No. GS-2024- 080413 / AREAD – GRUCO

Valledupar, 30 SEP 2024

Señor
LUCIA DEL CARMEN SOTO PEÑA
Identificado con C.C. No. 50.934.517 de Montería
Calle 11C No.26-29
Teléfono: 3013080415
Valledupar.

Asunto: Aceptación oferta proceso de mínima cuantía PN DECES MIC 031 2024.

Con toda atención me permito informar que la propuesta presentada por usted, el día 19/09/2024 a las 4:57 PM mediante plataforma SECOP II, dentro del proceso de mínima cuantía PN DECES MIC 031 2024, cuyo objeto es el "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE APOYO A LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA Y DEMAS SERVICIOS ANEXOS A REALIZARSE EN EL DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR", fue aceptada por la suma de **TREINTA MILLONES DE PESOS MCLMV/ ($30.000.000,00), incluido impuesto**, en los siguientes términos, así:

ACEPTACION DE OFERTA	**No. 23-7-10028-2024**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA - DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel EDUARDO CHAMORRO PINZÓN
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	94.529.605 de Cali
CARGO	Comandante del Departamento de Policía Cesar
RESOLUCIÓN MINISTERIAL	Resolución No. 3334 del 30/08/2023, emanada del Ministerio de Defensa Nacional.
CONTRATISTA	Contratista: LUCIA DEL CARMEN SOTO PEÑA C.C. No. 50.934.517 de Montería Dirección: Calle 11C No.26-29 Tel: 3013080415
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el Jefe del Grupo Logístico del Departamento de Policía Cesar, o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Ordenador del gasto, quienes verificarán la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018, y supervisara la ejecución del presupuesto asignado para servicio de alimentación en la presente vigencia, el cual se desarrollara de acuerdo a la necesidad que se presente en el Departamento del Cesar con el personal de la Policía Nacional de acuerdo a las tarifas contratadas que surjan en el presente contrato, así mismo presentarán informes de supervisión mensual.

FORMA DE PAGO	El pago se realizará dentro de los 60 días calendario siguiente a la radicación de la factura, con la constancia de recibo a satisfacción del servicio, suscrita por el supervisor del contrato, junto con los documentos requeridos por la Dirección Administrativa y *Financiera*, de acuerdo al derecho a turno y la programación del Plan Anual de Caja (PAC). Los documentos deben ser entregados en la oficina de central de cuentas, y posteriormente serán tramitados al grupo contractual del Departamento de Policía de Cesar, donde, de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 "Derecho a Turno" se le asignará el respectivo turno de pago. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos para el pago a más tardar el día veinticuatro (24) del mes en el cual se venció el plazo de ejecución, o del mes siguiente si el plazo es posterior al día 24, los pagos contra entrega se realizarán dentro de los noventa (90) días calendario siguientes. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC siempre y cuando los dineros se hayan situado por el Tesoro Nacional. De igual forma se realizarán las coordinaciones con la empresa contratante para establecer las fechas de facturación. Si los documentos en referencia son devueltos por El Departamento de Policía Cesar, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, El Departamento de Policía Cesar, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. El contratista deberá presentar con la oferta la Certificación de existencia de Cuenta Corriente o de ahorros en original expedida por la entidad bancaria. El acta de entrega, aunque se encuentre suscrita por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de El Departamento de Policía Cesar, del bien y/o servicio suministrado y por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la calidad, cantidad y buena calidad del bien y/o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil. Si el acta de entrega no ha sido bien elaborada o no se acompaña a esta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores sólo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas a El Departamento de Policía Cesar. ***NOTA 1: Para cada pago de cuentas, el contratista deberá subir al SECOPII la factura del pago correspondiente para su respectiva aprobación por parte del área financiera del Departamento de Policía Cesar, para lo cual deberá observar el procedimiento establecido en la guía para hacer gestión contractual en el SECOP II de Colombia Compra Eficiente.*** **NOTA 2**: Para cada pago de cuentas, el contratista deberá certificar el cumplimiento de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscal de conformidad a lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 41 de la ley 80 de 1993, modificada por el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. Por lo cual, el contratista presentará con la correspondiente factura la certificación de Aportes Parafiscales, donde conste dicho cumplimiento firmado por el representante legal y/o

	revisor fiscal, si conforme a las normas pertinentes estuviera obligado a tenerlo. **NOTA 3**: cumplir con el procedimiento establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público a través de la circular externa 016 del 09/03/2021, por medio de la cual se implementa el *"Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito"*, con aplicación obligatoria a partir del 01 de abril de 2021. **Actividades y roles que se deben considerar en el proceso de recepción de factura** **Contratista o proveedor** Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor**: en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. Registrar en la sección de la factura **Datos del adquiriente**: en el campo "correo" el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, este la envíe automáticamente. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento Zip (PDF, XML). **Diligenciar Notas finales de la factura** en esta sección de la factura los datos de la entidad, número de contrato y correo del supervisor, al que enviará la factura para aprobación, esta información debe relacionarse con la siguiente estructura: **Ejemplo: #$16-01-01-D15;23-8-10001-2024;lis.narvaez@correo.policia.gov.co#$** Inicia con el código #$ | Incluir código de identificación en SIIF de cada unidad, a la cual le va a enviar la factura | Punto y coma para separar ; | Número del contrato, puede ir separado con guiones | Punto y coma para separar ; | correo del supervisor o cuentadante de caja menor | Finaliza con el código #$ #$ | 16-01-01-D15 | ; | #contrato | ; | supervisor.xx@correo.policia.gov.co | #$ NOMBRE BENEFICIARIO: LUCIA DEL CARMEN SOTO PEÑA CUENTA No. 91214730206 TIPO DE CUENTA: Cuenta Ahorros / A la mano ENTIDAD FINANCIERA: Bancolombia S.A. SUCURSAL:
APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	El presupuesto está amparado por el certificado de disponibilidad presupuestal No. 13424 de fecha 28/08/2024, Recurso 10, expedido por el Jefe de Presupuesto del Departamento de Policía Cesar.

VALOR

El valor estimado para la presente contratación es de TREINTA MILLONES DE PESOS MCLMV/ ($30.000.000,00), incluido impuesto de deducciones de ley, distribuidos de la siguiente manera, así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CAN	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	A-02-02-02-006-003-03	DECES	"SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE APOYO A LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA Y DEMAS SERVICIOS ANEXOS AL DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR, REALIZARSE EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR"	10	1	$ 30.000.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO						$ 30.000.000,00

Nota: El presupuesto será ejecutado de acuerdo a los valores ofertados por el contratista a través de plataforma electrónica del SECOP II, en el formulario No. 4 "VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA", contenido en el anexo No. 2 de la presente aceptación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las contempladas en el anexo No. 1

GARANTÍA ÚNICA Y SANCIONES

Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la publicación de la aceptación de oferta, el CONTRATISTA deberá constituir y presentar a favor de la POLICÍA NACIONAL, la Garantía Única que cubra los siguientes riesgos:

1. GARANTIAS DEL PROCESO:

a). DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO por el 20% del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más.

b). CALIDAD DEL SERVICIO por el 50% del valor de la aceptación de oferta, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) meses más.

2. SANCIONES: a). MULTAS.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta por causas imputables al **CONTRATISTA** - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 - las partes acuerdan que la **POLICÍA,** mediante acto administrativo, hará efectivas multas sucesivas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario, que se descontara del saldo que le adeuda a la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.

b). PENAL PECUNIARIA.- De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del código civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta, **EL CONTRATISTA** pagará a la **POLICÍA,** a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor de la aceptación de oferta cuando se trate de incumplimiento total de la aceptación de oferta y proporcional al incumplimiento parcial de la aceptación de oferta que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el

	monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) del presente artículo. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en la presente aceptación de oferta. **PARÁGRAFO.- APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se hace efectiva alguna de las sanciones aquí estipuladas, el **CONTRATISTA** dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a cobro coactivo.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente Estudio Previo será hasta el 10 de diciembre 2024 y/o hasta agotar presupuesto, contados a partir de la aprobación de la garantía única, previa coordinación con el supervisor designado para cada presupuesto, de acuerdo a las necesidades presentadas y según las especificaciones técnica. Es exclusiva responsabilidad del contratista ejecutar los cálculos pertinentes para dar cumplimiento a dicho plazo de entrega al Departamento de Policía Cesar, y los que llegasen a ser legalmente responsables, a plena satisfacción. Igualmente es responsabilidad exclusiva del proponente asumir todos los costos directos e indirectos que genere la ejecución de las actividades tales como: pago de salarios a los trabajadores por sus jordanas supletorias, domingos o feriados, que sean necesarios laborar para cumplir con el plazo contractual, así mismo los costos adicionales que se generen y demás recursos que se empleen con este propósito, correrán por cuenta y riesgo del contratista.
LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO	El Departamento de Policía Cesar comprometido en los diferentes planes seguridad y control que coadyuven a la seguridad ciudadana además de actividades administrativas que de ello se desprendan; es así que la administración se ve en la imperiosa necesidad de contratar el servicio de alimentación para el personal Policial que lo requiera y se encuentren comprometido con las actividades antes descritas, con lo que se busca fortalecer el servido policía en los diferentes distritos que conforman el Departamento de Policía Cesar. que serán objeto del presente proceso, deberán ser entregados en coordinación con el supervisor del contrato donde se realicen los planes operativos y disuasivos en el Departamento del Cesar, de acuerdo a las solicitudes medidas y cantidades que lo permitan, donde el proveedor seleccionado deberá hacer entrega de los alimentos con las condiciones técnicas establecidas donde se realizara la recepción, revisión, y verificación de las características técnicas, buen estado de preparación y calidad del servicio solicitado. Los gastos y costos ocasionados con la prestación de los servicios de alimentación, que se realicen dentro del Departamento del Cesar, deberán ser asumidos por el contratista. El Departamento de Policía Cesar – no tendrá responsabilidad en fallas que se presenten por la mala calidad en la prestación de los servicios, toda vez que el contratista deberá prever todo lo relacionado con la logística necesaria, teniendo como base la certificación de cumplimiento aportada en la propuesta.
MONEDA DEL CONTRATO	La contratación se efectuará con base en la moneda funcional colombiana, es decir, en PESOS colombianos.
VIGENCIA	La vigencia de la presente aceptación de oferta será de cuatro (04) meses, contados a partir de la aceptación de oferta.

De acuerdo a lo anterior, el comité recomienda al señor ordenador del gasto adjudicar el proceso de contratación de minimita cuantía PN DECES MIC 031 2024, QUE TIENE COMO OBJETO EL "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE APOYO A LA SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA Y DEMAS SERVICIOS ANEXOS A REALIZARSE EN EL DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR"., a la oferta presentada por el oferente LUCIA DEL CARMEN SOTO PEÑA, identificada con cedula de Ciudadanía No. 50.934.517 expedida en Montería, en atención a que la oferente cumplió jurídica, técnica y económicamente, de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso y la oferta presentada; por valor de TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($30.000.000,00) INCLUIDO IVA, amparado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF II No. 13424 de fecha 28/08/2024, Recurso 10 CSF, expedido por el Jefe de Presupuesto del Departamento de Policía Cesar.

Atentamente,

Coronel **EDUARDO CHAMORRO PINZON**
Comandante Departamento de Policía Cesar

Elaboró: Subintendente JHON DIDIER PADILLA CAICEDO
Jefe de Contratos DECES (E)

Revisó: Subintendente JHON DIDIER PADILLA CAICEDO
Jefe de Contratos DECES (E)

Revisó: Intendente Jefe LUIS ADOLFO MENDOZA VERGARA
Jefe Oficina Asuntos Jurídicos DECES (E)

Revisó: Intendente Jefe OMAR ALBERTO VERDECIA MAESTRE
Jefe Logística y Financiera DECES (E)

Fecha de elaboración: 30/09/2024
Ubicación: D:\VIGENCIA 2024\PROCESOS

Carrera 7ª No. 23-96 Barrio 12 de octubre, Valledupar
Tel.: 5713287 – 5712509
www.policia.gov.co

Carrera 7ª No. 23-96 Barrio 12 de octubre, Valledupar
Tel.: 5713287 – 5712509
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

No.	DESCRIPCIÓN	CANT
	1 - DESAYUNO	
1	**OPCIÓN No 1:** Omelette de jamón y queso, croissant, chocolate (9 oz), o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1
2	**OPCIÓN No 2:** Cacerola de 2 huevos con jamón y maíz, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1
3	**OPCIÓN No 3:** Cacerola de 2 huevos con cebolla y tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1
4	**OPCIÓN No 4:** Porción de arroz blanco (125 grs), 2 huevos revueltos con cebolla y tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1
5	**OPCIÓN No 5**: porción de arroz blanco (125 grs), 2 huevos revueltos con salchicha ranchera, cebolla, tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1
6	**OPCIÓN No 6:** Carne en bistec (porción 200 grs) – 2 arepas (120 grs) – pan (60 grs) -jugo no retornable (400 ml)	1
7	**OPCIÓN No 7:** Tamal tolimense (450 grs) - arepa (60 grs) – pan (60 grs) jugo 400 ml	1
8	**OPCIÓN No 8:** 2 arepas de huevo (110 grs), avena o jugo frio (vaso 12 oz) o jugo de 300ml	1
	2- ALMUERZOS	
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**
9	**OPCIÓN No 1:** Arroz 100 grs, frijoles 200 grs, carne de res, cerdo o pollo a la plancha 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
10	**OPCIÓN No 2** Arroz 100 grs, lenteja 200 gr, carne de res, cerdo o pollo a la plancha 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
11	**OPCIÓN No 3:** Arroz 100 grs, carne molida 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
12	**OPCIÓN No 4:** Chuleta de cerdo asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
13	**OPCIÓN No 5:** Carne de res asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
14	**OPCIÓN No 6:** Pechuga asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
15	**OPCIÓN No7:** Pollo guisado 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
16	**OPCIÓN No 8:** Bandeja paisa: contiene 2 tajadas de plátano maduro, 1 arepa de 60 gr, tajada de aguacate, frijoles 100 gr, 1 huevo, 2 chorizos, arroz 150 gr, carne molida 60 gr, chicharrón 100 gr. Jugo de 300 ml	1
17	**OPCIÓN No 9:** ARROZ MIXTO: (500 grs) Arroz cocinado en salsa teriyaki y de soya mezclado con pollo, chorizo, chicharrón, costilla, arveja, zanahoria, raíz china, pimentón asado, acompañada de una porción papas a la francesa. Jugo de 300 ml	1
18	**OPCIÓN No 10:** ¼ de POLLO ASADO AL CARBON 750 Gramsh, dos (2) papas saladas, arepa, SALSA DE TOMATE EN SOBRE, MIEL DE ABEJAS EN SOBRE. Jugo de 300 ml	1

19	**OPCIÓN No 11:** Arroz 100 grs, posta de bagre frito 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
3 - CENAS		
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**
20	**OPCIÓN No 1:** Arroz blanco (150 grs), papa salada (100 gr), carne sudada (150 gr) – ensalada bocadillo tipo beleño (50 grs) Jugo de 300 ml	1
21	**OPCION No 2:** Arroz con pollo (500 grs): contiene arroz cocinado, mezclado con pollo, arveja, zanahoria, pimentón, acompañada de una porción papas a la francesa 80 gr Jugo de 300 ml	1
22	**OPCIÓN No 3:** Arroz blanco (150 grs) –patacón (100 gr), pollo sudado (220 gr) ensalada Jugo de 300 ml	1
23	**OPCIÓN No 4:** HAMBURGUESA: Carne de res (150 grs), pan hamburgués, tomate, cebolla cabezona, lechuga y queso, (150 gr) papa a la francesa (100gr) Bebida gaseosa p 400	1
24	**OPCIÓN No 5:** SALCHIPAPA 400 gr: contiene papa a la francesa, salchicha ranchera, butifarra, chorizo, queso rallado, ensalada de tomate, lechuga, salsas variadas. Bebida gaseosa P 400	1
25	**OPCIÓN No 6:** SANWICH ESPECIAL: Compuesto de pan blanco u orégano de 20 cm, Dos (1) tipos de carnes porciones de 100 grs C/U, dos (2) tajadas de queso mozzarella de 25 grs C/U, dos (2) tajadas de jamón americano de 20 grs C/U, salsas variadas, lechuga tomate. Bebida gaseosa P 400 o Jugo de 300 ml	1
26	**OPCIÓN No 7:** Pincho mixto (300 grs): compuesto con Butifarra, chorizo, carne de res, carne de pollo, carne de cerdo, pimentón, cebolla, bollo limpio. Bebida gaseosa P 400	1
4 - REFRIGERIOS		
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**
27	**OPCIÓN No 1:** Pastel de pollo en hojaldre (220 grs), acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
28	**OPCIÓN No 2:** deditos de queso 02, acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
29	**OPCIÓN No 3**:Pastel carne en hojaldre (220 grs), acompañado con bebida gaseosa o bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
30	**OPCIÓN No 4:**Sándwich en pan danés con pollo desmechado en salsa con verdura, rodaja de tomate, lonja de queso y lechuga 150 gr), acompañado conbebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
31	**OPCIÓN No 5:** Quesadilla jamón y queso porción personal de 150 gr; fruta 60 gr bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml .	1
32	**OPCIÓN No 6:** CROISSANT DE QUESO Y JAMÓN, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
33	**OPCIÓN No 7:** CROISSANT DE BOCADILLO Y QUESO, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
34	**OPCIÓN No 8:** Alitas de pollo a la barbecue (200 gr), papa dorada (50 gr) fruta fresca, jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1
35	**OPCIÓN No 9:** Arepa de maíz con queso costeño (200 gr), jugo en jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1
36	**OPCIÓN No 10:** Arepa de maíz con carne y pollo desmechado (200 gr), jugo jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1
37	OPCIÓN No 9: mantecada (125 gr), jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1
38	OPCIÓN No 10: Almojábana 20 Grs, jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN

No.	DESCRIPCIÓN	CANT
	1 - DESAYUNO	
1	**OPCIÓN No 1:** Omelette de jamón y queso, croissant, chocolate (9 oz), o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1
2	**OPCIÓN No 2:** Cacerola de 2 huevos con jamón y maíz, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1
3	**OPCIÓN No 3:** Cacerola de 2 huevos con cebolla y tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1
4	**OPCIÓN No 4:** Porción de arroz blanco (125 grs), 2 huevos revueltos con cebolla y tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1
5	**OPCIÓN No 5**: porción de arroz blanco (125 grs), 2 huevos revueltos con salchicha ranchera, cebolla, tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1
6	**OPCIÓN No 6:** Carne en bistec (porción 200 grs) – 2 arepas (120 grs) – pan (60 grs) -jugo no retornable (400 ml)	1
7	**OPCIÓN No 7:** Tamal tolimense (450 grs) - arepa (60 grs) – pan (60 grs) jugo 400 ml	1
8	**OPCIÓN No 8:** 2 arepas de huevo (110 grs), avena o jugo frio (vaso 12 oz) o jugo de 300ml	1
	2- ALMUERZOS	1
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**
9	**OPCIÓN No 1:** Arroz 100 grs, frijoles 200 grs, carne de res, cerdo o pollo a la plancha 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
10	**OPCIÓN No 2** Arroz 100 grs, lenteja 200 gr, carne de res, cerdo o pollo a la plancha 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
11	**OPCIÓN No 3:** Arroz 100 grs, carne molida 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
12	**OPCIÓN No 4:** Chuleta de cerdo asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
13	**OPCIÓN No 5:** Carne de res asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
14	**OPCIÓN No 6:** Pechuga asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
15	**OPCIÓN No7:** Pollo guisado 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
16	**OPCIÓN No 8:** Bandeja paisa: contiene 2 tajadas de plátano maduro, 1 arepa de 60 gr, tajada de aguacate, frijoles 100 gr, 1 huevo, 2 chorizos, arroz 150 gr, carne molida 60 gr, chicharrón 100 gr. Jugo de 300 ml	1
17	**OPCIÓN No 9:** ARROZ MIXTO: (500 grs) Arroz cocinado en salsa teriyaki y de soya mezclado con pollo, chorizo, chicharrón, costilla, arveja, zanahoria, raíz china, pimentón asado, acompañada de una porción papas a la francesa. Jugo de 300 ml	1
18	**OPCIÓN No 10:** ¼ de POLLO ASADO AL CARBON 750 Gramsh, dos (2) papas saladas, arepa, SALSA DE TOMATE EN SOBRE, MIEL DE ABEJAS EN SOBRE. Jugo de 300 ml	1
19	**OPCIÓN No 11:** Arroz 100 grs, posta de bagre frito 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1
	3 - CENAS	
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**
20	**OPCIÓN No 1:** Arroz blanco (150 grs), papa salada (100 gr), carne sudada (150 gr) – ensalada bocadillo tipo beleño (50 grs) Jugo de 300 ml	1
21	**OPCION No 2:** Arroz con pollo (500 grs): contiene arroz cocinado, mezclado con pollo, arveja, zanahoria, pimentón, acompañada de una porción papas a la francesa 80 gr Jugo de 300 ml	1
22	**OPCIÓN No 3:** Arroz blanco (150 grs) –patacón (100 gr), pollo sudado (220 gr) ensalada Jugo de 300 ml	1
23	**OPCIÓN No 4:** HAMBURGUESA: Carne de res (150 grs), pan hamburgués, tomate, cebolla cabezona, lechuga y queso, (150 gr) papa a la francesa (100gr) Bebida gaseosa p 400	1
24	**OPCIÓN No 5:** SALCHIPAPA 400 gr: contiene papa a la francesa, salchicha ranchera, butifarra, chorizo, queso rallado, ensalada de tomate, lechuga, salsas variadas. Bebida gaseosa P 400	1
25	**OPCIÓN No 6:** SANWICH ESPECIAL: Compuesto de pan blanco u orégano de 20 cm, Dos (1) tipos de carnes porciones de 100 grs C/U, dos (2) tajadas de queso mozzarella de 25 grs C/U, dos (2) tajadas de jamón americano de 20 grs C/U, salsas variadas, lechuga tomate. Bebida gaseosa P 400 o Jugo de 300 ml	1
26	**OPCIÓN No 7:** Pincho mixto (300 grs): compuesto con Butifarra, chorizo, carne de res, carne de pollo, carne de cerdo, pimentón, cebolla, bollo limpio. Bebida gaseosa P 400	1
	4 - REFRIGERIOS	
No.	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**
27	**OPCIÓN No 1:** Pastel de pollo en hojaldre (220 grs), acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1

28	**OPCIÓN No 2:** deditos de queso 02, acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
29	**OPCIÓN No 3**:Pastel carne en hojaldre (220 grs), acompañado con bebida gaseosa o bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
30	**OPCIÓN No 4:**Sándwich en pan danés con pollo desmechado en salsa con verdura, rodaja de tomate, lonja de queso y lechuga 150 gr), acompañado conbebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
31	**OPCIÓN No 5:** Quesadilla jamón y queso porción personal de 150 gr; fruta 60 gr bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml .	1
32	**OPCIÓN No 6:** CROISSANT DE QUESO Y JAMÓN, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
33	**OPCIÓN No 7:** CROISSANT DE BOCADILLO Y QUESO, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1
34	**OPCIÓN No 8:** Alitas de pollo a la barbecue (200 gr), papa dorada (50 gr) fruta fresca, jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1
35	**OPCIÓN No 9:** Arepa de maíz con queso costeño (200 gr), jugo en jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1
36	**OPCIÓN No 10:** Arepa de maíz con carne y pollo desmechado (200 gr), jugo jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1
37	OPCIÓN No 9: mantecada (125 gr), jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1
38	OPCIÓN No 10: Almojábana 20 Grs, jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES
1	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN COMERCIALIZAR EL BIEN Y OFRECER EL SERVICIO.** Con el fin de garantizar la calidad de los bienes a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en contratos iguales o similares al objeto del presente proceso, tal acreditación será avalada con la presentación de certificaciones que acrediten contratos celebrados y ejecutados, cuya sumatoria sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto asignado con empresas públicas y/o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable de la recepción de bienes y/o servicios contratos por parte del contratante. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: ✓ Nombre o razón social de contratante. ✓ Nombre o razón social del contratista. ✓ Objeto del contrato. ✓ Lugar de ejecución del contrato. ✓ Número del contrato. ✓ Fecha de inicio del contrato. ✓ Fecha de terminación del contrato. ✓ Valor del contrato. ✓ Certificación suscrita por la persona competente de la entidad contratante. ✓ Dirección y número telefónico del contratante. ✓ Calidad. Además, en las certificaciones deberá manifestar la calificación del bien o servicio ejecutado la cual deberá ser mínimo bueno, si la calificación otorgada a los contratistas es aceptable o malo no se tendrán en cuenta en la calificación de la experiencia acreditada. Además, debe tenerse en cuenta que: -No se admiten certificaciones de subcontrataciones o convenios. - No se acepta ningún otro documento a los enunciados para soportar las certificaciones presentadas. - No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el acta de recibo final). - No se aceptan certificaciones con enmendaduras y que no contengan como mínimo la información solicitada o que presenten inconsistencias.

	- Aclarar cuando en uno o varios folios una entidad contratante esté certificando a la vez, más de un contrato. - No se aceptará copia del contrato suscrito, en lugar de las certificaciones, y no se tendrá en cuenta en el momento de la evaluación. Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, el valor del contrato a considerar será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación. **NOTA:** Las certificaciones serán objeto de verificación. El departamento de Policía Cesar revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación, si esta no cumple con las condiciones de la invitación, el Departamento de Policía Cesar verificará el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.
2	**CAPACIDAD OPERATIVA (INFRAESTRUCTURA):** El oferente deberá contar y certificar por escrito su capacidad operativa u operacional de la firma que representa donde le permita ejecutar el contrato de forma óptima para lo cual debe poseer establecimiento de comercio abierto al público debidamente registrado ante cámara de comercio, ya sea propio y/o en calidad de arriendo y/o consorcio y/o unión temporal y/o convenio y/o alianzas debidamente acreditadas con la presentación del registro mercantil o certificado de existencia y representación legal en el Departamento del Cesar. Para la verificación de dicho requisito el oferente deberá anexar a su propuesta: Cámara de comercio donde se evidencie establecimiento abierto al público, que contenga actividades relacionadas con el objeto del presente proceso. Acta de inspección sanitaria expedida por la secretaria de salud vigente. Certificado de fumigación no mayor a 60 días de expedición. El proponente deberá implementar las normas vigentes de seguridad referentes a incendios y seguridad humana, para lo cual presentará fotocopia de certificado de seguridad expedido por Bomberos, el cual debe corresponder a la dirección del establecimiento presentado. Nota 1: Durante la evaluación de las propuestas presentadas, el Departamento de Policía Cesar podrá autorizar un funcionario de la institución para realizar visita técnica al establecimiento de comercio en corroboración del cumplimiento a los presentes requisitos. Nota 1: Para el caso de las propuestas presentadas bajo las modalidades de consorcio y/o unión temporal y/o convenio y/o alianzas, la infraestructura presentada debe acreditar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la invitación, así como, se deberá presentar la conformación de acuerdo a la modalidad establecida.
3	PERSONAL E HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS: El oferente deberá certificar que se compromete a que una vez adjudicado la aceptación de oferta entregará al supervisor del contrato en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles las hojas de vida del personal dispuesto como operario en la preparación de los alimentos mínimo dos (2) operadores anexar a la hoja de vida deberá presentar entre otros, los siguientes requisitos: • Planilla actual de pago seguridad social de los empleados donde se reflejen la inscripción del personal relacionado en las hojas de vida. • Certificado de manipulación de alimentos de cada operario expedido por la secretaria de salud municipal y/o departamental y/o Sena, y/o cualquier entidad autorizada por las antes mencionadas. • Exámenes médicos de cada operario no superior a un mes (1.KOH UÑAS, 2. CROPOLOGICO, 3. FROTIS DE GARGANTA, 4. SEROLOGÍA VDRL).
4	**CERTIFICACION DE RESPONSABILIDAD:** El proponente debe certificar por escrito que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que en todo caso aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.
5	**CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS:** El oferente deberá entregar certificación por escrito donde se compromete a entregar los menús solicitados con mínimo cuatro (4) horas de anticipación de acuerdo

	con la solicitud del supervisor del contrato. Igualmente entregara los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas, en cualquier punto que se requiera, de acuerdo a lo señalado por el supervisor del contrato.
6	El oferente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado el **formulario denominado (*COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO*)** En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", como requisito de cumplimiento para los contratistas.
7	Se debe certificar que el empleador debe aportar 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.
10	El futuro contratista deberá certificar por escrito que se compromete a entregar los alimentos en los sitios y/o lugar de alojamiento donde se encuentre el personal policial en apoyo a los planes operativos y disuasivos dentro de las 3 horas siguientes a la solicitud efectuada por el supervisor del contrato, en el Departamento del Cesar en condiciones aptas para el consumo. En caso que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, los mismos serán cambiados sin costo alguno para la entidad contratante.
11	Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el artículo número 2.2.4.6.10, del decreto 1072 de 2015.
12	Certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar
13	**PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL:** El proveedor se compromete a allegar adjunto a la cuenta de cobro mensual, el recibo pago de seguridad social integral (derecho a la salud, riesgos profesionales y pensión) y aportes parafiscales, del contratista y sus empleados, los cuáles serán tenidos en cuenta para la expedición del recibido a satisfacción, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.
14	El proponente deberá implementar las normas vigentes de seguridad referentes a incendios y seguridad humana, para lo cual presentara fotocopia de certificado de seguridad expedido por Bomberos, el cual debe corresponder a la dirección del establecimiento presentado.
15	**MATERIA AMBIENTAL:** El oferente deberá certificar con firma del representante legal que durante la ejecución del contrato se compromete a cumplimiento de las normas y/o estándares técnicos nacionales e internacionales, al igual que las normas, leyes y políticas de gobierno en materia de protección del medio ambiente. En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: "Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines. Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del derecho a la vida, ya que éste sólo se podría garantizar bajo condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad. La constitución nacional impone al Estado y a las personas la obligación de proteger las riquezas culturales y naturales (Art. 8), así como el deber de las personas y del ciudadano de proteger los recursos naturales y de velar por la conservación del Ambiente (Art. 95).
16	El futuro contratista deberá certificar por escrito que se comprometerá a utilizar elementos **BIODEGRADABLES**, amigables con el medio ambiente, los cuales se incluye en el plan de manejo ambiental
17	El futuro contratista deberá certificar por escrito que se comprometerá a suministrar 1 bolsa de polietileno de 0.70 x 1 m para disposición final de los residuos por cada 20 refrigerios y/o comidas
18	El oferente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado el formulario denominado **(COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL)**
19	**EQUIPO DE TRANSPORTE:** El oferente deberá presentar documentos como licencia de tránsito, SOAT y

	revisión técnico mecánica vigente, así como fotografías del vehículo que empleará para las entregas de los alimentos que según las especificaciones técnicas y actividades estaría obligado a cumplir, no obstante, los documentos del vehículo como SOAT y revisión técnico mecánica, deben estar vigentes durante la ejecución del contrato, así mismo, deberá indicar si el vehículo es propio o en arrendamiento a la empresa que prestará los servicios. Igualmente, identificación plena del conductor y personal operativo encargado del transporte de los alimentos que según las especificaciones técnicas y actividades estaría obligado a cumplir, debiendo presentar copias de los documentos personales tales como, cedula de ciudadanía, licencia de conducir, carta pantalla RUNT. De igual manera, se deberá cumplir con el artículo 29 de la resolución 2674 de 2013, en la cual se establecen unas condiciones para el transporte de alimentos.
20	El oferente con la firma de este documento certifica que al momento de entregar cada servicio de comida y/o refrigerio individual, lo realizara en portas desechables biodegradables, con cubiertos plásticos individuales y sellados garantizando su conservación y transporte por un término de 24 horas.
21	Es de responsabilidad exclusiva del proponente los perjuicios a la salud que se cause al personal policial, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la constitución política de Colombia: "(…) serán responsables, de acuerdo a la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.
22	Garantizar la calidad del servicio ofertado y cambiar de forma inmediata cualquier alimento que presente alteración de calidad que impida su consumo, sin costo adicional
23	El oferente deberá anexar la evaluación y certificación expedida directamente por la empresa administradora del Sistema General de Riesgos Laborales, destinada a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que pueden ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan, la cual debe cumplir con estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) conforme a la Resolución 0312 de 2019, en dicho documento se debe evidenciar un resultado como mínimo del **85% ACEPTABLE**.

Atentamente,

Coronel **EDUARDO CHAMORRO PINZON**
Comandante Departamento de Policía Cesar

Elaboró: Subintendente JHON DIDIER PADILLA CAICEDO
Jefe de Contratos DECES (E)

Revisó: Subintendente JHON DIDIER PADILLA CAICEDO
Jefe de Contratos DECES (E)

Revisó: Intendente Jefe LUIS ADOLFO MENDOZA VERGARA
Jefe Oficina Asuntos Jurídicos DECES (E)

Revisó: Intendente Jefe OMAR ALBERTO VERDECIA MAESTRE
Jefe Logística y Financiera DECES (E)

Fecha de elaboración: 30/09/2024
Ubicación: D:\VIGENCIA 2024\PROCESOS

Carrera 7ª No. 23-96 Barrio 12 de octubre, Valledupar
Tel.: 5713287 – 5712509
www.policia.gov.co

ANEXO No. 2
PROPUESTA ECONÓMICA

No.	RUBRO / PROYECTO	DESCRIPCIÓN	CANT	VALOR TOTAL OFERTADO CON IVA, EXENTO DE IVA O EXCEPTUADO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
		1 - DESAYUNO		
1	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 1:** Omelette de jamón y queso, croissant, chocolate (9 oz), o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1	**$ 15.000,00**
2	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 2:** Cacerola de 2 huevos con jamón y maíz, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1	**$ 15.000,00**
3	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 3:** Cacerola de 2 huevos con cebolla y tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1	**$ 15.000,00**
4	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 4:** Porción de arroz blanco (125 grs), 2 huevos revueltos con cebolla y tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1	**$ 15.000,00**
5	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 5**: porción de arroz blanco (125 grs), 2 huevos revueltos con salchicha ranchera, cebolla, tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche (12 oz) o jugo de naranja o mandarina (300 ml.)	1	**$ 16.000,00**
6	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 6:** Carne en bistec (porción 200 grs) – 2 arepas (120 grs) – pan (60 grs) - jugo no retornable (400 ml)	1	**$ 20.000,00**
7	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 7:** Tamal tolimense (450 grs) - arepa (60 grs) – pan (60 grs) jugo 400 ml	1	**$ 18.700,00**
8	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 8:** 2 arepas de huevo (110 grs), avena o jugo frio (vaso 12 oz) o jugo de 300ml	1	**$ 11.000,00**
		2- ALMUERZOS		
No.	**RUBRO / PROYECTO**	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**	**VALOR UNITARIO ESTIMADO, CON IVA, EXENTO DE IVA O EXCEPTUADO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA**
9	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 1:** Arroz 100 grs, frijoles 200 grs, carne de res, cerdo o pollo a la plancha 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	**$ 24.000,00**
10	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 2** Arroz 100 grs, lenteja 200 gr, carne de res, cerdo o pollo a la plancha 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	**$ 24.000,00**
11	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 3:** Arroz 100 grs, carne molida 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	**$ 24.000,00**
12	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 4:** Chuleta de cerdo asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	**$ 24.000,00**
13	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 5:** Carne de res asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	**$ 25.000,00**
14	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 6:** Pechuga asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	**$ 26.000,00**
15	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No7:** Pollo guisado 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	**$ 24.000,00**
16	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 8:** Bandeja paisa: contiene 2 tajadas de plátano maduro, 1 arepa de 60 gr, tajada de aguacate, frijoles 100 gr, 1 huevo, 2 chorizos, arroz 150 gr, carne molida 60 gr, chicharrón 100 gr. Jugo de 300 ml	1	**$ 33.000,00**
17	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 9:** ARROZ MIXTO: (500 grs) Arroz cocinado en salsa teriyaki y de soya mezclado con pollo, chorizo, chicharrón, costilla, arveja, zanahoria, raíz china, pimentón asado, acompañada de una porción papas a la francesa. Jugo de 300 ml	1	**$ 24.000,00**
18	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 10:** ¼ de POLLO ASADO AL CARBON 750 Gramsh, dos (2) papas saladas, arepa, SALSA DE TOMATE EN SOBRE, MIEL DE ABEJAS EN SOBRE. Jugo de 300 ml	1	**$ 30.000,00**
19	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 11:** Arroz 100 grs, posta de bagre frito 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	**$ 25.000,00**
		3 - CENAS		
No.	**RUBRO / PROYECTO**	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**	**VALOR UNITARIO ESTIMADO, CON IVA, EXENTO DE IVA O EXCEPTUADO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA**
20	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 1:** Arroz blanco (150 grs), papa salada (100 gr), carne sudada (150 gr) – ensalada bocadillo tipo beleño (50 grs) Jugo de 300 ml	1	**$ 24.000,00**
21	A-02-02-02-006-003-03	**OPCION No 2:** Arroz con pollo (500 grs): contiene arroz cocinado, mezclado con pollo, arveja, zanahoria, pimentón, acompañada de una porción papas a la francesa 80 gr Jugo de 300 ml	1	**$ 22.200,00**
22	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 3:** Arroz blanco (150 grs) –patacón (100 gr), pollo sudado (220 gr) ensalada Jugo de 300 ml	1	**$ 22.200,00**
23	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 4:** HAMBURGUESA: Carne de res (150 grs), pan hamburgués, tomate, cebolla cabezona, lechuga y queso, (150 gr) papa a la francesa (100gr) Bebida gaseosa p 400	1	**$ 22.200,00**

24	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 5:** SALCHIPAPA 400 gr: contiene papa a la francesa, salchicha ranchera, butifarra, chorizo, queso rallado, ensalada de tomate, lechuga, salsas variadas. Bebida gaseosa P 400	1	**$ 23.000,00**
25	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 6:** SANWICH ESPECIAL: Compuesto de pan blanco u orégano de 20 cm, Dos (1) tipos de carnes porciones de 100 grs C/U, dos (2) tajadas de queso mozzarella de 25 grs C/U, dos (2) tajadas de jamón americano de 20 grs C/U, salsas variadas, lechuga tomate. Bebida gaseosa P 400 o Jugo de 300 ml	1	**$ 18.000,00**
26	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 7:** Pincho mixto (300 grs): compuesto con Butifarra, chorizo, carne de res, carne de pollo, carne de cerdo, pimentón, cebolla, bollo limpio. Bebida gaseosa P 400	1	**$ 15.000,00**
		4 - REFRIGERIOS		
No.	**RUBRO / PROYECTO**	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**	**VALOR UNITARIO ESTIMADO, CON IVA, EXENTO DE IVA O EXCEPTUADO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA**
27	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 1:** Pastel de pollo en hojaldre (220 grs), acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	**$ 7.500,00**
28	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 2:** deditos de queso 02, acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	**$ 7.500,00**
29	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 3**:Pastel carne en hojaldre (220 grs), acompañado con bebida gaseosa o bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	**$ 7.500,00**
30	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 4:**Sándwich en pan danés con pollo desmechado en salsa con verdura, rodaja de tomate, lonja de queso y lechuga 150 gr), acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	**$ 18.000,00**
31	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 5:** Quesadilla jamón y queso porción personal de 150 gr; fruta 60 gr bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml .	1	**$ 15.000,00**
32	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 6:** CROISSANT DE QUESO Y JAMÓN, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	**$ 7.500,00**
33	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 7:** CROISSANT DE BOCADILLO Y QUESO, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	**$ 7.500,00**
34	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 8:** Alitas de pollo a la barbecue (200 gr), papa dorada (50 gr) fruta fresca, jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1	**$ 20.000,00**
35	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 9:** Arepa de maíz con queso costeño (200 gr), jugo en jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1	**$ 7.500,00**
36	A-02-02-02-006-003-03	**OPCIÓN No 10:** Arepa de maíz con carne y pollo desmechado (200 gr), jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1	**$ 10.000,00**
37	A-02-02-02-006-003-03	OPCIÓN No 9: mantecada (125 gr), jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1	**$ 7.500,00**
38	A-02-02-02-006-003-03	OPCIÓN No 10: Almojábana 20 Grs, jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1	**$ 7.500,00**

Atentamente,

Coronel **EDUARDO CHAMORRO PINZON**
Comandante Departamento de Policía Cesar

Elaboró: Subintendente JHON DIDIER PADILLA CAICEDO
Jefe de Contratos DECES (E)

Revisó: Subintendente JHON DIDIER PADILLA CAICEDO
Jefe de Contratos DECES (E)

Revisó: Intendente Jefe LUIS ADOLFO MENDOZA VERGARA
Jefe Oficina Asuntos Jurídicos DECES (E)

Revisó: Intendente Jefe OMAR ALBERTO VERDECIA MAESTRE
Jefe Logística y Financiera DECES (E)

Fecha de elaboración: 30/09/2024
Ubicación: D:\VIGENCIA 2024\PROCESOS