MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA 95-2-10081-2023

No. GS-2023- 023940 **-METUN-GRUCO- 17.3**

Tunja, 30 MAR 2023

Señora
NELLY COY BARRERA
NIT: **40019657-8**
Celular: 3123861296 - 3108544102
nellycoy@hotmail.com
Calle 20 A 19-72
Tunja.

Asunto: aceptación Oferta No 95-2-10081-23.

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted el 28 de marzo de 2023, dentro del proceso PN-METUN-MIC-021-2023, cuyo objeto es "EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS) Y ALOJAMIENTO, PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS EXTRAORDINARIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA", teniendo en cuenta la descripción, referencia, condiciones técnicas y de calidad que se indican en su oferta, por la suma de ***cincuenta millones de pesos ($50.000.000,00),*** ha sido aceptada por esta Policía Metropolitana, así:

1. CONTRATANTE	**NOMBRE:** Policía Nacional de Colombia – Policía Metropolitana de Tunja **NIT:** 900.801.209-4
2. ORDENADOR DEL GASTO	Coronel **FREDY FERNEY PÉREZ PÉREZ**
3. CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79.579.621 de Bogotá
4. CARGO	Comandante Policía Metropolitana de Tunja
5. DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución número 4869 del 29 de julio de 2022 del Ministerio de Defensa Nacional
6. DISPOSICIÓN PARA CONTRATAR	Resolución número 00684 del 18 de marzo de 2022 de la Dirección General de la Policía Nacional
7. CONTRATISTA	**NOMBRE: NELLY COY BARRERA** **NIT: 40019657-8** **DOC. IDENTIDAD**: C.C. **40019657** **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Tunja Celular: 3123861296 - 3108544102 **CORREO ELECTRÓNICO:** nellycoy@hotmail.com

	Dirección: Calle 20 A 19-72
8. SUPERVISOR DEL CONTRATO	Será de la siguiente forma de acuerdo con el presupuesto asignado a la unidad, o quien haga sus veces o quien más adelante designe el ordenador del gasto, de lo cual se solicitó al Grupo de Talento Humano del Policía Metropolitana de Tunja, el personal idóneo o con perfil para ejercer posible supervisión, el cual será objeto de verificación y autorización del ordenador del gasto, teniendo en cuenta el perfil idoneidad y conocimiento pertinentes con el objeto del contrato y funciones que desempeña, cumpliendo con las obligaciones establecidas en la resolución 00090 del 15 de enero de 2018, así: Nombre: Teniente ÁLVARO ANDRÉS RAMOS SOLARTE Cargo: Jefe Grupo Logístico METUN Correo: metun.grulo@policia.gov.co Celular: 3104444264 El supervisor realizara seguimiento técnico, administrativo financiero, contable y jurídico sobre cada una de las obligaciones y estipulaciones de la aceptación de oferta, de conformidad con lo establecido en el artículo 83 y 84 de la ley 1474 del 12 de julio de 2011 y capitulo XII de la resolución número 00090 del 15/01/2018 emanada por el señor Director General de la Policía Nacional actividad de los supervisores, interventores y coordinadores de los contratos y/o convenios en la Policía Nacional. Para la verificación de la ejecución de la aceptación de oferta y el cumplimiento de las obligaciones contraídas, el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (05) primeros días hábiles de cada mes, el informe de supervisión de conformidad con el formato establecido para ello en la suite visión empresarial, el cual deberá ser cargado en la plataforma del Sistema Electrónico ce Contracción Publica SECOP II de Colombia Compra Eficiente.
9. FORMA DE PAGO	El Comando de la Policía Metropolitana de Tunja pagará el valor del presente contrato de manera parcial, teniendo en cuenta las entregas realizadas por el proveedor y dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la presentación de la respectiva factura (s) comercial (es); previamente realizados el informe de supervisión, recibido a satisfacción y pago salud pensión y parafiscales, estos documentos deben ser tramitados al Grupo de Contratación de la Policía Metropolitana de Tunja, por parte del supervisor del proceso. Todos los pagos estarán sujetos a la disponibilidad del PAC - Programa Anual mensual izado de Caja, a la asignación de Recursos de La Dirección Administrativa y Financiera de La Policía Nacional y a las metas macroeconómicas del País. Si los documentos en referencia no se reciben dentro de la fecha estipulada, que una vez recibidos sean devueltos, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, el Comando de la Policía Metropolitana de Tunja, cancelara la (s) factura (s) dentro de los sesenta (60) días siguientes de la fecha programada, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. El contratista o proveedor para dar cumplimiento al proceso de recepción de facturación electrónica de acuerdo al ministerio de hacienda, tendrá como responsabilidad: Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF,

	XML). Datos Estándar Factura Código CUFE: Huella digital, código único de la factura. Datos del Emisor: en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo, deben incluir correo del contratista o proveedor. Datos del adquiriente: todas las facturas deben direccionarse a un buzón único: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con los datos correspondientes a este mismo. Notas finales: diligenciar en esta sección de la factura los datos de la entidad, número de contrato y correo del supervisor, al que Olimpia IT enviará la factura para aprobación, esta información debe relacionarse con la siguiente estructura: #$16-01-01-M16; número del contrato; correodelsupervisor@correo.policia.gov.co Nota importante: de igual forma al momento de enviar la factura, en el asunto, deberán incluir esta estructura, aquí no es necesario incluir el #$. El abono en cuenta se realizará a cuenta bancaria de titularidad del oferente, en estado activa y vigente, sin restricciones y situaciones administrativas que imposibiliten el pago, para lo cual el oferente entregará certificación de cuenta bancaria no mayor a 30 días de expedición (vigente) y formulario de inscripción No. 2 "CUENTA BANCARIA" Nota 1: en cuanto se refiere al pago de los aportes al sistema de seguridad social integral, de conformidad con lo previsto en el Decreto 1273 de 2018, EL CONTRATISTA lo realizará mes vencido considerando para efectos de liquidación de los mismos, el pago recibido en el mes inmediatamente anterior. Nota 2: la entidad en el evento que la Ley lo prevea hará los descuentos de soportes al Sistema. Nota 3: El oferente deberá adquirir la estampilla "Pro desarrollo de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia", por valor del uno por ciento (1%) del subtotal a pagar, la cual se deberá adquirir en las sedes de la Universidad, haciéndola llegar a la oficina de tesorería de la Policía Metropolitana de Tunja, según ordenanza número 030 del 25 de octubre de 2005, y según lo establecido en la Circulares No. 34 y 35 del 26 de agosto de 2022 la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia – UPTC-, en la que se estableció: *En cumplimiento al Artículo 13 de la Ley 2052 del 25 de agosto de 2020, relacionada con la racionalización de trámites, la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia adoptó e implementó la Estampilla ProDesarrollo UPTC de manera electrónica, en tal sentido la Administración de la Universidad informa a todos los contratistas el proceso a seguir para el pago y adquisición de las mismas, así:* *De acuerdo al valor de cada contrato (Ordenes de servicio, Ordenes de Compras, Contratos de cuantías mayores, Contratos de Prestación de Servicios), a partir de la fecha, los contratistas realizarán de manera personal el pago correspondiente por concepto de Estampilla liquidando sobre el valor del contrato, el 1%, aproximándolo al digito de $1000 más cercano, según lo establecido en la Ordenanza No. 030 de 2005, expedida por la Asamblea de Boyacá".*

	Estampilla establecida mediante Ordenanza No. 030 de 2005 "Por medio de la cual se ordena la emisión de la estampilla pro desarrollo de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia", en sus artículos 3 hecho generador, articulo 6 causación y articulo 7 base gravable. En atención a las circulares 034 y 035 del 2022 el procedimiento para el pago de las estampillas deberá realizarse así; de acuerdo al valor de cada contrato (ordenes de servicio, órdenes de compra, contratos de cuantías mayores, contratos de prestación de servicios), a partir de la fecha los contratistas realizarán de manera personal el pago correspondiente por concepto de estampillas liquidando sobre el valor del contrato el 1%, aproximándolo al digito de $1000 más cercano, según lo establecido en la ordenanza 030 de 2005, expedida por la Asamblea del Departamento de Boyacá. Por tal razón, una vez hecha la liquidación cada contratista realizará el respectivo pago por recaudo online de la universidad (PSE - pago por ventanilla cupón - banco de Bogotá), hecho este proceso se generará un código QR que emitirá la respectiva estampilla, el cual será escaneado y verificado por la oficina central de cuentas, encargada de elaborar la correspondiente orden de pago a cada contratista. es decir, al momento de radicar los documentos para la liquidación de la orden de pago se debe anexar el código QR. No se admitirán propuestas con formas de pago diferentes a las aquí establecidas **LOS PAGOS SE REALIZARÁN A LA SIGUIENTE EMPRESA:** **NOMBRE BENEFICIARIO: NELLY COY BARRERA** **NIT: 40019657-8** **BANCO**: Colpatria. **TIPO DE CUENTA:** ahorro **NUMERO DE CUENTA:** 7302099837.
10. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	Amparado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 7623 del 27/03/2023, recurso 10 expedido por el Grupo de Presupuesto de la Policía Metropolitana de Tunja por un valor de ($50.000.000.00).
11.	Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la aceptación de oferta asciende a la suma de **cincuenta millones de pesos ($50.000.000,00)**, discriminados así:

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA,	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA,
1	A-02-02-02-006-003	METUN	EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA), REFRIGERIOS Y ALOJAMIENTO PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS EXTRAORDINARIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA	10	1	50.000.000,00	50.000.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							**50.000.000,00**

Valores ofertados por el Contratista:

OFERTA ECONÓMICA % DE DESCUENTO OFERTADO POR LA OFERENTE NELLY COY BARRERA NIT: 40019657-8 DIEZ POR CIENTO (10%)

INCLUYA AQUÍ EL PORCENTAJE % DE DESCUENTO QUE SE APLICA A CADA UNO DE LOS 18 ARTÍCULOS O ÍTEMS DE LA OFERTA ECONÓMICA.
10%

Los precios que se relacionan a continuación ya llevan el porcentaje de descuento del 10% ofertado por la contratista NELLY COY BARRERA NIT: 40019657-8.

ÍTEM	MENÚ	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO, INCLUIDO IVA
1	DESAYUNOS	**MENÚ 1** • TAMAL (masa de arroz y harina de maiz, arveja, pollo, costilla, zanahoria, empacado en hoja de plátano, preparado para el consumo, peso de 350 a 400 gr). Incluye: • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas). • un pan (50 gr). Nota: El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**11.700,00**
2		**MENÚ 2** Cacerola de huevos rancheros, fritos o revueltos incluye: • arroz (100 gr). • 01 arepa rellena de queso. • bebida achocolatada reconocida en leche (300 ml) **Nota:** El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato	unidad	1	**12.600,00**
3		**MENÚ 3** Omelette de jamón y queso incluye: • arroz (100 gr). • 01 croissant, • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas) o Jugo natural de naranja o mandarina (9 onzas). **Nota:** El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**10.800,00**
4		**MENÚ 4** • Caldo de papa con pollo o carne (17oz). • Pan recién horneado (45 gr). • Waffles o pancakes (80gr). • Bebida caliente café - te - chocolate -agua de panela (10 onzas). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**12.600,00**
5	ALMUERZOS	**MENÚ 1** • Crema de pollo, chuleta de cerdo en salsa (200 gr). • Arroz (100 gr). • Papa risada gratinada con queso (80 gr). • Ensalada de legumbres (lechuga, arveja, zanahoria, y cebolla cabezona 100 gr). • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**20.700,00**

	6		**MENÚ 2** • Sopa del día (17 onzas), • arroz (100 gr), • pescado (180 gr), • papa frita (100 gr), • ensalada dulce (100 gr), • jugo natural (6 onzas) o bebida gaseosa reconocida (250 ml). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**20.700,00**
	7		**MENÚ 3** • Arroz (100 gr), • frijol (200 gr), • carne de cerdo - pollo o res (200gr), • papa salada (100 gr) y una tajada de plátano frito, • jugo en envase tetra pack (200 ml) o bebida gaseosa reconocida (250 ml) **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**19.350,00**
	8	CENA	**MENÚ 1** • Sopa del día (17 oz), • ensalada de verduras (120 gr), • arroz (120 gr), • yuca frita (120 gr), • carne asada (180 gr), • jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**17.550,00**
	9		**MENÚ 2** • Arroz (100 gr), • Carne de res, pollo o cerdo frito (180 gr), • Puré de papa (100 gr), • Ensalada dulce (100 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**17.550,00**
	10		**MENÚ 3** • Macarrones con pollo y queso (100 gr), • Milanesa de pollo (120 gr), • Arroz (100 gr), • Papa a la francesa (8 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**17.550,00**
	11		**MENÚ 4** • Pollo o carne a la plancha (200 gr), • Arroz (100 gr), • Papa dorada (50 gr), una tajada de plátano frito, • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**17.550,00**

	12	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS	**HAMBURGUESA** **INCLUYE:** • Pan redondo con semillas de ajonjolí. • Carne de res ahumada o pollo apanado (300 gr). • Una tajada de jamón • Una tajada de queso doble crema. • lechuga, tomate. • 02 sobres de salsa tomate y salsa rosada. • Porción de papa a la francesa 100 gr. • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** La hamburguesa deben ser entregadas en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**16.200,00**
	13		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cerdo. • Una tajada de pavo. • Una tajada de pernil de cordero. • Dos tajadas de queso tipo mozzarella. • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas todos, los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**15.750,00**
	14		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cordero • Una tajada de pavo • Una tajada de pernil de cerdo • Una tajada de jamón ahumado • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**15.750,00**
	15		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Dos tajadas de jamón de pollo • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml. **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**15.750,00**
	16		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Dos tajadas de jamón de pollo • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml. **Nota:** El ¼ de pollo debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye guantes plásticos y toallita húmeda aseo personal, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	unidad	1	**16.200,00**

	17		**LASAÑA PERSONAL DE 250 GR.** **INCLUYE:** • 150 gr de carne (cerdo o ternera) • 100-120 gr. de queso, • Bebida carbonatada pet 250 ml (marca reconocida)., • 2 tajadas de pan de ajo. **Nota:** (la lasaña deberá ser empacada en forma individual y entregada en empaque biodegradable, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual.	unidad	1	**18.000,00**
	18	SERVICIO DE ALOJAMIENTO	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA.** Las habitaciones deben estar totalmente equipadas (amobladas), contar con cama individual, servicio de wi-fi, servicio de televisión por cable, servicio de limpieza diaria, baño privado. **Nota:** Acomodación máxima de tres (3) personas por habitación.	unidad	1	**58.500,00**
12. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Las contempladas en el anexo No. 1					
13. SANCIONES	Las partes convienen en establecer las siguientes formas de sancionar el incumplimiento de las obligaciones, adquiridas por El **CONTRATISTA** en virtud del presente contrato, así: **a) MULTAS**.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables a **EL CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que **EL CONTRATANTE**, mediante acto administrativo, afectará a **EL CONTRATISTA** con multas, siguiendo el procedimiento establecido en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo establecido en la Resolución 04708 del 2013 DIPON, Por la cual se adopta la guía para la Modalidad de Mínima Cuantía en la Policía Nacional y con Audiencia de las partes, cuyo valor se liquidará del cero punto uno (0.1) al cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato, por cada día de retardo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento y hasta por quince (15) días calendario. En caso de incumplimiento no valorable en días, se impondrá una multa de hasta el cinco por ciento (5%) del valor del contrato, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la Ley 1150 de 2007. **b). MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN:** Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, en caso de existir, y/o alguno de los requisitos de legalización, **EL CONTRATANTE** podrá mediante acto administrativo afectar a **EL CONTRATISTA** con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días. **c) PENAL PECUNIARIA**.- De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del código civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta, **EL CONTRATISTA** pagará a **EL CONTRATANTE**, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) de la presente cláusula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a **EL CONTRATANTE**. No obstante, **EL CONTRATANTE** se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguro en las condiciones establecidas en el presente contrato.						

	PARÁGRAFO PRIMERO: El procedimiento para la imposición de las multas y sanciones, se sujetará a lo previsto en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011 y a la Resolución No. 04708 del 29 de Noviembre de 2014 " Por la cual se adopta la guía para la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía en la Policía Nacional, así: **1.** Recibido el informe del supervisor en el que se señale un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, el Grupo de contratos o la dependencia que haga sus veces, remitirá al Ordenador del Gasto, un informe con la relación detallada de los hechos en que se funda el eventual incumplimiento del contratista, las actuaciones llevadas a cabo por el interventor o supervisor del contrato y la pertinencia de la imposición de multa, sanción o declaratoria de incumplimiento, según corresponda. Dicho documento deberá estar acompañado del informe de interventoría o de supervisión. **2.** La asesoría jurídica de la entidad verificará el informe presentado por el Grupo de Contratos o la dependencia que haga sus veces, efectuará el análisis correspondiente y lo presentará al delegatario contractual, quien, con arreglo a dicho análisis, ordenará la citación a audiencia al contratista. El documento de citación estará a cargo de la asesoría jurídica de la entidad y contendrá: **a)** La mención expresa y detallada de los hechos que la soportan; **b)** La enunciación de las normas o cláusulas posiblemente violadas; **c)** La mención de las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación; **d)** El Lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia. **NOTA 1.** La determinación de la fecha de realización de la audiencia deberá obedecer a la naturaleza del contrato y a la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. **(Literal a) art. 86 ley 1474 de 2011). NOTA 2.** La citación será suscrita por el delegatario contractual y estará acompañada del informe de interventoría o supervisión. A la audiencia deberá ser convocado el interventor o supervisor del contrato. **NOTA 3.** En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera. **4.** La audiencia será presidida por el Ordenador del Gasto, una vez instalada se procederá a constatar la asistencia y a instruir a los participantes sobre la forma como se desarrollará. Surtido lo anterior el Ordenador del Gasto hará la presentación de las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciando las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación **5.** Concluida la intervención del Ordenador del Gasto se concederá el uso de la palabra al representante legal del contratista o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, para lo cual podrán rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la respectiva Unidad Policial. **6.** Finalizada la intervención del contratista y la del garante, el delegatario contractual con apoyo en las pruebas e informes que respalden su decisión, ordenará dar lectura de la resolución motivada, proyectado por la asesoría jurídica de la Unidad, en la que se consignará lo ocurrido en desarrollo de la audiencia, y se decidirá sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. La resolución así expedida se entenderá notificada en la audiencia. Contra la decisión proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia. **7.** El delegatario contractual podrá dar por terminada la audiencia en cualquier momento, sí por algún medio tiene conocimiento de la cesación de la situación de incumplimiento. Para el efecto se levantará el acta correspondiente. **(Literal d) art.86 ley 1474 de 2011). NOTA 4.** En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el delegatario contractual podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, en su criterio resulte necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. En tal evento, al adoptar la decisión, se señalará fecha y hora para reanudar la audiencia, lo que constará en el acta respectiva. **(Literal d) Art. 86 ley 1474 de 2011). NOTA 5.** Para hacer

	efectivo el pago de las multas, sanciones pactadas en el contrato, y de la cláusula penal pecuniaria podrá acudirse a descontar el valor de las mismas de las sumas adeudadas al contratista o, a efectuar su cobro a través de la garantía constituida por éste. Para el efecto en el acto administrativo correspondiente se harán las previsiones del caso. Sí por ninguna de estas vías se logra el pago de las sanciones, se acudirá al cobro por jurisdicción coactiva. Si dicho pago no se hubiere efectuado durante el término de duración del contrato, se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. **(Parágrafo art. 17 ley 1150 de 2007). NOTA 6.** De conformidad con lo dispuesto en el **numeral 2° del artículo *1°* de la ley 80 de 1993,** tratándose de uniones temporales, las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato se impondrán de acuerdo con la participación en la ejecución del contrato de cada uno de sus miembros. **PARÁGRAFO SEGUNDO: - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, **EL CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que **EL CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor de **EL CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva.
14. PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del proceso que se derive del presente estudio previo, será de treinta (30) días, contados a partir de la aprobación de la garantía única y notificación de la aceptación de oferta, previa coordinación del con el supervisor del proceso.
15. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES.	La prestación del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo, cena), refrigerios y alojamiento, se deberá realizar en las instalaciones ofrecidas por el oferente, las cuales deben cumplir con los requisitos establecidos en las especificaciones y condiciones técnicas y deben estar ubicadas en el casco urbano de la ciudad de Tunja.
16. VIGENCIA	La vigencia será por un término igual al plazo de ejecución de la aceptación de la oferta y seis (06) meses más.
17. LIQUIDACIÓN	La liquidación del contrato en forma bilateral será de (4) meses a partir del vencimiento del plazo de ejecución y en forma unilateral será de (2) meses a partir del vencimiento del plazo establecido para la liquidación bilateral.
18. IMPUESTOS	El CONTRATISTA pagará todos los impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana. **Tener en cuenta lo establecido dentro de las circulares número 034 y 035 del 26 de agosto 2022 (*ORIENTACIONES PARA LA LIQUIDACIÓN Y PAGO DE LA ESTAMPILLA PRODESARROLLO UPTC.*** En atención a las circulares 034 y 035 del 2022 el procedimiento para el pago de las estampillas deberá realizarse así; de acuerdo al valor de cada contrato (ordenes de servicio, órdenes de compra, contratos de cuantías mayores, contratos de prestación de servicios), a partir de la fecha los contratistas realizarán de manera personal el pago correspondiente por concepto de estampillas liquidando sobre el valor del contrato el 1%, aproximándolo al digito de $1000 más cercano, según lo establecido en la ordenanza 030 de 2005, expedida por la Asamblea del Departamento de Boyacá. Por tal razón, una vez hecha la liquidación cada contratista realizará el

	respectivo pago por recaudo online de la universidad (PSE - pago por ventanilla cupón - banco de Bogotá), hecho este proceso se generará un código QR que emitirá la respectiva estampilla, el cual será escaneado y verificado por la oficina central de cuentas, encargada de elaborar la correspondiente orden de pago a cada contratista. es decir, al momento de radicar los documentos para la liquidación de la orden de pago se debe anexar el código QR. Los costos que se generen de la legalización de la oferta, tales como, impuestos y gravámenes y demás obligaciones que se causen. La oferta aceptada, además de sus especificaciones técnicas se regirán por las normas contenidas en la ley 80 de 1993, ley 1150 del 2007, decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 y demás normas que le adicionen o modifiquen, así como normas civiles y comerciales concordantes.
19. MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
20. PÓLIZAS	**MECANISMO DE COBERTURA:** garantía única, **TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS:** calidad del servicio, **ESTIMACIÓN DEL RIESGO:** cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, **VIGENCIA:** a partir de la suscripción de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual al plazo de ejecución y un (01) año más, **JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA:** ampara el riesgo de incumplimiento, durante la ejecución del contrato y cuatro (04) meses más, la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria. **MECANISMO DE COBERTURA:** garantía única, **TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS:** incumplimiento del contrato, **ESTIMACIÓN DEL RIESGO:** veinte por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, **VIGENCIA:** a partir de la suscripción de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual al plazo de ejecución y seis (06) meses más, **JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA:** ampara el riesgo de mala calidad de los bienes vigente durante la ejecución del contrato y seis (06) meses más, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad por mala calidad o insuficiencia de los bienes. **MECANISMO DE COBERTURA:** garantía única, **TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS:** pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales, **ESTIMACIÓN DEL RIESGO:** cinco por ciento (5%) del valor del contrato, **VIGENCIA:** a partir de la suscripción de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual al plazo de ejecución y 3 años más, **JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA:** 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. **Nota: la ejecución del contrato iniciar una vez se evidencie la constitución de las garantías por parte del contratista y aprobación de las mismas por parte del delegatorio de contratación.** **Así mismo en la suscripción de la póliza deberá citar; "se aclara expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas, el no pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales, la Calidad de los bienes, y la entidad aseguradora renuncia al beneficio de excusión.**

De acuerdo a lo anterior, la Jefe del Grupo de Contratos, recomienda al señor Ordenador del Gasto de la Policía Metropolitana de Tunja, aceptar la oferta presentada dentro del proceso de mínima cuantía PN METUN MIC 021 2023 cuyo objeto es la ""EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

(DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS) Y ALOJAMIENTO, PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS EXTRAORDINARIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA", teniendo en cuenta la descripción, referencia, condiciones técnicas y de calidad que se indican en su oferta, por la suma de **cincuenta millones de pesos ($50.000.000),** a la señora señora **NELLY COY BARRERA** identificada con cedula de ciudadanía número CC **40019657**, en atención a que cumplió técnica, jurídica y económicamente de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso y la oferta presentada.

Atentamente;

Coronel **FREDY FERNEY PÉREZ PÉREZ**
Comandante Policía Metropolitana de Tunja

Elaborado por: SI. Jhon Jarwin Pinzón Hernández / Analista Grupo Contratos METUN
Revisado por: TE. Leidy Johana Pérez Castro / Jefe Grupo Contratos METUN
Revisado por: SI. Carlos Nicolas Meta Lemus / Jefe Asuntos Jurídicos METUN (E)
Revisado por: MY. Jefferson Mauricio Hernández Silva / Jefe Administrativo METUN
Revisado por: CR. Marcos Wilson Forero Ruge / Subcomandante METUN
Fecha de elaboración:
Ubicación: D:\01 INFORMACIÓN CONTRATOS\12 AÑO 2023\03 ASEO\10 ACEPTACIÓN DE OFERTA.doc

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	MENÚ	DESCRIPCIÓN
1	DESAYUNOS	**MENÚ 1** • TAMAL (masa de arroz y harina de maíz, arveja, pollo, costilla, zanahoria, empacado en hoja de plátano, preparado para el consumo, peso de 350 a 400 gr). Incluye: • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas). • un pan (50 gr). Nota: El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
2		**MENÚ 2** Cacerola de huevos rancheros, fritos o revueltos incluye: • arroz (100 gr). • 01 arepa rellena de queso. • bebida achocolatada reconocida en leche (300 ml) **Nota:** El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato
3		**MENÚ 3** Omelette de jamón y queso incluye: • arroz (100 gr). • 01 croissant, • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas) o Jugo natural de naranja o mandarina (9 onzas). **Nota:** El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
4		**MENÚ 4** • Caldo de papa con pollo o carne (17oz). • Pan recién horneado (45 gr). • Waffles o pancakes (80gr). • Bebida caliente café - te - chocolate -agua de panela (10 onzas). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
5	ALMUERZOS	**MENÚ 1** • Crema de pollo, chuleta de cerdo en salsa (200 gr). • Arroz (100 gr). • Papa risada gratinada con queso (80 gr). • Ensalada de legumbres (lechuga, arveja, zanahoria, y cebolla cabezona 100 gr). • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.

6		**MENÚ 2** • Sopa del día (17 onzas), • arroz (100 gr), • pescado (180 gr), • papa frita (100 gr), • ensalada dulce (100 gr), • jugo natural (6 onzas) o bebida gaseosa reconocida (250 ml). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
7		**MENÚ 3** • Arroz (100 gr), • frijol (200 gr), • carne de cerdo - pollo o res (200gr), • papa salada (100 gr) y una tajada de plátano frito, • jugo en envase tetra pack (200 ml) o bebida gaseosa reconocida (250 ml) **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
8	CENA	**MENÚ 1** • Sopa del día (17 oz), • ensalada de verduras (120 gr), • arroz (120 gr), • yuca frita (120 gr), • carne asada (180 gr), • jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
9		**MENÚ 2** • Arroz (100 gr), • Carne de res, pollo o cerdo frito (180 gr), • Puré de papa (100 gr), • Ensalada dulce (100 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
10		**MENÚ 3** • Macarrones con pollo y queso (100 gr), • Milanesa de pollo (120 gr), • Arroz (100 gr), • Papa a la francesa (8 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
11		**MENÚ 4** • Pollo o carne a la plancha (200 gr), • Arroz (100 gr), • Papa dorada (50 gr), una tajada de plátano frito, • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.

12	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS	**HAMBURGUESA** **INCLUYE:** • Pan redondo con semillas de ajonjolí. • Carne de res ahumada o pollo apanado (300 gr). • Una tajada de jamón • Una tajada de queso doble crema. • lechuga, tomate. • 02 sobres de salsa tomate y salsa rosada. • Porción de papa a la francesa 100 gr. • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** La hamburguesa deben ser entregadas en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
13		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cerdo. • Una tajada de pavo. • Una tajada de pernil de cordero. • Dos tajadas de queso tipo mozzarella. • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas todos, los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
14		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cordero • Una tajada de pavo • Una tajada de pernil de cerdo • Una tajada de jamón ahumado • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
15		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Dos tajadas de jamón de pollo • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml. **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.

16		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Dos tajadas de jamón de pollo • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml. **Nota:** El ¼ de pollo debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye guantes plásticos y toallita húmeda aseo personal, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.
17		**LASAÑA PERSONAL DE 250 GR.** **INCLUYE:** • 150 gr de carne (cerdo o ternera) • 100-120 gr. de queso, • Bebida carbonatada pet 250 ml (marca reconocida)., • 2 tajadas de pan de ajo. **Nota:** (la lasaña deberá ser empacada en forma individual y entregada en empaque biodegradable, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual.
18	SERVICIO DE ALOJAMIENTO	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA.** Las habitaciones deben estar totalmente equipadas (amobladas), contar con cama individual, servicio de wi-fi, servicio de televisión por cable, servicio de limpieza diaria, baño privado. **Nota:** Acomodación máxima de tres (3) personas por habitación.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS
1	**NORMATIVIDAD VIGENTE:** El contratista deberá cumplir con todas disposiciones legales vigentes aplicables al objeto del contrato, especialmente deberá garantizar la aplicación de las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y distribución de los alimentos, especialmente deberá aplicar el Decreto 539 de 2014 "Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.
2	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**: El contratista se comprometió a aplicar en todos sus procesos buenas prácticas de manufactura, entendidas como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. **Decreto 539 de 2014.** **CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS**: Las características técnicas de cada uno de los alimentos están descritas en las especificaciones técnicas de productos anexas al presente documento y hacen parte integral del proceso de contratación. Los alimentos que se suministren deben cumplir con las especificaciones técnicas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y con las normas vigentes que sean aplicables. Se debe cumplir con las especificaciones indicadas en las fichas técnicas del producto independientemente de la denominación comercial del mismo. El CONTRATISTA debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de los productos y las que se mencionan en las especificaciones técnicas, las cuales serán objeto de seguimiento y verificación estricta por parte del supervisor del contrato antes del inicio de la ejecución y durante la misma.
3	**PESO, VOLUMEN Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN LOS MENÚS:** En las especificaciones técnicas de cada producto se establecen los pesos de porción de los alimentos componentes de los menús. Para garantizar el aporte nutricional, el CONTRATISTA deberá suministrar el tipo de alimentos y las cantidades definidas, las cuales se deben encontrar dentro de los pesos y/o

	rangos indicados en las especificaciones técnicas de cada uno de los productos que hacen parte integral del proceso de contratación.
4	**CONTRAMUESTRAS:** El contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.
5	**EMPAQUES:** El contratista para el suministro de la alimentación deberá emplear cada uno de los empaques establecidos para cada menú, de igual forma deberá incluir aquellos empaques necesarios que permitan individualizar cada uno de ellos que permitan ser entregados en forma ágil a cada Policía. Los empaques deben ser amigables para la protección del medio ambiente, siempre y cuando cumplan con las reglamentaciones que para tal efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social, el Ministerio del Medio Ambiente y las exigencias contenidas en las especificaciones técnicas.
6	Se debe dar manejo y supervisión de la cadena de frio (Cuartos fríos), de los productos durante su preparación. El CONTRATISTA debe ajustarse a la programación y necesidades de la POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA. Los alimentos deben estar en óptimas condiciones de conservación y deben ser productos de primera calidad, cumpliendo con las cantidades, volúmenes, pesos, condiciones de empaque, temperatura y demás aspectos técnicos requeridos por la POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA. Cumplir con todas las disposiciones reglamentarias en materia de higiene, salubridad, calidad, aplicable al servicio de alimentación. Los alimentos deberán contener empaque de conservación individual dependiendo su naturaleza (empaque individual). Los empleados que manipulen los alimentos deben estar debidamente uniformados y usar los elementos mínimos de higiene y seguridad como son guantes, tapabocas, gorro, entre otros, de conformidad con lo previsto en las disposiciones legales vigentes aplicables.
7	**DISTRIBUCIÓN:** Los alimentos se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las especificaciones técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega, previa coordinación con el supervisor del contrato. **CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS:** El transporte es asumido por la Policía Metropolitana de Tunja, El CONTRATISTA deberá garantizar la entrega de los menús solicitados a la hora y fecha establecida por solicitud del supervisor del contrato. El CONTRATISTA deberá entregar los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas por LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA, previa coordinación con el supervisor del contrato.
8	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Se debe mantener una infraestructura acorde para el bodegaje, (estibamiento) de cada una de las etapas del producto. Se debe contar con la maquinaria básica para el almacenamiento y distribución de los productos.
9	**RECEPCIÓN DE PEDIDOS** Para la atención de pedidos el CONTRATISTA deberá presentar como mínimo las siguientes alternativas en la sede de la empresa: 1. Atención personalizada y exclusiva de un funcionario sin costo adicional. 2. Atención telefónica. 3. Internet y/o otros medios de electrónicos de intercambio de documentación e información.
10	**CAPACIDAD OPERATIVA** El contratista certifico por escrito que cuenta con la infraestructura establecimientos comerciales en los cuales realizará la prestación del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo, cena, refrigerios y alojamiento), los cuales deberán estar ubicados en la zona urbana de la ciudad de Tunja, así mismo cuenta con logística, maquinaria, vehículos, insumos y con el recurso humano suficiente para atender los requerimientos en las fechas y horarios coordinados con el supervisor, garantizando las mejores

	condiciones a la entidad para la ejecución del presente proceso.
11	**CUMPLIMIENTO SGSST** El contratista debe cumplir los requisitos y condiciones exigidos según el Decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017 y Resoluciones 1111 de 2017 y 0312 de 2019. El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato. Para este propósito, el empleador debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de seguridad y salud el trabajo: **1.** Incluir los aspectos de seguridad y salud en el trabajo en la evaluación y selección de proveedores y contratistas; **2.** Procurar canales de comunicación para la gestión de seguridad y salud en el trabajo con los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas; **3.** Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente; **4.** Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de este último, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este propósito, se debe revisar periódicamente durante cada año, la rotación de personal y asegurar que, dentro del alcance de este numeral, el nuevo personal reciba la misma información. **5.** Instruir a los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, sobre el deber de informarle, acerca de los presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato para que el empleador o contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad; **6.** Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato en la empresa, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los trabajadores cooperados, trabajadores en misión, proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas. Decreto 052 del 2017 del ministerio de trabajo Por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37. del Decreto 1072 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, sobre la transición para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
12	El contratista certifico por escrito: cuales son los sitios (establecimientos o sedes) donde se realizará la preparación de los alimentos, la preparación de los refrigerios y el servicio de hospedaje, indicando si los servicios se realizaran en diferentes sedes o en la misma, debe relacionar Barrio dirección y teléfono de contacto, esto con el fin de programar y realizar visita por parte de los dueños de la necesidad y determinar si la o las instalaciones ofrecidas son óptimas para la prestación de los servicios. Dichos lugares, sedes o establecimientos pueden ser en propiedad, arriendo, convenio o alianza comercial, **(demostrando para estas dos últimas opciones),** un documento escrito entre las partes, personas naturales y/o jurídicas legalmente constituidas en cámara de comercio, que realizaran las prestaciones de servicio durante la ejecución del contrato, garantizando con ello la disponibilidad a la institución para atender los servicios requeridos por parte del supervisor del contrato. **Nota:** el convenio o alianza comercial se debe presentar junto con la oferta. Una vez adjudicado el futuro contrato se deben autenticar ante notaria y presentar al supervisor del contrato.
13	El contratista certifico por escrito los siguiente: • Que garantizara las adecuadas condiciones organolépticas y cumplir con las normas técnicas de preparación y distribución de alimento, exigidos por el Ministerio de Salud. • Cumple con las normas higiénicas, de salubridad y adecuada manipulación durante la elaboración y conservación de alimentos. Que el personal que trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección, para lo cual deberá presentar certificado manipulación de alimentos de cada una de las personas que intervendrán en la elaboración de los alimentos.
14	El contratista entregará los alimentos preparados, debidamente empacados para su transporte o servidos a la mesa de acuerdo a las coordinaciones con el supervisor del contrato, conservado la frescura y temperatura adecuada de los alimentos para el consumo humano, evitando el uso de

	poliestireno / caja de icopor, para lo cual deberá realizarlo en empaque biodegrable, incluye cubiertos desechables y demás requeridos en las especificaciones técnicas de cada uno de los menús. **NOTA:** El transporte de los alimentos será por cuenta de la entidad.
15	El contratista certifico por escrito que garantizará la entrega del servicio en las condiciones de frescura, tiempo, temperatura, calidad y pleno estado de conservación de los productos y alimentos a entregar, de acuerdo a las características específicas y en las cantidades de peso y volumen requerido, teniendo como referente las distancias y recorridos hasta el consumidor final.
16	El servicio de alimentación que el oferente pretende suministrar, estarán sujetos en cualquier momento a la revisión por parte del contratante, a través del supervisor del proceso.
17	El contratista certifico por escrito, que en el evento que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, se compromete a cambiar los alimentos por defectos de calidad o vencimiento de los mismos, de forma inmediata y sin costo adicional para la Policía Nacional.
18	El contratista certifico por escrito que cumple con la aplicación del sistema de seguridad en el trabajo SG-SST.
19	El contratista certifico por escrito que cumple con la norma técnica colombiana ISO 14001 (sistema de Gestión ambiental, haciendo énfasis en la disposición final de los elementos.
20	El contratista certifico por escrito que los precios ofertados en el proceso, serán sostenidos durante la ejecución del proceso.
21	Sera a cargo del Contratista el cubrimiento de los costos de pólizas, seguros, parafiscales y demás, que requiera el personal que prestara el servicio y logística necesaria, para el cumplimiento del objeto del proceso y para atender cada requerimiento que realice el supervisor, para lo cual se entenderá que estos costos están incorporados en el valor total del contrato que se llegase a celebrar, incluyendo los respectivos impuestos, y deducciones de ley, así como el pago de estampillas pro desarrollo de la UPTC.
22	CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente contrato, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El contratista certifico por escrito un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar en la propuesta el Formato No. 1 del presente estudio previo.
23	Los alimentos o servicios que requieran de empaque, como papel envolvente, servilletas y demás utensilios deben de ser nuevos y de materiales reciclables.
24	El contratista certifico por escrito que cumplirá con los menús y fechas establecidas en las especificaciones técnicas.
25	Los hospedajes deben estar ubicados en la zona urbana de la ciudad de Tunja.
26	Servicio de recepción 24 horas.
27	Seguro hotelero a cada uno de los huéspedes
28	Las habitaciones deben estar en perfecto estado, amoblada con cama individual, baño privado y ducha de agua caliente.
29	Servicio de limpieza diario en cada una de las habitaciones
30	Servicio gratuito de WIFI y televisión por cable
31	El oferente deberá estar registrado en la respectiva cámara y comercio de la jurisdicción de Tunja.
32	El oferente Garantizará la prestación el servicio de alojamiento de forma continua, dando prevalencia y garantizar la estadía para el personal policial.
33	El contratista certifico por escrito que cumple con la aplicación del sistema de seguridad en el trabajo SG-SST en el hotel donde se prestará el servicio de hospedaje.
34	El contratista certifico deberá informar al supervisor el consumo del presupuesto o lo ejecutado y prever que no exceda del presupuesto oficial asignado por una unidad, so pena de correr con los gastos en caso de superar el mismo
35	El contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y salud en el trabajo de todo el personal que labore en el hotel.

36	El contratista se compromete con el diligenciamiento del presente documento a garantizar la disponibilidad del servicio de hospedaje durante la ejecución del contrato previa coordinación con el supervisor del contrato.
37	El contratista se compromete con el diligenciamiento del presente documento a garantizar que prestará un servicio de calidad y estará atento a las sugerencias del supervisor para mejorar el mismo.
38	El contratista debe comprometerse a prestar el servicio con calidad y hospedar a los miembros de la Policía Nacional en diferentes habitaciones según la capacidad del hotel, para alojar mínimo a cincuenta personas, por lo tanto, deberá hacer las coordinaciones necesarias con el supervisor del contrato para ofrecer otro tipo de hotel sin costo adicional.
39	Prestar el servicio de hospedaje, en los lugares y en los horarios establecidos por el supervisor.
40	El contratista se compromete aceptar reducción del presupuesto asignado en el evento que no ocurra ya sea porque no se requiere la totalidad del servicio u otra situación previa comunicación oficial por parte del supervisor.
41	Los hospedajes deben tener plan y rutas de evacuación caso de emergencia
42	En caso de presentarse reparaciones locativas fortuitas en las instalaciones de los diferentes hospedajes y/o habitaciones, el oferente deberá informar por escrito al supervisor anexando el listado del personal operario Garantizará la reubicación inmediata del personal policía en caso fortuito sin costo adicional en iguales condiciones
43	El contratista aceptará que la Policía Nacional realice los protocolos de seguridad necesarios en cada uno de los hospedajes.
44	El contratista deberá suministrar un listado de las personas bajo su cargo y deberá informar en forma escrita los cambios del mismo al supervisor del contrato con una antelación de 72 horas
45	El contratista deberá suministrar proporcional el listado de las personas que se encuentren hospedadas durante la permanencia del policial al supervisor del contrato.
46	El contratista deberá utilizar un mecanismo de control y seguridad de acceso a las habitaciones, así mismo las instalaciones deben tener cámaras de seguridad
47	El contratista deberá presentar al supervisor del contrato los registros nacionales de turismo de los acondicionados para el hospedaje del personal y acreditación del mismo.