad con los numerales 5° y 6° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 de la norma Ibídem, la Policía Metropolitana de Neiva publicará el informe de evaluación durante un (1) día hábil. Así mismo, aceptará la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía.

5.1 EVALUACIÓN FINANCIERA HABILITANTE

ACTIVOS TOTALES.

El oferente deberá acreditar que sus activos totales sean iguales o superiores al presupuesto asignado al presente proceso de contratación, que para este caso es de **CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS MONEDA CORRIENTE ($49.147.574,00M/CTE)**, por tal motivo adjuntará a la oferta estos documentos, según como esté conformada su entidad:

- Certificado de existencia y representación legal donde se describa el valor de sus activos totales.

- Matricula mercantil donde se describan sus activos totales expedido por la respectiva Cámara de Comercio.
- Balance general correspondiente al año 2021, en donde se enuncien sus activos totales.
- Balance inicial de creación para entidades creadas y/o constituidas en la presente anualidad donde se indiquen los activos.

NOTA: los documentos deben estar en firme y vigentes y se deben anexar a la oferta, esto con el fin de minimizar el riesgo de incumplimientos durante el desarrollo y ejecución del contrato.

6. CRITERIOS DE DESEMPATE

De conformidad con los procedimientos de selección se rigen exclusivamente por los factores de desempate previstos en el artículo 35 de la Ley 2069 del 2020, teniendo en cuenta lo siguiente:

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, en cumplimiento a lo dispuesto en la norma ibídem, se tendrán en cuenta en cuanto sean aplicables, las siguientes reglas de desempate de forma sucesiva y excluyente para adjudicar el proceso, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes, así mismo deberán ANEXAR en la oferta las condiciones a las cuales aplica de acuerdo a los siguientes numerales, 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.

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.

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.

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

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.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que:
(a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural;

(b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y
(c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

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

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

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.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.

12. Si persiste el empate, la Policía Metropolitana de Neiva convocará a una audiencia de sorteo mediante mensaje público en el SECOP II, y se seleccionará en orden de elegibilidad mediante de procedimiento de sorteo de balotas siendo el ganador quien obtenga el mayor número.

Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

NOTA 1: La condición de mujer cabeza de familia se acreditará con la declaración ante el notario de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1° de la Ley 1232 de 2008- "por la cual se expiden normas para apoyar de manera especial a la mujer cabeza de familia"- establece que "la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de la misma, desde el momento en que ocurra el respectivo evento, deberá ser declarada ante notario por cada una de ellas, expresando las circunstancias básicas del respectivo caso y sin que por este concepto se causen emolumentos notariales a su cargo (...)".

NOTA 2: La condición de mujer víctima de violencia intrafamiliar se acredita con la medida de protección expedida por autoridad competente de conformidad con lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008 – "por la cual se dictan normas de sensibilización, prevención y sanción de formas de violencia y

,criminación contra las mujeres, se reforman los códigos penal, de procedimiento penal, la Ley 294 de ,996 y se dictan otras disposiciones"-, dispone que "las situaciones de violencia que dan lugar a la atención de las mujeres, sus hijos e hijas, se acreditaran con la medida de protección expedida por la autoridad competente, sin que puedan exigirse requisitos adicionales".

NOTA 3: El proponente que desee acreditar que por lo menos el 10% de la nómina está en condición de discapacidad a que se refiere la Ley 361 de 1997, debe aportar la certificación expedida por el ministerio de trabajo, en la cual conste que el personal en condición de discapacidad lo contrató por lo menos con anterioridad a un año. Es importante tener en cuenta que, si el proponente adjudicatario se hizo acreedor a esta regla de desempate, el personal deberá mantenerse por un lapso igual al de la contratación. La constancia correspondiente emitida por el Ministerio de Trabajo deberá estar vigente en el momento en que la entidad aplique los criterios de desempate.

NOTA 4: Para acreditar la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, el proponente deberá allegar certificación suscrita por el representante legal en la que se relacione el personal vinculado que cumple con estas funciones indicando: 1) Nombre y apellidos, 2) Edad, 3) Nro. De identificación, 4) Tipo de vinculación, 5) Fecha de vinculación. Igualmente deberá anexar copia de la cedula del personal relacionado y el contrato que soporta la vinculación.

NOTA 5: Para acreditar que por lo menos el 10% de sus trabajadores pertenece a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal. El proponente deberá aportar certificación suscrita por el representante legal en la que se relacione la totalidad del personal vinculado y el personal vinculado que cumpla con estas condiciones, indicando: 1) Nombre y apellidos, 2) Número de identificación, 3) Tipo de vinculación, 4) Fecha de vinculación. Igualmente, por cada persona que reúna estas condiciones deberá anexar copia de la cedula de ciudadanía, el contrato que soporta la vinculación y la acreditación que expide el Ministerio del Interior que acredita la pertenencia a estas poblaciones.

NOTA 6: La condición de persona en proceso de reintegración o reincorporación se acredita con la certificación que expide la Agencia para la Reincorporación y la Normalización ARN.

NOTA 7: Para acreditar que ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. El proponente deberá aportar certificación expedida por el representante legal del integrante del proponente plural que acredite tal condición.

NOTA 8: La condición de MIPYME se acreditará, conforme a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, con el certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador; en el cual conste que la MIPYME tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la Ley.

NOTA 9: Para la aplicación del criterio de desempate establecido en el numeral 10, el proponente deberá aportar los estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, que permita establecer tal circunstancia.

NOTA 10: Para acreditar que 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; el proponente deberá aportar certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal (si tiene la obligación a tenerlo) del integrante proponente plural que acredite tal condición.

NOTA 11: Para acreditar la condición de sociedad de beneficiario e interés colectivo BIC, bastará con el certificado de existencia y representación legal de la sociedad en la que se evidencie dicha denominación conforme al artículo 2° de la Ley 1901 de 2018.

Por lo anterior para acreditar los criterios de desempate, el proponente deberá anexar a su oferta los criterios que apliquen en caso de empate, los cuales no podrán ser subsanados, complementados ni modificados durante la etapa de evaluación de las ofertas.

7. CONDICIONES DEL CONTRATO

7.1 Lugar prestación del servicio.

La prestación del servicio y entrega de productos objeto del presente proceso, se deberá realizar en las instalaciones del Hogar de Paso Madre María de San Luis - sede Neiva, ubicado en la carrera 14 No. 24 – 03 Barrio Tenerife de la ciudad de Neiva, para su revisión y recibido.

7.2 Forma de ejecución del contrato

El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de **tracto sucesivo**, de acuerdo a los requerimientos hechos por el supervisor del contrato.

7.3 Plazo de ejecución del contrato

El plazo de ejecución del presente proceso será una vez notificada la carta de inicio, para la vigencia 2022 hasta el 31 de diciembre, y para la vigencia 2023 desde el 01 de enero hasta el 30 de junio.

7.4 Forma de pago

La Policía Nacional - Policía Metropolitana de Neiva cancelará el valor del contrato en moneda legal Colombiana de la siguiente forma:
Los pagos parciales que se efectúen en el presente contrato, se harán dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura acompañada de constancia de recibo a satisfacción de los bienes o servicios objeto del contrato suscrita por el supervisor del contrato y acreditación del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, documentos que deben ser tramitados al Grupo Contractual y Seguimiento de la Policía Metropolitana de Neiva, de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 Derecho a Turno se le asignará el respectivo turno de pago. Luego de realizado el derecho a turno el CONTRATISTA se obliga a publicar en la plataforma SECOP II dicha factura. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos para el pago a más tardar el día cinco (5) si es por recurso 16 y el día quince (15) si es por recurso 10, del mes en el cual se venció el plazo de ejecución o, del mes siguiente si el plazo es posterior al día 5 o 15 respectivamente, los pagos parciales se realizarán dentro de los noventa (90) días calendario siguientes. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC. La documentación anexada no contendrá enmendaduras, borrones, tachones, raspaduras, correcciones, mutilaciones y ningún otro tipo de novedad para presentarlo como documento válido, además deberá observarse las exigencias contempladas en el art. 617 y 618 del Estatuto Tributario y el 624 y 772 del Código de comercio.

Si los documentos en referencia son devueltos por la Policía Metropolitana de Neiva, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, Policía Metropolitana de Neiva, se obliga

a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. El contratista deberá presentar con la oferta la Certificación de existencia de cuenta corriente o de ahorros expedida por la entidad bancaria. El (las) acta (s) de entrega, aunque se encuentre suscrita por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de la Policía Metropolitana de Neiva del bien suministrado y por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la calidad, cantidad y buena calidad del bien contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil. Si el (las) acta (s) de entrega no ha sido bien elaborada o no se acompaña a esta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores sólo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos.
Teniendo en cuenta los parámetros establecidos por Colombia Compra Eficiente, es pertinente indicar que el futuro contratista deberá publicar en la plataforma de contratación pública SECOP II la factura electrónica y/o cuenta de cobro (incluyendo los aportes parafiscales) en un solo documento para dar cumplimiento a la normatividad vigente.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas la Policía Metropolitana de Neiva.

De tal manera el oferente cumplirá con lo referente a la facturación electrónica, e incluir lo establecido en la circular externa 016 del Sistema integrado de información Financiera SIIF NACION y el módulo Recepción – gestión de documentos F-DI-14.

Los costos relacionados en el presente estudio previo tienen incluido todos los costos de envió, transporte embalaje, empaque y gastos de administración por garantías y utilidad del oferente, los cuales deben ser asumidos por el contratista.
Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas la Policía Metropolitana de Neiva.

7.5 SUPERVISOR DEL CONTRATO.

La supervisión y seguimiento del contrato estará a cargo del **Administrador del Hogar Madre María de San Luis Neiva o quien haga sus veces**; o con quien designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018.

8. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

La estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del riesgo) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el Manual de Contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo No.3 del presente estudio previo.

I. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Una vez verificados los contratos realizados por la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Neiva, durante las últimas tres (03) vigencias, (2019,2022 y 2021), se evidencia lo siguiente:

DESCRIPCIÓN	VIGENCIA		
	2019	2020	2021
MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA	MINIMA CUANTIA	MINIMA CUANTIA	MINIMA CUANTIA
NÚMERO Y OBJETO DEL CONTRATO	93-7-10050-19 SERVICIO A TODO COSTO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL HOGAR MADRE MARÍA DE SAN LUIS NEIVA VIGENCIA 2019 Y 2020	93-7-10008-20 SERVICIO A TODO COSTO PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL HOGAR MADRE MARÍA DE SAN LUIS NEIVA VIGENCIA 2020	93-7-10027-21 SERVICIO A TODO COSTO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL HOGAR MADRE MARÍA DE SAN LUIS NEIVA VIGENCIA 2021 Y 2022
CANTIDAD DEL BIEN, OBRA O SERVICIO	01 OPERADOR 21 SERVICIOS DE COMIDA	01 OPERADOR 21 SERVICIOS DE COMIDA	01 OPERADOR 21 SERVICIOS DE COMIDA
AUTORIZACIONES PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
VALOR DEL CONTRATO	41.064.000 EN PESOS COLOMBIANOS	35.686.000 EN PESOS COLOMBIANOS	$ 75.862.264 EN PESOS COLOMBIANOS
FORMA DE PAGO- CONDICIONES DE PAGO ESTABLECIDAS	LA POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA CANCELARÁ EL VALOR DEL CONTRATO EN PESOS COLOMBIANOS, DE LA SIGUIENTE FORMA: LOS PAGOS SE EFECTUARON CONTRA ENTREGA	LA POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA CANCELO EL VALOR DEL CONTRATO EN PESOS COLOMBIANOS LOS CUALES SE EFECTUARON CONTRA ENTREGA	LA POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA CANCELARÁ EL VALOR DEL CONTRATO EN PESOS COLOMBIANOS, DE LA SIGUIENTE FORMA: LOS PAGOS SE EFECTUARON DE MANERA PARCIAL POR COMPLETO DE LOS SERVICIOS PRESTADOS Y ELEMENTOS UTILIZADOS
PRESUPUESTO CON CARGO AL CUAL SE HAN SIDO EJECUTADOS	RECURSO 16	RECURSO 16	RECURSO 16
OFERENTES QUE HAN PARTICIPADO EN EL PROCESO	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA, INDUSTRIAS QUIMICAS ASPROQUIN LTDA, GERARDO MARTINEZ QUESADA	SSI, LINA ESPERANZA GOMEZ Barrios, GLADYS CERQUERA DE BEDOYA	CARLOS MAURICIO HOYOS PUCCINY, GLADYS CERQUERA DE BEDOYA, S&C SOLUCIONES S.A.S.
COMPORTAMIENTO DE LOS CONTRATISTAS E IMPOSICIÓN DE SANCIONES	El CONTRATRO SE DESARROLLO SIN NINGUN INCONVENIENTE QUE PUDIERAN GENERAR SANCIONES	El CONTRATRO SE DESARROLLO SIN NINGUN INCONVENIENTE QUE PUDIERAN GENERAR	El CONTRATRO SE DESARROLLO SIN NINGUN INCONVENIENTE QUE PUDIERAN GENERAR SANCIONES
LUGARES DE ENTREGA ACORDADOS	CARRERA 14 NO. 24 – 03 BARRIO TENERIFE	CARRERA 14 NO. 24 – 03 BARRIO TENERIFE	CARRERA 14 NO. 24 – 03 BARRIO TENERIFE
GARANTÍAS EXIGIDAS Y SINIESTROS	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PAGO DE SALARIOS CALIDAD DE LOS BIENES	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PAGO DE SALARIOS CALIDAD DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PAGO DE SALARIOS CALIDAD DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS
VIGENCIA DEL CONTRATO (PLAZO DE EJECUCIÓN)	DESDE EL 30/09/19 HASTA EL 31/3/2020	DESDE EL 18/03/2020 HASTA EL 30/092020	DESDE EL 08/09/2021 HASTA EL 31/10/2022
LINK O NUMERO DE PROCESO	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.930803&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.1158078&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.2209792&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true

* *Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad*

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se sugiere la siguiente metodología para el desarrollo y presentación de este aspecto:

El mercado local y nacional cuenta con establecimientos dedicados a la prestación del servicio objeto del presente estudio; los cuales se pretenden que cuenten con una reconocida trayectoria, con capacidad de

brindar el servicio objeto del presente estudio previo acorde con las necesidades de la unidad; además cumplen con los requisitos de calidad exigidos.

Las anteriores consideraciones deben conducir al desarrollo de un estudio económico que contemple por lo menos los siguientes parámetros

ANÁLISIS DEL SECTOR: El Servicio a todo costo para la preparación de alimentos y bebidas para el hogar Madre María de San Luis Neiva vigencia 2022 y 2023, objeto del presente proceso pueden ser de procedencia nacional, con disponibilidad en la ciudad de Neiva, toda vez que en el mercado local y nacional se cuenta con empresas dedicadas a brindar este servicio.

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR: Las personas naturales o jurídicas que en el mercado pueden suministrar estos bienes y servicios deben ser distribuidores que provean alimentos y bebidas que garantizan los nutrientes requeridos por una persona diariamente, así como un servicio calificado que cumpla con las condiciones técnicas requeridas y las normas de sanidad.

Por este motivo cualquier distribuidor que cumpla con las especificaciones solicitadas, puede participar en este proceso, después que esté en condiciones de suministrar el servicio y los elementos en el sitio acordado, dentro del plazo establecido y cumpliendo con las condiciones técnicas y de calidad requeridas.

- **GRUPO EMPRESARIAL SUGA:** NIT. 900.870.468-1, Calle 46B No. 5N-19 Cali, teléfono 6024118206 - 6023810269
- **INTEGRA ASOCIADOS SAS:** NIT: 900.391.165-8 , calle 19 No. 24 – 50 oficina 305 edificio Nariño Centro Ejecutivos, CEL. 3108265600 – 313 7944268.
- **SYC SOLUCIONES:** NIT. 900.959.715-9, Celular: 3135811813.

PRECIOS DE MERCADO: Verificadas las cotizaciones de los posibles proveedores, los cuales se relacionaron anteriormente y sondeado los precios del mercado para establecer los precios en que se encuentra los servicios, se realizan los análisis comparativos y se ponderan entre sí, teniendo en cuenta los precios SECOP, los precios históricos y los precios de mercado que desde que cumplan con las características técnicas de cada uno de los elementos solicitados, convirtiéndose en un costo de oportunidad para la unidad demandante.

ANALISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Este tipo de servicio permite establecer las condiciones técnicas y el menor valor de los servicios solicitados

COSTOS DE OPORTUNIDAD: Teniendo en cuenta las cotizaciones presentadas por las empresas del sector y de acuerdo a las características técnicas mínimas habilitantes de los servicios que demanda la unidad, como coste de oportunidad o valor de la mejor opción no realizada, se puede tomar el valor más económico del mercado, de acuerdo a análisis de las cotizaciones, se recomienda que para lograr el objetivo del futuro contrato esta opción puede ser la más indicada ya que se obtendría una mayor rentabilidad en términos de eficiencia. No obstante, la estacionalidad del bien se determina como circunstancias que incide en el costo de oportunidad, la cual es cumplida por las empresas demandantes que presenta cotizaciones para el actual estudio de mercado.

VALORACION DE BENEFICIOS: Teniendo en cuenta los posibles beneficios representados en el futuro contrato, en términos de eficiencia, sería benéfico para la unidad ya que se lograrían los objetivos propuestos al adquirir la totalidad del objeto contractual, los cuales serían a menor costo con las

características exigidas con lo cual satisfaremos la demanda de la unidad participe del presente proceso, logrando una valoración benéfica para la institución.

COSTOS INDIRECTOS: Las pólizas, las certificaciones, los costos de intermediación, así como los gastos administrativos en trasporte, embalaje, fletes y demás a que haya lugar en los que se incurran en el desarrollo del presente proceso de contratación y la ejecución del contrato serán asumidos por el contratista.

MONEDA A CONTRATAR

La contratación se efectuará en Moneda Legal Colombiana (peso colombiano)

PROCEDENCIA Y DISPONIBILIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS

Los servicios de preparación y suministro de alimentos y bebidas para el Hogar Madre María de San Luis, objeto del presente proceso pueden ser de procedencia nacional e internacional, con disponibilidad en la ciudad de Neiva.

3. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para determinar el valor estimado del presente proceso de contratación, se tuvo en cuenta la consulta de los precios históricos y precios del mercado actual, para lo cual se procedió a realizar el siguiente análisis de precios así:

- Precios referencia SECOP (otras entidades).
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

3.1 PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Para realizar el análisis de precio de referencia se consultó la plataforma transaccional del SECOP, a través de la página www.colombiacompra.gov.co, revisando los contratos que se suscribieron por otras entidades con objeto de igual o similar objeto al que se pretende contratar en el presente estudio, durante las vigencias 2019, 2020 y 2021, obteniendo como resultado el siguiente:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
AGUAS DE MANIZALES S.A. E.S.P. DISTRI GOMEZ TRUJILLO S.A.S	Servicio de alimentación, desayunos, almuerzos y comidas para los colaboradores que por necesidad del servicio deben permanecer en su lugar de trabajo para asegurar la prestación del servicio.	PECM-032178	PECM-032178	$ 5.989.800
Departamento de Policía Arauca	Prestación de servicio de alimentos preparados (desayuno, almuerzo, comida y	15-7-10011-22 24/06/2022	PN DEARA MIC 013 2022	$ 80.000.000

CENTRAL DE INVERSIONES COLOMBIA C&C SAS	refrigerio) para el personal adscrito al departamento de policía Arauca o que se encuentre de comisión, y se disponga a desarrollar actividades preventivas y disuasivas dentro del departamento de Arauca".			
CORPORACIÓN DE LA INDUSTRIA AERONÁUTICA COLOMBIANA S.A. EDIZA INGENIEROS SAS	Servicio de alimentos y servicio logístico para actividades del plan de bienestar	490-2021 28-05-2021	4500010643	$ 5.800.000

Se realizó consulta en la página del SECOP encontrando contratos adelantados con entidades estatales a nivel Nacional con objeto igual o similar al requerido en el presente estudio previo, sin embargo se determina que dichos contratos y sus valores no serán tenidos en cuenta, toda vez que los elementos y las características técnicas, son diferentes a los requeridos por esta Unidad en el presente proceso.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

3.2 PRECIOS HISTÓRICOS

ÍT	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
1	MENEV Policía Metropolitana de Neiva S&C SOLUCIONES S.A.S.	93-7-10027-21	SERVICIO A TODO COSTO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL HOGAR MADRE MARÍA DE SAN LUIS NEIVA VIGENCIA 2021 Y 2022	Servicio auxiliar de cocina 2021	1.700.000	1.795.540
				Lunes 2021 Desayuno	6.000,00	6.337
				Lunes 2021 Almuerzo	8.500,00	8.978
				Lunes 2021 Comida	6.000,00	6.337
				Martes 2021 Desayuno	6.000,00	6.337
				Martes 2021 Almuerzo	8.500,00	8.978
				Martes 2021 Comida	6.000,00	6.337
				Miércoles 2021 Desayuno	6.000,00	6.337
				Miércoles 2021 Almuerzo	8.500,00	8.978
				Miércoles 2021 Comida	6.000,00	6.337
				Jueves 2021 Desayuno	6.000,00	6.337
				Jueves 2021 Almuerzo	8.500,00	8.978
				Jueves 2021 Comida	6.000,00	6.337
				Viernes 2021 Desayuno	6.000,00	6.337
				Viernes 2021 Almuerzo	8.500,00	8.978
				Viernes 2021 Comida	6.000,00	6.337
				Sábado 2021 Desayuno	6.000,00	6.337
				Sábado 2021 Almuerzo	8.500,00	8.978
				Sábado 2021 Comida	6.000,00	6.337
				Domingo 2021 Desayuno	6.000,00	6.337
				Domingo 2021 Almuerzo	8.500,00	8.978
				Domingo 2021 Comida	6.000,00	6.337
				Servicio auxiliar de cocina 2022	1.800.000	1.800.000
				Lunes 2022 Desayuno	6.000,00	6.000,00
				Lunes 2022 Almuerzo	9.000,00	9.000,00
				Lunes 2022 Comida	6.000,00	6.000,00
				Martes 2022 Desayuno	6.000,00	6.000,00
				Martes 2022 Almuerzo	9.000,00	9.000,00
				Martes 2022 Comida	6.000,00	6.000,00
				Miércoles 2022 Desayuno	6.000,00	6.000,00
				Miércoles 2022 Almuerzo	9.000,00	9.000,00
				Miércoles 2022 Comida	6.000,00	6.000,00
				Jueves 2022 Desayuno	6.000,00	6.000,00
				Jueves 2022 Almuerzo	9.000,00	9.000,00

				Jueves 2022 Comida	6.000,00	6.000,00
				Viernes 2022 Desayuno	6.000,00	6.000,00
				Viernes 2022 Almuerzo	9.000,00	9.000,00
				Viernes 2022 Comida	6.000,00	6.000,00
				Sábado 2022 Desayuno	6.000,00	6.000,00
				Sábado 2022 Almuerzo	9.000,00	9.000,00
				Sábado 2022 Comida	6.000,00	6.000,00
				Domingo 2022 Desayuno	6.000,00	6.000,00
				Domingo 2022 Almuerzo	9.000,00	9.000,00
				Domingo 2022 Comida	6.000,00	6.000,00

Una vez consultados los precios Históricos en los ítems enunciados, en virtud a que el contrato 93-7-10027-21 son iguales las exigencias de los bienes requeridos que se pretende contratar en este proceso, por ende, se hace necesario realizar la proyección con el incremento del IPC del 5,62% del año 2021.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

3.3 PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

Se verificó los precios de catálogo que se encuentren publicados en la Tienda Virtual del Estado Colombiano y en los sitios o portales web de las empresas que puedan ofrecer los bienes, de igual o similar objeto al que se pretende contratar, sin embargo, no cuentan con valores que sean competitivos entre las posibles empresas que deseen contratar con la Policía Nacional, debido a la fluctuación en el precio del dólar, por tal razón, la información consultada no será tenida en cuenta para la estimación del valor en el presente proceso contractual.

CATÁLOGOS IAD

1. Catálogo Combustible Bogotá 1
2. Catálogo SOAT 1
3. Catálogo Vehiculos 1
4. Catálogo Grandes Superficies
5. Catálogo Centro de Datos
6. Catálogo Conectividad
7. Catálogo Papelería 1
8. Catálogo Nube Pública
9. Catálogo Aseo y Cafetería
10. Catálogo Centro Contacto
11. Catálogo Dotaciones Vestuario
12. Catálogo Intranet Gubernamental
13. Catálogo Oracle
14. Catálogo Combustible Nacional
15. Catálogo Vehículos Blindados
16. Catálogo Blindaje
17. Catálogo Microsoft
18. Catálogo Servicios Financieros
19. Catálogo Google
20. Catálogo Tiquetes
21. Catálogo Arrendamiento ETP
22. Catálogo PAE
23. Catálogo ArcGIS
24. Catálogo Material Pedagógico Matem
25. Catálogo Combustible Bogotá 2
26. Catálogo Material Pedagógico Lengua
27. Catálogo Intendencia
28. Catálogo Material Pedagógico Distribución Matemáticas
29. Catálogo Vehículos 2
30. Catálogo SOAT 2
31. Catálogo Seguros Vehículos
32. Catálogo Dotaciones Escolares
33. Catálogo Banda Ancha
34. Catálogo Motocicletas
35. Catálogo Conectividad 2
36. Catálogo Nube Privada 2
37. Catálogo Papelería 2

Como se puede evidenciar no existe catalogo alguno pese a que se hizo la búsqueda en cada uno de ellos para este objeto a contratar; por lo anterior no es posible tener estos precios de referencia.

3.4 PRECIOS DE MERCADO

Se verifica los precios de las tres cotizaciones, de lo cual se tiene en cuenta el valor promedio resultante de la sumatoria, logrando con ello mantener la equidad y neutralidad con todos los oferentes.

VIGENCIA 2022

IT	DESCRIPCION	CANTIDAD	COTIZACION 1. GRUPO EMPRESARIAL SUGA	COTIZACION 2. ÍNTEGRA Y ASOCIADOS SAS	COTIZACION 3. SYC SOLUCIONES	VALOR PROMEDIO COTIZADO
1	Servicio de un(a) auxiliar de cocina con conocimientos y capacitación en la preparación de comidas y bebidas, debidamente certificados mediante diplomas, con idoneidad y certificación en manipulación de alimentos, seguridad social y garantías legales. Las certificaciones deben ser expedidas por instituciones legales y de reconocimiento nacional y/o local. El (la) Auxiliar de cocina tendrá una jornada laboral de lunes a domingo en turnos de 8 horas diarias. El reemplazo para los días dominicales y festivos y demás ausencias por diferentes causas será subsanado por el proveedor.	1 (mensual)	2.200.000	2.300.000	2.100.000	2.200.000,00
TOTAL SERVICIO MENSUAL (IVA INCLUIDO)			**2.200.000**	**2.300.000**	**2.100.000**	**2.200.000,00**

MENU DEL DIA (LUNES)	CANTIDAD	COTIZACION 1. GRUPO EMPRESARIAL SUGA	COTIZACION 2. ÍNTEGRA Y ASOCIADOS SAS	COTIZACION 3. SYC SOLUCIONES	VALOR PROMEDIO COTIZADO
DESAYUNO: Café - Huevos en tortilla con jamón - Pan tajado (2 Tajadas) – porción de fruta	**1**	**11.000**	**12.000**	**10.000**	**11.000**

ALMUERZO: Sopa de verduras, carne en bistec, Arroz con fideos, papa frita (francesa), Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Tomate de árbol)	**1**	**13.000**	**14.000**	**12.000**	**13.000**
CENA: caldo de pollo - arepa blanca - Jugo de fruta en agua (guanábana)	**1**	**11.000**	**12.000**	**10.000**	**11.000**
MENU DEL DIA (MARTES)					
DESAYUNO: Chocolate en leche - salchicha frita (2) – arepa con queso (1) - porción de fruta.	**1**	**11.000**	**12.000**	**10.000**	**11.000**
ALMUERZO: Sopa de Arroz, Pollo al horno, arroz con verduras (zanahoria, habichuela y arveja), Tostada de plátano (Patacón) - Ensalada de pasta, con zanahoria, arvejas, habichuela, tomate chonto, jamón, mayonesa - Jugo de fruta en agua (guanábana)	**1**	**13.000**	**14.000**	**12.000**	**13.000**
CENA: sándwich (pan, queso, jamón, tomate, salsas) - avena en leche-gelatina	**1**	**11.000**	**12.000**	**10.000**	**11.000**
MENU DEL DIA (MIÉRCOLES)					
DESAYUNO: Café en leche - Huevos en cacerola (2) - pan (2) - porción de fruta	**1**	**11.000**	**12.000**	**10.000**	**11.000**
ALMUERZO: Sancocho con costilla de res, Arroz Blanco con zanahoria, papa salada – guiso- Ensalada rusa con papa, huevo duro, cebolla blanca finamente picada, salchicha, mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Mango)	**1**	**13.000**	**14.000**	**12.000**	**13.000**
CENA: caldo de carne desmenuzada – tostadas de plátano (patacón) – jugo de badea.	**1**	**11.000**	**12.000**	**10.000**	**11.000**
MENU DEL DIA (JUEVES)					
DESAYUNO: Chocolate - Tajada de queso (2) -tostada con mantequilla (2) – huevos revueltos – porción de fruta	**1**	**11.000**	**12.000**	**10.000**	**11.000**

ALMUERZO: consomé de pollo - arroz con pollo (pechuga, salchicha, arveja, zanahoria, habichuela) – papa a la francesa – ensalada de lechuga, manzana, batavia, leche condensada y crema de leche - Jugo de fruta en agua (tomate de árbol).	1	13.000	14.000	12.000	13.000
CENA: carne de cerdo asada, arepa de maíz (2) - Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá)	1	11.000	12.000	10.000	11.000
MENU DEL DIA (VIERNES)					
DESAYUNO: Chocolate - Huevos con salchicha (2) -Pan tajado con mantequilla (2) - porción de fruta.	1	11.000	12.000	10.000	11.000
ALMUERZO: Frijoles en taza, Carne a la Plancha, Arroz Blanco, Tajada de plátano – ensalada con pepino, batavia, cebolla y tomate - Agua de panela con limón.	1	13.000	14.000	12.000	13.000
CENA: Pechuga apanada, Arroz Blanco - Ensalada de habichuela, zanahoria, cebolla cabezona finamente picada y mayonesa - Jugo de fruta en agua (Guayaba)	1	11.000	12.000	10.000	11.000
MENU DEL DIA (SABADO)					
DESAYUNO: Agua Panela con leche - 2 Huevos pericos (cebolla larga y tomate) -Mogolla integral con mantequilla (1) - porción de fruta.	1	11.000	12.000	10.000	11.000
ALMUERZO: Sopa de verduras, arvejas, Carne sudada, Arroz Blanco, papas a la francesa - Ensalada de atún con papa, zanahoria, arvejas, Mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá).	1	13.000	14.000	12.000	13.000
CENA: Espaguetis con queso – carne de cerdo a la plancha - Ensalada de Lechuga, cebolla, tomate y limón - Jugo de fruta en agua (badea)	1	11.000	12.000	10.000	11.000
MENU DEL DIA (DOMINGO)					

DESAYUNO: Café con leche - Hígado asado con cilantro y cebolla -Arepa de Maíz – porción de pan - porción de fruta.	**1**	**11.000**	**12.000**	**10.000**	**11.000**
ALMUERZO: Ajiaco, Arroz Blanco, Tostada de Plátano (Patacón) – tajada de aguacate - Ensalada de lechuga Batavia, Zanahoria cebolla cabezona, tomate, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Piña)	**1**	**13.000**	**14.000**	**12.000**	**13.000**
CENA: pechuga asada, arroz blanco - tajada de maduro (3) - ensalada - Jugo de fruta en agua (Piña).	**1**	**11.000**	**12.000**	**10.000**	**11.000**

VIGENCIA 2023

IT	DESCRIPCION	CANTIDAD	COTIZACION 1. GRUPO EMPRESARIAL SUGA	COTIZACION 2. INTEGRA Y ASOCIADOS SAS	COTIZACION 3. SYC SOLUCIONES	VALOR PROMEDIO COTIZADO
1	Servicio de un(a) auxiliar de cocina con conocimientos y capacitación en la preparación de comidas y bebidas, debidamente certificados mediante diplomas, con idoneidad y certificación en manipulación de alimentos, seguridad social y garantías legales Las certificaciones deben ser expedidas por instituciones legales y de reconocimiento nacional y/o local. El (la) Auxiliar de cocina tendrá una jornada laboral de lunes a domingo en turnos de 8 horas diarias. El reemplazo para los días dominicales y festivos y demás ausencias por diferentes causas será subsanado por el proveedor.	1 (mensual)	2.400.000	2.500.000	2.300.000	2.400.000

TOTAL SERVICIO MENSUAL (IVA INCLUIDO)		2.400.000	2.500.000	2.300.000	2.400.000

MENU DEL DIA (LUNES)	CANTIDAD	COTIZACION 1. GRUPO EMPRESARIAL SUGA	COTIZACION 2. INTEGRA Y ASOCIADOS SAS	COTIZACION 3. SYC SOLUCIONES	VALOR PROMEDIO COTIZADO
DESAYUNO: Café - Huevos en tortilla con jamón - Pan tajado (2 Tajadas) – porción de fruta	1	12.000	13.000	11.000	12.000
ALMUERZO: Sopa de verduras, carne en bistec, Arroz con fideos, papa frita (francesa), Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Tomate de árbol)	1	14.000	15.000	13.000	14.000
CENA: caldo de pollo - arepa blanca - Jugo de fruta en agua (guanábana)	1	12.000	13.000	11.000	12.000
MENU DEL DIA (MARTES)					
DESAYUNO: Chocolate en leche - salchicha frita (2) – arepa con queso (1) - porción de fruta.	1	12.000	13.000	11.000	12.000
ALMUERZO: Sopa de Arroz, Pollo al horno, arroz con verduras (zanahoria, habichuela y arveja), Tostada de plátano (Patacón) - Ensalada de pasta, con zanahoria, arvejas, habichuela, tomate chonto, jamón, mayonesa - Jugo de fruta en agua (guanábana)	1	14.000	15.000	13.000	14.000
CENA: sándwich (pan, queso, jamón, tomate, salsas) - avena en leche- gelatina	1	12.000	13.000	11.000	12.000
MENU DEL DIA (MIÉRCOLES)					
DESAYUNO: Café en leche - Huevos en cacerola (2) - pan (2) - porción de fruta	1	12.000	13.000	11.000	12.000
ALMUERZO: Sancocho con costilla de res, Arroz Blanco con zanahoria, papa salada – guiso- Ensalada rusa con papa, huevo duro, cebolla blanca finamente picada, salchicha, mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Mango)	1	14.000	15.000	13.000	14.000
CENA: caldo de carne desmenuzada – tostadas de plátano (patacón) – jugo de badea.	1	12.000	13.000	11.000	12.000
MENU DEL DIA (JUEVES)					
DESAYUNO: Chocolate - Tajada de queso (2) -tostada con mantequilla (2) – huevos revueltos – porción de fruta	1	12.000	13.000	11.000	12.000
ALMUERZO: consomé de pollo - arroz con pollo (pechuga, salchicha, arveja, zanahoria, habichuela) – papa a la francesa – ensalada de lechuga, manzana, batavia, leche condensada y crema de leche - Jugo de fruta en agua (tomate de árbol).	1	14.000	15.000	13.000	14.000

CENA: carne de cerdo asada, arepa de maíz (2) - Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá)	1	12.000	13.000	11.000	12.000
MENU DEL DIA (VIERNES)					
DESAYUNO: Chocolate - Huevos con salchicha (2) -Pan tajado con mantequilla (2) - porción de fruta.	1	12.000	13.000	11.000	12.000
ALMUERZO: Frijoles en taza, Carne a la Plancha, Arroz Blanco, Tajada de plátano – ensalada con pepino, batavia, cebolla y tomate - Agua de panela con limón.	1	14.000	15.000	13.000	14.000
CENA: Pechuga apanada, Arroz Blanco - Ensalada de habichuela, zanahoria, cebolla cabezona finamente picada y mayonesa - Jugo de fruta en agua (Guayaba)	1	12.000	13.000	11.000	12.000
MENU DEL DIA (SABADO)					
DESAYUNO: Agua Panela con leche - 2 Huevos pericos (cebolla larga y tomate) -Mogolla integral con mantequilla (1) - porción de fruta.	1	12.000	13.000	11.000	12.000
ALMUERZO: Sopa de verduras, arvejas, Carne sudada, Arroz Blanco, papas a la francesa - Ensalada de atún con papa, zanahoria, arvejas, Mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá).	1	14.000	15.000	13.000	14.000
CENA: Espaguetis con queso – carne de cerdo a la plancha - Ensalada de Lechuga, cebolla, tomate y limón - Jugo de fruta en agua (badea)	1	12.000	13.000	11.000	12.000
MENU DEL DIA (DOMINGO)					
DESAYUNO: Café con leche - Hígado asado con cilantro y cebolla -Arepa de Maíz – porción de pan - porción de fruta.	1	12.000	13.000	11.000	12.000
ALMUERZO: Ajiaco, Arroz Blanco, Tostada de Plátano (Patacón) – tajada de aguacate - Ensalada de lechuga Batavia, Zanahoria cebolla cabezona, tomate, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Piña)	1	14.000	15.000	13.000	14.000
CENA: pechuga asada, arroz blanco - tajada de maduro (3) - ensalada - Jugo de fruta en agua (Piña).	1	12.000	13.000	11.000	12.000

Se toma como referencia el promedio resultante de promediar los valores cotizados por los tres oferentes en las cotizaciones anexas al presente proceso.

3.1. ANALISIS DEL VALOR ESTIMADO

De acuerdo al estudio de mercado realizado, se tomará como valor de referencia, promediando los valores de las cotizaciones del presente año. El resultado de promediar estos valores será el valor estimado a tomar.

VIGENCIA 2022

IT	DESCRIPCION	CANT	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DEL MERCADO	VALOR PROMEDIO ESTIMADO
1	Servicio de un(a) auxiliar de cocina con conocimientos y capacitación en la preparación de comidas y bebidas, debidamente certificados mediante diplomas, con idoneidad y certificación en manipulación de alimentos, seguridad social y garantías legales. Las certificaciones deben ser expedidas por instituciones legales y de reconocimiento nacional y/o local. El (la) Auxiliar de cocina tendrá una jornada laboral de lunes a domingo en turnos de 8 horas diarias. El reemplazo para los días dominicales y festivos y demás ausencias por diferentes causas será subsanado por el proveedor.	1 (mensual)	No Aplica	No Aplica	1.795.540	2.200.000	1.997.770
TOTAL SERVICIO MENSUAL (IVA Y DEMÁS EROGACIONES INCLUIDAS)							1.997.700

MENU DEL DIA (LUNES)	CANT	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DEL MERCADO	VALOR PROMEDIO ESTIMADO
DESAYUNO: Café - Huevos en tortilla con jamón - Pan tajado (2 Tajadas) – porción de fruta	1	No Aplica	No Aplica	8.669	11.000	9.834
ALMUERZO: Sopa de verduras, carne en bistec, Arroz con fideos, papa frita (francesa), Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Tomate de árbol)	1	No Aplica	No Aplica	10.989	13.000	11.994
CENA: caldo de pollo - arepa blanca - Jugo de fruta en agua (guanábana)	1	No Aplica	No Aplica	8.669	11.000	9.834
MENU DEL DIA (MARTES)						
DESAYUNO: Chocolate en leche - salchicha frita (2) – arepa con queso (1) - porción de fruta.	1	No Aplica	No Aplica	8.669	11.000	9.834

ALMUERZO: Sopa de Arroz, Pollo al horno, arroz con verduras (zanahoria, habichuela y arveja), Tostada de plátano (Patacón) - Ensalada de pasta, con zanahoria, arvejas, habichuela, tomate chonto, jamón, mayonesa - Jugo de fruta en agua (guanabana)	**1**	No Aplica	No Aplica	**10.989**	**13.000**	**11.994**
CENA: sándwich (pan, queso, jamón, tomate, salsas) - avena en leche-gelatina	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**
MENU DEL DIA (MIÉRCOLES)						
DESAYUNO: Café en leche - Huevos en cacerola (2) - pan (2) - porción de fruta	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**
ALMUERZO: Sancocho con costilla de res, Arroz Blanco con zanahoria, papa salada – guiso- Ensalada rusa con papa, huevo duro, cebolla blanca finamente picada, salchicha, mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Mango)	**1**	No Aplica	No Aplica	**10.989**	**13.000**	**11.994**
CENA: caldo de carne desmenuzada – tostadas de plátano (patacón) – jugo de badea.	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**
MENU DEL DIA (JUEVES)						
DESAYUNO: Chocolate - Tajada de queso (2) -tostada con mantequilla (2) – huevos revueltos – porción de fruta	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**
ALMUERZO: consomé de pollo - arroz con pollo (pechuga, salchicha, arveja, zanahoria, habichuela) – papa a la francesa – ensalada de lechuga, manzana, batavia, leche condensada y crema de leche - Jugo de fruta en agua (tomate de árbol).	**1**	No Aplica	No Aplica	**10.989**	**13.000**	**11.994**
CENA: carne de cerdo asada, arepa de maíz (2) - Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá)	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**
MENU DEL DIA (VIERNES)						
DESAYUNO: Chocolate - Huevos con salchicha (2) -Pan tajado con mantequilla (2) - porción de fruta.	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**

ALMUERZO: Frijoles en taza, Carne a la Plancha, Arroz Blanco, Tajada de plátano – ensalada con pepino, batavia, cebolla y tomate - Agua de panela con limón.	**1**	No Aplica	No Aplica	**10.989**	**13.000**	**11.994**
CENA: Pechuga apanada, Arroz Blanco - Ensalada de habichuela, zanahoria, cebolla cabezona finamente picada y mayonesa - Jugo de fruta en agua (Guayaba)	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**
MENU DEL DIA (SABADO)						
DESAYUNO: Agua Panela con leche - 2 Huevos pericos (cebolla larga y tomate) -Mogolla integral con mantequilla (1) - porción de fruta.	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**
ALMUERZO: Sopa de verduras, arvejas, Carne sudada, Arroz Blanco, papas a la francesa - Ensalada de atún con papa, zanahoria, arvejas, Mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá).	**1**	No Aplica	No Aplica	**10.989**	**13.000**	**11.994**
CENA: Espaguetis con queso – carne de cerdo a la plancha - Ensalada de Lechuga, cebolla, tomate y limón - Jugo de fruta en agua (badea)	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**
MENU DEL DIA (DOMINGO)						
DESAYUNO: Café con leche - Hígado asado con cilantro y cebolla - Arepa de Maíz – porción de pan - porción de fruta.	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**
ALMUERZO: Ajiaco, Arroz Blanco, Tostada de Plátano (Patacón) – tajada de aguacate - Ensalada de lechuga Batavia, Zanahoria cebolla cabezona, tomate, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Piña)	**1**	No Aplica	No Aplica	**10.989**	**13.000**	**11.994**
CENA: pechuga asada, arroz blanco - tajada de maduro (3) - ensalada - Jugo de fruta en agua (Piña).	**1**	No Aplica	No Aplica	**8.669**	**11.000**	**9.834**

VIGENCIA 2023

IT	DESCRIPCION	CANT	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DEL MERCADO	VALOR PROMEDIO ESTIMADO

1	Servicio de un(a) auxiliar de cocina con conocimientos y capacitación en la preparación de comidas y bebidas, debidamente certificados mediante diplomas, con idoneidad y certificación en manipulación de alimentos, seguridad social y garantías legales. Las certificaciones deben ser expedidas por instituciones legales y de reconocimiento nacional y/o local. El (la) Auxiliar de cocina tendrá una jornada laboral de lunes a domingo en turnos de 8 horas diarias. El reemplazo para los días dominicales y festivos y demás ausencias por diferentes causas será subsanado por el proveedor.	1 (mensual)	No Aplica	No Aplica	**1.800.000**	**2.400.000**	**2.100.000**
TOTAL SERVICIO MENSUAL (IVA Y DEMÁS EROGACIONES INCLUIDAS)							**2.100.000,00**

MENU DEL DIA (LUNES)	CANT	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DEL MERCADO	VALOR PROMEDIO ESTIMADO
DESAYUNO: Café - Huevos en tortilla con jamón - Pan tajado (2 Tajadas) – porción de fruta	**1**	No Aplica	No Aplica	**6.000,00**	**12.000**	**9.000**
ALMUERZO: Sopa de verduras, carne en bistéc, Arroz con fideos, papa frita (francesa), Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Tomate de árbol)	**1**	No Aplica	No Aplica	**9.000,00**	**14.000**	**11.500**
CENA: caldo de pollo - arepa blanca - Jugo de fruta en agua (guanabana)	**1**	No Aplica	No Aplica	**6.000,00**	**12.000**	**9.000**
MENU DEL DIA (MARTES)						

DESAYUNO: Chocolate en leche - salchicha frita (2) – arepa con queso (1) - porción de fruta.	1	No Aplica	No Aplica	6.000,00	12.000	9.000
ALMUERZO: Sopa de Arroz, Pollo al horno, arroz con verduras (zanahoria, habichuela y arveja), Tostada de plátano (Patacón) - Ensalada de pasta, con zanahoria, arvejas, habichuela, tomate chonto, jamón, mayonesa - Jugo de fruta en agua (guanabana)	1	No Aplica	No Aplica	9.000,00	14.000	11.500
CENA: sándwich (pan, queso, jamón, tomate, salsas) - avena en leche- gelatina	1	No Aplica	No Aplica	6.000,00	12.000	9.000
MENU DEL DIA (MIÉRCOLES)						
DESAYUNO: Café en leche - Huevos en cacerola (2) - pan (2) - porción de fruta	1	No Aplica	No Aplica	6.000,00	12.000	9.000
ALMUERZO: Sancocho con costilla de res, Arroz Blanco con zanahoria, papa salada – guiso- Ensalada rusa con papa, huevo duro, cebolla blanca finamente picada, salchicha, mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Mango)	1	No Aplica	No Aplica	9.000,00	14.000	11.500
CENA: caldo de carne desmenuzada – tostadas de plátano (patacón) – jugo de badea.	1	No Aplica	No Aplica	6.000,00	12.000	9.000
MENU DEL DIA (JUEVES)						
DESAYUNO: Chocolate - Tajada de queso (2) -tostada con mantequilla (2) – huevos revueltos – porción de fruta	1	No Aplica	No Aplica	6.000,00	12.000	9.000
ALMUERZO: consomé de pollo - arroz con pollo (pechuga, salchicha, arveja, zanahoria, habichuela) – papa a la francesa – ensalada de lechuga, manzana, batavia, leche condensada y crema de leche - Jugo de fruta en agua (tomate de árbol).	1	No Aplica	No Aplica	9.000,00	14.000	11.500
CENA: carne de cerdo asada, arepa de maíz (2) - Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá)	1	No Aplica	No Aplica	6.000,00	12.000	9.000
MENU DEL DIA (VIERNES)						

DESAYUNO: Chocolate - Huevos con salchicha (2) -Pan tajado con mantequilla (2) - porción de fruta.	**1**	No Aplica	No Aplica	**6.000,00**	**12.000**	**9.000**
ALMUERZO: Frijoles en taza, Carne a la Plancha, Arroz Blanco, Tajada de plátano – ensalada con pepino, batavia, cebolla y tomate - Agua de panela con limón.	**1**	No Aplica	No Aplica	**9.000,00**	**14.000**	**11.500**
CENA: Pechuga apanada, Arroz Blanco - Ensalada de habichuela, zanahoria, cebolla cabezona finamente picada y mayonesa - Jugo de fruta en agua (Guayaba)	**1**	No Aplica	No Aplica	**6.000,00**	**12.000**	**9.000**
MENU DEL DIA (SABADO)						
DESAYUNO: Agua Panela con leche - 2 Huevos pericos (cebolla larga y tomate) - Mogolla integral con mantequilla (1) - porción de fruta.	**1**	No Aplica	No Aplica	**6.000,00**	**12.000**	**9.000**
ALMUERZO: Sopa de verduras, arvejas, Carne sudada, Arroz Blanco, papas a la francesa - Ensalada de atún con papa, zanahoria, arvejas, Mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá).	**1**	No Aplica	No Aplica	**9.000,00**	**14.000**	**11.500**
CENA: Espaguetis con queso – carne de cerdo a la plancha - Ensalada de Lechuga, cebolla, tomate y limón - Jugo de fruta en agua (badea)	**1**	No Aplica	No Aplica	**6.000,00**	**12.000**	**9.000**
MENU DEL DIA (DOMINGO)						
DESAYUNO: Café con leche - Hígado asado con cilantro y cebolla -Arepa de Maíz – porción de pan - porción de fruta.	**1**	No Aplica	No Aplica	**6.000,00**	**12.000**	**9.000**
ALMUERZO: Ajiaco, Arroz Blanco, Tostada de Plátano (Patacón) – tajada de aguacate - Ensalada de lechuga Batavia, Zanahoria cebolla cabezona, tomate, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Piña)	**1**	No Aplica	No Aplica	**9.000,00**	**14.000**	**11.500**
CENA: pechuga asada, arroz blanco - tajada de maduro (3) - ensalada - Jugo de fruta en agua (Piña).	**1**	No Aplica	No Aplica	**6.000,00**	**12.000**	**9.000**

Para realizar el análisis del valor estimado se tendrá en cuenta el valor promedio entre los precios históricos proyectados y los precios de mercado ya que no se tendrán en cuenta los precios del SECOP y precios catálogo.

3.2. VALOR ESTIMADO

El valor estimado para adelantar en el presente proceso de contratación es por la suma de **CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS MONEDA CORRIENTE ($49.147.574,00M/CTE)** IVA incluido y demás impuestos, tasas, contribuciones y todas las erogaciones que se den como resultado del proceso de contratación..

VIGENCIA 2022

IT	DESCRIPCION	CANTIDAD MESES	VALOR UNITARIO ESTIMADO CON IVA
1	Servicio de un(a) auxiliar de cocina con conocimientos y capacitación en la preparación de comidas y bebidas, debidamente certificados mediante diplomas, con idoneidad y certificación en manipulación de alimentos, seguridad social y garantías legales. Las certificaciones deben ser expedidas por instituciones legales y de reconocimiento nacional y/o local. El (la) Auxiliar de cocina tendrá una jornada laboral de lunes a domingo en turnos de 8 horas diarias. El reemplazo para los días dominicales y festivos y demás ausencias por diferentes causas será subsanado por el proveedor.	1	1.997.700

IT	MENU DEL DIA (LUNES)	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO CON IVA
2	**DESAYUNO**: Café - Huevos en tortilla con jamón - Pan tajado (2 Tajadas) – porción de fruta	1	9.834
	ALMUERZO: Sopa de verduras, carne en bistec, Arroz con fideos, papa frita (francesa), Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Tomate de árbol)	1	11.994
	CENA: caldo de pollo - arepa blanca - Jugo de fruta en agua (guanabana)	1	9.834
	MENU DEL DIA (MARTES)		
	DESAYUNO: Chocolate en leche - salchicha frita (2) – arepa con queso (1) - porción de fruta.	1	9.834
	ALMUERZO: Sopa de Arroz, Pollo al horno, arroz con verduras (zanahoria, habichuela y arveja), Tostada de plátano (Patacón) - Ensalada de pasta, con zanahoria, arvejas, habichuela, tomate chonto, jamón, mayonesa - Jugo de fruta en agua (guanabana)	1	11.994
	CENA: sándwich (pan, queso, jamón, tomate, salsas) - avena en leche- gelatina	1	9.834

	MENU DEL DIA (MIÉRCOLES)		
	DESAYUNO: Café en leche - Huevos en cacerola (2) - pan (2) - porción de fruta	**1**	**9.834**
	ALMUERZO: Sancocho con costilla de res, Arroz Blanco con zanahoria, papa salada – guiso- Ensalada rusa con papa, huevo duro, cebolla blanca finamente picada, salchicha, mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Mango)	**1**	**11.994**
	CENA: caldo de carne desmenuzada – tostadas de plátano (patacón) – jugo de badea.	**1**	**9.834**
	MENU DEL DIA (JUEVES)		
	DESAYUNO: Chocolate - Tajada de queso (2) -tostada con mantequilla (2) – huevos revueltos – porción de fruta	**1**	**9.834**
	ALMUERZO: consomé de pollo - arroz con pollo (pechuga, salchicha, arveja, zanahoria, habichuela) – papa a la francesa – ensalada de lechuga, manzana, batavia, leche condensada y crema de leche - Jugo de fruta en agua (tomate de árbol).	**1**	**11.994**
	CENA: carne de cerdo asada, arepa de maíz (2) - Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá)	**1**	**9.834**
	MENU DEL DIA (VIERNES)		
	DESAYUNO: Chocolate - Huevos con salchicha (2) -Pan tajado con mantequilla (2) - porción de fruta.	**1**	**9.834**
	ALMUERZO: Frijoles en taza, Carne a la Plancha, Arroz Blanco, Tajada de plátano – ensalada con pepino, batavia, cebolla y tomate - Agua de panela con limón.	**1**	**11.994**
	CENA: Pechuga apanada, Arroz Blanco - Ensalada de habichuela, zanahoria, cebolla cabezona finamente picada y mayonesa - Jugo de fruta en agua (Guayaba)	**1**	**9.834**
	MENU DEL DIA (SABADO)		
	DESAYUNO: Agua Panela con leche - 2 Huevos pericos (cebolla larga y tomate) -Mogolla integral con mantequilla (1) - porción de fruta.	**1**	**9.834**
	ALMUERZO: Sopa de verduras, arvejas, Carne sudada, Arroz Blanco, papas a la francesa - Ensalada de atún con papa, zanahoria, arvejas, Mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá).	**1**	**11.994**
	CENA: Espaguetis con queso – carne de cerdo a la plancha - Ensalada de Lechuga, cebolla, tomate y limón - Jugo de fruta en agua (badea)	**1**	**9.834**
	MENU DEL DIA (DOMINGO)		
	DESAYUNO: Café con leche - Hígado asado con cilantro y cebolla - Arepa de Maíz – porción de pan - porción de fruta.	**1**	**9.834**
	ALMUERZO: Ajiaco, Arroz Blanco, Tostada de Plátano (Patacón) – tajada de aguacate - Ensalada de lechuga Batavia, Zanahoria cebolla cabezona, tomate, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Piña)	**1**	**11.994**
	CENA: pechuga asada, arroz blanco - tajada de maduro (3) - ensalada - Jugo de fruta en agua (Piña).	**1**	**9.834**

SUMATORIA TOTAL DE TODOS LOS VALORES UNITARIOS INCLUIDO IVA Y DEMÁS EROGACIONES	2.219.334,000
VALOR TOTAL PRESUPUESTO OFICIAL	12.000.000,00

VIGENCIA 2023

IT	DESCRIPCION	CANTIDAD MESES	VALOR UNITARIO ESTIMADO CON IVA
1	Servicio de un(a) auxiliar de cocina con conocimientos y capacitación en la preparación de comidas y bebidas, debidamente certificados mediante diplomas, con idoneidad y certificación en manipulación de alimentos, seguridad social y garantías legales. Las certificaciones deben ser expedidas por instituciones legales y de reconocimiento nacional y/o local. El (la) Auxiliar de cocina tendrá una jornada laboral de lunes a domingo en turnos de 8 horas diarias. El reemplazo para los días dominicales y festivos y demás ausencias por diferentes causas será subsanado por el proveedor.	1	2.100.000,00

IT	MENU DEL DIA (LUNES)	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO CON IVA
2	**DESAYUNO**: Café - Huevos en tortilla con jamón - Pan tajado (2 Tajadas) – porción de fruta	1	9.000
	ALMUERZO: Sopa de verduras, carne en bistec, Arroz con fideos, papa frita (francesa), Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Tomate de árbol)	1	11.500
	CENA: caldo de pollo - arepa blanca - Jugo de fruta en agua (guanabana)	1	9.000
	MENU DEL DIA (MARTES)		
	DESAYUNO: Chocolate en leche - salchicha frita (2) – arepa con queso (1) - porción de fruta.	1	9.000
	ALMUERZO: Sopa de Arroz, Pollo al horno, arroz con verduras (zanahoria, habichuela y arveja), Tostada de plátano (Patacón) - Ensalada de pasta, con zanahoria, arvejas, habichuela, tomate chonto, jamón, mayonesa - Jugo de fruta en agua (guanabana)	1	11.500
	CENA: sándwich (pan, queso, jamón, tomate, salsas) - avena en leche-gelatina	1	9.000
	MENU DEL DIA (MIÉRCOLES)		
	DESAYUNO: Café en leche - Huevos en cacerola (2) - pan (2) - porción de fruta	1	9.000
	ALMUERZO: Sancocho con costilla de res, Arroz Blanco con zanahoria, papa salada – guiso- Ensalada rusa con papa, huevo duro, cebolla blanca finamente picada, salchicha, mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Mango)	1	11.500

	CENA: caldo de carne desmenuzada – tostadas de plátano (patacón) – jugo de badea.	1	9.000
	MENU DEL DIA (JUEVES)		
	DESAYUNO: Chocolate - Tajada de queso (2) -tostada con mantequilla (2) – huevos revueltos – porción de fruta	1	9.000
	ALMUERZO: consomé de pollo - arroz con pollo (pechuga, salchicha, arveja, zanahoria, habichuela) – papa a la francesa – ensalada de lechuga, manzana, batavia, leche condensada y crema de leche - Jugo de fruta en agua (tomate de árbol).	1	11.500
	CENA: carne de cerdo asada, arepa de maíz (2) - Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá)	1	9.000
	MENU DEL DIA (VIERNES)		
	DESAYUNO: Chocolate - Huevos con salchicha (2) -Pan tajado con mantequilla (2) - porción de fruta.	1	9.000
	ALMUERZO: Frijoles en taza, Carne a la Plancha, Arroz Blanco, Tajada de plátano – ensalada con pepino, batavia, cebolla y tomate - Agua de panela con limón.	1	11.500
	CENA: Pechuga apanada, Arroz Blanco - Ensalada de habichuela, zanahoria, cebolla cabezona finamente picada y mayonesa - Jugo de fruta en agua (Guayaba)	1	9.000
	MENU DEL DIA (SABADO)		
	DESAYUNO: Agua Panela con leche - 2 Huevos pericos (cebolla larga y tomate) -Mogolla integral con mantequilla (1) - porción de fruta.	1	9.000
	ALMUERZO: Sopa de verduras, arvejas, Carne sudada, Arroz Blanco, papas a la francesa - Ensalada de atún con papa, zanahoria, arvejas, Mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá).	1	11.500
	CENA: Espaguetis con queso – carne de cerdo a la plancha - Ensalada de Lechuga, cebolla, tomate y limón - Jugo de fruta en agua (badea)	1	9.000
	MENU DEL DIA (DOMINGO)		
	DESAYUNO: Café con leche - Hígado asado con cilantro y cebolla - Arepa de Maíz – porción de pan - porción de fruta.	1	9.000
	ALMUERZO: Ajiaco, Arroz Blanco, Tostada de Plátano (Patacón) – tajada de aguacate - Ensalada de lechuga Batavia, Zanahoria cebolla cabezona, tomate, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Piña)	1	11.500
	CENA: pechuga asada, arroz blanco - tajada de maduro (3) - ensalada - Jugo de fruta en agua (Piña).	1	9.000
SUMATORIA TOTAL DE TODOS LOS VALORES UNITARIOS INCLUIDO IVA			2.306.500,00
VALOR TOTAL PRESUPUESTO OFICIAL			37.147.574,00

RESUMEN VIGENCIAS 2022 - 2023

ÍTEM	RESUMEN TOTAL VIGENCIA 2022 – 2023	VALOR TOTAL ESTIMADO 2022- 2023
1	VALOR TOTAL ESTIMADO PRESUPUESTO OFICIAL VIGENCIA 2022	12.000.000,00
2	VALOR TOTAL ESTIMADO PRESUPUESTO OFICIAL VIGENCIA 2023	37.147.574,00
VALOR TOTAL ESTIMADO 2022 - 2023		49.147.574,00

Subintendente **JHON JAIRO PIZZA PIZA**
Recepcionista Hogar Madre María de San Luis Neiva
Estructurador Estudio Previo

Documentos Anexos al Estudio Previo:

- Certificación de la necesidad
- Especificaciones técnicas mínimas
- Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- Análisis del riesgo y forma de mitigarlo

Formularios adjuntos al proceso:

- Carta de presentación de la propuesta
- Acuerdo de confidencialidad
- Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo
- Formulario acuerdo de confidencialidad
- Compromiso anticorrupción

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- Solicitud de cotización
- Cotizaciones
- Plan de compras
- Solicitud inicio proceso contratación al señor comandante de la MENEV

ANEXO No 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.

- Especificaciones técnicas mínimas
- Experiencia del proponente en producir o comercializar los bienes y servicios
- Capacidad Operativa
- Garantía de calidad de los bienes y servicios a brindar
- Otras condiciones técnicas verificables

VIGENCIA 2022 – 2023

IT	DESCRIPCION	CANTIDAD MESES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Servicio de un(a) auxiliar de cocina con conocimientos y capacitación en la preparación de comidas y bebidas, debidamente certificados mediante diplomas, con idoneidad y certificación en manipulación de alimentos, seguridad social y garantías legales.	7		
	Las certificaciones deben ser expedidas por instituciones legales y de reconocimiento nacional y/o local.			
	El (la) Auxiliar de cocina tendrá una jornada laboral de lunes a domingo en turnos de 8 horas diarias. El reemplazo para los días de descanso y demás ausencias por diferentes causas será subsanado por el proveedor.			

IT	MENU DEL DIA (LUNES)	CANTIDAD DIARIA POR C/USUARIO	CUMPLE	NO CUMPLE
2	**DESAYUNO**: Café - Huevos en tortilla con jamón - Pan tajado (2 Tajadas) – porción de fruta	1		
	ALMUERZO: Sopa de verduras, carne en bistec, Arroz con fideos, papa frita (francesa), Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Tomate de árbol)	1		
	CENA: Caldo de pollo - arepa blanca - Jugo de fruta en agua (guanabana)	1		
	VALOR TOTAL CANTIDAD DIARIA POR PERSONA	3		
	MENU DEL DIA (MARTES)	**CANTIDAD DIARIA POR C/USUARIO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	DESAYUNO: Chocolate en leche - salchicha frita (2) – arepa con queso (1) - porción de fruta.	1		
	ALMUERZO: Sopa de Arroz, Pollo al horno, arroz con verduras (zanahoria, habichuela y arveja), Tostada de plátano (Patacón) - Ensalada de pasta, con zanahoria, arvejas, habichuela, tomate chonto, jamón, mayonesa - Jugo de fruta en agua (guanábana)	1		
	CENA: sándwich (pan, queso, jamón, tomate, salsas) - avena en leche- gelatina	1		
	VALOR TOTAL CANTIDAD DIARIA POR PERSONA	3		
	MENU DEL DIA (MIÉRCOLES)	**CANTIDAD DIARIA POR C/USUARIO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	DESAYUNO: Café en leche - Huevos en cacerola (2) - pan (2) - porción de fruta	1		
	ALMUERZO: Sancocho con costilla de res, Arroz Blanco con zanahoria, papa salada – guiso- Ensalada rusa con papa, huevo duro, cebolla blanca finamente picada, salchicha, mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Mango)	1		

	CENA: caldo de carne desmenuzada – tostadas de plátano (patacón) – jugo de badea.	1		
	VALOR TOTAL CANTIDAD DIARIA POR PERSONA	3		
	MENU DEL DIA (JUEVES)	**CANTIDAD DIARIA POR C/USUARIO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	DESAYUNO: Chocolate - Tajada de queso (2) -tostada con mantequilla (2) – huevos revueltos – porción de fruta	1		
	ALMUERZO: consomé de pollo - arroz con pollo (pechuga, salchicha, arveja, zanahoria, habichuela) – papa a la francesa – ensalada de lechuga, manzana, batavia, leche condensada y crema de leche - Jugo de fruta en agua (tomate de árbol).	1		
	CENA: carne de cerdo asada, arepa de maíz (2) - Ensalada de pepino, tomate, lechuga batavia, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá)	1		
	VALOR TOTAL CANTIDAD DIARIA POR PERSONA	3		
	MENU DEL DIA (VIERNES)	**CANTIDAD DIARIA POR C/USUARIO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	DESAYUNO: Chocolate - Huevos con salchicha (2) -Pan tajado con mantequilla (2) - porción de fruta.	1		
	ALMUERZO: Frijoles en taza, Carne a la Plancha, Arroz Blanco, Tajada de plátano – ensalada con pepino, batavia, cebolla y tomate - Agua de panela con limón.	1		
	CENA: Pechuga apanada, Arroz Blanco - Ensalada de habichuela, zanahoria, cebolla cabezona finamente picada y mayonesa - Jugo de fruta en agua (Guayaba)	1		
	VALOR TOTAL CANTIDAD DIARIA POR PERSONA	3		
	MENU DEL DIA (SABADO)	**CANTIDAD DIARIA POR C/USUARIO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	DESAYUNO: Agua Panela con leche - 2 Huevos pericos (cebolla larga y tomate) - Mogolla integral con mantequilla (1) - porción de fruta.	1		
	ALMUERZO: Sopa de verduras, arvejas, Carne sudada, Arroz Blanco, papas a la francesa - Ensalada de atún con papa, zanahoria, arvejas, Mayonesa, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Maracuyá).	1		
	CENA: Espaguetis con queso – carne de cerdo a la plancha - Ensalada de Lechuga, cebolla, tomate y limón - Jugo de fruta en agua (badea)	1		
	VALOR TOTAL CANTIDAD DIARIA POR PERSONA	3		
	MENU DEL DIA (DOMINGO)	**CANTIDAD DIARIA POR C/USUARIO**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	DESAYUNO: Café con leche - Hígado asado con cilantro y cebolla -Arepa de Maíz – porción de pan - porción de fruta.	1		
	ALMUERZO: Ajiaco, Arroz Blanco, Tostada de Plátano (Patacón) – tajada de aguacate - Ensalada de lechuga Batavia, Zanahoria cebolla cabezona, tomate, sal y limón - Jugo de fruta en agua (Piña)	1		
	CENA: pechuga asada, arroz blanco - tajada de maduro (3) - ensalada - Jugo de fruta en agua (Piña).	1		
	VALOR TOTAL CANTIDAD DIARIA POR PERSONA	3		

La cantidad de raciones alimenticias variará de acuerdo al número de afiliados y sus familiares que se beneficien con el servicio, sin exceder el presupuesto mensual asignado.

NOTA: El oferente deberá marcar con una "X", en la columna CUMPLE, si oferta el bien en las cantidades y especificaciones indicadas; como también de incluir los valores unitarios de cada casilla y su respectiva sumatoria, en el caso contrario deberá marcar con una "X" en la casilla NO CUMPLE.

Es de anotar que el oferente que NO CUMPLA con alguno de los ítems requeridos en el presente proceso de contratación, la Policía Metropolitana de Neiva rechazará la oferta.

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT._____

➢ EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Se verificará las certificaciones con la presentación de los respectivos contratos firmados de acuerdo al objeto del presente estudio previo.

➢ CAPACIDAD OPERATIVA

Yo _____, identificado(a) con la Cédula de Ciudadanía No. _____ de _____, en mi carácter de _____ de la firma _____ o en mi propio nombre, certifico bajo gravedad de juramento que la firma que represento cuenta con la infraestructura, capacidad administrativa y operativa, disponibilidad de productos y recursos necesarios para cumplir con las condiciones señaladas en el presente proceso, cuyo objeto es la preparación y suministro de alimentos y bebidas para el hogar de paso Madre María de San Luis.

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT._____

➢ GARANTÍA DE CALIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS A BRINDAR

Yo _____, identificado(a) con la Cédula de Ciudadanía No. _____ de _____, en mi carácter de _____ de la firma _____ o en mi propio nombre, certifico bajo gravedad de juramento que el servicio objeto del presente proceso, servicios y productos a brindar serán de excelente calidad, los cuales aseguran íntegramente la salubridad del personal e instalaciones donde se presente la necesidad y cumplen los estándares de calidad.

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT._____

➢ OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Yo _____, identificado(a) con la Cédula de Ciudadanía No. _____ de _____, en mi carácter de _____ de la firma _____ o en mi propio nombre, certifico bajo gravedad de juramento que la firma que represento cumplirá con los siguientes factores de otras condiciones técnicas verificables, del presente estudio previo el cual se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE, así:

ITEM	OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El (la) auxiliar de cocina debe contar con conocimientos en la preparación de comidas y bebidas, debidamente certificados mediante diplomas (técnico o tecnólogo).		
2	El Auxiliar de cocina debe contar con carné vigente en manipulación de alimentos.		
3	El Auxiliar de cocina tendrá una jornada laboral de lunes a domingo en turnos diarios de 8 horas.		
4	Los descansos periódicos serán coordinados entre el proveedor y el supervisor del contrato, para ello la empresa contratista asumirá el reemplazo el cual deberá cumplir con las mismas capacidades, igualmente, cada vez que se deba ausentar el auxiliar titular por alguna novedad.		
5	La empresa deberá garantizar que el (la) auxiliar de cocina tenga los elementos necesarios de protección personal, identificación, y dotación que le permita realizar sus labores cobijado por los lineamientos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y Sistema de Gestión Ambiental.		
6	Todos los funcionarios que laboren e las instalaciones deberán estar afiliado al sistema de EPS, ARP, PENSIONES Y CESANTIAS, AFILIACION A LAS CAJAS DE COMPENSACION FAMILIAR de acuerdo a la ley vigente, sin que se genere vínculo laboral con la Policía Nacional Dirección de Bienestar Social.		
7	La empresa contratista deberá suministrar los productos necesarios para el cumplimiento del suministro de alimentos y bebidas objeto del presente proceso.		
8	Los productos utilizados por la empresa deben estar debidamente rotulados, envasados, conservar la cadena de frio y transportados de manera técnica.		
9	La empresa proveedora deberá contar con la experiencia y condiciones técnicas que garanticen el suministro de productos de manera inmediata en caso de requerirse.		
10	La empresa proveedora deberá garantizar que el almacenamiento temporal de los alimentos bebidas y las materias primas necesarias para su preparación, así como el tratamiento y disposición final de desechos cuente con condiciones técnicas que garanticen los lineamientos del Sistema de Gestión Ambiental.		
11	Los productos deben estar higiénicamente empacados y con óptima presentación de acuerdo a las unidades de medidas solicitadas.		
12	Los productos perecederos, deben garantizar condiciones físicas y químicas de calidad, productos originales para ser utilizados en periodos de tiempos posteriores a su entrega.		
13	En los productos no perecederos las fechas de vencimiento deberán estar vigentes en cada entrega.		
14	Fechas de vencimiento: El contratista deberá garantizar que los productos suministrados a la unidad, al momento de la entrega, cuenten cuando máximo con el 75% del tiempo previsto para su vencimiento, es decir, si el producto cuenta con fecha máxima de vencimiento 10 días, al momento de ser entregado a la unidad, deberá contar por lo menos con 7 días para el consumo del producto, adicional a		

	esto, el contratista se compromete a realizar los cambios de productos que se encuentren próximos a vencer, previa solicitud del supervisor del contrato y con 5 días de anticipación contados según la fecha de vencimiento del producto		
15	El oferente deberá contar con un stock suficiente para suministrar los productos y elementos solicitados en forma inmediata y el transporte adecuado para su entrega para prestar el servicio.		
16	El oferente al presentar su oferta económica proyectará el valor teniendo en cuenta factores como son los gastos que se puedan llegar a presentar durante la ejecución del contrato tales como transporte u otros, sin que genere ningún costo adicional para la institución; ya que deberá mantener los precios y condiciones ofertadas durante la vigencia del presente contrato.		
17	La calidad de los productos debe ser la más adecuada, observando la forma de empaque, almacenamiento, temperatura, transporte, entre otros.		
18	Los alimentos y bebidas suministrados deberán estar en perfecto estado de conservación, física, organolépticos y químicos para el momento de su consumo.		
19	El oferente deberá estar en capacidad de reemplazar de manera inmediata los alimentos y bebidas que sean rechazados en el momento de la recepción por el supervisor. Ya sea porque no sean frescos, vengan defectuosos, mal presentados o no se ajuste a las condiciones técnicas iniciales.		
20	El oferente deberá mantener los precios y condiciones ofertados durante la vigencia del presente contrato.		
21	El oferente estará dispuesto a atender cualquier solicitud o necesidad de manera inmediata, las 24 horas del día, de lunes a domingo.		
22	El proponente certifica bajo gravedad de juramento que tiene un establecimiento comercial abierto al público, cuya actividad u objeto social sea relacionada al presente proceso de contratación.		
23	**COSTO UNITARIO:** El oferente certifica que garantizará que el costo unitario propuesto en su oferta, se mantendrá durante el término de ejecución del contrato, esto es para la vigencia fiscal desde el inicio del proceso y hasta la culminación del mismo.		
24	**Sistema de gestión ambiental:** El Oferente se compromete a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus productos deberán cumplir los parámetros exigidos por el sistema de gestión ambiental. En caso de ser necesario se debe contemplar la estipulación atinente a la responsabilidad del contratista para que una vez terminada la vida útil de los bienes que provea a la entidad, los reciban nuevamente y proceda a realizar la disposición final adecuada conforme a la legislación ambiental en materia de pos-consumo. Así mismo se compromete a cumplir la legislación ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional artículo 8°, 58° 80° y 95° ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 ley, 139 de 1994, ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento Conpes 2834 de 1996.		
25	Cumplir con el objeto del presente proceso, de conformidad con lo pactado con base en las características y condiciones propias del objeto contratado y en las cantidades solicitadas y ofertadas por el oferente.		
26	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas innecesarias.		
27	Responder en los plazos que la Policía Metropolitana de Neiva establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.		

28	No excederse por ningún motivo del valor del contrato y prestar los servicios de conformidad con la necesidad de la unidad.		
29	Informar por escrito y debidamente justificado cualquier cambio en las condiciones que surjan durante el término de ejecución del contrato.		
30	Mantener comunicación con el supervisor del contrato para realizar todas las coordinaciones previas a fin de evitar errores en el presente proceso contractual.		
31	Eliminar posibles riesgos que afecten el objeto contractual, en todo caso el oferente asumirá los sobrecostos que se generen.		
32	Los precios ofertados deben cubrir todos los costos de envío, transporte, embalaje, IVA unitario y gastos de administración por garantías y utilidad del oferente, los cuales deben ser asumidos por el contratista.		
33	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.		
34	Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratos de la MENEV o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única.		
35	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.		
36	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 Policía Metropolitana de Neiva y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.		
37	Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.		
38	Mantener indemne a la Policía Metropolitana de Neiva de cualquier reclamación proveniente de terceros por daños ocasionados por el contratista en la ejecución del contrato.		
39	Restituir a la Policía Nacional-Policía Metropolitana de Neiva los elementos que haya puesto a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.		
40	El oferente se compromete a entregar los elementos de conformidad con lo solicitado, en vehículos apropiados conservando cadena de frio y demás condiciones técnicas y ambientales previa coordinación con el supervisor del contrato.		
41	**Seguridad industrial y medio ambiente:** El oferente certifica bajo gravedad de juramento que se compromete a cumplir a cabalidad con todas las leyes y reglamentos que le sean aplicables respecto a salud ocupacional, conservación y cuidado del medio ambiente, además de las especificaciones de seguridad industrial cumpliendo con la normatividad ambiental vigente y entes de control (Ministerio del Medio Ambiente y/o autoridad ambiental competente). El personal designado estará afiliado al sistema de seguridad social integral y parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), de acuerdo a la ley sin que se genere vínculo laboral con la Policía Nacional.		
42	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.		

43	El oferente se compromete a adquirir alimentos (30% del presupuesto) comprados a productores agropecuarios y/o de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones, lo anterior en cumplimiento con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021.		

NOTA: El oferente deberá marcar con una "X", en la columna CUMPLE, si oferta las otras condiciones técnicas verificables indicadas; en el caso contrario deberá marcar con una "X" en la casilla NO CUMPLE.

Es de anotar que el oferente que NO CUMPLA con cualquiera de los ítems anteriormente relacionados, la Policía Metropolitana de Neiva **rechazará la oferta.**

Nombre y Firma Representante legal _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT._____

Subintendente **JHON JAIRO PIZZA PIZA**
Recepcionista Hogar Madre María de San Luis Neiva
Estructurador Estudio Previo

ANEXO No. 3

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

GARANTÍAS DEL PROCESO

Etapa contractual

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo Jurídico	Incumplimiento del contrato.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos meses más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución y liquidación del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria.
Garantía única	Riesgo Operativo	Calidad de los bienes y/o servicios.	Cincuenta por ciento (50%) del valor de los bienes.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos meses más.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes durante el plazo de ejecución y el tiempo que cubre la garantía técnica. La estimación del riesgo cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor de los bienes lo que cubriría el perjuicio administrativo por la posible pérdida de los recursos, los gastos ocasionados por el proceso y la no entrega de los bienes requeridos.
Garantía única	Riesgo Jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	Cinco por ciento (5%) del valor del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más.	Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivadas de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.

Cláusulas sancionatorias

Multa	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato 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 del contrato	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista
Clausula penal pecuniario	Riesgo jurídico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	El veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

Subintendente **JHON JAIRO PIZZA PIZA**
Recepcionista Hogar Madre María de San Luis Neiva
Estructurador Estudio Previo

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

No.	Clase	Fuente del riesgo	Tipo	Descripción del riesgo	Consecuencia del riesgo	Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución del contrato	¿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 complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
												Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total						¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	Externo	Ejecución	Riesgo jurídico	La no entrega de los servicios de conformidad con las condiciones técnicas o retrasos en los mismos.	Incumplimiento del contrato.	3	3	6	Riesgo medio	Contratista	Garantía única	1	1	1	Riesgo medio	Si	Si	Supervisor del contrato.	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe mensual de novedades en caso de novedad informe instantánea mente
2	General	Externo	Ejecución	Riesgo operacional	Entrega de los servicios de mala calidad.	Mala calidad de los servicios.	3	3	6	Riesgo medio	Contratista	Garantía única	1	1	1	Riesgo medio	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe mensual de novedade s, en caso de novedad informe instantán eamente
3	General	Externo	Ejecución	Riesgo jurídico	No pago de los salarios a los empleados del contratista por parte de este.	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	3	3	6	Riesgo medio	Contratista	Solicitud del pago de aportes parafisca les, pensión y salud	1	1	1	Riesgo medio	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe mensual de novedade s, en caso de novedad informe instantán eamente

4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Cambio en la cantidad de elementos a entregar	Alteraciones en la ejecución del contrato	2	3	5	Riesgo bajo	Contratista	Modificación de los cronogramas de entregas sin que implique n incumplimiento en los servicios establecidos	1	1	1	Riesgo medio	Si	Si	Supervisor del contrato	Desde el inicio del contrato	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Incremento de precios en el mercado, lo cual puede ser ocasionado por el aumento en el valor de los servicios	Mayor valor del contratista para la ejecución contractual	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista	Estudio de mercado	1	1	1	Riesgo medio	Si	Si	Supervisor del contrato	Etapa contractual	Terminación del contrato	Supervisión permanente	Informe mensual de novedades, en caso de novedad informe instantáneamente
6	General	Externo	Ejecución	Tecnológico	Los mantenimientos a realizar no se ejecuten	Incumplimiento del contrato	2	4	6	Riesgo Alto	Contratista	Garantía Única	2	1	3	Riesgo bajo	Si	Si	Supervisor contrato	Desde la firma del contrato	Tres (3) meses después de la presentación de la oferta	Verificación de la calidad del servicio y los posibles elementos que serán entregados	Una vez

Subintendente **JHON JAIRO PIZZA PIZA**
Recepcionista Hogar Madre María de San Luis Neiva
Estructurador Estudio Previo

FORMULARIO 1

CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA

Ciudad, seleccionar la fecha.
Señores.
POLICÍA NACIONAL – MENEV
Ciudad.

Referencia: Carta de presentación de la oferta del proceso de Mínima Cuantía , PN MENEV MIC XXX 2022 cuyo objeto es la Servicio a todo costo para la preparación de alimentos y bebidas para el hogar Madre María de San Luis Neiva vigencia 2022 y 2023..

Yo (nombre)(s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de (calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste(éstos) deberá(n) suscribirlo. si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una unión temporal o de un consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el representante legal de la misma), de conformidad con lo establecido en el (en el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de unión temporal o consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás), me permito presentar, en nombre de Indicar el nombre del proponente de quien se actúa, propuesta seria y formal para participar en el proceso de selección PN MENEV MIC 009 , convocado por la POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA –, cuyo objeto es el Servicio a todo costo para la preparación de alimentos y bebidas para el hogar Madre María de San Luis Neiva vigencia 2022 y 2023..

Conforme a la información suministrada en los términos establecidos en el pliego de condiciones y/o invitación publica que rige el proceso, en las leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, sus decretos reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él.
El objeto del proceso se encuentra detalladamente enunciado en el pliego de condiciones y/o invitación publica de conformidad con el formulario "especificaciones técnicas" y para todos los efectos legales, mi propuesta debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales.
En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

1. Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de los pliegos de condiciones y/o invitación publica, la de sus anexos y formularios, así como el de cada una de las adendas hechas al mismo.

2. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.

3. Que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidades determinadas por la Constitución Política y la ley aplicable.

4. Que el proponente, en este caso (indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), está compuesto por las siguientes personas, y que el nombre de su representante legal, dirección, correo electrónico teléfono y fax son los siguientes: (información de cada uno de los integrantes que componen al proponente, si son varias personas; si se tratara de un proponente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad proponente y su representante legal únicamente).

5. Que nuestra propuesta básica cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en los pliegos de condiciones y/o invitación publica en la ley, y cualquier omisión, contradicción ó declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma, y aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta.

6. Que nos comprometemos con la POLICÍA NACIONAL -POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, a cumplir con los servicios ofrecidos en la presente propuesta, que corresponden las especificaciones técnicas solicitadas y plazos establecidos en los pliegos de condiciones y/o invitación.

7. Reconocemos y aceptamos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, funcionalidades y especificaciones de los bienes y/o servicios que nos obligamos a entregar, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. En particular declaramos bajo nuestra responsabilidad, que los bienes y/o servicios que se entregarán a la POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumple con todas y cada una de las exigencias de los pliegos de condiciones y/o invitación publica sus formularios y adendas que llegaren a suscribirse.

8. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.

9. Reconocemos que ni la POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA, ni el personal interno o externo al mismo que haya intervenido en la contratación que se promueve por medio del presente proceso de selección y contratación, han manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia o visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevarán a cabo las labores para la ejecución del contrato, ya sea por escrito o en forma verbal, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.

10. Reconocemos que ni los pliegos de condiciones y/o invitación publica, del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.

11. Aceptamos plena, incondicional e irrestrictamente los términos del contrato que se nos ofrece, conforme al formulario "minuta del contrato" de los pliegos de condiciones y/o invitación publica, y nos comprometemos a suscribirlo sin modificaciones sustanciales o formales de ninguna naturaleza, por la sola adjudicación que a nosotros se nos haga del contrato, salvo aquellas modificaciones que determine incluir la POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA, por considerarlas necesarias para incorporar las variaciones que se deriven de los adendas que se expidan dentro del presente proceso de selección las que de antemano aceptamos.

12. Los documentos confidenciales serán señalados en la oferta presentada en SECOP II, y la Entidad tendrá la facultad de comprobar la confidencialidad del documento y aceptarla o rechazarla según lo que establece la ley sobre los documentos confidenciales

13. Los suscritos (integrantes del proponente en el caso de proponente plural; nombre del proponente, en caso de persona jurídica, adaptando la redacción del párrafo a tal circunstancia), quienes nos presentamos en calidad de proponentes al presente proceso de selección y contratación bajo (forma o título bajo el cual se presenta la propuesta), declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del reglamento que rige el proceso de contratación, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la propuesta, de la correspondiente adjudicación, y de la suscripción del contrato respectivo, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la Ley.

Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la propuesta.

14. Que me obligo a suministrar a solicitud de LA POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.

15. Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección(es): (Dirección para notificaciones): Teléfono (os): Fax, correo electrónico.

16. Que, en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo deberán consignarse en la cuenta No. (Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario).

17. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000).

18. El plazo de ejecución será el establecido en el pliego de condiciones y/o invitación pública.

19. Que la vigencia de la presente oferta es de cuatro (4) meses, contados a partir de la presentación de esta.

20. Que la Oferta económica que presentó cumple con la totalidad de los requisitos y especificaciones técnicas del Pliego de Condiciones de la referencia.

21. Que la oferta económica esta diligenciada en los términos definidos por la Entidad en el cuestionario de SECOP II, para el presente proceso y que hacen parte integral de la Oferta.

22. El (los) abajo firmante (s) nos comprometemos a cumplir con las especificaciones técnicas mínimas del proceso de contratación establecidas en el "ANEXO CONDICIONES TECNICAS MINIMAS" y de acuerdo con las condiciones exigidas en el "Anexo" CRITERIOS DE SELECCIÓN.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

FORMULARIO 2
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

Ciudad, seleccionar la fecha.
Señores.
POLICÍA NACIONAL – MENEV
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Mínima Cuantía , Número PN MENEV MIC xxx 2022 cuyo objeto es el Servicio a todo costo para la preparación de alimentos y bebidas para el hogar Madre María de San Luis Neiva vigencia 2022 y 2023..

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente). domiciliado en Domicilio de la persona firmante , identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, dentro del pliego de condiciones y/o invitación publica, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Mínima Cuantía, para la celebración de un contrato estatal para el Servicio a todo costo para la preparación de alimentos y bebidas para el hogar Madre María de San Luis Neiva vigencia 2022 y 2023.

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.

2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.

3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.

4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato.

9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

FORMULARIO 3

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Ciudad, seleccionar la fecha.
Señores.
POLICÍA NACIONAL – MENEV
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Mínima Cuantía Número PN MENEV MIC xxx 2022 cuyo objeto es: Servicio a todo costo para la preparación de alimentos y bebidas para el hogar Madre María de San Luis Neiva vigencia 2022 y 2023.

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal . domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
DECRETO 1072 de 2015 – Artículo 1.1.1.1. El Ministerio del Trabajo. El Ministerio del Trabajo es la cabeza del Sector del Trabajo.
Son objetivos del Ministerio del Trabajo la formulación y adopción de las políticas, planes generales, programas y proyectos para el trabajo, el respeto por los derechos fundamentales, las garantías de los trabajadores, el fortalecimiento, promoción y protección de las actividades de la economía solidaria y el trabajo decente, a través un sistema efectivo de vigilancia, información, registro, inspección y control; así como del entendimiento y diálogo social para el buen desarrollo de las relaciones laborales.
Dando alcance a la Resolución No. 04367 del 29 de agosto de 2018 y a lo dispuesto en la sesión del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo del Complejo de DIPON del 04 de octubre de 2018 y en atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, así:
Artículo 2.2.4.2.2.2. *Campo de aplicación.* *La presente sección se aplica a todas las personas vinculadas a través de un contrato formal de prestación de servicios, con entidades o instituciones públicas o privadas con una duración superior a un (1) mes y a los contratantes, conforme a lo previsto en el numeral 1 del literal a) del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012 y a los trabajadores independientes que laboren en actividades*

catalogadas por el Ministerio del Trabajo como de alto riesgo, tal y como lo prevé el numeral 5 del literal a) del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012.

Artículo 2.2.4.2.2.16. *Obligaciones del Contratista.* El contratista debe cumplir con las *normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:*

1. Procurar el cuidado integral de su salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato. (Decreto 723 de 2013, art. 16)

Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua.

Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

1. Promover la mejora continua del desempeño y los resultados de la Policía Nacional, en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo minimizando la ocurrencia de los accidentes de trabajo y a la aparición de enfermedades de origen laboral.
2. Definir y gestionar los recursos para la gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
3. Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles
4. Identificar y evaluar los requisitos legales aplicables a los centros de trabajo y establecer las acciones de mejoras que permitan dar tratamiento a las brechas identificadas.
5. Fomentar actividades de promoción y prevención de la salud en las unidades que conforman la Policía Nacional.

En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que

deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", el contratista se obliga a dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 4º y artículo 7º, en los numerales 1.2 y 1.3, así:

1.2. Para la ejecución del contrato: adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:

1.2.1. Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.

1.2.2. Evidenciar la actividad participación en las actividades que la Policía Nacional o el contratante desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.

1.2.3. Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.

1.2.4. Participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las actividades.

1.2.5. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.

1.2.6. Practicarse los exámenes ocupacionales que la Policía Nacional o el contratante programe al contratista durante la ejecución contractual.

1.2.7. Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.

1.2.8 Entregar al contratante o contratista, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.

1.3. Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá:

1.3.1. Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

FORMULARIO 4

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Ciudad, seleccionar la fecha.
Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Mínima Cuantía , Número PN MENEV MIC xxx 2022 cuyo objeto es: Servicio a todo costo para la preparación de alimentos y bebidas para el hogar Madre María de San Luis Neiva vigencia 2022 y 2023.

El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal .: domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, los presentes pliegos de condiciones y/o invitación publica, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - MENEV, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - MENEV para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas,[1] son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones pre-contractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilícitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contraríen las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

[1] Decreto 2153 de 1992, Arts. 44 y 47.

El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente

Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal

Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor

Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor

Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas los que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoder

FORMULARIO 5

DATOS BASICOS BENEFICIARIO CUENTA

DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

CIUDAD_____ FECHA _____
Me permito certificar la siguiente información con el objeto de ser incluida en el Sistema Integrado de Información Financiera SIIF.
APERTURA _____ CANCELACIÓN_____

I. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario)

Entidad o beneficiario _____
NIT _____
Y/O _____ C.C. _____
Dirección _____ Teléfono_____
Fax_____
Departamento _____ Ciudad_____ Municipio_____
Denominación de la cuenta Corriente _____ Ahorros _____

Teniendo en cuenta que la tesorería informará al proveedor sobre la realización del pago, indicando el día del giro, concepto y cuenta del beneficiario, para que éste verifique el abono en la respectiva cuenta y confirme a la entidad, el contratista deberá manifestar si está información la recibirá por correo electrónico, para lo cual tendrá en cuenta lo siguiente:

Si es a través de correo electrónico el contratista verificará que los recursos fueron recibidos y dará respuesta al correo electrónico de la Tesorería de la Entidad dentro del siguiente día hábil.

CORREO ELECTRÓNICO: _____ SI (__)
TELÉFONO: _____ SI (___)

II. DATOS DE LA ENTIDAD FINANCIERA:

Entidad financiera _____ Código _____
Sucursal _____Código _____Ciudad _____
Dirección _____Teléfono_____
Fax_____
Número de la cuenta _____
(Adjuntar certificación bancaria)
Nombre y firma Beneficiario _____
C.C. N° _____
Nombre Razón Social y NIT._____