ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
	DESCRIPCIÓN DESAYUNOS		
1	Tamal de (400 gr) mixto, un pan de 150 gr, una arepa y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
2	Huevos a elección (120 gr), tomate (10 gr), cebolla (10 gr), queso doble crema (80) gr), salchicha (10 gr), arroz (140 gr), tostón patacón y/o tajada de pan, jugo en caja de 250 ml.		
3	Hayaca (250 gr) acompañada con tajada de pan y/o arepa, jugo en caja de 250 ml.		
4	Jugo natural (diferentes frutas) o de naranja natural en vaso 10 onz + chocolate o café en leche vaso 7 onz + omelet (tortilla de huevo (120grs) rellena de jamón (37grs) y queso (37grs), porción de fruta (200gr), porción de queso (50gr) y pan hojaldrado (45gr).		
5	Huevos pericos (120 gr) o Carne en bistec (150 gr), acompañada de arepa promasa (80 gr), jugo de estación 12 Oz (limonada) o bebida caliente (chocolate y/o café en leche 50 ml), pan aliñado (45 gr) y caldo 400 Gr.		
	DESCRIPCIÓN ALMUERZOS – CENAS		
6	Arroz (150 gr), principio verdura o grano (120 gr), carbohidrato (80 gr), proteína (200 gr), 1 fruta de (100 gr aprox.), y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
7	Arroz verde (150 gr), pierna pernil al horno bañada en salsa de naranja (400 gr), ensalada rusa (30 gr), y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
8	Porción de lechona de 400 gr, una tajada de pan, y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
9	Arroz atollado de (450 gr), compuesto de: (250 gr) de arroz en salsa de soya, (50 gr) de carne de cerdo, (50 gr) de pulpa de res, (50 gr) de pechuga de pollo, (30 gr) de salchicha ahumada y (40 gr) de chorizo de cerdo ahumado en cama de lechuga (10 gr), 2 tajadas de pan, con Bebida Carbonatada de (400 ml) que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
10	Porción de carne a la llanera (400 gr), papa salada (60 gr), yuca cocida (80 gr), plátano asado (30 gr), acompañado de una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
	REFRIGERIOS		
11	Hamburguesa que incluye, pan aliñado de 70 gr, con carne de res ahumada de 100 gr, vegetales frescos, (lechuga crespa, tomate milano 50 grs empacado película plástica para alimentos), empacada en bolsa encerada, un paquete de papas sabor natural, pollo, limón o mayonesa de 45 gr 0 % de grasa trans y sobre de salsa tártara y rosada de 8gr cada una, todo empacado en bolsa de papel de alta densidad para alimentos, dos servilletas y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional)		
12	Pastel de pollo con ajonjolí o empanada de carne (200 gr) y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes		

	Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
13	Sándwich de pollo, queso y tomate (200 gr), pan baguete y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
	BEBIDAS		
14	Agua en botella plástica etiquetada, por 300 ml, marca reconocida		
15	Agua en botella plástica etiquetada, por 600 ml, marca reconocida		
16	Bebida Carbonatada de (400 ml) que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
17	Bebida No Carbonatada Hidratante de 500 ml, Baja en Calorías que Contiene: Agua, Azúcar, saborizantes naturales, ácodo cítrico como acidulante, cloruro de sodio, sulfato de sodio, glutamato lactato de calcio, sulfato de magnesio y fosfato de potasio como proveedores de electrolitos, citrato de potasio como regulador de acidez, colorante rojo #40 y vitaminas B3 y B6.Densidad aparente a 20°C 1,02022kg/L, Sensitivo: Si, Apariencia:No carbonatado, homogeneo sin sedimento , levemente turbio, Mohos y Levaduras: 1 UFC/100 ml de bebida, Acidofilicos: 1UFC/100ml, Sabor y Olor: olor leve a frutas, sabor refrescante a dulce de frutas.		
18	Salpicón de frutas. (mínimo 16 onzas, y debe traer de ingredientes: piña, papaya, sandía, mango, manzana, banano, fresas y las uvas rojas sin semillas, cortadas en trozos pequeños).		
19	Jugo de pulpa (leche). (mínimo 16 onzas).		
20	Jugo de pulpa (agua). (mínimo 16 onzas).		
	OTROS		
21	Ensalada de Frutas: 40 gr. papaya 40 gr. melón 40 gr. piña 40 gr, mango acompañado de crema de leche yogurt y cereal.		
22	Porción de Fruta Mixta: 50 gr. Papaya - 50 gr. melón - 50 gr. piña y 50 gr. fresa.		
23	Palito de queso mínimo de 150 gr.		
24	Empanadas (carne y/o pollo) mínimo de 150 gr.		
25	Pan de bono 150 gr.		
26	Arepa promasa (100 gr) con queso (50 gr)		

ITEMS EJECUTABLES AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA VAUPES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
	DESCRIPCIÓN DESAYUNOS		
27	Tamal de (400 gr) mixto, un pan de 150 gr, una arepa y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
28	Huevos a elección (120 gr), tomate (10 gr), cebolla (10 gr), queso doble crema (80) gr), salchicha (10 gr), arroz (140 gr), tostón patacón y/o tajada de pan, jugo en caja de 250 ml.		

29	Hayaca (250 gr) acompañada con tajada de pan y/o arepa, jugo en caja de 250 ml.		
30	Jugo natural (diferentes frutas) o de naranja natural en vaso 10 onz + chocolate o café en leche vaso 7 onz + omelet (tortilla de huevo (120grs) rellena de jamón (37grs) y queso (37grs), porción de fruta (200gr), porción de queso (50gr) y pan hojaldrado (45gr).		
31	Huevos pericos (120 gr) o Carne en bistec (150 gr), acompañada de arepa promasa (80 gr), jugo de estación 12 Oz (limonada) o bebida caliente (chocolate y/o café en leche 50 ml), pan aliñado (45 gr) y caldo 400 Gr.		
	DESCRIPCIÓN ALMUERZOS – CENAS		
32	Arroz (150 gr), principio verdura o grano (120 gr), carbohidrato (80 gr), proteína (200 gr), 1 fruta de (100 gr aprox.), y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
33	Arroz verde (150 gr), pierna pernil al horno bañada en salsa de naranja (400 gr), ensalada rusa (30 gr), y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
34	Porción de lechona de 400 gr, una tajada de pan, y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
35	Arroz atollado de (450 gr), compuesto de: (250 gr) de arroz en salsa de soya, (50 gr) de carne de cerdo, (50 gr) de pulpa de res, (50 gr) de pechuga de pollo, (30 gr) de salchicha ahumada y (40 gr) de chorizo de cerdo ahumado en cama de lechuga (10 gr), 2 tajadas de pan, con Bebida Carbonatada de (400 ml) que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
36	Porción de carne a la llanera (400 gr), papa salada (60 gr), yuca cocida (80 gr), plátano asado (30 gr), acompañado de una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
	REFRIGERIOS		
37	Hamburguesa que incluye, pan aliñado de 70 gr, con carne de res ahumada de 100 gr, vegetales frescos, (lechuga crespa, tomate milano 50 grs empacado película plástica para alimentos), empacada en bolsa encerada, un paquete de papas sabor natural, pollo, limón o mayonesa de 45 gr 0 % de grasa trans y sobre de salsa tártara y rosada de 8gr cada una, todo empacado en bolsa de papel de alta densidad para alimentos, dos servilletas y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional)		
38	Pastel de pollo con ajonjolí o empanada de carne (200 gr) y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
39	Sándwich de pollo, queso y tomate (200 gr), pan baguete y una Bebida Carbonatada de 400 ml, que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
	BEBIDAS		
40	Agua en botella plástica etiquetada, por 300 ml, marca reconocida		
41	Agua en botella plástica etiquetada, por 600 ml, marca reconocida		

42	Bebida Carbonatada de (400 ml) que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína, densidad aparente 20°C: 1.0386 Kg/L, (marca reconocida a nivel nacional).		
43	Bebida No Carbonatada Hidratante de 500 ml, Baja en Calorías que Contiene: Agua, Azúcar, saborizantes naturales, ácodo cítrico como acidulante, cloruro de sodio, sulfato de sodio, glutamato lactato de calcio, sulfato de magnesio y fosfato de potasio como proveedores de electrolitos, citrato de potasio como regulador de acidez, colorante rojo #40 y vitaminas B3 y B6.Densidad aparente a 20°C 1,02022kg/L, Sensitivo: Si, Apariencia:No carbonatado, homogeneo sin sedimento , levemente turbio, Mohos y Levaduras: 1 UFC/100 ml de bebida, Acidofilicos: 1UFC/100ml, Sabor y Olor: olor leve a frutas, sabor refrescante a dulce de frutas.		
44	Salpicón de frutas. (mínimo 16 onzas, y debe traer de ingredientes: piña, papaya, sandía, mango, manzana, banano, fresas y las uvas rojas sin semillas, cortadas en trozos pequeños).		
45	Jugo de pulpa (leche). (mínimo 16 onzas).		
46	Jugo de pulpa (agua). (mínimo 16 onzas).		
	OTROS		
47	Ensalada de Frutas: 40 gr. papaya 40 gr. melón 40 gr. piña 40 gr, mango acompañado de crema de leche yogurt y cereal.		
48	Porción de Fruta Mixta: 50 gr. Papaya - 50 gr. melón - 50 gr. piña y 50 gr. fresa.		
49	Palito de queso mínimo de 150 gr.		
50	Empanadas (carne y/o pollo) mínimo de 150 gr.		
51	Pan de bono 150 gr.		
52	Arepa promasa (100 gr) con queso (50 gr)		

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES HABILITANTES

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO** Con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto del presente proceso y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que los oferentes acrediten experiencia en el servicio de alimentación, tal acreditación será avalada con la presentación de las respectivas copias de actas de liquidación o certificaciones de contratos, que acrediten la realización de mínimo un (01), o varios contrato(s) celebrado(s) y ejecutado(s) cuya suma sea igual o mayor al cien (100%) del valor total del presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras, para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. La certificación/es o acta/as de liquidación, deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre, dirección y/o teléfono del contratista • Nombre, dirección y teléfono del contratante • Objeto del contrato certificado. • Número de contrato. • Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales).		

	• Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial. **NOTA 1:** la entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en certificaciones o actas de liquidación la cual será constatada, verificada por parte del evaluador técnico del presente proceso. **NOTA 2:** no serán tenidas en cuenta copias del contrato o contratos con los cuales se pretenda acreditar experiencia, ya que la entidad requiere tener la certeza de que el oferente cumplió y ejecutó el contrato en su totalidad.		
2	**CAPACIDAD OPERATIVA** El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal, donde garantice que cuenta con la capacidad administrativa, operacional, de recurso humano, disponibilidad de atención, transporte, recursos financieros y todo lo necesario para la prestación del servicio objeto del presente proceso de contratación.		
3	**VERIFICACIÓN DEL RUIA** Los oferentes que participen en el presente proceso no deberán estar inscritos en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA. El oferente debe indicar si tiene o no antecedentes de este orden, para lo cual, si los tiene, debe marcar la opción SI y si no los tienes la opción NO.		
4	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** Cumplir con la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen, para lo cual deberán diligenciar el FORMULARIO - COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN Y SALUD EN EL TRABAJO.		
5	**PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD** El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal, donde garantice que el personal empleado para la ejecución del contrato será dotado de los elementos de protección necesarios, como guantes de látex, tapabocas, trajes de bioseguridad, gafas, gel antibacterial, alcohol y además presentar el acta de revisión técnica del protocolo de bioseguridad para manejo del COVID 19 por parte de la ARL de la que se encuentre afiliada el proponente, dando cumplimiento a la resolución 00000223 del 2021. La entidad se reserva el derecho de verificación de la información contenida en la certificación con la respectiva ARL.		
6	**SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** El oferente deberá presentar con firma del representante legal que durante la ejecución del contrato se compromete al 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), y las relacionadas a continuación: ✓ Las relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar. ✓ Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes. ✓ No encontrarse reportado en el RUIA (Registro Único de Infractores Ambientales) ✓ La obligación de presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, ya sean contratistas nacionales o extranjeros. ✓ En los casos de tener personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. ✓ Solicitar al contratista el análisis de ciclo de vida del producto y/o servicio a contratar según corresponda. NOTA: Para el cumplimiento de este ítem, el oferente o su representante legal deberá presentar certificado en documento firmado acreditando el cumplimiento de este requisito.		
7	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS** El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por el representante legal, donde garantiza que la alimentación debe estar preparada el mismo día y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, asimismo se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas. Igualmente, certificará que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la Policía Metropolitana de Villavicencio.		
8	**CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** El oferente deberá anexar certificado y/o carnet de manipulación de alimentos, de todos los empleados, expedidos por las diferentes entidades acreditadas de salud de las personas que va a utilizar en la ejecución del futuro contrato.		
9	**TIEMPO DE ENTREGA DEL SERVICIO** El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por el representante legal, que se compromete hacer entrega de los servicios objeto del presente contrato dentro del plazo establecido por los supervisores del contrato, el cual no debe ser superior a cuatro (4) horas. Misma forma el oferente deberá certificar por escrito, que dispondrá del número celular (No._____) con disponibilidad completa los siete días de la semana incluido festivos, para atender los requerimientos verbales del supervisor, en el conllevando prestar el servicio policial, teniendo en cuenta su naturaleza y misionalidad.		

10	**COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS** El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por el representante legal, que tuvo en cuenta en el momento de elaborar su oferta económica, los costos indirectos a que haya lugar como pólizas, gastos administrativos en los que incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato, pues la Policía Metropolitana de Villavicencio 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 contrato y mantener fijos los mismos, de igual manera el comité técnico verificara si los valores ofertados cumplen con la condición del margen de precios, de acuerdo al estudio de mercado En caso de ser necesario se podrá tomar como referencia los valores comerciales.		
11	**CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS** El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por representante legal, que la alimentación suministrada deberá ser entregada en condiciones térmicas adecuadas, en especial todas las bebidas deben estar frías. El oferente deberá garantizar que, al momento de hacer entrega de la alimentación solicitada por el supervisor, este entregará los medios necesarios para la distribución de la alimentación (bolsas, canastas, losa, empaques, servilletas, recipiente térmico), en ningún momento se permitirá que las bebidas que se entreguen, para ser distribuida al personal en servicio en exteriores sea diferente a botella plástica. El oferente mediante certificación firmada se compromete a prestar el servicio Llegado el caso de presentarse algún evento en la ciudad de Villavicencio (ceremonia, reunión social, compartir u otros) y se llegue a requerir elementos logísticos que acompañen el servicio tales como losa cubiertos manteles vasos estos deben ser suministrados por el oferente sin ningún costo adicional, para tal fin el supervisor del contrato solicitara mediante correo electrónico con un plazo mínimo de 12 horas dicho servicio.		
12	**COBERTURA DEL SERVICIO** Para el caso del presupuesto asignado a la región de policía No 7, el oferente mediante certificación firmada se compromete a entregar llegado el caso y las necesidades del servicio el ítem de refrigerios y almuerzos contemplados en el **ÍTEM 10**, sin ningún costo adicional en el lugar que sea requerido en los departamentos de (Meta, Vaupés, Vichada, Guaviare, Casanare, Guainía)		
13	**CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN** La especificación técnica CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN y su forma de acreditación, se encuentra descrita en el anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS de la presente invitación y estudio previo, la cual se verificará como CUMPLE o NO CUMPLE a través de las certificaciones y documentación según aplique. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el Formulario Acuerdo de Confidencialidad. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el artículo primero del anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de 2016 "por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el futuro contratista deberá diligenciar y entregar al grupo de contratos de la MEVIL, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la aceptación de oferta, el formato No. IDT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.		

Atentamente,



Subintendente JHONATAN **HERNÁNDEZ GODOY**
Estructurador Estudio Previo