N°. GS – 2023- 071428 / - DEURA-GRUCO 17.5

Apartadó Antioquia, 04 de diciembre de 2023

Persona Natural
DANIEL FERNANDO VALBUENA SIERRA
Nit: 1040370350-6
Dirección: Calle 72 77 N°21 Barrio Laureles Carepa
Teléfono: 3144471607
Carepa, Antioquia

Asunto: Aceptación oferta proceso **N° PN DEURA MIC 074 2023**

Con toda atención me permito informarle que la oferta presentada, por usted el día 28 de noviembre de 2023, dentro del proceso de Selección de Mínima Cuantía **N° PN DEURA MIC 074 2023**, cuyo objeto es 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**, por un valor de Treinta y ocho millones ochocientos sesenta y seis mil ochenta y tres pesos ($38.866.083) moneda legal colombiana IVA incluido, ha sido aceptada por la **POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA URABÁ**, así:

CONTRATO N°.	42-7-10039-23
FECHA	04 de diciembre de 2023
CONTRATANTE	Policía Nacional – Departamento de Policía Urabá
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel **WILLIAM ALBERTO ZUBIETA PARDO**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79.749.742 de Bogotá D.C
CARGO	Comandante Departamento de Policía Urabá
RESOLUCIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución N°.2708 de fecha 19 de julio de 2023 del Ministerio de Defensa Nacional
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución N°2115 de fecha 23 de junio de 2023 de la Policía Nacional
CONTRATISTA	**NOMBRE:** DANIEL FERNANDO VALBUENA SIERRA **NIT:** 1040370350-6 **DIRECCIÓN:** Calle 72 77 N°21 Barrio Laureles Carepa **CIUDAD NOTIFICACIÓN**: Carepa (Antioquia) **CORREO ELECTRÓNICO:** daniel.valbuenas12@gmail.com. **TELEFONO:** 3144471607
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El Departamento de Policía Urabá designará para el presente contrato, Responsable de Servicios Generales Departamento de Policía Urabá o quien con posteridad designe el ordenador del gasto del Departamento de Policía Urabá, el cual mantendrá comunicación con el **CONTRATISTA**, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución N° 00090 de 15 enero de 2018, la cual modificó, complementó

	y actualizó la Resolución N°. 03049 del 30 de julio de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional". Para estos efectos, el supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1° del artículo 26 de la ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la ley 1474 del 2011, la resolución 00090 del 2018 y demás normas que regulen la materia.
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 administrativa, 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 cumplimiento 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 sistema 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 título 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 Policía Urabá de los servicios presados y, por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la calidad, cantidad y buena calidad del servicio 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. **Nota:** De la misma manera el proveedor deberá cargar cada una de las facturas mediante la plataforma www.colombiacompra.gov.co SECOP II con su usuario proveedor, para que se pueda efectuar el pago. El pago previsto se realizará en la siguiente cuenta bancaria: **NOMBRE BENEFICIARIO:** DANIEL FERNANDO VALBUENA SIERRA **BANCO**: BANCOLOMBIA S.A **TIPO DE CUENTA:** Ahorros PLAN BÁSICO **NUMERO DE CUENTA:** 83100018601 **OFICINA:** Sucursal telefónica Bancolombia O en otro banco o cuenta que el contratista 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.

APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	El presente contrato está amparado por el siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal: N°8123 de fecha 14/11/2023 expedido por la jefe de Presupuesto del Departamento de Policía Urabá.
VALOR	Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del presente contrato ascienda a la suma de treinta y ocho millones ochocientos sesenta y seis mil ochenta y tres pesos ($38.866.083) moneda legal colombiana, IVA incluido, impuestos de ley. Los precios unitarios se encuentran descritos en el anexo N° 3 de la presente aceptación de oferta.
REAJUSTE	Los precios propuestos en la oferta se entienden firmes y fijos, por lo tanto, no estará sujeta a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente proceso y, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Las contempladas en el anexo N°1 de la presente aceptación de oferta.
DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS	Las contempladas en el anexo N°2 de la presente aceptación de oferta.
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.
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.
VIGENCIA DEL CONTRATO	La vigencia del contrato será de cuatro (4) meses posteriores al plazo de ejecución, únicamente para efectos de su liquidación.
LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	El servicio 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.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
LIQUIDACIÓN	La liquidación del contrato que resulte del presente proceso se hará de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes.

	Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente.
IMPUESTOS Y GRAVÁMENES	Al formular la oferta, el proponente deberá tener en cuenta que todas las retenciones a título de los diferentes impuestos nacionales, departamentales o municipales, gravámenes, estampillas y demás costos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, son de cargo exclusivo del contratista. Por lo tanto, en los precios que se propongan, deberán considerarse tales conceptos. El Departamento de Policía Urabá efectuará a las cuentas del contratista las retenciones que en materia de Impuestos tenga establecida la Ley o que se llegaran a crear posteriores a la suscripción del contrato. Entre los tributos establecidos a título enunciativo, se tienen los siguientes: Impuesto de Renta Impuesto a las ventas Impuesto de Industria y comercio, avisos y tableros-ICA Estampillas Los porcentajes se aplicarán de conformidad a la normatividad nacional, departamental y municipal vigente. El proponente estará sujeto dentro de la ejecución del contrato a nuevos impuestos que por norma establezca el Gobierno Nacional de la República de Colombia.
CESIONES Y SUBCONTRATOS	El contratista no podrá ceder en todo o en parte la ejecución del objeto contractual a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, consorcio o unión temporal, promesa futura de sociedad, sin previa autorización escrita del Departamento de Policía Urabá, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. 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.
INDEMNIDAD	El contratista se obliga a mantener libre e indemne al Departamento de Policía Urabá, de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones provenientes de terceros, que tenga como causa las actuaciones del contratista, de sus subcontratistas o dependientes.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el Artículo 68 de la Ley 80 de 1993.
PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN	Para el perfeccionamiento y ejecución del presente contrato se requiere la firma de la aceptación de oferta por parte del ordenador del gasto del Departamento de Policía Urabá y del correspondiente registro presupuestal.

DOCUMENTOS	Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1)**. Invitación pública. **2)**. Propuesta del Contratista en aquellas partes aceptadas por la Policía **3)**. Formularios del contrato. **4)**. Documentos que suscriban las partes.
VEEDURÍAS CIUDADANAS	El presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el Artículo 66 de la Ley 80 de 1993.
RÉGIMEN LEGAL	Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa vigente y sus Decretos reglamentarios, las Leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la Policía Nacional que apliquen.
EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL	El contratista ejecutará el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa, razón por la cual queda entendido que no habrá vínculo laboral alguno entre la Policía Nacional – Departamento de Policía Urabá y el contratista ni entre la entidad y el personal que el contratista destine para la ejecución del contrato.
APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES	Durante la ejecución del contrato, el contratista es responsable de dar estricto cumplimiento a la normatividad vigente en materia ambiental. En caso de establecerse conductas, hechos o actividades consideradas infracciones en materia ambiental o que sean violatorias de la normatividad vigente o el incumplimiento de los actos administrativos emanados de la autoridad ambiental competente, lo hará acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la Ley. El Contratista es el único responsable de los procedimientos administrativos que de este incumplimiento se deriven.
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)	De conformidad con el Artículo 2.2.4.6.3, del Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, 1072 del 26 de mayo de 2015, la "Seguridad y salud en el trabajo (SST). La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones". El contratista durante la ejecución del contrato dará cumplimiento a las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el municipio de Apartadó Antioquia. En el comando del departamento de Policía Urabá, Kilometro 5 vía Carepa Apartadó, corregimiento el reposo.
COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	Con la publicación de la comunicación de aceptación junto con la oferta, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública "SECOP II" www.colombiacompra.gov.co, el proponente seleccionado quedará informado de la aceptación de su oferta.
CONTRATO CELEBRADO	La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

De acuerdo a lo anterior, el Jefe del Grupo de Contratos, recomienda al señor Coronel **WILLIAM ALBERTO ZUBIETA PARDO**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N° 79.749.742 de Bogotá D.C, facultado por la Resolución N° 2115 de fecha 23 de junio de 2023 de la Policía Nacional, para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional, suscribir convenios y/o contratos interadministrativos" adjudicar el proceso de Selección de Mínima Cuantía con aviso N° **PN DEURA MIC 074 2023**, cuyo objeto es 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** a la persona natural DANIEL FERNANDO VALBUENA SIERRA, identificado con cédula de ciudadanía N°1.040.370.350 de Carepa, dirección comercial, calle 72 77 N°21 Barrio Laureles Carepa, Antioquia, Teléfono 3144471607, correo electrónico daniel.valbuenas12@gmail.com. En atención a que, cumplió técnica, jurídica y económicamente y de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso y la oferta.

Atentamente,

Coronel **WILLIAM ALBERTO ZUBIETA PARDO**
Comandante Departamento de Policía Urabá.

Elaboró: Yamile Cecilia Graciano Puello
Auxiliar para apoyo de seguridad-13
Revisó: IT. Anderson Rios Velez
Jefe Grupo de Contratos DEURA (E)
Revisado por: TE. Jhoana Milena Botina Jiménez
Jefe Área Administrativa DEURA (E)
Revisó: CT. Marlen Julieth Mosquera Mosquera
Jefe de Asuntos Jurídicos DEURA
Revisó: TC. Alex Gerardo Suárez Cruz
Subcomandante Departamento Policía Urabá
Fecha de elaboración: 04/12/2023
Ubicación: G/contratos2023/gestión

Corregimiento El Reposo, Km. 5 vías a Carepa
Apartadó, Antioquia Tel (4) 8296275.
deura.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1
CONDICIONES TÉCNICAS

El oferente debe cumplir con las especificaciones técnicas mínimas requeridas en el presente contrato, en la prestación del servicio requerido.

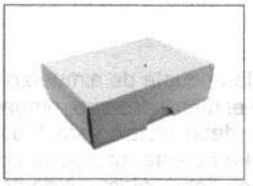
ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	**ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO:** **Descripción del Producto:** – Medio (1/2) pollo asado de 500 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga-). – Dos (02) papas saladas de 75 gr cada 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

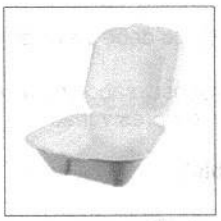


- **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre.

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).

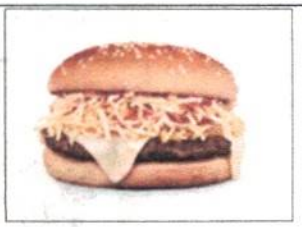
3	**ALMUERZO TIPO 3 ARROZ MIXTO:** **Descripción del producto:** - Arroz mixto o paisa, de 350 gramos, con pan tajado o tomate de 50 gramos. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 400 gramos - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados. **Empaque (biodegradable):** - **Empaque primario**: d**omo 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 grms 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 75º 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	**REFRIGERIO TIPO 2 – SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO** **Descripción del producto**: - Pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 18 a 20 gr, dos (02) tajadas de jamón premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gr C/U, dos (02) tajadas de queso doble crema de 25 gr C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gr. El contenido del producto debe de tener un peso de 98 a 100 gramos - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - 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	**REFRIGERIO TIPO 3 – SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO** **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.

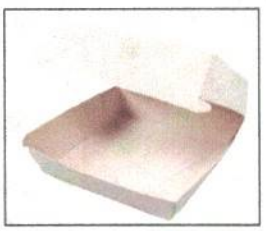
	Imagen No. 05 -Empanada de carne o pollo  - Ingredientes: carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz, agua, ajo en polvo o machacados, cebolla, cubo de caldo de res, sal, suficiente aceite para freír. - Aporte nutricional mínimo por 90 gr: calorías (Kcal) 235, Grasa (g) 13, 35, Carbohidratos (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 graso 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 8 – 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	**DESAYUNO TIPO 2 – CARNE EN BISTEC** **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	**DESAYUNO TIPO 3 – TAMAL** **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**: d**omo 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**: d**omo 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**: d**omo 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**: d**omo 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.
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 a 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.

ANEXO N°. 2
ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y 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 N°. 3

PRECIO UNITARIO DE LOS BIENES Y SERVICIOS CONTRATADOS

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN				
Ítem	**Servicios**	**Unidad de medida**	**Cantidad**	**Precio Ofertado Con IVA Incluido**
1	Almuerzo Tipo 1 – Pollo Asado:	UN	1	$ 35.000
2	Almuerzo Tipo 2. Ejecutivo	UN	1	$ 28.000
3	Almuerzo Tipo 3 Arroz Mixto:	UN	1	$ 28.000
4	Almuerzo Tipo 4 –Lechona Tolimense.	UN	1	$ 32.000
5	Refrigerio Tipo1 –Sándwich De Jamón de Cerdo.	UN	1	$ 22.000
6	Refrigerio Tipo 2 – Sándwich Sencillo Pan Tajado.	UN	1	$ 18.000
7	Refrigerio Tipo 3 – Sandwich de Pechuga de Pollo Apanado.	UN	1	$ 22.000
8	Refrigerio Tipo 4 –Empanada de Carne O Pollo.	UN	1	$ 13.000
9	Refrigerio Tipo 5 – Hamburguesa de Carne O Pollo.	UN	1	$ 24.000
10	Refrigerio Tipo 6 – Natilla Y Buñuelos	UN	1	$ 13.000
11	Refrigerio Tipo 7 – Arroz De Leche	UN	1	$13.000
12	Desayuno Tipo 1	UN	1	$ 22.000
13	Desayuno Tipo 2 – Carne En Bistec.	UN	1	$ 22.000
14	Desayuno Tipo 3 – Tamal	UN	1	$ 20.000
15	Cena opción 1	UN	1	$ 28.000
16	Cena opción 2	UN	1	$ 28.000
17	Cena opción 3	UN	1	$ 28.000
18	Cena opción 4	UN	1	$ 25.000
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.	UN	1	$ 4.500
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.	UN	1	$ 3.500
21	**Bebidas/ bebida de malta:** Bebida gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett de 330 CC.	UN	1	$ 3.500
22	**Bebidas/ Jugo 500 ml:** Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	UN	1	$ 4.000
23	**Bebidas/ Agua:** Agua personal en botella en envase PET no retornable de 600 ml, de una marca reconocida.	UN	1	$ 2.500

Nota 1: Las condiciones técnicas del servicio son las descritas en el Formulario N° 2 de la presente invitación pública.

Nota 2: Durante la ejecución del contrato la entidad comprará de los servicios relacionados en la tabla, aquellos necesarios para suplir las necesidades definidas en los estudios previos de conveniencia y oportunidad.

Igualmente podrá adquirir otros servicios no relacionados en la tabla, siempre y cuando estos tengan relación directa con el objeto del contrato celebrado, previa autorización del supervisor, teniendo en cuenta la cotización presentada por parte del contratista la cual será evaluada dentro de los precios actuales del mercado.