DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ

Antioquia, Apartadó, 18 de noviembre de 2023

ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN Y PREVENCIÓN EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase	Producto
50192701	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	Comidas combinadas frescas

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado para esta contratación es de treinta y ocho millones ochocientos sesenta y seis mil ochenta y tres mil pesos ($38.866.083,00) moneda legal colombiana, para vigencia fiscal 2023, teniendo en cuenta que el presente proceso será adjudicado por el valor total del presupuesto asignado. relacionados así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA,	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA
1	02-02-02-006-003-03	DEURA	suministro de alimentación para el personal adscrito y de apoyo al Departamento de Policía Urabá, que realizan actividades de control, disuasión y prevención en pro de mejorar la convivencia y seguridad ciudadana en el departamento de Policía Uraba	10	1	$ 38.866.083	$ 38.866.083
						VALOR TOTAL ESTIMADO	$ 38.866.083

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

Se encuentra amparado mediante certificación plan de compras N°. 64 de fecha 02/11/2023, para la vigencia 2023, así: 02-02-02-006-003-03 servicios de suministro de comidas.

No.	Fecha	No. Plan de compras	Unidad	Recurso	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	2/11/2023	64	DEURA	10	Servicios de suministro de comidas y bebidas, para el personal de apoyo, grupos operativos y personales pertenecientes al departamento de policía Urabá.	1	$ 38.866.083	$ 38.866.083
					TOTAL			$ 38.866.083

1.4 CLASE DE CONTRATO	Prestación de Servicio (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y de Comercio).
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar en el presente proceso, todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con representación en Colombia, en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal o promesa de sociedad), que de dentro de su objeto social o actividad comercial les permita desarrollar el objeto del presente estudio previo y que cumpla con todos los requisitos exigidos por la entidad para el proceso, de acuerdo a la normatividad legal vigente. La Policía Nacional – Departamento de Policía Urabá, no reconocerá reajustes de tarifas o precios durante la vigencia del contrato, por lo tanto el oferente debe de proyectar el valor de la oferta por el tiempo de ejecución del contrato respectivo; lo anterior sin perjuicio de los establecido en el artículo 5, numeral 1 de la ley 80 de 1993 en lo referente a la situaciones imprevistas que no sean imputables al contratista razón por la cual en presencia de un desequilibrio promulgado por este, el mismo debe ser demostrado, justificado y soportado, sobre lo cual la entidad entrara a revisión desde su aspecto financiero, técnico y jurídico. Asimismo, la entidad estatal atendiendo lo establecido en el artículo 4, numeral 3 de la Ley 80 de 1993, para la consecución de los fines de contratación, solicitaran la actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero del contrato. El posible oferente puede ser empresa, comerciante, persona natural o jurídica, nacional o extranjero en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal y promesas de sociedad), que tengan dentro de su objeto social o actividad expresamente el objeto de este proceso y cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo. Así mismo, podrán participar las Mypes y/o MiPymes. De conformidad en lo establecido en el decreto 1082 de 2015, la posibilidad de participación nacional de conformidad con lo establecido en las leyes 2069 de 2020 y 816 de 2003.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Policía Nacional – Departamento de Policía Urabá, en atención a los recursos asignados por el rubro servicio de suministro de comidas y bebidas y en atención a la políticas trazadas por la Policía Nacional para la preservación de la seguridad ciudadana, se ejecutan diferentes planes operativos, preventivos, disuasivos y de control, reuniones, eventos, capacitaciones y servicios especiales implementados dentro de las actividades del servicio de policía, en donde se hace necesario el desplazamiento del personal a los diferentes municipio de la jurisdicción del Departamento de Policía Urabá para realizar apoyos, a fin de fortalecer la convivencia y seguridad ciudadana.

El suministro de alimentación para el personal policial que lo requiera, se hace necesario para la prestación de los diferentes servicios, los cuales son permanentes y extraordinarios de jornadas extensas que impide el traslado del personal o separarse del mismo para tomar los alimentos, es por ello que, mediante el Plan Anual de Adquisiciones de la presente vigencia fiscal, el Departamento de Policía Urabá, ha dispuesto de una partida presupuestal los cuales están destinados a la preparación de alimentos para el personal que apoya en los diferentes eventos y dispositivos relacionados con el control y la preservación del orden público, en desarrollo de la misión constitucional de la institución.

Es importante mencionar que, la unidad policial no cuenta con la infraestructura, mano de obra calificada y condiciones técnicas que se requieren para asumir la entrega de alimentación al personal policial, por lo anterior, se hace necesario la elaboración de un estudio previo para adelantar un proceso de contratación que permita obtener el servicio de la alimentación para suplir la necesidad de hombres y mujeres policías los cuales cubren los diferentes apoyos en los

dispositivos relacionados con el mantenimiento de las condiciones de seguridad y convivencia ciudadana a realizarse en la jurisdicción del Departamento de Policía Urabá.

Igualmente se deja constancia que la Tienda Virtual del Estado Colombiano, no cuenta con un Acuerdo Marco de Precio (AMP) para contratar el servicio de restaurante y cafetería para Departamento de Policía Urabá.

Teniendo en cuenta lo anterior la dirección administrativa y financiera ha destinado un recurso económico al Departamento de Policía Urabá, por un valor de treinta y ocho millones ochocientos sesenta y seis mil ochenta y tres mil pesos m/cte **($38.866.083,00),** Recurso que permite generar mediante un proceso de contratación el suministro de alimentación.

JUSTIFICACION: Así pues, se hace necesario el servicio para la presente vigencia, con el fin de garantizar la alimentación al personal adscrito y de apoyo que realizan actividades de intervención, control y seguridad en el Departamento de Policía Urabá".

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN: La única alternativa viable actualmente, es contratar el servicio de alimentación para el personal de apoyo y que conforma el Departamento de Policía Urabá, con persona natural o jurídica que cuente con la infraestructura necesaria, recursos logísticos, personal idóneo, elementos de seguridad industrial, instalaciones adecuadas, cumplimiento de la normatividad vigente en cuanto a higiene en la preparación de alimentos y que se encuentre en capacidad de prestar el servicio requerido, que cumpla con los requisitos mínimos exigidos, para la cubrir la necesidad que se pretende satisfacer y cumplir con los fines de la contratación estatal. Es de anotar que, esta contratación está Proyectada para el mes de Diciembre de 2023.

La presente contratación, no está cubierto bajo las obligaciones de carácter internacional. Atendiendo que los Acuerdos Comerciales contemplan excepciones a la aplicación de los compromisos y obligaciones contenidos en estos basándose en un código distinto al del Clasificador de Bienes y Servicios, para el presente proceso existe excepción considerando que es un proceso susceptible a limitación de Mypes y/o MiPymes, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, Subsección 5, artículo 2.2.1.2.1.5.1, modificada por el artículo 2 del decreto 1860 del 2021.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Verificado los antecedentes a través del sistema electrónico de contratación pública Secop II, se logró establecer que en los últimos tres años se suscribió proceso similar a este objeto.

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
CENOP	105-8-10018-23	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA PARA LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMIREZ GOMEZ (CENOP).	PN CENOP MIC 019 2023	SE EJECUTO EN UN 100%	NINGUNO
DILOF	06-5-10145-23	ADQUISICIÓN RACIONES DE CAMPAÑA LISTAS PARA EL CONSUMO NTMD 0065-A7	PN DIRAF CD 153 2023	SE EJECUTO EN UN 100%	NINGUNO

DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO	35-8-10020-23	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN Y PREVENCIÓN EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO	PN DEQUI SA MC 013 2023	SE EJECUTO EN UN 100%	NINGUNO

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La Resolución 03049 de 2014, "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional" Ley 1474 de 2011, en su artículo 94 adicionó al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el siguiente numeral: La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto.

Decreto 1082 de 2015, Subsección 5, artículo 2.2.1.2.1.5.1, modificada por el artículo 2 del decreto 1860 del 2021.

La Resolución N° 03049 de 2014, modificada por la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de contratación de la Policía Nacional", en el Articulo 1, Numeral 2.2.2.4.1, Nota 34, establece que en los eventos en que el valor del contrato no exceda el diez por ciento (10%) de la menor cuantía, es decir, que no exceda los 100 SMLMV, las unidades policiales adelantarán la adquisición de bienes, servicios y obras a través de la modalidad de selección de Mínima cuantía (Artículo 94 Ley 1474 de 2011). No obstante, si dicho bien o servicio corresponde a un bien o servicio de características técnicas uniformes y existe un Acuerdo Marco de Precios vigente para la adquisición del mismo, este deberá adquirirse al amparo de dicho Acuerdo (Manual de la Modalidad de selección de Mínima Cuantía, expedido por Colombia Compra eficiente el 26/11/13).

Considerando que, no existe Acuerdo Marco de Precios vigente para contratar el servicio de alimentación para el personal adscrito y de apoyo, que realizan actividades de control, disuasión y prevención en pro de mejorar la convivencia y seguridad ciudadana en el Departamento de policía Urabá y, que para contratar el servicio objeto del presente estudio y el valor del contrato no excede el diez por ciento (10%) de la menor cuantía, es decir, no excede los 100 SMLMV, el presente proceso se adelantará a través de la modalidad de Selección de Mínima Cuantía, de conformidad con la normatividad legal vigente que aplique.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El Departamento de Policía Urabá, tendrá como parámetro de evaluación técnica el diligenciamiento por parte de los oferentes del ANEXO No. 2. "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS" en todas y cada una de sus partes, en el cual se encuentran las especificaciones técnicas del servicio a contratar y la descripción de requisitos técnicos que los oferentes deberán cumplir.

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.

Es importante que se garantice por parte del oferente, el cumplimiento de las especificaciones técnicas, toda vez que en ellas está contenido el alcance, procedimientos y calidad del servicio que contempla el contrato.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales o similares al presente proceso, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten que el proponente ha ejecutado dichos proyectos, cuya suma supere el cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones, contratos o actas de liquidación, con concepto favorable de la recepción de los servicios.

Las certificaciones aportadas deben contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre o razón social del contratante.
- Nombre o razón social del contratista.
- Descripción de Ítem Contratado
- Fecha del contrato.
- Valor del contrato
- Certificación suscrita por quien la expide
- Dirección y número telefónico del contratante
- Debidamente suscritas por el representante legal de la entidad contratante o quien haga sus veces o su apoderado o persona autorizada para ello, NIT, Dirección y Teléfono.

Cuando se certifiquen Contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, el Departamento de Policía Urabá, tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal 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.

Las certificaciones deberán ser expedidas por las correspondientes entidades, empresas o personas contratantes las cuales contendrán como mínimo la siguiente información.

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

Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación, no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato.

Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor a tener en cuenta como experiencia será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia de documento consorcial o unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Se requiere que el oferente del futuro contrato del servicio de alimentación para el personal del Departamento de Policía Urabá, certifique una capacitación de alimentos, expedida por entidades de cada uno de los empleados, deberá anexar dichos certificados a la propuesta.

Este aspecto se verificará como cumple o no cumple.

4.1.3 EXPERIENCIA

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El oferente deberá presentar certificaciones de experiencia del personal a emplear, donde indique que este posee un tiempo mínimo de seis meses mínimo, labor en el oficio de preparación de alimentos, deberá anexar dichos certificados a la propuesta para verificación.

Este aspecto se verificará como cumple o no cumple.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

El oferente deberá certificar bajo gravedad de juramento que la firma que representa cuenta con capacidad administrativa y operativa, necesaria para cumplir con las condiciones señaladas en el presente proceso cuyo objeto es el "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN Y PREVENCIÓN EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ". Garantizando las mejores condiciones requeridas por la entidad en la ejecución del contrato.

El oferente deberá mediante certificación escrita dejar constancia de ello diligenciando la continuación del anexo N° 2 del presente estudio previo

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES (NO APLICA)

4.1. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (NO APLICA)

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Al momento de la verificación de las propuestas publicadas en el SECOP II, se verificará que la oferta de menor valor, el cual será tomado de la sumatoria de la totalidad de los Ítems solicitados sin sobrepasar el PRECIO TECHO establecido.

De conformidad con los señalado en el Numeral 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 del 2015, el Departamento de Policía del Urabá, revisara las ofertas económicas y verificara que la de menor valor cumpla con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación la policía del departamento del Urabá. Verificara el cumplimiento de los requisitos de la invitación de oferta con el segundo mejor descuento y así sucesivamente

De conformidad con los numerales 5 y 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 del 2015, la Policía del Departamento del Policía Urabá, publicara el informe de evaluación durante un (1) día hábil. Así mismo,

aceptara la oferta de menor valor siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en los procesos de mínima cuantía.

Si una vez verificadas todas las ofertas presentadas, no se logra la habilitación, el proceso se declarará Desierto de conformidad con el Decreto 1082 de 2015.

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

Atendiendo lo dispuesto en el Artículo 94 de la Ley 1474, Articulo 2.2.1.2.1.5.2, numeral 4°, 6° del Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015 que a la letra dice:

"...4. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente".
6°. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

Con base al Decreto 1082 de 2015 Sector Administrativo de Planeación Nacional Numeral 8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medíos de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

En concepto relacionado con el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, indicó que "El empate es un evento en el cual dos o más oferentes alcanzan una puntuación similar, al ponderarse los criterios de calificación que, en principio, aplican al procedimiento de selección".

ARTÍCULO 35. FACTORES DE DESEMPATE. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

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

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.

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. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

PARÁGRAFO PRIMERO. 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.

PARÁGRAFO SEGUNDO. 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.

PARÁGRAFO TERCERO. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos.

5. CONDICIONES

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El suministro de la alimentación se deberá entregar en las instalaciones ofrecidas por el oferente las cuales cumplan a cabalidad con el pliego de condiciones o en su efecto para comida prepara empacada deberá realizar la entrega en los diferentes municipios del Departamento de Policía Urabá (Chigorodó, Carepa, Turbo, San Juan de Urabá, Necoclí, Dabeiba, Mutata, Arboletes) y en las instalaciones del Comando del Departamento de Policía Urabá, donde se recibirán completamente empacados en envases biodegradables para comida preparada, individual, con sus cubiertos (tenedor, cuchara cuchillo plástico y servilletas). Según las necesidades del servicio, previa coordinación con el supervisor del contrato.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

Se ejecutará en forma de tracto sucesivo, de acuerdo a las necesidades de la Institución, previa coordinación con el supervisor del contrato, atendiendo los requerimientos en un plazo no mayor a 5 horas posteriores a la solicitud o requerimiento del suministro, Con el fin de brindar alimentación al personal adscrito y de apoyo que realizan actividades de control y prestan servicio de seguridad en el departamento de Policía Urabá.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será a partir de la firma del contrato, aprobación de la garantía única, oficio de notificación de inicio y hasta el 31 de diciembre de 2023 y/o hasta agotar presupuesto.

5.4. FORMA DE PAGO

El Comando de Departamento de Policía Urabá pagará el valor del contrato en moneda legal colombiana, en pagos parciales, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación, publicación en la plataforma SECOP II, aprobación por el supervisor y asignación del turno para pago, de la respectiva factura comercial o documento equivalente en la Central de Cuentas del Comando de Departamento de Policía Urabá, una vez el Tesoro Nacional situé el PAC autorizado a la institución y una vez cumplidos los trámites administrativos y fiscales vigentes. En consecuencia, no obstante, la programación del PAC (Programa Anual de Caja) es responsabilidad de la Dirección, su autorización es competencia del Ministerio de Hacienda del Tesoro Nacional, sin que lo anterior sea impedimento para la ejecución del objeto contractual.

Los pagos previstos se acreditarán a la cuenta que el CONTRATISTA, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos treinta (30) días de anticipación, acompañado de certificación bancaria a nombre de la Firma Contratista. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley.

NOTA: el contratista deberá dar cumplimento a la facturación electrónica de acuerdo a la **directiva presidencial 09 del 17/09/2020** "lineamientos para el pago a los proveedores del estado": obligación de

facturar electrónicamente para pago de bienes y servicios contratados y la **resolución número 000042 del 05/05/2020** "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de la factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de siestas de facturación."

Documentos requeridos para el pago:

- Factura de venta original o cuenta de cobro que cumpla con los requerimientos de ley, la cual deberá ser publicada por el contratista en la plataforma SECOPII, previa verificación y aprobación por el supervisor
- Certificado de pago de aportes parafiscales u oficio de manifestación bajo la gravedad de juramento de la no obligación.
- Certificación del pago de seguridad social integral expedido por la entidad competente.
- Recibido a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.
- Directiva Presidencial 09 del 17/09/2020 "lineamientos para el pago a los proveedores del estado", obligación de facturar electrónicamente para pagos de bienes y servicios contratados.
- Resolución Número 000042 del 05/05/2020 "por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como titulo valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación.

Si los documentos en referencia son devueltos por el Comando de Departamento de Policía Urabá por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento del mismo el comando de policía Urabá se obligara a la asignación nueva 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 ahorros expedida por la entidad bancaria. El(las) acta(s) de entrega, aunque se encuentre suscrita por el (los) supervisor(es) del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de la policía del departamento Urabá 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 han sido bien elaboradas o no se acompaña a ésta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que queda corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos.

Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de interese o compensación de ninguna naturaleza. lo mismo se predicará en el caso de que el contratista no elabore y presente las respetivas actas o desde aquella en se haya aportado en el últimos de los documentos.

PROCEDIMIENTOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS PARA EMISIÓN DEL RAS (RECIBO A SATISFACCIÓN):

Una vez radicada la factura por parte del adjudicatario contratista, el supervisor del contrato, previa revisión de los documentos y soportes, expedirán el recibo a satisfacción técnico-económico y posteriormente tramitarán la cuenta junto con los soportes al almacén para continuar con el trámite de pago respectivo.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

El supervisor de los contratos será el Responsable de servicios Generales del Departamento de Policía Urabá, o quien haga sus veces en la unidad, el supervisor asignado será responsable de verificar la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto de la

resolución 00090 del 2018, por la cual se modifica, complementa y actualiza la resolución 03049 del 2014, quien además deberá publicar los informes de supervisión en la plataforma del SECOP II.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

El Departamento de Policía Urabá, adjudicará el presente proceso en **FORMA TOTAL**

El precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la entidad aceptará la oferta del proponente que cumpla con todas las condiciones exigidas en la invitación a participar, y que ofrezca el menor precio.

No se aceptará propuesta parcial que no contemple todos los servicios requeridos, de hacerse de esta manera no será tenida en cuenta y solo se evaluará y verificará aquella oferta básica que cumpla con los requisitos señalados en el presente estudio de conveniencia y oportunidad.

Si la oferta con menor precio no cumple, se procederá de conformidad con lo establecido en numeral 4 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, y así sucesivamente.

La oferta con menor precio será aquella que arroje la sumatoria de la totalidad de los ítems con precio unitario que la conforma.

La Policía Nacional - Departamento de Policía Urabá, adjudicará hasta la totalidad del presupuesto asignado, esto es hasta, treinta y ocho millones ochocientos sesenta y seis mil ochenta y tres ($38.866.083,00) moneda legal colombiana, IVA incluido, impuestos de ley.

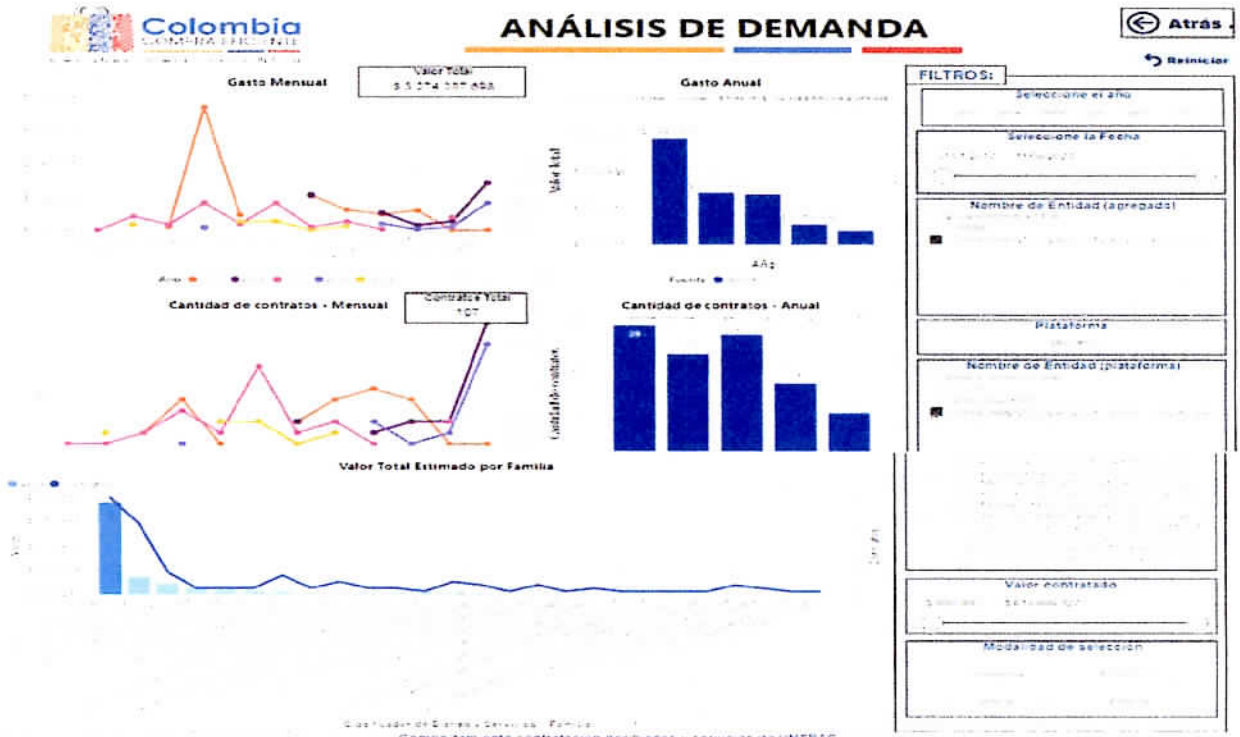
7. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

La estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías está descrita en el anexo No. 3 del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Se realiza la consulta base de datos así:
Herramientas Análisis de Demanda y Oferta v2 2022 | Colombia Compra Eficiente | Agencia Nacional de Contratación Pública

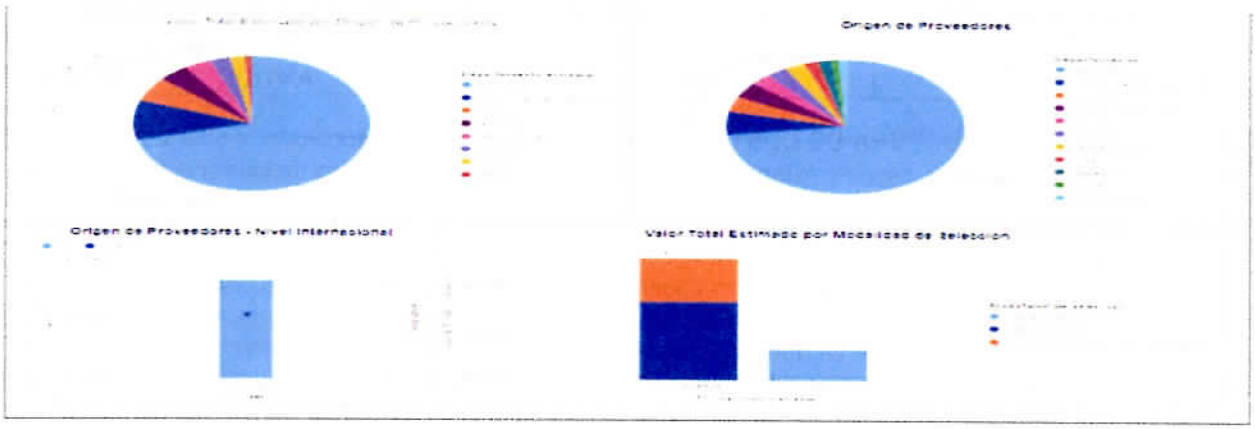


Comportamiento contractual por Bienes y servicios de UNSPSC

Año	2019			2020			2021			
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos
5512 - Practicas medicas										
8016 - Servicios de administracion de empresas										
7012 - Servicios de mantenimiento , reparaciones de construcciones e instalaciones										
4218 - Equipos y suministros dentales										

Año	2019			2020			2021			
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos
Cuidado de enfermo										
3812 - Equipos suministros y componentes electricos										
7315 - Servicios de apoyo a la fabricacion										
4012 - Calefaccion ventilacion y circulacion del aire					$ 13.680.000	0,42%		$ 12.000.000	0,37%	
8011 - Servicios de recursos humanos										
5611 - Muebles comerciales e industriales		$ 10.800.000	0,53%		$ 6.704.000	0,41%		$ 13.247.000	0,79%	
1411 - Productos de papel										
7215 - Servicios de mantenimiento y construccion de comercio especializado					$ 6.325.000	0,19%		$ 4.000.000	0,12%	
4411 - Maquinaria suministros y accesorios de oficina										
8111 - Servicios informaticos										
4511 - Equipos de audio y video para presentacion y comunicacion										
Total	25	$ 1.407.641.255	43,51%	20	$ 702.151.505	21,44%	27	$ 675.700.575	20,76%	17

Proveedor seleccionado	Nombre de Proveedor	Valor Total Estimado para el Proveedor	Número de Contratos del Proveedor	Origen del Proveedor
		$ 3 mil M	107	No identificado



De acuerdo con el análisis de oferta y demanda de la vigencia 2022 mediante la aplicación de Colombia Compra Eficiente se puede evidenciar que el Departamento de Policía Urabá no realizó contratación por concepto de alimentos, bebidas y tabaco.

Sin embargo, se deja constancia que los precios y las especificaciones técnicas varían en comparación con el futuro proceso de contratación resultado del estudio por ende no es posible acoger esta consulta.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

El mercado local cuenta con establecimientos dedicados a la comercialización de alimentación objeto del presente estudio; los cuales refieren con una reconocida trayectoria, con capacidad de brindar la alimentación objeto del presente estudio previo acorde con las necesidades de la unidad; además cumplen con los requisitos de calidad exigidos, como se ha observado en procesos contractuales anteriores.

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

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

A continuación, se relacionan las empresas que de acuerdo con las características técnicas pueden suministrar el servicio de alimentación para el personal del Departamento de Policía Urabá, objeto del presente estudio, quienes aportaron cotizaciones para la realización del presente estudio de mercado, así:

EMPRESAS		
EMPRESA	**FUNCIONARIO QUE SUMINISTRA COTIZACION**	**DIRECCIÓN**
SERVICENTER RED MULTISERVICIOS	FROILAN GUAYARA PRADA	CARRERA 100 No. 95 -19
CONSTRUIR ESTHER S.A.S	EVA LIVIA PERTUZ RAMOS	MANZANA 103 LOTE 14 ETAPA 2 LA PRADERA – MONTERÍA

RESTAURANTE LA CASTELLANA	SUSANA CASTELLANO	CRA 26 #34-17 B/LAS FLORES (NUEVA COLONIA-TURBO-ANTIOQUIA)

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Siendo este tipo de servicio adquirido por parte de la Unidad en oportunidades anteriores, permite establecer las condiciones técnicas y valores 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 suministros que demanda la unidad, como coste de oportunidad o valor de la mejor opción, 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.

VALORACIÓN 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 de la alimentación, 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: Los posibles costos indirectos en que pueden incurrir los proponentes en desarrollo de la presente contratación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato, Pólizas, certificaciones, fletes y otros gravámenes a que haya lugar. Dentro de los posibles oferentes tenemos:

- SERVICENTER RED MULTISERVICIOS, CARRERA 100 No. 95 -19
- CONSTRUIR ESTHER S.A.S, MANZANA 103 LOTE 14 ETAPA 2 LA PRADERA – MONTERÍA
- RESTAURANTE LA CASTELLANA, CRA 26 #34-17 B/LAS FLORES (NUEVA COLONIA-TURBO-ANTIOQUIA)

4. MONEDA A CONTRATAR

La moneda en la cual se deberá presentar la oferta y se realizará el contrato, será en pesos colombianos.

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP.
- Precios históricos (Anteriores contrataciones: Policía Nacional y/o otras Entidades del Estado).
- Precios de Catalogo
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Para realizar el análisis de precios SECOP, se Consultó la página www.colombiacompra.gov.co con los criterios de búsqueda amplios y relacionados con el objeto del presente proceso contractual, arrojando como resultado registros de contratos con el objeto similar así:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
CENOP	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA PARA LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BRIGADIER GENERAL JAIME RAMIREZ GOMEZ (CENOP)	105-8-10018-23 05/05/2023	PN CENOP MIC 019 2023	$15.000.000
DILOF	ADQUISICIÓN RACIONES DE CAMPAÑA LISTAS PARA EL CONSUMO NTMD 0065-A7	06-5-10145-23 27/06/2023	PN DIRAF CD 153 2023	$ 1.721.995.000
DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN Y PREVENCIÓN EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO	35-8-10020-23 29/06/2023	PN DEQUI SA MC 013 2023	$ 120.000.000

Nota 1: Una vez verificados los anteriores procesos de contratación, se determina que solo se tomaran como antecedentes, ya que, por las diferencias técnicas en el detalle de los servicios, además de otras variables, no es factible tomar puntualmente algún precio para ser visto y analizado como precio de referencia para el presente proceso contractual.

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

Para realizar el análisis de precios SECOP, se consultó la página www.colombiacompra.gov.co con los criterios de búsqueda amplios y relacionados con el objeto del presente proceso contractual, arrojando como resultado los siguientes registros de contratos con el objeto similar, celebrados por la unidad, así:

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO
1	DEPARTAMENTO DE POLICÍA- CONSTRUIR ESTHER S.A.S	42-7-10029-23	Almuerzo Tipo 1 – Pollo Asado:	$ 33.000	$ 33.000
2			Almuerzo Tipo 2. Ejecutivo	$ 30.000	$ 30.000
3			Almuerzo Tipo 3 Arroz Mixto:	$ 32.000	$ 32.000
4			Almuerzo Tipo 4 – Lechona Tolimense.	$ 30.000	$ 30.000
5			Refrigerio Tipo 1 – Sándwich De Jamón de Cerdo.	$ 28.000	$ 28.000
6			Refrigerio Tipo 2 – Sándwich Sencillo Pan Tajado.	$ 20.000	$ 20.000
7			Refrigerio Tipo 3 – Sandwich de Pechuga de Pollo Apanado.	$ 23.000	$ 23.000
8			Refrigerio Tipo 4 – Empanada de Carne O Pollo.	$ 15.000	$ 15.000
9			Refrigerio Tipo 5 – Hamburguesa de Carne O Pollo.	$ 25.000	$ 25.000
10			DESAYUNO TIPO 1:	$ 20.000	$ 20.000
11			Desayuno Tipo 2 – Carne en Bistec.	$ 22.000	$ 22.000
12			Desayuno tipo 3 - Tamal	$ 20.000	$ 20.000
13			Cena Opción 1:	$ 28.000	$ 28.000
14			Cena Opción 2:	$ 30.000	$ 30.000
15			Cena Opción 3:	$ 30.000	$ 30.000
16			Cena Opción 4:	$ 30.000	$ 30.000
17			**Bebidas/ gaseosa 600 ml:** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin	$ 4.500	$ 4.500

			alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.		
18			Bebidas/ gaseosa 400 ml: Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	$ 3.300	$ 3.300
19			Bebidas/ bebida de malta: Bebida gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett de 330 CC.	$ 3.100	$ 3.100
20			Bebidas/ Jugo 500 ml: Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	$ 4.000	$ 4.000
21			Bebidas/ Agua: Agua personal en botella en envase PET no retornable de 600 ml, de una marca reconocida.	$ 2.700	$ 2.700

NOTA: No se tomará el precio Histórico, atendiendo el aumento de combustible en el último mes, y la constante fluctuación de la precios de la canasta familiar, que muy seguramente cambian el valor del servicio a contratar

5.3. PRECIOS DE CATALOGO O PORTALES WEB

Se deja constancia que una vez verificada la tienda virtual del estado colombiano atreves no se encontraron bienes o servicios de este mismo objeto a contratar.

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR

5.4. PRECIOS DE MERCADO

Para este análisis se realizó solicitud de cotización a las diferentes empresas de las cuales solo (Tres) empresas realizaron cotización, seleccionando como precio de mercado el promedio del servicio cotizado en cada ítem, relacionando empresas que brindaron cotización MULTISERVICIOS SERVICENTER, HOTEL RESTURANTES CALIFORNIA AIR, RESTAURANTE LA CASTELLANA.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	COTIZACIÓN No. 1 RED MULTISERVICIOS SERVICENTER	COTIZACIÓN No. 2 CONSTRUIR ESTHER S.A.S	COTIZACIÓN No. 3 RESTAURANTE LA CASTELLANA	VALOR PROMEDIO COTIZADO
1	ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO: Medio (1/2) pollo asado de 500 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala - pechuga-). Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según solicitud del supervisor.	1	$42.000	$45.500	$40.000	$ 42.500

2	**ALMUERZO TIPO 2. EJECUTIVO:** Porción de arroz por 150 gr, carne asada por 250 gr, y/o pechuga a la plancha 250 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 250 gr, papas a la francesa por 150 gr.	1	$38.500	$42.500	$ 38.000	$ 39.667
3	**ALMUERZO TIPO 3 ARROZ MIXTO:** Arroz mixto o paisa, de 350 gramos, con pan tajado o tomate de 50 gramos.	1	$42.500	$42.500	$ 45.000	$ 43.333
4	**ALMUERZO TIPO 4 – LECHONA TOLIMENSE:** Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. * Cada porción debe tener un peso de 300 grs de lechona. * Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco entre 30 y 40 grs, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. * Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual marca reconocida. * Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml sabores variados.	1	$45.350	$42.500	$ 38.000	$ 41.950
5	**REFRIGERIO TIPO 1 – SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO:** Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gr, cinco (05) tajadas de jamón Premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gramos mínimo C/U, cuatro (04) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos.	1	$40.000	$39.000	$ 35.000	$ 38.000
6	**REFRIGERIO TIPO 2 – SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO:** Pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 18 a 20 gr, dos (02) tajadas de jamón premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gr C/U, dos (02) tajadas de queso doble crema de 25 gr C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gr. * Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. * Una (1) fruta manzana o pera de 180 gr. * Chocolatina de 12 gr. * Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gr. *Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr.	1	$27.000	$34.000	$ 30.000	$ 30.333

7	**REFRIGERIO TIPO 3 – SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO:** Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gr, 100 gramos mínimo de pechuga de pollo apanada, tres (03) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos. * Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. * Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados o Jugo no retornable de 500 ml sabores variados * Una fruta manzana o pera de 180 gramos mínimo. * Una cocada a base de arequipe y coco de peso neto de 15 gramos paquete individual. * Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. * Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo	1	$35.000	$39.000	$35.000	$ 36.333
8	**REFRIGERIO TIPO 4 – EMPANADA DE CARNE O POLLO:** Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca.	1	$18.000	$26.000	$28.000	$ 24.000
9	**REFRIGERIO TIPO 5 – HAMBURGUESA DE CARNE O POLLO:** Pan blanco para hamburguesa redondo con ajonjolí, carne de res o pollo de 125 gramos, dos tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, papitas chip, una tajada de jamón de 25 gramos mínimo C/U, papas a la francesa por 150 gr.	1	$39.500	$35.000	$30.000	$ 34.833
10	**REFRIGERIO TIPO 6 – NATILLA Y BUÑUELOS:** Una (01) porción de 120 gramos, sabor a arequipe, natural, vainilla y/o maracuyá, con textura suave y cremosa, y dos (02) buñuelos de 100 gr c/u, rellenos de queso, textura crocante.	1	$25.000	$35.000	$20.000	$ 26.667
11	**REFRIGERIO TIPO 7 – ARROZ DE LECHE :** Porción de arroz con leche de 150 gramos, con canela, uvas pasas, leche condensada y queso rallado, textura cremosa y suave. Una (01) porción por persona.	1	$20.000	$32.000	$15.000	$ 22.333

12	**DESAYUNO TIPO 1:** Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas, Omelett a base de huevos con jamón y queso, Porción de pan o tostadas de 60 gr, porción de mantequilla, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas.	1	$32.000	$32.000	$23.000	$ 29.000
13	**DESAYUNO TIPO 2 – CARNE EN BISTEC:** Carne en bistec: 150 gramos, porción de arroz: 250 gramos, arepa: 60 gramos, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas.	1	$34.000	$35.000	$25.000	$ 31.333
14	**DESAYUNO TIPO 3 – TAMAL:** Tamal de 500 gramos, compuesto por masa de arroz con harina de maíz, tocino 30 gramos, costilla de cerdo 30 gramos, pollo muslo 60 gramos, medio huevo, arveja seca y cocida empacado en hojas de plátano soasadas, arepa redonda, jugo natural sin leche 7 onzas (mora, mango, guayaba.)	1	$29.500	$35.000	$25.000	$ 29.833
15	**CENA OPCIÓN 1:** Pierna pernil asada (250 gramos), papa criolla (100 gramos), arroz con verduras (250 gramos), bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.	1	$42.700	$41.500	$40.000	$ 41.400
16	**CENA OPCIÓN 2:** Pastas espaguetis (200 gramos) con Carne de res asada 250 gramos y/o pollo (pierna pernil) 250 gramos, papa salada o tajadas de maduro (80 gramos) bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.	1	$40.700	$41.500	$38.000	$ 40.067
17	**CENA OPCIÓN 3:** Carne de Res asada (250 gramos), Espaguetis en salsa napolitana, arroz blanco (120 gramos), tajadas de maduro fritas (80 gramos), caramelo menta, bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.	1	$40.700	$41.500	$38.000	$ 40.067
18	**CENA OPCIÓN 4:** Arroz con Pollo 350 gr, papa francesa 50 gr, consomé, bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.	1	$42.500	$41.500	$38.000	$ 40.667
19	**Bebidas/ gaseosa 600 ml:** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	1	$4.500	$6.000	$5.000	$ 5.167
20	**Bebidas/ gaseosa 400 ml:** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	1	$4.000	$5.500	$4.000	$ 4.500
21	**Bebidas/ bebida de malta:** Bebida gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett de 330 CC	1	$4.000	$5.500	$4.000	$ 4.500
22	**Bebidas/ Jugo 500 ml:** Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	1	$4.000	$6.000	$4.000	$ 4.667

23	Bebidas/ Agua: Agua personal en botella en envase PET no retornable de 600 ml, de una marca reconocida.	1	$3.500	$2.500	$3.000	$ 3.000

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ANALISIS DEL VALOR ESTIMADO						
ÍTEM	DESCRIPCION	Unidad de medida	PRECIO SECOP	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	**ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO:** Medio (1/2) pollo asado de 500 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga-). Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según solicitud del supervisor.	1	N/A	$ 33.000	$ 42.500	$ 42.500
2	**ALMUERZO TIPO 2. EJECUTIVO:** Porción de arroz por 150 gr, carne asada por 250 gr, y/o pechuga a la plancha 250 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 250 gr, papas a la francesa por 150 gr.	1	N/A	$ 30.000	$ 39.667	$ 39.667
3	**ALMUERZO TIPO 3 ARROZ MIXTO:** Arroz mixto o paisa, de 350 gramos, con pan tajado o tomate de 50 gramos.	1	N/A	$ 32.000	$ 43.333	$ 43.333
4	**ALMUERZO TIPO 4 – LECHONA TOLIMENSE:** Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. * Cada porción debe tener un peso de 300 grs de lechona. * Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco entre 30 y 40 grs, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. * Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual marca reconocida. * Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml sabores variados.	1	N/A	$ 30.000	$ 41.950	$ 41.950
5	**REFRIGERIO TIPO 1 – SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO:** Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gr, cinco (05) tajadas de jamón Premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gramos mínimo C/U, cuatro (04) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos.	1	N/A	$ 26.000	$ 36.000	$ 36.000
6	**REFRIGERIO TIPO 2 – SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO:** Pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 18 a 20 gr, dos (02)	1	N/A	$ 20.000	$ 30.333	$ 30.333

	tajadas de jamón premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gr C/U, dos (02) tajadas de queso doble crema de 25 gr C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gr. * Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. * Una (1) fruta manzana o pera de 180 gr. * Chocolatina de 12 gr. * Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gr. *Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr.					
7	**REFRIGERIO TIPO 3 – SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO:** Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gr, 100 gramos mínimo de pechuga de pollo apanada, tres (03) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos. * Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. * Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados o Jugo no retornable de 500 ml sabores variados * Una fruta manzana o pera de 180 gramos mínimo. * Una cocada a base de arequipe y coco de peso neto de 15 gramos paquete individual. * Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. * Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo	1	N/A	$ 23.000	$ 36.333	$ 36.333
8	**REFRIGERIO TIPO 4 – EMPANADA DE CARNE O POLLO:** Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca.	1	N/A	$ 15.000	$ 24.000	$ 24.000
9	**REFRIGERIO TIPO 5 – HAMBURGUESA DE CARNE O POLLO:** Pan blanco para hamburguesa redondo con ajonjolí, carne de res o pollo de 125 gramos, dos tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, papitas chip, una tajada de jamón de 25 gramos mínimo C/U, papas a la francesa por 150 gr.	1	N/A	$ 25.000	$ 34.833	$ 34.833
10	**REFRIGERIO TIPO 6 – NATILLA Y BUÑUELOS:** Una (01) porción de 120 gramos, sabor a arequipe, natural, vainilla y/o maracuyá, con textura suave y cremosa, y dos (02) buñuelos de 100 gr c/u, rellenos de queso, textura crocante.	1	N/A	N/A	$ 26.667	$ 26.667

11	**REFRIGERIO TIPO 7 – ARROZ DE LECHE :** Porción de arroz con leche de 150 gramos, con canela, uvas pasas, leche condensada y queso rallado, textura cremosa y suave. Una (01) porción por persona.	1	N/A	N/A	$ 22.333	$ 22.333
12	**DESAYUNO TIPO 1:** Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas, Omelett a base de huevos con jamón y queso, Porción de pan o tostadas de 60 gr, porción de mantequilla, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas.	1	N/A	$ 20.000	$ 29.000	$ 29.000
13	**DESAYUNO TIPO 2 – CARNE EN BISTEC:** Carne en bistec: 150 gramos, porción de arroz: 250 gramos, arepa: 60 gramos, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas.	1	N/A	$ 22.000	$ 31.333	$ 31.333
14	**DESAYUNO TIPO 3 – TAMAL:** Tamal de 500 gramos, compuesto por masa de arroz con harina de maíz, tocino 30 gramos, costilla de cerdo 30 gramos, pollo muslo 60 gramos, medio huevo, arveja seca y cocida empacado en hojas de plátano soasadas, arepa redonda, jugo natural sin leche 7 onzas (mora, mango, guayaba.)	1	N/A	$ 20.000	$ 29.833	$ 29.833
15	**CENA OPCIÓN 1:** Pierna pernil asada (250 gramos), papa criolla (100 gramos), arroz con verduras (250 gramos), bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.	1	N/A	$ 28.000	$ 41.400	$ 41.400
16	**CENA OPCIÓN 2:** Pastas espaguetis (200 gramos) con Carne de res asada 250 gramos y/o pollo (pierna pernil) 250 gramos, papa salada o tajadas de maduro (80 gramos) bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.	1	N/A	$ 30.000	$ 40.067	$ 40.067
17	**CENA OPCIÓN 3:** Carne de Res asada (250 gramos), Espaguetis en salsa napolitana, arroz blanco (120 gramos), tajadas de maduro fritas (80 gramos), caramelo menta, bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.	1	N/A	$ 30.000	$ 40.067	$ 40.067
18	**CENA OPCIÓN 4:** Arroz con Pollo 350 gr, papa francesa 50 gr, consomé, bebida Gaseosa pet de 350 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.	1	N/A	$ 30.000	$ 40.667	$ 40.667
19	**Bebidas/ gaseosa 600 ml:** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	1	N/A	$ 4.500	$ 5.167	$ 5.167
20	**Bebidas/ gaseosa 400 ml:** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	1	N/A	$ 3.300	$ 4.500	$ 4.500
21	**Bebidas/ bebida de malta:** Bebida gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett de 330 CC	1	N/A	$ 3.100	$ 4.500	$ 4.500
22	**Bebidas/ Jugo 500 ml:** Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	1	N/A	$ 4.000	$ 4.667	$ 4.667
23	**Bebidas/ Agua:** Agua personal en botella en envase PET no retornable de 600 ml, de una marca reconocida.	1	N/A	$ 2.700	$ 3.000	$ 3.000

Para obtener el valor estimado no se tendrá en cuenta los precios referencia SECOP, en este sentido se toma como referencia los precios del mercado de los ítems relacionados.

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor estimado para esta contratación es de treinta y ocho millones ochocientos sesenta y seis mil ochenta y tres mil pesos M/cte ($38.866.083,00) toda vez que el proceso será adjudicado por el total del presupuesto asignado incluido IVA distribuidos así:

ÍTEM	RUBRO / PROYECTO	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO CON IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO CON IVA
1	02-02-02-006-003-03	10	DEURA	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN Y PREVENCIÓN EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ	GLOBAL	$ 38.866.083,00	$ 38.866.083,00
VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO RECURSO 10							$ 38.866.083,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$ 38.866.083,00

Coronel **WILLIAN ALBERTO ZUBIETA PARDO**
Comandante Departamento de Policía Urabá

Intendente **ANDRÉS FELIPE CORREA BLANDON**
Responsable servicios generales DEURA

Elaboró: IT. Andrés Felipe Correa Blandon
Responsable servicios generales DEURA
Revisó: SI. José Luis García Monterroza
Jefe Grupo de Contratos DEURA (E)
Revisó: TE. Jhoana Milena Botina Jiménez
Jefe Área Administrativa DEURA (E)
Revisó: TE. Marlen Julieth Mosquera Mosquera
Jefe Asuntos Jurídicos DEURA
Revisó: TC. Alex Gerardo Suarez cruz
Subcomandante Departamento de Policía Urabá
Fecha: 18/11/2023
Archivo: DATOS AÑO2023/PROCESOS GESTIÓN

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN Y PREVENCIÓN EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ".**

Aplica	**Anexos**
■	Certificación de la necesidad
■	Especificaciones técnicas mínimas
□	Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
■	Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
■	Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
□	Ficha técnica
■	Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
■	Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Aplica	**Formularios adjuntos al estudio previo**
□	Factores de verificación y ponderación.
□	Apoyo a la industria nacional
□	Indicación de trato nacional
■	Experiencia del proponente
□	Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
□	Clasificación proponente extranjero
■	Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
■	Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
■	Compromiso anticorrupción (obligatorio)
□	Capacidad financiera
□	Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente

- ■ Certificación de la capacidad técnica
- ☐ Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
- ☐ Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- 03 Cotizaciones
- Solicitud plan de compras
- Plan de compras No. 64 de fecha 02/11/2023
- Certificado de disponibilidad presupuesta N° 8123 de fecha 14/11/2023

ANEXO No 1

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En mí calidad de Almacenista del Departamento de Policía Urabá, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que verificado el Inventario de Bienes del almacén de Intendencia, no existen los elementos o la capacidad para satisfacer servicio de alimentación para el personal adscrito y de apoyo, que realizan actividades de control, disuasión y prevención en pro de mejorar la convivencia y seguridad ciudadana en el Departamento de Policía Urabá, por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación de los servicios.

Intendente **JADER BENJAMÍN CÁRDENAS GUTIÉRREZ**
Almacenista del Departamento de Policía Urabá

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

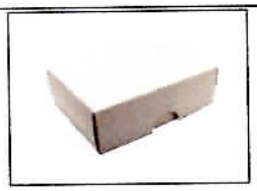
La Policía Nacional de Colombia – Departamento De Policía Urabá tendrá como parámetro de evaluación técnica el diligenciamiento del presente anexo y cada uno de sus numerales por parte de los oferentes, en el cual se encuentran las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios a adquirir, además de la descripción de requisitos netamente técnicos que los oferentes deberán cumplir.

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

El proponente deberá presentar oferta del suministro de alimentación más adelante se relacionan, debiendo especificar cada una de las especificaciones técnicas mínimas requeridas, datos técnicos y demás información pertinente que permita dar claridad del servicio que oferta:

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
1	**ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO:** **Descripción del Producto:** – Medio (1/2) pollo asado de 500 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga-). – Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según solicitud del supervisor. – Una chocolatina de 12 gr – Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados) – **Empaque primario**: los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio.  – **Empaque secundario**: el pollo empacado en una caja biodegradable resistente, con material apto para preservar los alimentos, resistente a los líquidos, resistencia a grasas y aceites. – **Empaque terciario**: la caja deberá estar recubierta por vinipel industrial. **Accesorios:** – **Guantes**: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente. – **Servilletas**: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) **Nota**: el almuerzo tipo 1 se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.		
2	**ALMUERZO TIPO 2. EJECUTIVO** **Descripción del Producto**: - Porción de arroz por 150 gr, carne asada por 250 gr, y/o pechuga a la plancha 250 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 250 gr, papas a la francesa por 150 gr.		

	- Una chocolatina 12 gr - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml sabores variados. Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servida. - **Empaque primario**: Porta comida biodegradable con tapa de 4 compartimientos, de 25 cm de ancho, 3.4 cm de alto y 20 cm de largo, resistente al calor y líquidos. Imagen No. 02 -Empaque primario almuerzo No. 2 Ejecutivo  - **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. **Accesorios:** - **Cubiertos**: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - **Servilletas:** se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).		
3	**ALMUERZO TIPO 3 ARROZ MIXTO:** **Descripción del producto:** - Arroz mixto o paisa, de 350 gramos, con pan tajado o tomate de 50 gramos. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 400 gramos - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados. **Empaque (biodegradable):** - **Empaque primario**: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 03 -Empaque primario menú No. 3 Arroz Mixto		



- **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre.

Accesorios:

- **Cubiertos**: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.
- **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).

Nota: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servida.

4

ALMUERZO TIPO 4 – LECHONA TOLIMENSE

Descripción del Producto:

- Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias.
- Cada porción debe tener un peso mínimo de 300 grs de lechona.
- Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco entre 30 y 40 grs, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez.
- Una chocolatina de 12 gr
- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml sabores variados.
- **Empaque primario**: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Lechona Tolimense deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto.

Imagen No. 04 -Empaque primario almuerzo No. 4



	- **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. **Accesorios:** - **Cubiertos**: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto. **Accesorios:** - **Cubiertos**: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas **MÍNIMAS** de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).		
5	**REFRIGERIO TIPO 1 – SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO** **Descripción del producto:** - Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gr, cinco (05) tajadas de jamón Premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gramos mínimo C/U, cuatro (04) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos. El contenido del producto debe de tener un peso de 300 gramos. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Una chocolatina 12 gr - Un (1) Paquete de papas fritas, ingredientes papa. seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de 25 gr. - Una (1) cocada a base de arequipe y coco de peso neto de 15 gr. **Vida útil:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas - **Empaque primario**: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del sándwich de pavo y queso deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente en PET con tapa, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamiento.		

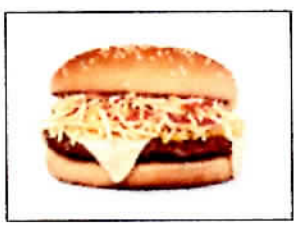
	Accesorios: - **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).		
6	<u>REFRIGERIO TIPO 2 – SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO</u> **Descripción del producto**: - Pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 18 a 20 gr, dos (02) tajadas de jamón premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gr C/U, dos (02) tajadas de queso doble crema de 25 gr C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gr. El contenido del producto debe de tener un peso de 98 a 100 gramos - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gr. - Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr. - **Empaque primario:** para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Sándwich sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - **Empaque secundario** (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. **Accesorios:** - **Servilletas:** se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) Nota: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.		
7	<u>REFRIGERIO TIPO 3 – SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO</u> **Descripción Del Producto:** • Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gr, 100 gramos mínimo de pechuga de pollo apanada, tres (03) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos. • Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. • Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados o Jugo no retornable de 500 ml sabores variados • Chocolatina de 12 gr • Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. • Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 275 gramos. **vida útil:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas		

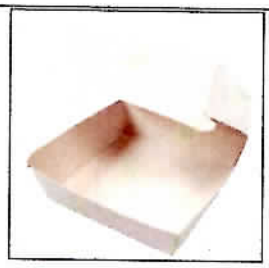
	- **Empaque primario:** en polipaper, papel anti grasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. - **Empaque secundario**: una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. - **Empaque Final** (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta. **Accesorios:** - **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) **Nota**: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.		
8	**REFRIGERIO TIPO 4 – EMPANADA DE CARNE O POLLO** **Descripción del producto:** - Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca. Imagen No. 05 -Empanada de carne o pollo  - Ingredientes: carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz, agua, ajo en polvo o machacados, cebolla, cubo de caldo de res, sal, suficiente aceite para freír. - Aporte nutricional mínimo por 90 gr: calorías (Kcal) 235, Grasa (g) 13, 35, Carbohidratos (g) 20, 52, proteína (g) 7,92. - Dos (2) empanadas como porción por persona - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados. - **Empaque primario:** para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la empanada deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque deberá ser bio degradable de 15.2 cm de ancho, 7.8 cm de alto y 15.5 cm de largo, resistente a grasas, aceites y líquidos. Imagen No. 06 -Empaque primario empanada de carne o pollo		

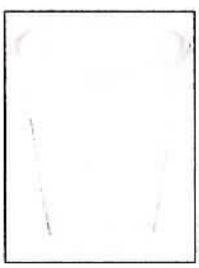


- **Empaque secundario:** para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio: bebida y fruta.

- **Servilletas:** para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).

9	**REFRIGERIO TIPO 5 – HAMBURGUESA DE CARNE O POLLO** **Descripción del producto:** - Pan blanco para hamburguesa redondo con ajonjolí, carne de res o pollo de 125 gramos, dos tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, papitas chip, una tajada de jamón de 25 gramos mínimo C/U, papas a la francesa por 150 gr. Imagen No. 07 -Hamburguesa de res o pollo  - Una (1) hamburguesa como porción por persona - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados. - Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gr. - Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr. - Chocolatina de 12 gr. **Empaque primario:** para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la hamburguesa deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque caja de cartulina esmaltada y polycubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, que garantice la conservación, presentación adecuada del producto, papel anti grasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. Imagen No. 08 -Empaque primario biodegradable Hamburguesa de res o pollo		

	 - **Empaque secundario:** para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio: bebida y fruta. - **Servilletas:** para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.		
10	REFRIGERIO TIPO 6 – NATILLA Y BUÑUELOS **Descripción del producto:** Una (01) porción de 120 gramos, sabor a arequipe, natural, vainilla y/o maracuyá, con textura suave y cremosa, y dos (02) buñuelos de 100 gr c/u, rellenos de queso, textura crocante. - Una (01) porción de natilla y dos (02) buñuelos por persona - **Empaque primario :** para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la porción de natilla deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque deberá ser bio degradable de 15.2 cm de ancho, 7.8 cm de alto y 15.5 cm de largo, resistente a grasas, aceites y líquidos. Imagen No. 06 -Empaque primario empanada de carne o pollo  - **Servilletas:** para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).		
11	REFRIGERIO TIPO 7 – ARROZ DE LECHE **Descripción del producto:**		

	- Porción de arroz con leche de 150 gramos, con canela, uvas pasas, leche condensada y queso rallado, textura cremosa y suave. - Una (01) porción por persona. - **Empaque primario:** para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la porción de arroz con leche deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque deberá ser bio degradable.  - **Servilletas:** para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).		
12	**<u>DESAYUNO TIPO 1:</u>** **Descripción del producto:** - Jugo no retornable de 50 ml, Omelett a base de huevos con jamón y queso, Porción de pan o tostadas de 60 gr, porción de mantequilla, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas. Imagen No. 09 -Desayuno tipo 1  Cumpla con las normas sanitarias, maneje y/o logística de acuerdo al evento. **Empaque (biodegradable):** - **Empaque primario**: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 10 -Empaque primario desayuno tipo 1		

	 - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. **Accesorios:** - **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). - **Cubiertos**: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.		
13	<u>DESAYUNO TIPO 2 – CARNE EN BISTEC</u> **Descripción del producto:** - Carne en bistec: 250 gramos, porción de arroz: 200 gramos, arepa: 60 gramos, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas Imagen No. 11 -Empaque primario menú No. 3 Carnet en Bistec  - **Servilletas:** para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Cubiertos**: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.		
14	<u>DESAYUNO TIPO 3 – TAMAL</u> **Descripción del producto:** Tamal de 500 gramos, compuesto por masa de arroz con harina de maíz, tocino 30 gramos, costilla de cerdo 30 gramos, pollo muslo 60 gramos, medio huevo, arveja seca y cocida empacado en hojas de plátano soasadas, arepa redonda, jugo no retornable de 500 ml. **Accesorios:**		

	– **Cubiertos**: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - **Servilletas:** Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servida.		
15	**CENA OPCIÓN 1:** **Descripción del producto:** Pierna pernil asada (250 gramos), papa criolla (100 gramos), arroz con verduras (250 gramos), bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros. - **Empaque primario**: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 12 -Empaque primario menú No. 1 Cena  - **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre.		
16	**CENA OPCIÓN 2: Descripción del producto:** Pastas espaguetis (200 gramos) con Carne de res asada 250 gramos y/o pollo (pierna pernil) 250 gramos, papa salada o tajadas de maduro (80 gramos) bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros. - **Empaque primario**: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 13 -Empaque primario menú No. 2 Cena  - **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre.		

17	**CENA OPCIÓN 3: Descripción del producto:** Carne de Res asada (250 gramos), Espaguetis en salsa napolitana, arroz blanco (120 gramos), tajadas de maduro fritas (80 gramos), caramelo menta, bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros. - **Empaque primario**: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 14 -Empaque primario menú Opción N° 3 Cena  - **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre.		
18	**CENA OPCIÓN 4: Descripción del producto:** Arroz con Pollo 350 gr, papa francesa 50 gr, consomé, bebida Gaseosa pet de 400 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros. - **Empaque primario**: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 15 -Empaque primario menú Opción N° 4  - **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre.		
19	**Bebidas/ gaseosa 600 ml:** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.		
20	**Bebidas/ gaseosa 400 ml** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.		
21	**Bebidas/ bebida de malta** Bebida gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett de 330 CC		

22	**Bebidas/ Jugo 500 ml** Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.		
23	**Bebidas/ Agua** Agua personal en botella en envase PET no retornable de 600 ml, de una marca reconocida.		
	OTRAS CONDICIONES TECNICAS DEL SERVICIO		
24	El proponente debe garantizar el menú variado para el servicio de alimentación previo coordinación con el supervisor del contrato. El servicio de alimentación debe tener las siguientes características: **Completa.** Que contenga todos los nutrimentos, como verduras, carbohidratos, leguminosas y carnes. **Equilibrada.** Los nutrimentos a consumir deben estar en proporciones adecuadas. Suficientes carbohidratos, suficiente carne, suficiente fruta, suficiente verdura, etc., de acuerdo a cada requerimiento. **Inocua.** Que esté libre de microorganismos, toxinas y/o contaminantes que puedan ser un riesgo para la salud. **Suficiente**. Es decir, ni mucho ni poco, debe cubrir las necesidades del consumidor. **Variada.** Debe contener diferentes alimentos de cada uno de los grupos (lácteos, frutas, verduras y hortalizas, cereales, legumbres, carnes y aves, pescados, etc.), con el fin de garantizar todos los nutrientes necesarios de cada menú. **Adecuada.** Que esté acorde con los gustos y recursos económicos del consumidor		
25	Se debe propender en lo posible que los restaurantes donde se prestará el servicio de alimentación, estén ubicados dentro del perímetro urbano de cada municipio donde se requiere el servicio.		
26	El proponente debe estar en la capacidad de prestar el servicio de alimentación, en las cantidades, lugares y horarios establecidos por el supervisor del contrato, en empaques adecuados para la conservación de los alimentos, de acuerdo a las especificaciones técnicas.		
27	El proponente debe llevar un control de entregas de las raciones, haciendo firmar la planilla de la persona encargada del programa en cada punto de entrega y presentar informe sobre el particular al supervisor.		
28	El proponente debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, el Decreto 616 de 2006, y la Resolución 2310 de 1986 para derivados lácteos, o aquellas que las aclare modifiquen o deroguen.		
29	Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados que garanticen el sistema de control, aseguramiento y control de la calidad.		
30	Debe acatar todos 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.		

31	Se debe aplicar tratamiento fisicoquímico o biológico a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables.		
32	Buenas Prácticas de Manufactura: Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento; transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las buenas prácticas de manufactura.		
33	Es de responsabilidad exclusiva del proponente los perjuicios a la salud que se cause al personal policial, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la Constitución Política de Colombia: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la Ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.		
34	La entrega de alimentos se debe hacer a una temperatura aceptable para el consumo humano, evitando que la temperatura cambie rápidamente debido a las condiciones medioambientales externas.		
35	El proponente debe contar con la suficiente capacidad operativa de conformidad con su experiencia en estos procesos contractuales para prestar el servicio de alimentación en las cantidades solicitadas en su momento por la entidad o hasta agotar el presupuesto disponible, según la necesidad acontecida.		
36	El Departamento de Policía Urabá demanda que el proponente este ubicado en uno de los siguientes municipios: Apartadó, Carepa, Turbo o Chigorodó, dirección que será verificada con la registrada en el Certificado de Cámara y Comercio del proponente, esto con el fin de garantizar: Que el proponente este en la capacidad de resolver las necesidades del servicio de alimentación en un plazo no superior cinco (05) horas, posterior a la solicitud realizada por el supervisor del contrato, en las cantidades solicitadas y el lugar indicado, atendiendo que la prestación del servicio, está supeditado a las necesidades del Departamento de Policía Urabá durante el plazo de ejecución del contrato. En el caso que la dirección registrada en el Certificado de Cámara y Comercio del proponente contemple un municipio diferente a los citados, será evaluado como cumple cuando acredite la siguiente condición: Anexar constancia de convenio o carta de intención por parte del propietario de un establecimiento de comercio ubicado en uno de los siguientes municipios: Apartadó, Carepa, Turbo o Chigorodó del departamento de Antioquia, en la que se indique que este establecimiento estará disponible para el cumplimiento del objeto del presente proceso, con una vigencia mínima del plazo de ejecución establecido Anexar certificado de Cámara de Comercio de quien expide el certificado con fecha no superior a 30 días a la fecha de presentación de la oferta, donde la actividad económica y/o objeto social tenga relación directa con el objeto del presente procesos En caso de consorcio o unión temporal mínimo un proponente debe estar ubicado en uno de los siguientes municipios: Apartadó, Carepa, Turbo o Chigorodó, dirección que será verificada con la registrada en el Certificado de Cámara y Comercio del proponente.		

	La celebración de subcontratos no relevará al contratista de las responsabilidades que asume en virtud del presente documento. La Policía Nacional Departamento de Policía Urabá no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas.		
37	En atención a las medidas adoptadas por las autoridades nacionales y municipales para enfrentar y mitigar la pandemia "COVID-19", se deberá cumplir con el protocolo general de bioseguridad, para el adecuado manejo, dando cumplimiento a la normatividad vigente.		

Intendente **ANDRÉS FELIPE CORREA BLANDON**
Responsable servicios generales DEURA

ANEXO No 3
DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

Atendiendo la cuantía del contrato a celebrar, el plazo y la forma de ejecución, la Entidad Estatal soportada en lo descrito en el artículo 2.2.1.2.1.5.4 del decreto 1082 de 2015, considera necesario exigir garantías en el proceso

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo jurídico	Cumplimiento del contrato	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (02) meses mas	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 pretende 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 del servicio	50% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y seis (06) meses calendarios mas	Este amparo cubre a la entidad estatal por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado.

CLAUSULAS 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 liquidara con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	La multa se aplicara 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 liquidara con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicara por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontara 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 pecuniaria	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

ANEXO No 4
ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

N°	1
Clase	Específico
Fuente	Externo
Etapa	Ejecución
Tipo	Operacional
Descripción (Que puede pasar y, como puede ocurrir)	Que el contratista se retire, antes del plazo de ejecución del contrato, sin cumplir con el objeto contractual
Consecuencia de la ocurrencia del evento	Terminación anormal del proceso de contratación y no cumplimiento del objeto del contrato
Probabilidad	2
Impacto	2
Valoración del riesgo	4
Categoría	Bajo
¿A quién se le asigna?	Contratista
Tratamiento/controles a ser implementados	Evitar el riesgo / El supervisor deberá informar al ordenador del gasto sobre un posible incumplimiento
Impacto después del tratamiento — Probabilidad	1
Impacto después del tratamiento — Impacto	1
Impacto después del tratamiento — Valoración del riesgo	2
Categoría	Bajo
¿Afecta la ejecución del contrato?	SI
Persona responsable por implementar el tratamiento	Supervisor del contrato
Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Cuando ocurra el evento
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Con el acto administrativo que declare el incumplimiento
Monitoreo y revisión — ¿Cómo se realizó el monitoreo?	Mediante los informes de supervisión
Monitoreo y revisión — Periodicidad ¿cuándo?	Cuando ocurra el evento

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

2	
General	
Externo	
Ejecución	
Riesgo operacional	
Maja calidad en el servicio prestado	
No se logra la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional	
2	
5	
7	
Alto	
Entidad Estatal	
Evitar el riesgo / Establecer condiciones técnicas que permitan la selección de un contratista con la capacidad suficiente para ejecutar el objeto contractual de acuerdo a las necesidades de la Entidad	
2	
5	
7	
Alto	
SI	
Estructurador del estudio previo	
En la elaboración del estudio previo	
En la evaluación de oferta	
Verificación de cumplimiento de las condiciones técnicas	
Adjudicado el contrato	

ANEXO No 5
OBLIGACIONES DE LA POLICIA NACIONAL

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.
2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.
3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.
5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.
9. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
10. Socializar con los contratistas o proveedores el contenido de la circular externa 016 del 09/03/2021 y del presente oficio, con lo referente a las funciones que deberán asumir con relación a facturación electrónica, a partir del 01 de abril de 2021
11. Verificar procedimiento en el módulo de recepción –gestión de documentos factura electrónica el cual se anexa.
12. Revisar el correo institucional del supervisor, en donde Olimpia IT le informará que tiene facturas pendientes de gestionar.
13. Iingresar a la aplicación de factura electrónica de Olimpia IT debe acceder a la dirección: **https://minhaciendafe.olimpiait.com** con el correo electrónico de supervisor, clave inicial Recepcion.125, una vez se ingresa se cambia.
14. Ingresar a la plataforma Olimpia para aprobar o rechazar cada factura, previa a la correspondiente validación del contenido de la misma.
15. Deberán gestionar los documentos electrónicos rechazados y gestionar con el contratista o proveedor la realización de notas débito (aumenta valor) o notas crédito (disminución valores) según corresponda.
16. Una vez aprobada, Olimpia IT la registra en el SIIF Nación para que sea vinculada al proceso de la obligación o egreso de caja menor para su pago.

Nota importante 1: el inciso 3 del artículo 2.2.2.53.5 del decreto 1074 del 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo; señala *"Asimismo, la factura electrónica como título valor se entenderá tácitamente aceptada si el adquirente/pagador no reclamare en contra de su contenido, bien sea por devolución de la misma y de los documentos de despacho, según el caso, mediante reclamo dirigido al emisor, dentro de los* ***tres (3) días hábiles siguientes a la recepción de la factura*** electrónica como título valor, de conformidad con lo dispuesto en la ley."

De acuerdo a lo anterior, **El supervisor será el directo responsable de** gestionar oportunamente los documentos (facturas, notas *contables*) para no causar demoras en el proceso de pago y para evitar que las facturas electrónicas queden aprobadas tácitamente de conformidad con lo definido por la norma tributaria.

17. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigido

ANEXO No 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
2. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
3. 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 esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
4. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento del DEPARTAMENTO DE POLICÍA Urabá o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
5. 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.
6. 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 Comando de Departamento de Policía Quindío de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
7. 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.
8. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.
9. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.
10. Seguir las indicaciones dadas por el Comando de Departamento de Policía Urabá, directamente o a través del Supervisor del Contrato y que tengan como objeto el correcto desarrollo y ejecución del contrato.
11. Colaborar con el Comando de Departamento de Policía Urabá, en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad.
12. Radicar la factura de cobro en el plazo convenido.
13. El CONTRATISTA, será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ello cause perjuicio al Comando de Departamento de Policía Urabá o a terceros.
14. En el evento en que se solicite prórroga del futuro contrato, el contratista deberá presentar ante la Entidad, los soportes necesarios por lo menos diez (10) días hábiles anteriores al vencimiento del plazo de ejecución
15. Reportar inmediatamente cualquier novedad o anomalía que afecte la debida ejecución del contrato.
16. Permitir al supervisor la revisión de los documentos concernientes o los que sean necesario para el cumplimiento del contrato.
17. Cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias referentes al medio ambiente, seguridad industrial e higiene.

18. El oferente deberá garantizar que todo el material que entregará a la Policía Nacional de forma digital lo realicen en un medio reutilizable y los demás deberán estar ajustado de acuerdo a la directiva presidencial 04 de 2012 "política cero papeles".
19. Cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva. El oferente deberá tener los permisos, licencias que dieran lugar dentro del desarrollo de su actividad productiva cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, durante y después del objeto contractual serán asumidas como responsabilidad del contratista.
20. El contratista deberá diligenciar compromisos de confidencialidad con el uso de la información.
21. Cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen.
22. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, las derivadas de las normas civiles y comerciales aplicables vigentes; así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
23. El señor contratista deberá publicar la factura electrónica, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado": obligación de facturar electrónicamente para pago de bienes y servicios contratados, en concordancia con la Resolución Número 000042 del 05/05/2020, la factura electrónica debe direccionarse al buzón único siifnació.facturaelectronicaminihacienda.gov.co, dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

FACTURACIÓN ELECTRÓNICA

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

2. Diligenciar en la sección 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.

3. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). En los dos archivos tener unos datos estándar para facturación, en archivo PDF puede ir representación gráfica según lo establezca el proveedor o contratista sin modificar el contenido.

4. Datos estándar factura, en la nota final de la factura electrónica debe diligenciar la siguiente información con los datos del contrato que le corresponde

5. 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. El asunto del correo debe tener obligatoriamente la siguiente estructura

Para el trámite de facturas electrónicas se hace necesario atender lo estipulado en la Circular Externa No. 016 del 09 de marzo del 2021 "Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito" y Circular Externa No. 021 del 19 de abril de 2021 "Gestión de Gastos con Terceros Obligados a Expedir Factura Electrónica, especialmente en lo que concierne a la publicación y aceptación de facturas en el aplicativo Olimpia y a expedir una factura individual por cada Registro presupuestal de compromiso (RPC).

FORMULARIO No. 1

ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

El(los) Suscritos(s) a saber: _____ domiciliado en _____, quien obra en calidad de Representante legal, que en adelante se denominará **EL PROPONENTE**, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, dentro del pliego de condiciones, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que **LA POLICÍA NACIONAL** adelanta un proceso de contratación para la celebración de un contrato estatal para _____.

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.

CLAUSULA 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, involucrara 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 a **EL PROPONENTE** cuando ella 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.

Proponente: _____

Nombre: _____

Documento de identidad: _____lugar de expedición: _____

NIT: _____

FORMULARIO No. 2
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – departamento de policía Urabá
Ciudad. Apartadó Antioquia

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de mínima cuantía Número ---------- cuyo objeto es: **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN Y PREVENCIÓN EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ.**

El(los) suscrito(s) a saber: ---------- domiciliado en ----------, identificado con ---------- ----------, 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:

La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2º, lo relacionado con la ***"Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"***, en lo siguiente:

> *"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".*

PERSONA JURÍDICA

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado, así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.

Nota: seleccionar, según corresponda.

De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con 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.
- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
- Cumplir con 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.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- 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.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.
- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*, considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

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 No. 3
FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Ciudad, seleccionar la fecha.
Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ
Ciudad.
Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de mínima cuantía, Número ———— cuyo objeto es: **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN Y PREVENCIÓN EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ.**

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, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ, 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 - DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ, 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,

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	

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 DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ, 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 - DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ 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.

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

---

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

FORMULARIO No. 4
COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

Ciudad, seleccionar la fecha.

El Oferente se comprometerá 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 servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.

Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos POR LA Unidad Policial en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional 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.

Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como responsabilidad del contratista.

El contratista que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.

Así mismo, certifico que no me encuentro en el registro único de infractores ambientales RUIA.

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