MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA
GRUPO LOGÍSTICO

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

No. GS-2024 – 026592 - METUN –GRULO – 20.1

Tunja 02 de abril de 2024

Señor Subintendente
JUAN MANUEL HERNÁNDEZ CIPAMOCHA
Jefe Grupo Contratos Policía Metropolitana de Tunja (E)
Carrera 11 19-85
Ciudad

Asunto: entrega estudio previo y soportes en medio físico.

De manera atenta me dirijo al señor Mando del Nivel Ejecutivo, con el fin de realizar la entrega del estudio previo que tiene por objeto ***"EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA"***, junto con los siguientes documentos en medio físico así:

- Estudio previo firmado
- Solicitud plan de compras
- Solicitud a GUTAH posible supervisor del contrato.
- Respuesta GUTAH posible supervisor del contrato.
- Solicitud al señor ordenador del gasto del posible supervisor del contrato.
- Solicitud certificado de disponibilidad presupuestal.
- Solicitud cotizaciones.
- 03 cotizaciones.
- Solicitud inicio del proceso dirigida al señor ordenador del gasto.

Lo anterior con el fin se realice la verificación y posterior aprobación del mismo.

Atentamente.

Subintendente **JHON JAIRVIN PINZON HERNÁNDEZ**
Responsable servicios generales Policía Metropolitana de Tunja

Anexo: carpeta con documentos relacionados

Carrera 11 19 -85 Tunja
Teléfono 3124930223
metun.grulo@policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA
GRUPO LOGÍSTICO

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

No. GS-2024 -0 2 3 5 5 7 / METUN –GRULO – 20.1

Tunja 22 de marzo de 2024

Señor Mayor
WILMER JULIÁN BRICEÑO ORJUELA
Jefe Planeación Policía Metropolitana de Tunja
Carrera 11 19-85
Ciudad

Asunto: solicitud expedición certificado plan de compras

De manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi Mayor, tenga a bien autorizar y ordenar a quien corresponda se expida el certificado plan de compras para el proceso de contratación que tiene por objeto la "***EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA***", teniendo en cuenta la asignación presupuestal dentro de la resolución N° 828 del 14 de marzo de 2024, por valor de **$80:000.000,00**

Atentamente.

Subintendente **JHON DARWIN PINZÓN HERNÁNDEZ**
Responsable Servicios Generales Policía Metropolitana de Tunja

Anexo: no

Carrera 11 19 -85 Tunja
Teléfono 316-6264255
metun.grulo@policia.gov.co

Humana

INFORMACION PÚBLICA

Codigo: SDE-FR-0033	PROCESO: DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO	POLICIA NACIONAL
Fecha: 13-08-2021	CERTIFICACIÓN PLAN DE ADQUISICIONES GASTOS DE FUNCIONAMIENTO	
Version: 3		

FECHA 26/03/2024

CERTIFICADO No. 046

UNIDAD QUE EJECUTA	UNIDAD QUE REQUIERE	UNIDAD DE AFECTACION DEL GASTO	MES PROYECTADO COMPRA	CODIGO UNSPSC	RUBRO PRESUPUESTAL	DESAGREGACION PRESUPUESTAL	DESCRIPCION DEL BIEN Y O SERVICIO	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	APORTES DE LA NACION RIO		FONDOS ESPECIALES RIE		OTROS RECURSOS	
									CANT	VALOR TOTAL	CANT	VALOR TOTAL	CANT	VALOR TOTAL
M16 POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA	METUN-GRULO	M16M POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA	MAYO	90111501 93131608	ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	A-02-02-02-006-003	SERVICIO DE ALOJAMIENTO ALIMENTACION (DESAYUNO-ALMUERZO-CENA) Y REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIADES EN LA POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA	80.000.000,00	1	80.000.000,00				
								TOTAL		80.000.000,00				

Relacionar los Documentos que soportan esta certificación y modificaciones
CC 2024-021557 METUN

No. SISCO	530475
VALOR TOTAL CERTIFICACION	80.000.000

Intendente YOVANY CARDENAS DIAZ
Analista de Planeación
Policia Metropolitana de Tunja

Mayor WILMER JULIAN SPRICIANO ORJUELA
Jefe Planeación
Policia Metropolitana de Tunja

RECIBE:
Grado, Nombres y Apellidos: Apo Id Mauricio Rodriguez
Cargo: Auxiliar de Almacen
Unidad: Logistica Metun 02/04/2024

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA
GRUPO LOGISTICO

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

No. GS-2024 - 026413 - AREAD-GRULO 29.25

Tunja, 22 de marzo de 2024

Señores
COTIZANTES

Asunto: Solicitud cotización.

La Policía Metropolitana de Tunja, dentro su Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2024, requiere el "EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA"; para lo cual se tendrá en cuenta las siguientes especificaciones:

FORMATO PARA SOLICITUD DE COTIZACIONES	
ADVERTENCIA	La cotización que el proveedor suministre servirá de base para la realización del estudio de mercado para su previa contratación, esta no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente no obliga a las partes
OBJETO	***EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA***
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	En la cotización suministrada, el proveedor debe especificar el tiempo de vigencia de estos precios.
MEDIDA Y FORMA DE PAGO	Se medirá y pagará de forma Und – UNIDAD debidamente ejecutados y recibidos a satisfacción por la supervisión. La medida será obtenida por el número servicios prestados El valor será el precio unitario estipulado dentro del contrato e incluye todos los costos inherentes a la prestación del servicio (desplazamientos materiales, mano de obra etc...)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEN	MENU	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO COTIZADO CON IVA
1	DESAYUNOS	**MENÚ 1** TAMAL (masa de arroz y harina de maíz, arveja, pollo, costilla, zanahoria, empacado en hoja de plátano, preparado para el consumo, peso de 350 a 400 gr). Incluye: • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas). • un pan (50 gr). Nota: El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
2		**MENÚ 2** Cacerola de huevos rancheros, fritos o revueltos incluye: • arroz (100 gr). • 01 arepa rellena de queso. • bebida achocolatada reconocida en leche (300 ml) **Nota:** El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato	**unidad**	

3		**MENÚ 3** Omelette de jamón y queso incluye: • arroz (100 gr). • 01 croissant, • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas) o Jugo natural de naranja o mandarina (9 onzas). **Nota:** El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
4		**MENÚ 4** • Caldo de papa con pollo o carne (17oz). • Pan recién horneado (45 gr). • Waffles o pancakes (80gr). • Bebida caliente café - te - chocolate -agua de panela (10 onzas). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
5	ALMUERZOS	**MENÚ 1** • Crema de pollo, chuleta de cerdo en salsa (200 gr). • Arroz (100 gr). • Papa risada gratinada con queso (80 gr). • Ensalada de legumbres (lechuga, arveja, zanahoria, y cebolla cabezona 100 gr). • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
6		**MENÚ 2** • Sopa del día (17 onzas), • arroz (100 gr), • pescado (180 gr), • papa frita (100 gr), • ensalada dulce (100 gr), • jugo natural (6 onzas) o bebida gaseosa reconocida (250 ml). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
7		**MENÚ 3** • Arroz (100 gr), • frijol (200 gr), • carne de cerdo - pollo o res (200gr), • papa salada (100 gr) y una tajada de plátano frito, • jugo en envase tetra pack (200 ml) o bebida gaseosa reconocida (250 ml) **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
8	CENA	**MENÚ 1** • Sopa del día (17 oz), • ensalada de verduras (120 gr), • arroz (120 gr), • yuca frita (120 gr), • carne asada (180 gr), • jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	

9		**MENÚ 2** • Arroz (100 gr), • Carne de res, pollo o cerdo frito (180 gr), • Puré de papa (100 gr), • Ensalada dulce (100 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
10		**MENÚ 3** • Macarrones con pollo y queso (100 gr), • Milanesa de pollo (120 gr), • Arroz (100 gr), • Papa a la francesa (8 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
11		**MENÚ 4** • Pollo o carne a la plancha (200 gr), • Arroz (100 gr), • Papa dorada (50 gr), una tajada de plátano frito, • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
12	**SUMINISTRO DE REFRIGERIOS**	**HAMBURGUESA** **INCLUYE:** • Pan redondo con semillas de ajonjolí. • Carne de res ahumada o pollo apanado (300 gr). • Una tajada de jamón • Una tajada de queso doble crema. • lechuga, tomate. • 02 sobres de salsa tomate y salsa rosada. • Porción de papa a la francesa 100 gr. • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** La hamburguesa deben ser entregadas en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
13		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cerdo. • Una tajada de pavo. • Una tajada de pernil de cordero. • Dos tajadas de queso tipo mozzarella. • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas todos, los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	

14		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cordero • Una tajada de pavo • Una tajada de pernil de cerdo • Una tajada de jamón ahumado • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
15		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Dos tajadas de jamón de pollo • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml. **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
16		**¼ DE POLLO** **INCLUYE:** • (Pierna pernil – ala pechuga) 125 gramos asado o broaster • 03 papas saladas. • 01 arepa. • 02 sobres de miel 30 gr, 02 sobres de ají 30 gr. • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El ¼ de pollo debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye guantes plásticos y toallita húmeda aseo personal, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	
17		**LASAÑA PERSONAL DE 250 GR.** **INCLUYE:** • 150 gr de carne (cerdo o ternera) • 100-120 gr. de queso, • Bebida carbonatada pet 250 ml (marca reconocida)., • 2 tajadas de pan de ajo. **Nota:** (la lasaña deberá ser empacada en forma individual y entregada en empaque biodegradable, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual.	**unidad**	
18	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO**	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA.** Las habitaciones deben estar totalmente equipadas (amobladas), contar con cama individual, servicio de wi-fi, servicio de televisión por cable, servicio de limpieza diaria, baño privado. **Nota:** Acomodación máxima de tres (3) personas por habitación.	**unidad**	

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN PARA LO ANTERIOR SE DILIGENCIA LA INFORMACIÓN EN EL SIGUIENTE CUADRO COMO CUMPLE O NO CUMPLE:

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**NORMATIVIDAD VIGENTE:** El futuro contratista deberá Cumplir con todas disposiciones legales vigentes aplicables al objeto del contrato, especialmente deberá garantizar la aplicación de las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y distribución de los alimentos, especialmente deberá aplicar el Decreto 539 de 2014 "Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e		

	insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.		
2	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**: El CONTRATISTA se compromete a aplicar en todos sus procesos BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, entendidas como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. **Decreto 539 de 2014.** **CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS**: Las características técnicas de cada uno de los alimentos están descritas en las especificaciones técnicas de productos anexas al presente documento y hacen parte integral del proceso de contratación. Los alimentos que se suministren deben cumplir con las especificaciones técnicas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y con las normas vigentes que sean aplicables. Se debe cumplir con las especificaciones indicadas en las fichas técnicas del producto independientemente de la denominación comercial del mismo. El futuro CONTRATISTA debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de los productos y las que se mencionan en las especificaciones técnicas, las cuales serán objeto de seguimiento y verificación estricta por parte del supervisor del contrato antes del inicio de la ejecución y durante la misma.		
3	**PESO, VOLUMEN Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN LOS MENÚS:** En las especificaciones técnicas de cada producto se establecen los pesos de porción de los alimentos componentes de los menús. Para garantizar el aporte nutricional, el futuro CONTRATISTA deberá suministrar el tipo de alimentos y las cantidades definidas, las cuales se deben encontrar dentro de los pesos y/o rangos indicados en las especificaciones técnicas de cada uno de los productos que hacen parte integral del proceso de contratación.		
4	**CONTRAMUESTRAS:** El futuro contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.		
5	**EMPAQUES:** El futuro contratista para el suministro de la alimentación deberá emplear cada uno de los empaques establecidos para cada menú, de igual forma deberá incluir aquellos empaques necesarios que permitan individualizar cada uno de ellos que permitan ser entregados en forma ágil a cada Policía. Los empaques deben ser amigables para la protección del medio ambiente, siempre y cuando cumplan con las reglamentaciones que para tal efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social, el Ministerio del Medio Ambiente y las exigencias contenidas en las especificaciones técnicas.		
6	Se debe dar manejo y supervisión de la cadena de frio (Cuartos fríos), de los productos durante su preparación. El futuro CONTRATISTA debe ajustarse a la programación y necesidades de la POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA y el DEPARTAMENTO DE POLICÍA BOYACÁ. Los alimentos deben estar en óptimas condiciones de conservación y deben ser productos de primera calidad, cumpliendo con las cantidades, volúmenes, pesos, condiciones de empaque, temperatura y demás aspectos técnicos requeridos por la POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA. Cumplir con todas las disposiciones reglamentarias en materia de higiene, salubridad, calidad, aplicable al servicio de alimentación. Los alimentos deberán contener empaque de conservación individual dependiendo su naturaleza (empaque individual). Los empleados que manipulen los alimentos deben estar debidamente uniformados y usar los elementos mínimos de higiene y seguridad como son guantes, tapabocas, gorro, entre otros, de conformidad con lo previsto en las disposiciones legales vigentes aplicables.		
7	**DISTRIBUCIÓN:** Los alimentos se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las especificaciones técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega, previa coordinación con el supervisor del contrato. **TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por los supervisores del contrato.		

		Los vehículos en que se transporten los alimentos deben cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Por lo anterior el oferente deberá contar con un vehículo de propiedad o alquiler para el transporte de alimentos y refrigerios para lo cual deberá aportar el acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA vigente y los carnets de manipulación de alimentos de los conductores y un auxiliar logístico por cada vehículo. Vigentes. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. **CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS:** El transporte es asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús solicitados por los supervisores del contrato. El oferente deberá entregar los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas, en cualquier punto previa coordinación con los supervisores del contrato, teniendo en cuenta que el objeto del contrato se desarrollará en la ciudad de Tunja o según donde las especificaciones técnicas lo exijan. El contratista debe certificar por escrito que se encuentra en capacidad de realizar la **entrega de mínimo 1.500 menús** para un mismo evento en caso de ser necesario. El futuro CONTRATISTA deberá entregar los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas por LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA y el DEPARTAMENTO DE POLICÍA BOYACÁ, previa coordinación con el supervisor del contrato.		
	8	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** Se debe mantener una infraestructura acorde para el bodegaje, (estibamiento) de cada una de las etapas del producto. Se debe contar con la maquinaria básica para el almacenamiento y distribución de los productos.		
	9	**RECEPCIÓN DE PEDIDOS** Para la atención de pedidos el futuro CONTRATISTA deberá presentar como mínimo las siguientes alternativas en la sede de la empresa: 1. Atención personalizada y exclusiva de un funcionario sin costo adicional. 2. Atención telefónica. 3. Internet y/o otros medios de electrónicos de intercambio de documentación e información.		
	10	**CUMPLIMIENTO SGSST** El futuro contratista debe cumplir los requisitos y condiciones exigidos según el Decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017 y Resoluciones 1111 de 2017 y 0312 de 2019. El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato. Para este propósito, el empleador debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de seguridad y salud el trabajo: **1.** Incluir los aspectos de seguridad y salud en el trabajo en la evaluación y selección de proveedores y contratistas;		

	2. Procurar canales de comunicación para la gestión de seguridad y salud en el trabajo con los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas; **3.** Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente; **4.** Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de este último, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este propósito, se debe revisar periódicamente durante cada año, la rotación de personal y asegurar que, dentro del alcance de este numeral, el nuevo personal reciba la misma información. **5.** Instruir a los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, sobre el deber de informarle, acerca de los presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato para que el empleador o contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad; **6.** Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato en la empresa, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los trabajadores cooperados, trabajadores en misión, proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas. Decreto 052 del 2017 del ministerio de trabajo Por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37. del Decreto 1072 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, sobre la transición para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).		
11	El futuro contratista deberá entregar los alimentos preparados, debidamente empacados para su transporte o servidos a la mesa de acuerdo a las coordinaciones con el supervisor del contrato, conservado la frescura y temperatura adecuada de los alimentos para el consumo humano, evitando el uso de poliestireno / caja de icopor, para lo cual deberá realizarlo en empaque biodegrable, incluye cubiertos desechables y demás requeridos en las especificaciones técnicas de cada uno de los menús. **NOTA:** El transporte de los alimentos será por cuenta de la entidad.		
12	El oferente debe certificar que garantizará la entrega del servicio en las condiciones de frescura, tiempo, temperatura, calidad y pleno estado de conservación de los productos y alimentos a entregar, de acuerdo a las características específicas y en las cantidades de peso y volumen requerido, teniendo como referente las distancias y recorridos hasta el consumidor final.		
13	El servicio de alimentación que el oferente pretende suministrar, estarán sujetos en cualquier momento a la revisión por parte del contratante, a través del supervisor del proceso.		
14	El oferente deberá certificar, que en el evento que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, se compromete a cambiar los alimentos por defectos de calidad o vencimiento de los mismos, de forma inmediata y sin costo adicional para la Policía Nacional.		
15	El oferente presentara certificación que los precios ofertados en el proceso, serán sostenidos durante la ejecución del proceso.		
16	Sera a cargo del Contratista el cubrimiento de los costos de pólizas, seguros, parafiscales y demás, que requiera el personal que prestara el servicio y logística necesaria, para el cumplimiento del objeto del proceso y para atender cada requerimiento que realice el supervisor, para lo cual se entenderá que estos costos están incorporados en el valor total del contrato que se llegase a celebrar, incluyendo los respectivos impuestos, y deducciones de ley, así como el pago de estampillas pro desarrollo de la UPTC.		
17	CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente contrato, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar en la propuesta el Formato No. 1 del presente estudio previo.		
18	**ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:** El oferente debe certificar por escrito: cuales son los sitios (establecimientos o sedes) donde se realizará la preparación de los alimentos y la preparación de los refrigerios, indicando si los servicios se realizaran en diferentes sedes o en la misma, debe relacionar Barrio dirección y		

	teléfono de contacto, esto con el fin de programar y realizar visita por parte de los dueños de la necesidad y determinar si la o las instalaciones ofrecidas son óptimas para la prestación de los servicios. Dichos lugares, sedes o establecimientos pueden ser en propiedad, arriendo, convenio o alianza comercial, **(demostrando para estas dos últimas opciones),** un documento escrito entre las partes, personas naturales y/o jurídicas legalmente constituidas en cámara de comercio, que realizaran las prestaciones de servicio durante la ejecución del contrato, garantizando con ello la disponibilidad a la institución para atender los servicios requeridos por parte del supervisor del contrato. **Nota:** el convenio o alianza comercial se debe presentar junto con la oferta. Una vez adjudicado el futuro contrato se deben autenticar ante notaria y presentar al supervisor del contrato. Teniendo en cuenta que la prestación del servicio se realizara principalmente en la Ciudad de Tunja, se requiere que los posibles oferentes cuenten con lo siguiente: Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, los oferentes deberán contar con sede en la ciudad de Tunja de propiedad y/o en arriendo así: **LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS** **PARA SEDE EN LA CIUDAD DE TUNJA DE PROPIEDAD:** Aportar certificado de cámara de comercio, el establecimiento de comercio deberá estar registrado en catering para eventos en los códigos (código 5621) ò Expendio a la mesa de comidas preparadas (código 5611). **PARA SEDE EN LA CIUDAD DE TUNJA EN ARRIENDO:** Aportar contrato de promesa de arrendamiento y certificado de cámara de comercio, el establecimiento de comercio deberá estar registrado en catering para eventos en los códigos (código 5621) ò Expendio a la mesa de comidas preparadas (código 5611). **LAS INSTALACIONES PRESENTADAS DEBEN ESTAR UBICADA EN LA CIUDAD DE TUNJA Y CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:** • Presentar certificado de existencia o representación legal y/o certificado de matrícula mercantil del hotel o sede presentada para el hospedaje, la cual se debe encontrar vigente. • Registro único tributario. • El futuro contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y salud en el trabajo de todo el personal que labore en dichas instalaciones. • Anexar copia acta de visita de secretaria de salud competente no mayor a seis (6) meses donde se autoriza el funcionamiento para la prestación de servicios de alimentación. En la visita técnica se verificará la documentación aportada en la oferta de manera física junto con el establecimiento de comercio certificado por los oferentes, con el fin de corroborar la veracidad y condiciones del establecimiento, para lo cual, al momento de realizar el informe de evaluación final, el cual deberá ser dirigido al ordenador del gasto, anexará registro fotográfico de la visita realizada a los lugares ofertados, lo anterior, con el fin de dejar constancia del cumplimiento de la capacidad operativa relacionada en el presente ítem. (la visita técnica a los establecimientos es evaluable)		
19	**EL SERVICIO DE HOSPEDAJE** El oferente debe certificar por escrito: cuales son los sitios (establecimientos o sedes) donde se realizará el servicio de hospedaje, indicando si los servicios se realizaran en diferentes sedes o en la misma, debe relacionar Barrio dirección y teléfono de contacto, esto con el fin de programar y realizar visita por parte de los dueños de la necesidad y determinar si la o las instalaciones ofrecidas son óptimas para la prestación de los servicios. Dichos lugares, sedes o establecimientos pueden ser en propiedad, arriendo, convenio o alianza comercial, **(demostrando para estas dos últimas opciones),** un documento escrito entre las partes, personas naturales y/o jurídicas legalmente constituidas en cámara de comercio, que realizaran las prestaciones de servicio durante la ejecución del contrato, garantizando con ello la disponibilidad a la institución para atender los servicios requeridos por parte del supervisor del contrato. **Nota:** el convenio o alianza comercial se debe presentar junto con la oferta. Una vez adjudicado el futuro contrato se deben autenticar ante notaria y presentar al supervisor del contrato. El hotel o sede presentada para el hospedaje debe estar ubicada en la ciudad de Tunja y cumplir con lo siguiente:		

	• Presentar certificado de existencia o representación legal y/o certificado de matrícula mercantil del hotel o sede presentada para el hospedaje, la cual se debe encontrar vigente. • Registro único tributario. • Servicio de recepción 24 horas. • Seguro hotelero a cada uno de los huéspedes • Las habitaciones deben estar en perfecto estado, amoblada con cama individual, baño privado y ducha de agua caliente. • Servicio de limpieza diario en cada una de las habitaciones • Servicio gratuito de WIFI y televisión por cable o satelital • Garantizar la prestación el servicio de alojamiento de forma continua, dando prevalencia a la estadía para el personal policial. • Para el hotel o sede presentada para el hospedaje debe presentar el cumplimiento con la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG SST). "De acuerdo el Artículo 28 de la Resolución 0312 del 2019 la autoevaluación de los estándares mínimos debe encontrarse entre el 90 y 100%. • El futuro contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, seguridad y salud en el trabajo de todo el personal que labore en el hotel. • El oferente certificara que garantizara la disponibilidad del servicio de hospedaje durante la ejecución del contrato previa coordinación con el supervisor del contrato. • El oferente certificará que prestará el servicio con calidad y hospedar a los miembros de la Policía Nacional en diferentes habitaciones según la capacidad del hotel, para alojar mínimo a cincuenta personas, por lo tanto, deberá hacer las coordinaciones necesarias con el supervisor del contrato para ofrecer otro tipo de hotel con el cumplimiento de los mismos requisitos sin costo adicional para la Policía Metropolitana de Tunja. • El oferente certificará que prestará el servicio de hospedaje, en los lugares y en los horarios establecidos por el supervisor. • Los hospedajes deben tener plan y rutas de evacuación caso de emergencia. • Certificar que en caso de presentarse reparaciones locativas fortuitas en las instalaciones de los diferentes hospedajes y/o habitaciones, el contratista deberá informar por escrito al supervisor anexando el listado del personal operario. • Certificar que garantizará la reubicación inmediata del personal policial en caso fortuito sin costo adicional en iguales condiciones. • El oferente aceptará que la Policía Nacional realice los protocolos de seguridad necesarios en cada uno de los hospedajes. • El oferente deberá suministrar un listado del personal que labora en las instalaciones (hotel) y que se en cuentan bajo su cargo, así mismo informar de forma escrita los cambios del personal que labora en el hotel al supervisor del contrato con una antelación de 12 horas. • El contratista deberá suministrar al supervisor del contrato durante la ejecución del contrato, el listado de las personas que se encuentren hospedadas, antes y durante la permanencia del personal policial. • El oferente deberá presentar el registro nacional de turismo de los acondicionados para el hospedaje del personal y acreditación del mismo. • El contratista deberá utilizar un mecanismo de control y seguridad de acceso a las habitaciones, así mismo las instalaciones deben tener cámaras de seguridad. En la visita técnica se verificará la documentación aportada en la oferta de manera física junto con el establecimiento de comercio certificado por los oferentes, con el fin de corroborar la veracidad y condiciones del establecimiento, para lo cual, al momento de realizar el informe de evaluación final, el cual deberá ser dirigido al ordenador del gasto, anexará registro fotográfico de la visita realizada a los lugares ofertados, lo anterior, con el fin de dejar constancia del cumplimiento de la capacidad operativa relacionada en el presente ítem. (la visita técnica a los establecimientos es evaluable)		
20	Los alimentos o servicios que requieran de empaque, como papel envolvente, servilletas y demás utensilios deben de ser nuevos y de materiales reciclables.		
21	El proponente debe certificar que cumplirá con los menús y fechas establecidas en las especificaciones técnicas.		
22	El oferente deberá informar al supervisor el consumo del presupuesto o lo ejecutado y prever que no exceda del presupuesto oficial asignado por una unidad, so pena de correr con los gastos en caso de superar el mismo		
23	El oferente certificará que garantizará un servicio de calidad y estará atento a las sugerencias del supervisor para mejorar el mismo.		
24	El oferente certificará que aceptará reducción del presupuesto asignado en el evento que no ocurra ya sea porque no se requiere la totalidad del servicio u otra situación previa comunicación oficial por parte del supervisor.		
25	**El oferente garantizará y certificará:** que al momento de elaborar la oferta económica los costos indirectos a que haya lugar como: pólizas, costos que surjan del proceso de contratación y la ejecución del contrato correran por su cuenta, la Policía Nacional, no reconocerá ningún reajuste		

	de tarifas o precios durante la vigencia del contrato, por lo tanto el oferente debe proyectar el valor de la oferta por el tiempo de ejecución del respectivo contrato. Sera a cargo del futuro Contratista los costos de pólizas, seguros y demás, del personal que prestara el servicio y logística necesaria, para el cumplimiento del objeto del proceso y para atender cada requerimiento que realice el supervisor, para lo cual se entenderá que estos costos están incorporados en el valor total del contrato que se llegase a celebrar, incluyendo los respectivos impuestos.		
26	Teniendo en cuenta que en las actividades del futuro contrato se encuentra la elaboración de alimentos en grandes proporciones para personal de la Institución, es necesario que el oferente cuente con un equipo profesional y de amplia trayectoria dentro del RECURSO HUMANO que oriente dichos procesos, que garantizara las adecuadas condiciones organolépticas y cumplir con las normas técnicas de preparación y distribución de alimento, exigidos por el Ministerio de Salud, que cumple con las normas higiénicas, de salubridad y adecuada manipulación durante la elaboración y conservación de alimentos. Por lo anterior, el oferente deberá aportar la hoja de vida de un profesional en ingeniería de alimentos, que cuente con un posgrado en seguridad alimentaria y que demuestre experiencia en el manejo y seguimiento alimentario responsable del área de alimentación con carta de compromiso de futura vinculación, contar dentro del equipo de trabajo con mínimo 2 personas que cuenten con certificado de higiene y manipulación de alimentos de mínimo 40 horas, contar dentro del equipo de trabajo con mínimo 1 persona que cuente con diplomado en manejo y manipulación de alimentos con un mínimo de 120 horas el cual debe estar certificado por el Sena, el proponente debe presentar el análisis microbiológico del establecimiento donde preparar los alimentos el cual debe ser expedido por un laboratorio certificado, aportar como minimo 03 hojas de vida de las personas que tendran relacion directa con la preparacion y manipulacion de alimentos, las cuales deberan contrar con curso y certificado de manipulacion de alimentos, con carta de compromiso de futura vinculación.		
27	El oferente deberá CERTIFICAR POR ESCRITO, que cumplirá la normatividad vigente según Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, 1072 de 2015, la "Seguridad y salud en el trabajo (SST) y con las normas que lo complementen o lo modifiquen. 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.		
28	El oferente deberá aportar certificado firmado por el Representante Legal, donde se comprometa a: • Dar cumplimiento al Artículo 2.2.4.6.10. del Decreto 1072 de 2015, responsabilidades de los trabajadores. • Que fueron realizados los exámenes pre ocupacionales al personal que realizará la labor. Así mismo, al momento de adjudicarse el contrato, de requerirse contratar personal nuevo, el contratista se servirá presentar el soporte actualizado.		
29	El oferente deberá acreditar que cuenta con el SSG-SST, y que se encuentra implementado dicho sistema de acuerdo a lo establecido en la Resolución 312 de 2019 expedida por el Ministerio de Trabajo, requisito que será válido presentando la certificación expedida por la ARL con la cual tenga contrato vigente, en el que se evidencie que la Empresa cuenta con el SSG-SST, o se encuentra implementado dicho sistema y el resultado de su autoevaluación o implementación debe ser entre el 80 y el 100%. **Nota:** Deberá anexar la hoja de vida de la responsable del SGSST con la respectiva resolución de la licencia en SST.		
30	Presentar concepto sanitario de establecimientos que se dediquen a la preparación de alimentos expedido por la secretaria de Protección Social, con concepto favorable.		

	PLAZO	El plazo de ejecución del contrato será a partir de la aprobación de las garantías y la notificación del inicio hasta el 31 de octubre de 2024, o hasta agotar el presupuesto asignado lo primero que ocurra.
	OBLIGACIÓN DEL CONTRATISTA	1. Cumplir con el objeto contractual. 2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 3. Responder en los plazos que la POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 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 al Comando de la Policía Metropolitana de Tunja y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 7. Entregar a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el CONTRATANTE, los cuales deberán con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. 8. 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. 9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA los servicios que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. 10. Aplicar buenas prácticas en materia ambiental, 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 productos deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. 11. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
	FORMA DE PAGO	El Comando de la Policía Metropolitana de Tunja pagará el valor del presente contrato de manera total. Teniendo en cuenta los bienes entregados e instalados por el proveedor dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la presentación de la respectiva factura (s) comercial (es); previamente realizados el informe de supervisión, recibido a satisfacción y pago salud pensión y parafiscales, estos documentos deben ser tramitados al Área de Contratación de la Policía Metropolitana de Tunja, por parte del supervisor del contrato. Todos los pagos estarán sujetos a la disponibilidad del PAC - Programa Anual mensualizado de Caja, a la asignación de Recursos de La Dirección Administrativa y Financiera de La Policía Nacional y a las metas macroeconómicas del País. Si los documentos en referencia no se reciben dentro de la fecha estipulada, que una vez recibidos sean devueltos, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, el Comando de la Policía Metropolitana de Tunja, cancelara la (s) factura (s) dentro de los noventa (90) días siguientes de la fecha programada, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. El contratista o proveedor para dar cumplimiento al proceso de recepción de facturación electrónica deberá tener en cuenta el SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA – SIIF NACIÓN CIRCULAR EXTERNA 042 de fecha 26 de diciembre del 2024. Numeral 5. Proceso de recepción de documentos electrónicos (DE) Factura Electrónica, Notas Debito y Notas Crédito El modelo de recepción mantiene los lineamientos establecidos para el envío de los documentos al buzón centralizado del SIIF Nación para las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación. El emisor (contratista y/o proveedor de bienes o prestador de servicios) debe emitir el Documento Electrónico-DE (Factura(s), Nota(s) debito, Nota(s) Crédito) y registrar en datos del Adquiriente el correo electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co y en el campo notas u observaciones, registrar la Posición de Catálogo Institucional (PCI) que identifica a la entidad que gestionará el pago, es decir la unidad o subunidad en la que se registró el compromiso presupuestal; datos del contrato o caja menor; y correo del supervisor o cuentadante de caja menor que aprobará el DE, separados por punto y coma y entre los signos #$ al inicio y final de dicha información, ejemplo: Ejemplo: #$15-03-00;Contratoxyz;PedroPerez@Entidadpgn.gov.co#$ En el evento en que el proveedor al momento de emitir el DE no registre la información en las notas u observaciones como se mencionó en el párrafo anterior y con el fin de agilizar la gestión de estos documentos, el Sistema Facturación Electrónica SIIF Nación los asignará a la Unidad Ejecutora identificada con el Nit reportado en los datos del Adquirente del DE y quedara en estado "Pendiente por distribuir" para que un usuario de la entidad o el supervisor asigne la PCI o se lo asigne para su trámite. IMPORTANTE: La Entidad debe registrar previamente al funcionario o contratista designado como supervisor y Gestor documentos en el SIIF Nación, según lo indicado en el numeral 1 de la presente circular, al igual que, la entidad debe dar indicaciones claras y exactas a los proveedores y/o contratitas de la anterior información, con el fin de generar un proceso de recepción con éxito,

		adicionalmente, se recomienda realizar el registro de los usuarios a la mayor brevedad posible para no tener contratiempos en la gestión de estos a partir del 1 de enero de 2024. Para la gestión de los documentos recepcionados por parte de los usuarios de las entidades se mantiene el link de acceso al aplicativo dispuesto en la página web del SIIF Nación. Acceso al SIIF Nación /Usuario Supervisor Aprobación Factura Electrónica. La guía que contiene el procedimiento para la aprobación/rechazo de Documento Electrónico-DE (Factura(s), Nota(s) debito, Nota(s) Crédito) y la reasignación la encontraran en la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público/SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Proceso de Recepción de Facturas para pago. El abono en cuenta se realizará a cuenta bancaria de titularidad del oferente, en estado activa y vigente, sin restricciones y situaciones administrativas que imposibiliten el pago, para lo cual el oferente entregará certificación de cuenta bancaria no mayor a 30 días de expedición (vigente) y formulario de inscripción No. 2 "CUENTA BANCARIA". Nota 1: en cuanto se refiere al pago de los aportes al sistema de seguridad social integral, de conformidad con lo previsto en el Decreto 1273 de 2018, EL CONTRATISTA lo realizará mes vencido considerando para efectos de liquidación de los mismos, el pago recibido en el mes inmediatamente anterior. Nota 2: la entidad en el evento que la Ley lo prevea hará los descuentos de soportes al Sistema. Nota 3: El oferente deberá adquirir la estampilla "Pro desarrollo de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia", por valor del uno por ciento (1%) del valor neto a pagar, la cual se deberá adquirir en las sedes de la Universidad, haciéndola llegar a la oficina de tesorería de la Policía Metropolitana de Tunja, según ordenanza número 030 del 25 de octubre de 2005, y según lo establecido en la Circulares No. 34 y 35 de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia – UPTC-, en la que se estableció: En cumplimiento al Artículo 13 de la Ley 2052 del 25 de agosto de 2020, relacionada con la racionalización de trámites, la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia adoptó e implementó la Estampilla ProDesarrollo UPTC de manera electrónica, en tal sentido la Administración de la Universidad informa a todos los contratistas el proceso a seguir para el pago y adquisición de las mismas, así: De acuerdo al valor de cada contrato (Ordenes de servicio, Ordenes de Compras, Contratos de cuantías mayores, Contratos de Prestación de Servicios), a partir de la fecha, los contratistas realizarán de manera personal el pago correspondiente por concepto de Estampilla liquidando sobre el valor del contrato, el 1%, aproximándolo al digito de $1000 más cercano, según lo establecido en la Ordenanza No. 030 de 2005, expedida por la Asamblea de Boyacá". Nota 4: Estampilla establecida mediante Ordenanza No. 030 de 2005 "Por medio de la cual se ordena la emisión de la estampilla pro desarrollo de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia", en sus artículos 3 hecho generador, articulo 6 causación y articulo 7 base gravable

RIESGO DE LA CONTRATACIÓN

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO MÁS EL PLAZO CONTRACTUAL PREVISTO PARA LA LIQUIDACION	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 10% 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 TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTIA UNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DE LOS BIENES	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DE LOS BIENES ESTIMADOS EN EL DIEZ PORCIENTO (10%) DEL	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN (1) AÑO CONTADO A PARTIR DE LA FECHA DE RECIBIDO A SATISFACCION DE LOS BIENES	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS BIENES DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA TÉCNICA. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DE LOS BIENES LO QUE CUBRIRÍA EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA

			VALOR TOTAL DEL CONTRATO			POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA NO ENTREGA DE LOS BIENES REQUERIDOS.

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS CALENDARIO	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, LA POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERONLUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR TOTAL DE LA ACEPTACION DE LA OFERTA	CONTRATISTA	EL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL VALOR TOTAL DE LA ACEPTACION DE LA OFERTA 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

VALOR OFRECIDO	Es de aclarar que al ofrecer los precios el cotizante deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurre por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, constitución garantía única, transporte, operarios, etc. Quien cotiza deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra para la suscripción, legalización y ejecución del contrato, IVA, ICA, Rete fuente por servicios y el valor de estampillas UPTC (ordenanza 030 del 25/10/2005 - 1% excluidos impuestos)
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIONES	El proveedor que desee cotizar cuenta con cinco (05) días después de la presente solicitud de cotización, para entregar la respectiva cotización, ésta debe ir dirigida, Policía Metropolitana de Tunja, ubicada en la carrera 11 19-85 ó debe ser enviada al correo electrónico: metun.grulo@policia.gov.co

Nota: la cotización se debe enviar teniendo en cuenta la descripción de los servicios establecidos en el formato, con el logo de la empresa o almacén, NIT, teléfono, dirección, ciudad, correo electrónico.

Atentamente,

Subintendente **JHON JARVIN PINZÓN HERNÁNDEZ**
Responsable Servicios Generales Policía Metropolitana de Tunja

Carrera 11 19 85 Tunja
Teléfonos: 3124930223
metun.grulo@policia.gov.co
www.policía.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA
GRUPO LOGÍSTICO

No. GS-2024 - 026407 - METUN –GRULO – 20.1

Tunja 02 de abril de 2024

Señor Intendente Jefe
FERNANDO MARTÍNEZ BARRETO
Jefe Grupo de Talento Humano Policía Metropolitana de Tunja (E)
Carrera 11 19-85
Ciudad

Asunto: solicitud listado posibles supervisores.

En atención a la resolución Número 00090 del 15 de enero del 2018 "por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la policía nacional, adoptado mediante resolución número 03049 del 2014 en su capítulo XII supervisor/interventoría", de manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi Capitán, autorice y ordene a quien corresponda se expida la matriz más adelante relacionada, el listado del personal en el grado de Oficial o Suboficial (Mando de Nivel Ejecutivo) que laboren en la Policía Metropolitana de Tunja, el cual tenga el perfil para ejercer la posible supervisión del proceso cuyo objeto es "***EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA",*** lo anterior con el fin de continuar con la estructuración del proceso en mención.

GR	MONBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO

Atentamente.

Subintendente **JOHN JAIRWIN PINZON HERNÁNDEZ**
Responsable Servicios Generales Policía Metropolitana de Tunja

Anexo: no

Carrera 11 19 -85 Tunja
Teléfono 316-6264255
metun.grulo@policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

Nuevo Milenio

1 DE ABRIL DE 2024

SEÑORES

POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA

REF: COTIZACION

ITEN	MENU	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO COTIZADO CON IVA
1	DESAYUNOS	**MENÚ 1** TAMAL (masa de arroz y harina de maíz, arveja, pollo, costilla, zanahoria, empacado en hoja de plátano, preparado para el consumo, peso de 350 a 400 gr). Incluye: • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas). • un pan (50 gr). Nota: El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$21.000
2		**MENÚ 2** Cacerola de huevos rancheros, fritos o revueltos incluye: • arroz (100 gr). • 01 arepa rellena de queso. • bebida achocolatada reconocida en leche (300 ml)	**unidad**	$18.600

Dirección: Calle 20A No. 19-72 Barrio El Milagro - Tunja - Boyacá
Teléfonos: 312 3861296 - 310 8544102
E - mail: neilycoy@hotmail.com

Nuevo Milenio

	Nota: El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato		
3	**MENÚ 3** Omelette de jamón y queso incluye: • arroz (100 gr). • 01 croissant, • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas) o Jugo natural de naranja o mandarina (9 onzas). **Nota:** El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$18.600
4	**MENÚ 4** • Caldo de papa con pollo o carne (17oz). • Pan recién horneado (45 gr). • Waffles o pancakes (80gr). • Bebida caliente café - te - chocolate -agua de panela (10 onzas).	**unidad**	$18.600

Dirección: Calle 20A No. 19-72 Barrio El Milagro - Tunja - Boyacá
Teléfonos: 312 3861296 - 310 8544102
E - mail: nellycoy@hotmail.com

Nuevo Milenio

		Nota: El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
5	**ALMUERZOS**	**MENÚ 1** • Crema de pollo, chuleta de cerdo en salsa (200 gr). • Arroz (100 gr). • Papa risada gratinada con queso (80 gr). • Ensalada de legumbres (lechuga, arveja, zanahoria, y cebolla cabezona 100 gr). • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$25.700
6		**MENÚ 2** • Sopa del día (17 onzas), • arroz (100 gr), • pescado (180 gr), • papa frita (100 gr), • ensalada dulce (100 gr), • jugo natural (6 onzas) o bebida gaseosa reconocida (250 ml). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	27000
7		**MENÚ 3** • Arroz (100 gr),	**unidad**	$25.000

Dirección: Calle 20A No. 19-72 Barrio El Milagro - Tunja - Boyacá
Teléfonos: 312 3861296 - 310 8544102
E - mail: nellycoy@hotmail.com



		• frijol (200 gr), • carne de cerdo - pollo o res (200gr), • papa salada (100 gr) y una tajada de plátano frito, • jugo en envase tetra pack (200 ml) o bebida gaseosa reconocida (250 ml) **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
8	CENA	**MENÚ 1** • Sopa del día (17 oz), • ensalada de verduras (120 gr), • arroz (120 gr), • yuca frita (120 gr), • carne asada (180 gr), • jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$25.000
9		**MENÚ 2** • Arroz (100 gr), • Carne de res, pollo o cerdo frito (180 gr), • Puré de papa (100 gr), • Ensalada dulce (100 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$24.000

Dirección: Calle 20A No. 19-72 Barrio El Milagro - Tunja - Boyacá
Teléfonos: 742 2661296 - 310 8544102
E - mail: nellyoy@hotmail.com

Nuevo Milenio

10		**MENÚ 3** • Macarrones con pollo y queso (100 gr), • Milanesa de pollo (120 gr), • Arroz (100 gr), • Papa a la francesa (8 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$24.000
11		**MENÚ 4** • Pollo o carne a la plancha (200 gr), • Arroz (100 gr), • Papa dorada (50 gr), una tajada de plátano frito, • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$25.000
12	**SUMINISTRO DE REFRIGERIOS**	**HAMBURGUESA** **INCLUYE:** • Pan redondo con semillas de ajonjolí. • Carne de res ahumada o pollo apanado (300 gr). • Una tajada de jamón • Una tajada de queso doble crema. • lechuga, tomate. • 02 sobres de salsa tomate y salsa rosada. • Porción de papa a la francesa 100 gr.	**unidad**	$23.000

Dirección: Calle 20A No. 19-72 Barrio El Milagro - Tunja - Boyacá
Teléfonos: 312 3861296 - 310 8544102
E - mail: nellycoy@hotmail.com

Nuevo Milenio

		• Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** La hamburguesa deben ser entregadas en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
13		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cerdo. • Una tajada de pavo. • Una tajada de pernil de cordero. • Dos tajadas de queso tipo mozzarella. • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas todos, los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$26.000
14		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cordero • Una tajada de pavo • Una tajada de pernil de cerdo • Una tajada de jamón ahumado • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida).	**unidad**	$26.000

Dirección: Calle 20A No. 19-72 Barrio El Milagro - Tunja - Boyacá
Teléfonos: 312 3861296 - 310 8544102
E - mail: nellycoy@hotmail.com

Nuevo Milenio

		Nota: El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
15		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Dos tajadas de jamón de pollo • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml. **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$23.000
16		**¼ DE POLLO** **INCLUYE:** • (Pierna pernil – ala pechuga) 125 gramos asado o broaster • 03 papas saladas. • 01 arepa. • 02 sobres de miel 30 gr, 02 sobres de ají 30 gr. • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El ¼ de pollo debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye guantes plásticos y toallita húmeda aseo personal, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$19.000
17		**LASAÑA PERSONAL DE 250 GR.**	**unidad**	$18.000

Dirección: Calle 20A No. 19-72 Barrio El Milagro - Tunja - Boyacá
Teléfonos: 312 3861296 - 310 8544102
E - mail: nellycoy@hotmail.com

Nuevo Milenio

		INCLUYE: • 150 gr de carne (cerdo o ternera) • 100-120 gr. de queso, • Bebida carbonatada pet 250 ml (marca reconocida)., • 2 tajadas de pan de ajo. **Nota:** (la lasaña deberá ser empacada en forma individual y entregada en empaque biodegradable, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual.		
18	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO**	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA.** Las habitaciones deben estar totalmente equipadas (amobladas), contar con cama individual, servicio de wi-fi, servicio de televisión por cable, servicio de limpieza diaria, baño privado. **Nota:** Acomodación máxima de tres (3) personas por habitación.	**unidad**	$94.000

NELLY COY

REPRESENTANTE LEGAL

Dirección: Calle 20A No. 19-72 Barrio El Milagro - Tunja - Boyacá
Teléfonos: 312 3861296 - 310 8544102
E - mail: nellycoy@hotmail.com

CJG

Tunja 1 de abril de 2024

Señores
POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA
COTIZACION DE SERVICIOS

ITEN	MENU	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO COTIZADO CON IVA
1	DESAYUNOS	**MENÚ 1** TAMAL (masa de arroz y harina de maíz, arveja, pollo, costilla, zanahoria, empacado en hoja de plátano, preparado para el consumo, peso de 350 a 400 gr). Incluye: • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas). • un pan (50 gr). Nota: El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$20.000
2		**MENÚ 2** Cacerola de huevos rancheros, fritos o revueltos incluye: • arroz (100 gr). • 01 arepa rellena de queso. • bebida achocolatada reconocida en leche (300 ml) **Nota:** El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato	**unidad**	$18.300
3		**MENÚ 3** Omelette de jamón y queso incluye: • arroz (100 gr).	**unidad**	$18.300

		• 01 croissant, • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas) o Jugo natural de naranja o mandarina (9 onzas). **Nota:** El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
		MENÚ 4 • Caldo de papa con pollo o carne (17oz). • Pan recién horneado (45 gr). • Waffles o pancakes (80gr). • Bebida caliente café - te - chocolate -agua de panela (10 onzas). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$18.300
	ALMUERZOS	**MENÚ 1** • Crema de pollo, chuleta de cerdo en salsa (200 gr). • Arroz (100 gr). • Papa risada gratinada con queso (80 gr). • Ensalada de legumbres (lechuga, arveja, zanahoria, y cebolla cabezona 100 gr). • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml),	**unidad**	$24.700

		Nota: El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
6		**MENÚ 2** • Sopa del día (17 onzas), • arroz (100 gr), • pescado (180 gr), • papa frita (100 gr), • ensalada dulce (100 gr), • jugo natural (6 onzas) o bebida gaseosa reconocida (250 ml). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	26000
7		**MENÚ 3** • Arroz (100 gr), • frijol (200 gr), • carne de cerdo - pollo o res (200gr), • papa salada (100 gr) y una tajada de plátano frito, • jugo en envase tetra pack (200 ml) o bebida gaseosa reconocida (250 ml) **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$26.000
8	**CENA**	**MENÚ 1** • Sopa del día (17 oz), • ensalada de verduras (120 gr), • arroz (120 gr), • yuca frita (120 gr), • carne asada (180 gr). • jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml),	**unidad**	$25.000

		Nota: El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
9		**MENÚ 2** • Arroz (100 gr), • Carne de res, pollo o cerdo frito (180 gr), • Puré de papa (100 gr), • Ensalada dulce (100 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$25.000
10		**MENÚ 3** • Macarrones con pollo y queso (100 gr), • Milanesa de pollo (120 gr), • Arroz (100 gr), • Papa a la francesa (8 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$25.000
11		**MENÚ 4** • Pollo o carne a la plancha (200 gr), • Arroz (100 gr), • Papa dorada (50 gr), una tajada de plátano frito, • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$25.000
12	SUMINISTRO DE REFRIG	**HAMBURGUESA**	**unidad**	$24.000

		INCLUYE: • Pan redondo con semillas de ajonjolí. • Carne de res ahumada o pollo apanado (300 gr). • Una tajada de jamón • Una tajada de queso doble crema. • lechuga, tomate. • 02 sobres de salsa tomate y salsa rosada. • Porción de papa a la francesa 100 gr. • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** La hamburguesa deben ser entregadas en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
13		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cerdo. • Una tajada de pavo. • Una tajada de pernil de cordero. • Dos tajadas de queso tipo mozzarella. • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas todos, los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$24.000
14		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cordero • Una tajada de pavo • Una tajada de pernil de cerdo	**unidad**	$24.000

		• Una tajada de jamón ahumado • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
15		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Dos tajadas de jamón de pollo • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml. **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$21.000
16		**¼ DE POLLO** **INCLUYE:** • (Pierna pernil – ala pechuga) 125 gramos asado o broaster • 03 papas saladas. • 01 arepa. • 02 sobres de miel 30 gr, 02 sobres de ají 30 gr. • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El ¼ de pollo debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye guantes plásticos y toallita húmeda aseo personal, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$18.000
17		**LASAÑA PERSONAL DE 250 GR.**	**unidad**	$17.000

		INCLUYE: • 150 gr de carne (cerdo o ternera) • 100-120 gr. de queso, • Bebida carbonatada pet 250 ml (marca reconocida)., • 2 tajadas de pan de ajo. **Nota:** (la lasaña deberá ser empacada en forma individual y entregada en empaque biodegradable, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual.		
18	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO**	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA.** Las habitaciones deben estar totalmente equipadas (amobladas), contar con cama individual, servicio de wi-fi, servicio de televisión por cable, servicio de limpieza diaria, baño privado. **Nota:** Acomodación máxima de tres (3) personas por habitación.	**unidad**	$93.000

Atentamente

GISSELA ZAMBRANO GUARIN
CELULAR 3105657272

World A.S
Logística

Tunja 1 de Abril de 2024

Señores

POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA

REF:COTIZACION

ITEN	MENU	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR UNITARIO COTIZADO CON IVA
1	DESAYUNOS	**MENÚ 1** TAMAL (masa de arroz y harina de maíz, arveja, pollo, costilla, zanahoria, empacado en hoja de plátano, preparado para el consumo, peso de 350 a 400 gr). Incluye: • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas). • un pan (50 gr). Nota: El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$19.500
2		**MENÚ 2** Cacerola de huevos rancheros, fritos o revueltos incluye: • arroz (100 gr). • 01 arepa rellena de queso. • bebida achocolatada reconocida en leche (300 ml)	**unidad**	$18.800

Cel. 310 588 61 52 - 312 504 34 43
Cra 12 - 19 - 67
E-mail: WorlA.SLogistica@gmail.com

World A.S
Logística

		Nota: El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato		
3		**MENÚ 3** Omelette de jamón y queso incluye: • arroz (100 gr). • 01 croissant, • Vaso o pocillo de chocolate (9 onzas) o Jugo natural de naranja o mandarina (9 onzas). **Nota:** El menú 1 debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$18.800
4		**MENÚ 4** • Caldo de papa con pollo o carne (17oz). • Pan recién horneado (45 gr). • Waffles o pancakes (80gr). • Bebida caliente café - te - chocolate -agua de panela (10 onzas). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$18.800
5	ALMUERZOS	**MENÚ 1**	**unidad**	$26.700

Cel. 310 588 61 52 - 312 504 34 43
Cra 12 - 19 - 67
E-mail: WorlA.SLogistica@gmail.com

		• Crema de pollo, chuleta de cerdo en salsa (200 gr). • Arroz (100 gr). • Papa risada gratinada con queso (80 gr). • Ensalada de legumbres (lechuga, arveja, zanahoria, y cebolla cabezona 100 gr). • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
6		**MENÚ 2** • Sopa del día (17 onzas), • arroz (100 gr), • pescado (180 gr), • papa frita (100 gr), • ensalada dulce (100 gr), • jugo natural (6 onzas) o bebida gaseosa reconocida (250 ml). **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	26700
7		**MENÚ 3** • Arroz (100 gr), • frijol (200 gr), • carne de cerdo - pollo o res (200gr), • papa salada (100 gr) y una tajada de plátano frito, • jugo en envase tetra pack (200 ml) o bebida gaseosa reconocida (250 ml)	**unidad**	$26.700

Cel. 310 588 61 52 - 312 504 34 43
Cra 12 - 19 - 67
E-mail: WorlA.SLogistica@gmail.com

		Nota: El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
8	CENA	**MENÚ 1** • Sopa del día (17 oz), • ensalada de verduras (120 gr), • arroz (120 gr), • yuca frita (120 gr), • carne asada (180 gr), • jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$24.000
9		**MENÚ 2** • Arroz (100 gr), • Carne de res, pollo o cerdo frito (180 gr), • Puré de papa (100 gr), • Ensalada dulce (100 gr), • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$24.000
10		**MENÚ 3** • Macarrones con pollo y queso (100 gr), • Milanesa de pollo (120 gr), • Arroz (100 gr), • Papa a la francesa (8 gr),	**unidad**	$24.000

Cel. 310 588 61 52 - 312 504 34 43
Cra 12 - 19 - 67
E-mail: WorlA.SLogistica@gmail.com

		• Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
11		**MENÚ 4** • Pollo o carne a la plancha (200 gr), • Arroz (100 gr), • Papa dorada (50 gr), una tajada de plátano frito, • Jugo natural (6 oz) o bebida gaseosa reconocida (250 ml), **Nota:** El menú debe ser servido a la mesa o entregado en empaque individual biodegradable para su transporte, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$24.000
12	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS	**HAMBURGUESA** **INCLUYE:** • Pan redondo con semillas de ajonjolí. • Carne de res ahumada o pollo apanado (300 gr). • Una tajada de jamón • Una tajada de queso doble crema. • lechuga, tomate. • 02 sobres de salsa tomate y salsa rosada. • Porción de papa a la francesa 100 gr. • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** La hamburguesa deben ser entregadas en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$23.000
13		**SÁNDWICH PERSONAL**	**unidad**	$25.000

Cel. 310 588 61 52 - 312 504 34 43
Cra 12 - 19 - 67
E-mail: WorlA.SLogistica@gmail.com

World A.S
Logística

		INCLUYE: • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cerdo. • Una tajada de pavo. • Una tajada de pernil de cordero. • Dos tajadas de queso tipo mozzarella. • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas todos, los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
14		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:** • Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Una tajada de pernil de cordero • Una tajada de pavo • Una tajada de pernil de cerdo • Una tajada de jamón ahumado • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$25.000
15		**SÁNDWICH PERSONAL** **INCLUYE:**	**unidad**	$20.000

Cel. 310 588 61 52 - 312 504 34 43
Cra 12 - 19 - 67
E-mail: WorlA.SLogistica@gmail.com

World A.S
Logistica

		• Pan alineado de 21 centímetros de largo aprox. • Dos tajadas de jamón de pollo • Dos tajadas de queso tipo mozzarella • (lechuga, tomate y salsa de la casa en sobre o empaque individual). • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml. **Nota:** El Sándwich debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye servilletas, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.		
16		**¼ DE POLLO** **INCLUYE:** • (Pierna pernil – ala pechuga) 125 gramos asado o broaster • 03 papas saladas. • 01 arepa. • 02 sobres de miel 30 gr, 02 sobres de ají 30 gr. • Bebida gaseosa no retornable pet de 250 ml (marca reconocida). **Nota:** El ¼ de pollo debe ser entregado en empaque biodegradable en **(caja individual)**, incluye guantes plásticos y toallita húmeda aseo personal, todos los servicios deben ser coordinados con el supervisor del contrato.	**unidad**	$18.000
17		**LASAÑA PERSONAL DE 250 GR.** **INCLUYE:** • 150 gr de carne (cerdo o ternera) • 100-120 gr. de queso, • Bebida carbonatada pet 250 ml (marca reconocida)., • 2 tajadas de pan de ajo.	**unidad**	$18.000

Cel. 310 588 61 52 - 312 504 34 43
Cra 12 - 19 - 67
E-mail: WorlA.SLogistica@gmail.com

World A.S
Logistica

		Nota: (la lasaña deberá ser empacada en forma individual y entregada en empaque biodegradable, debe incluir juego de cubiertos y servilletas en empaque individual.		
18	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO**	**SERVICIO DE ALOJAMIENTO POR PERSONA.** Las habitaciones deben estar totalmente equipadas (amobladas), contar con cama individual, servicio de wi-fi, servicio de televisión por cable, servicio de limpieza diaria, baño privado. **Nota:** Acomodación máxima de tres (3) personas por habitación.	**unidad**	$90.000

Este valor incluye impuesto al consumo y demás impuestos y estampillas

Atentamente

ANGIE DAYHANA SOTO

REPRESENTANTE LEGAL

WORLD A.S LOGISTICA

CELULAR 3105886152

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA
GRUPO LOGÍSTICO

No. GS-2024 - 026453 - METUN –GRULO – 29.25

Tunja 02 de abril de 2024

Señor coronel
MARCOS WILSON FORERO RUGE
Comandante Policía Metropolitana de Tunja
Carrera 11 19-85
Ciudad

Asunto: solicitud inicio proceso de contratación suministro de alimentación y alojamiento.

De manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi Coronel, tenga a bien autorizar el inicio del proceso de contratación que tiene por objeto la "***EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA***", teniendo en cuenta la asignación de recursos establecidos en el Plan Anual de Adquisiciones 2024, por un valor estimado de ***ochenta millones de pesos*** ($80.000.000,00), incluido el valor del IVA, impuestos, tasas, contribuciones y/o tributos, de acuerdo al estudio de mercado, así:

POLICIA METROPOLIATA DE TUNJA

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR TOTAL
1	A-02-02-02-006-003	METUN	EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA	10	1	80.000.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO						85.000.000,00

La Policía Metropolitana de Tunja, requiere contar con el suministro de alimentación (desayuno, almuerzo, cena), refrigerios y alojamiento para el personal que integre los diferentes dispositivos policiales, con ocasión a los diferentes servicios de Policía de la institución, cuyo objetivo principal es preservar la tranquilidad y percepción ciudadana, garantizando con ello la convivencia pacífica, por lo tanto, se requiere comprometer al mayor número de efectivos de la Policía en planes de disuasión, prevención y control en la jurisdicción de la Policía Metropolitana de Tunja. Por ello y con el fin de brindar las mejores condiciones al personal uniformado, se requiere contratar la prestación del servicio de alimentación y refrigerios y hospedaje según la necesidad de la Policía Metropolitana de Tunja y las Estaciones de Policía que no cuentan con

convenios por parte de las Alcaldías y que le permita al personal contar con las necesidades básicas para el cumplimiento del ejercicio de sus deberes, garantizar la calidad, continuidad y oportunidad del servicio de Policía, para su bienestar y como apoyo logístico a su labor dentro de su misionalidad que le asiste constitucionalmente, debido a que la Policía Nacional es un cuerpo armado de naturaleza civil, constituido para prestar un servicio público de carácter permanente, atendiendo la misionalidad constitucional y legal.

Atentamente.



Subintendente **JHON JAIRWIN PINZON HERNÁNDEZ**
Responsable servicios generales Policía Metropolitana de Tunja

Anexo: no

Carrera 11 19 -85 Tunja
Teléfono 3124930223
metun.grulo@policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA
GRUPO LOGÍSTICO

No. GS-2024 - 026585 - METUN –GRULO – 29.25

Tunja 02 de abril de 2024

Señor coronel
MARCOS WILSON FORERO RUGE
Comandante Policía Metropolitana de Tunja
Carrera 11 19-85
Ciudad

Asunto: solicitud asignación supervisor proceso de contratación.

Teniendo en cuenta el comunicado oficial GS-2024-026530-METUN, en el cual la Jefe de Talento Humano emite el listado de los funcionarios idóneos para ejercer la posible supervisión del proceso que tiene por objeto ***"EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA"***, de manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi Coronel, estudie la posibilidad de designar el posible supervisor del proceso anteriormente mencionado de acuerdo al siguiente listado así:

GR	APELLIDOS Y NOMBRES	CÉDULA	CARGO	Fecha inicio en el cargo	Nivel de Estudios	Idoneidad
TE	VIRGUEZ JONATHAN FERNEY	1053324877	JEFE GRUPO LOGÍSTICO	29/08/2023	DIPLOMADO EN CONTRATACION ESTATAL	91.28
SI	PINZON HERNANDEZ JHON JARWIN	7187768	RESPONSABLE SERVICIOS GENERALES	21/09/2023	TECNICO PROFESIONAL EN SERVICIO DE POLICIA	58.33
PT	RODRÍGUEZ VEGA ARNOLD MAURICIO	1049628766	AUXILIAR DE ALMACÉN	27/10/2019	TÉCNICO PROFESIONAL EN SERVICIO DE POLICÍA	80.66

Atentamente.

Subintendente **JHON JARWIN PINZÓN HERNÁNDEZ**
Responsable servicios generales Policía Metropolitana de Tunja

Anexo: no

Carrera 11 19 -85 Tunja
Teléfono 3124930223
metun.grulo@policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA
GRUPO LOGÍSTICO

No. GS-2024 – 026435 - METUN –GRULO – 29.1

Tunja 02 de abril de 2024

Señorita Mayor
JEFERSSON MAURICIO HERNÁNDEZ SILVA
Jefe Administrativo Policía Metropolitana de Tunja
Carrera 11 19 - 85
Ciudad

Asunto: Solicitud expedición Certificado de Disponibilidad Presupuestal

Respetuosamente me permito solicitar a mi Mayor, ordene a quien corresponda, expedir el certificado de disponibilidad presupuestal para el estudio previo que tiene por objeto ***"EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA"***, así:

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	DESTINO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL
POLICIA METROPOLITANA DE TUNJA					
1	A-02-02-02-006-003	METUN GRULO	UNIDAD	EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA	80.000.000,00
VALOR TOTAL					80.000.000,00

Atentamente.

Subintendente **JHON DARWIN PINZÓN HERNÁNDEZ**
Responsable servicios generales Policía Metropolitana de Tunja

Anexo: si

Carrera 11 19 -85 Tunja
Teléfono 3124930223
metun.grulo@policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA
GRUPO CONTRATOS

No. GS-2024 – 027238 -AREAD – GRUCO- 20.1

Tunja, 04 de abril de 2024

Señora intendente jefe
MARIA ANTONIA CELY MORALES
Jefe Presupuesto Policía Metropolitana de Tunja
Carrera 11 19-85
Tunja.

Asunto: Solicitud Certificado de Disponibilidad Presupuestal y CDP.

De manera atenta y respetuosa me permito solicitar a mi Intendente Jefe, expedir la solicitud del CDP y Certificado de Disponibilidad Presupuesta, para el proceso que tiene por objeto la "EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (DESAYUNO, ALMUERZO, CENA, REFRIGERIOS), PARA EL PERSONAL QUE APOYARA LOS SERVICIOS ESPECIALES Y FESTIVIDADES EN LA POLICÍA METROPOLITANA DE TUNJA", teniendo en cuenta el Plan de Compras No. 046 del 26/03/2024 quien certifica un total de OCHENTA MILLONES DE PESOS ($80.000.000,00).

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA,	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA,
1	A-02-02-02-006-003	METUN	ALOJAMIENTO SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS	10	1	80.000.000,00	80.000.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							**80.000.000,00**

De lo anterior, teniendo en cuenta que el responsable del Grupo de Contratos METUN de expedir solicitud de CDP, se encuentra de permiso.

Atentamente,

Subintendente **JUAN MANUEL HERNÁNDEZ CIPAMOCHA**
Jefe Grupo Contratos Policía Metropolitana de Tunja (E)

Elaboró: SI Edwin Leonardo Robles
AREAD-GRUCO

Fecha de elaboración: 04-04-2024
Ubicación: E:\Documentos 2024 \\5.Contratos\\. Suministro de Alimentación

Carrera 11 19 -85 Tunja
Teléfonos: 21058
metun.guged@policia.gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACION PÚBLICA