



ADENDA No. 01

La Directora General del Fondo Rotatorio de la Policía, en ejercicio de sus facultades legales, reglamentarias y estatutarias, en especial las consagradas en el artículo 11 de la Ley 80 de 1993, el artículo 3 del Decreto 2125 de 2008, el Decreto 1082 de 2015, la conferida mediante Decreto 0971 del 02 de agosto de 2024, acta de posesión Nro. 0163-24 del 06 de agosto de 2024, expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, demás normas que regulan la materia y en atención a las observaciones presentadas por los interesados dentro del plazo establecido en el cronograma al Pliego de Condiciones Definitivo del **PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA Nro. SAMC-005-2025**, cuyo objeto "**SUMINISTRO DE REFRIGERIOS CON DESTINO A LA FÁBRICA DE CONFECCIONES - CONVENIO FONDO ROTATORIO DE LA POLICÍA**", procede a modificar parcialmente el Anexo No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS, con el fin de garantizar los principios de transparencia, objetividad y pluralidad de oferentes.

Las siguientes modificaciones deben ser tenidas en cuenta por los proponentes para la elaboración y presentación de sus ofertas.

Las modificaciones que se realizan respectivamente son:

1. MODIFÍQUESE PARCIALMENTE, el Anexo No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS, QUEDANDO ASÍ:

**Anexo No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**

" SUMINISTRO DE REFRIGERIOS CON DESTINO A LA FÁBRICA DE CONFECCIONES - CONVENIO FONDO ROTATORIO DE LA POLICÍA "

1. Especificaciones técnicas

A continuación, se plasman las características mínimas que debe presentar la oferta, las cuales se detallan así:

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
CANTIDAD Y TIEMPO DE ENTREGA: 800 REFRIGERIOS DIARIOS APROXIMADAMENTE Las entregas se realizarán de lunes a viernes Horario: 07:30 a.m. y 15:00 p.m. En coordinación con el supervisor del contrato.		
MENU: Las opciones de menú deberán cumplir con las necesidades nutricionales y de variedad de acuerdo con el requerimiento señalado en el presente Anexo, garantizando que los elementos entregados cumplan con los estándares de calidad e higiene, requeridos para su distribución, establecidos en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o la		

af

✓



PROCESO GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS

Página 2 de 9

Código: CO-FR-071

ADENDA No. 3

Vigente a partir de: 10/04/2025

Versión: 1

norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.		
El contratista se compromete a procesar, empacar, almacenar y distribuir los elementos pactados en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en atención a los requisitos técnico- sanitarios referentes al caso.		
El oferente mediante certificación firmada por el representante legal garantizará el cumplimiento a lo establecido en la Resolución 810 de 2021, la cual establece el reglamento técnico para el etiquetado nutricional y frontal de alimentos y bebidas envasadas o empacadas en Colombia.		
El oferente mediante certificación firmada por el representante legal garantizará el cumplimiento de la Ley 2120 de 2021, también conocida como “Ley de comida chatarra”, la cual adopta medidas efectivas que promueven entornos alimentarios saludables.		
El oferente mediante certificación firmada por el representante legal garantiza que se compromete con la elaboración de un programa de control de calidad según lo establecido en el artículo 21 del decreto 539 de 2014.		
El oferente mediante certificación firmada por el representante legal garantizará el cumplimiento a la Resolución 1407 de fecha 05 de agosto de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social, “ Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados al consumo humano”.		
Reponer de manera oportuna los elementos que sean devueltos por problemas de calidad y cantidad.		
El contratista deberá cumplir con cada uno de los componentes (alimentos) requeridos en el Anexo Técnico, así como con el tamaño de porción para lo cual deberá disponer de los equipos y utensilios apropiados y estandarizados que permitan un adecuado control de las porciones; todas las sedes (puntos de distribución) deben contar con utensilios para la verificación de cumplimiento de los gramajes tanto para sólidos como líquidos.		
LUGAR DE ENTREGA La entrega y/o suministro de los productos consumibles deberá realizarse diariamente en las instalaciones del Fondo Rotatorio de la Policía, de acuerdo con solicitud previamente realizada por parte del supervisor del contrato, así: Complejo Industrial (Fábrica de confecciones, ubicado en la Carrera 51 D No. 46-02 Sur Barrio Venecia en la Ciudad de Bogotá D.C.		
La preparación de los alimentos no podrá superar las 24 horas para su consumo, al momento de la entrega y recibo a satisfacción, teniendo en cuenta que son productos de consumo diario.		
Todos los productos que se utilicen para la preparación deberán contar con las condiciones de higiene y frescura que se requieran, de acuerdo a lo contemplado en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.		
El ciclo de menús se realizará de acuerdo con las opciones de menú, previa coordinación con el supervisor del contrato.		
Cualquier cambio en las preparaciones por parte del contratista, deberá ser informado con la debida anticipación (1 día) al supervisor del contrato, exponiendo los motivos para dicho cambio, el cual estará condicionado a su		



PROCESO GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS

Página 3 de 9

Código: CO-FR-071

ADENDA No. 1

Vigente a partir de: 10/04/2025

Versión: 1

aprobación.

Los costos de transporte, movilización que se causen con motivo de la entrega de los productos serán a cargo del contratista, estos costos estarán incorporados al valor total de la oferta.

FUNCIONAMIENTO Y LOGÍSTICA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS – ESTABLECIMIENTO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS - PLANTA DE PROCESO O CENTRO DE PRODUCCIÓN

El contratista debe contar con una planta de proceso o centro de producción de alimentos en la Región Metropolitana Bogotá - Cundinamarca, garantizando su disponibilidad mediante contrato de arrendamiento, leasing, comodato o los documentos que sustenten su propiedad.

El contratista que, en virtud de su modelo de negocio, ostente la calidad de integrador o comercializador, deberá acreditar su capacidad operativa mediante la presentación de un acuerdo de colaboración, convenio de asociación, y/o contrato de suministro, suscrito con planta de proceso o centro de producción de alimentos que cumpla a cabalidad con todos los requisitos técnicos, sanitarios.

Se realizarán visitas a la planta para verificación durante la ejecución del contrato.

Este establecimiento debe ser única y exclusivamente destinado a la preparación de alimentos cuya actividad esté orientada al alistamiento de productos alimenticios, preparación de comida y alistamiento de refrigerios, que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" o la norma que la modifique o sustituya y los contemplados en la reglamentación sanitaria vigente.

El cual será el inmueble que aparece en el acta de inspección sanitaria para establecimientos de preparación de alimentos.

NOTA 1: El oferente deberá aportar junto con la oferta certificado de libertad y tradición de la Oficina de Registro e Instrumentos Públicos que acredite la propiedad de la planta de proceso o centro de producción de alimentos en la Región Metropolitana Bogotá – Cundinamarca, con un plazo no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha cierre. En caso de que el oferente no sea propietario de la planta deberá acreditar por medio de contrato de leasing, arrendamiento, usufructo, comodato, entre otros, la relación contractual vigente con la planta ofrecida.

NOTA 2: El oferente que ostente la calidad de integrador o comercializador, deberán acreditar su capacidad operativa mediante la presentación de un acuerdo de colaboración, convenio de asociación, y/o contrato de suministro, suscrito con la planta de proceso o centro de producción de alimentos en la Región Metropolitana Bogotá – Cundinamarca, con una duración mínima de un (01) año, firmado con un plazo no mayor a treinta (30) días anteriores a la fecha cierre, que cumpla a cabalidad con todos los requisitos técnicos, sanitarios y de infraestructura detallados en el mencionado Anexo No. 1. Dicho acuerdo deberá garantizar de manera inequívoca la disponibilidad, calidad y oportunidad en la preparación y suministro de los alimentos objeto del contrato.

af

9



PROCESO GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS

Página 4 de 9

Código: CO-FR-071

ADENDA No. :

Vigente a partir de: 10/04/2025

Versión: 1

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE EMITIDO POR AUTORIDAD COMPETENTE EN INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

La planta de proceso o centro de producción de alimentos debe contar con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo y concepto sanitario FAVORABLE con un nivel de cumplimiento del 90% al 100% expedido por la respectiva entidad territorial de salud -ETS con una antelación no superior a un año anterior a la fecha del cierre, tanto del establecimiento, personal, equipos y utensilios.

Con el fin de verificar el concepto sanitario favorable, se debe aportar junto con la oferta el acta de inspección sanitaria. expedido con una fecha no superior a un año anterior a la fecha de la publicación de apertura del proceso, así mismo, el concepto deberá ser igual o mayor al 90% durante toda la ejecución.

DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

La distribución, entrega, así como el servido de las porciones, se realizará por personal manipulador de alimentos capacitado en buenas prácticas de manufactura con los elementos (cucharones, vasos, platos, cubiertos, etc.) para el consumo de las preparaciones.

En caso de que el suministro requiera de empaques desechables, deben ser amigables con el medio ambiente. No se permite el uso de icopor, ni plástico, de conformidad con el Decreto 317 de 2021 "Por medio del cual se reglamenta el Acuerdo Distrital No. 808 del 2021 y se establecen medidas para reducir progresivamente la adquisición y consumo de plásticos de un solo uso en las Entidades del Distrito Capital".

Los refrigerios deberán ser entregados en empaques que permitan conservar la calidad física microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, cada alimento debe estar contenido en un envase o empaque primario, a excepción de ciertas frutas.

El empaque primario de cada componente del refrigerio deberá contener la fecha de expedición y fecha de expiración de manera legible. El rotulado debe ser teniendo en cuenta la resolución 5109 de 2005 y la resolución 557 DE 2022" Por la cual se modifica el artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005 con relación al rotulado y etiquetado de alimentos" y demás normas vigentes.

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

El contratista aportará junto con la oferta las hojas de vida con sus respectivos soportes que acrediten la idoneidad y experiencia del personal relacionado a continuación, el cual deberá cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, las cuales serán avaladas por el supervisor del contrato.

UN (01) JEFE DE ALIMENTOS (COORDINADOR DE SERVICIO)

Quien desempeñará funciones de planeación, dirección y control de la dinámica del servicio en el área de preparación de los alimentos, en los términos y condiciones establecidos en el Título II de Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y de la distribución o entrega de los alimentos, será quien mantendrá comunicación permanente con el supervisor del contrato.

La persona propuesta debe cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos:

- Profesional en Ingeniería de Alimentos
- Tarjeta de Matrícula Profesional expedida por el Consejo Profesional Nacional



<p>de Ingeniería – Copnia21</p> <ul style="list-style-type: none">• Certificación de vigencia y antecedentes disciplinarios expedida el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería – Copnia• Con un (01) año de experiencia profesional certificada en cargos de administración o coordinación de producción, preparación y suministro de alimentación masivos o catering o similares		
<p>UN (01) AUXILIAR DE COCINA: Debidamente capacitado y certificado en manipulación de alimentos para las diferentes áreas del servicio (recepción, almacenamiento, producción, distribución) de conformidad con lo dispuesto en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>La persona propuesta debe cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tecnólogo o técnico profesional en gastronomía o cocina o cocina básica o cocina internacional o Afines.• Con (1) año de experiencia específica certificada como auxiliar de cocina.• Mínimo diez (10) horas anuales de formación en Buenas Prácticas de Manufactura de conformidad con los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.		
<p>DOS (02) MANIPULADORES DE ALIMENTOS:</p> <p>Encargados de la operatividad del servicio, debidamente certificados en manipulación de alimentos de conformidad con lo dispuesto en el Título II de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (recepción, almacenamiento, producción, distribución).</p> <p>Las personas propuestas deben cumplir con los siguientes requisitos y presentar soporte de los mismos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tecnólogo en procesamiento de alimentos o tecnólogo en control de calidad de alimentos o técnico profesional en gastronomía, o técnico laboral en operación de alimentos y bebidas o afines al sector de alimentos.• Con (1) año de experiencia a partir del otorgamiento del título como tecnólogo o técnico, certificada como manipulador de alimentos en la industria de alimentos y servicios de alimentación.• Mínimo diez (10) horas anuales de formación en Buenas Prácticas de Manufactura de conformidad con los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.		
<p>Nota: Si durante la ejecución del contrato se producen cambios en el personal (tanto por parte del contratista o a solicitud del Fondo Rotatorio de la Policía), estos podrán ser reemplazados por otros, siempre y cuando cumplan los mismos o mayores requisitos de experiencia y formación de acuerdo con los mínimos requeridos, previa autorización del supervisor del contrato.</p> <p>En consecuencia, de lo anterior, el contratista deberá presentar a título de reemplazo del personal que haya sido designado, la hoja de vida con sus respectivos soportes requeridos para el cargo, al momento de la sustitución.</p>		
<p align="center">ACTIVIDADES Y OBLIGACIONES MÍNIMAS DEL PERSONAL</p>		
<p>Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.</p>		
<p>Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.</p>		
<p>Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación</p>		

af

C

**PROCESO GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS**

Página 6 de 9

Código: CO-FR-071

ADENDA No. 3

Vigente a partir de: 10/04/2025

Versión: 1

personal		
Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el contratista, diligenciando los formatos.		
Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos.		
Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.		
Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PVPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos.		
Llevar registro diario de ingreso y salida de alimentos (Trazabilidad de cada proceso)		
Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobados por el supervisor del contrato.		
Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.		
Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.		
DOTACIÓN		
El personal estará dotado de uniformes completos que constan de vestido camisero de color claro, tapabocas, gorro, delantal protector, guantes, medias y zapatos blancos cerrados de material resistente y que denoten una excelente presentación personal en los términos y condiciones establecidas en el Título II de la Resolución 2674 de 2013; los cuales deberán ser proporcionados por el contratista durante la ejecución del contrato en los plazos establecidos en la normatividad laboral vigente.		
El personal adicional que labore o esté esporádicamente dentro del servicio de alimentos debe permanecer con uniforme o blusa blanca, tapabocas y gorro (cubrimiento total del cabello tanto en hombres como en mujeres).		
La persona que entre en calidad de visitante al área de producción del servicio de alimentos deberá cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas anteriormente y aquellas que se establezcan en la normatividad vigente. Nota: en virtud de lo anterior, el oferente certificará que el personal requerido contará con la dotación dispuesta de acuerdo a lo señalado para la dotación de acuerdo a los términos y condiciones establecidas en el Título II de la Resolución 2674 de 2013; los cuales deberán ser proporcionados por el contratista durante la ejecución del contrato en los plazos establecidos en la normatividad laboral vigente.		
TRANSPORTE DE ALIMENTOS		
El oferente certificará junto con la oferta, que el transporte de alimentos se realizará en vehículo(s) propios o en arrendamiento, usufructo, comodato, o leasing con su respectivo conductor y auxiliar; no obstante, el contratista deberá contar con el número de vehículos de transporte de alimentos necesarios para garantizar la capacidad y entrega de los alimentos en el horario, puntos de		



distribución y atendiendo la simultaneidad del servicio.

Cada uno de los vehículos debe contar con los siguientes documentos vigentes:

- Tarjeta de propiedad del vehículo
- Certificado revisión Técnico Mecánica y Gases
- Seguro obligatorio contra accidentes de tránsito SOAT (Digital o físico)
- Concepto sanitario favorable expedido por la respectiva entidad territorial de salud –ETS

Nota. Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos deberán cumplir con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004.

El contratista durante la ejecución del contrato deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Conductores y auxiliares:

Elementos de protección personal. Uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro.

Sumado a lo anterior los Vehículos deberán estar:

- Dotados de estibas plásticas, canastillas, si se requieren.
- En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.
- El vehículo debe tener el letrero claro donde se enuncia que transporta alimentos.
- Los vehículos deben asegurar la temperatura óptima de los alimentos hasta la entrega en los diferentes sitios, o puntos de entrega.
- Cumplir con las reglamentaciones sanitarias vigentes.

PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato un programa de protección de alimentos para el control microbiológico e higiénico sanitario de los alimentos durante las fases de producción, dentro de los tres (03) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.

PLAN DE SANEAMIENTO

El contratista deberá presentar el plan de saneamiento para el servicio de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Título II de la Resolución 2674 de 2013, el cual constará de los siguientes programas:

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa de residuos sólidos y líquidos: el contratista debe contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente, cumpliendo con las normas de bioseguridad.
3. Programa de control de plagas: este debe contener desesterilización y desinfección de las áreas de cocina y demás áreas asignadas, mínimo cada



mes y de acuerdo con las normas establecidas por Secretaria Distrital de Salud, Ministerio de Protección Social e INVIMA, Resolución 2674 de 2013 "PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO".

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. El contratista deberá cumplir con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que regulen este aspecto.

MENÚ**REFRIGERIO:****COMPOSICIÓN DEL REFRIGERIO:**

EL refrigerio se compone de la siguiente manera:

- Una (1) bebida
- Un (1) acompañamiento sólido y
- Una fruta de cosecha (manzana, pera, banano, mandarina, durazno, ciruela, porción de piña, mango, entre otras).

OPCIONES DE MENÚ**OPCIÓN No. 1**

- **BEBIDA:** JUGO NATURAL DE MARCA RECONOCIDA 300 ml
- **ACOMPañAMIENTO SÓLIDO:** DEDITO DE QUESO 150 gr

FRUTA DE COSECHA**OPCIÓN No. 2**

- **BEBIDA:** YOGURTH DIFERENTES SABORES 200 ml
- **ACOMPañAMIENTO SÓLIDO:** SANDWICH TRADICIONAL JAMÓN Y QUESO, CON PAN TAJADO BLANCO 150 gr

FRUTA DE COSECHA**OPCIÓN No. 3**

- **BEBIDA:** KUMIS 200 ml
- **ACOMPañAMIENTO SÓLIDO:** MUFFIN INTEGRAL DE ZANAHORIA CON AVENA 170gr

FRUTA DE COSECHA**OPCIÓN No. 4**

- **BEBIDA:** VASO DE AVENA de 9 oz
- **ACOMPañAMIENTO SÓLIDO:** PASTEL DE POLLO o CARNE 140 gr

FRUTA DE COSECHA**OPCIÓN No. 5**

- **BEBIDA:** JUGO NATURAL DE MARCA RECONOCIDA 300 ml
- **ACOMPañAMIENTO SÓLIDO:** FLAUTA DE JAMÓN Y QUESO 140 gr

FRUTA DE COSECHA**OPCIÓN No. 6**

- **BEBIDA:** VASO DE AVENA de 9 oz
- **ACOMPañAMIENTO SÓLIDO:** EMPANADA DE CARNE O POLLO 140 gr

FRUTA DE COSECHA**OPCIÓN No. 7**

- **BEBIDA:** JUGO NATURAL DE MARCA RECONOCIDA 300 ml
- **ACOMPañAMIENTO SÓLIDO:** PANZEROTTI DE CARNE, POLLO O HAWAIANO 130 gr

FRUTA DE COSECHA**Nota.**

LA CONFORMACIÓN DE LOS MENÚS QUE SERÁN DISTRIBUIDOS EN EL TRANSCURSO DE LAS SEMANAS, ESTARÁN A CARGO DEL SUPERVISOR DEL



PROCESO GESTIÓN CONVENIOS Y CONTRATOS

Página 9 de 9

Código: CO-FR-071

ADENDA No.

Vigente a partir de: 10/04/2025

Versión: 1

CONTRATO, DE ACUERDO CON LAS OPCIONES DE MENÚ RELACIONADAS EN LAS DIFERENTES OPCIONES.

La Entidad incorpora como parte de la presente Adenda el Anexo 1 completo, como parte de los documentos que deben ser diligenciados por los oferentes interesados en el proceso, con el fin que no generar confusión en el mismo y se proceda a realizar el trámite correspondiente.

Publíquese en el Portal único de contratación www.colombiacompra.gov.co.

Las demás condiciones establecidas en el pliego de condiciones que no han sido objeto de modificación mediante la presente adenda continúan vigentes y serán de obligatorio cumplimiento para la elaboración y presentación de las ofertas.

Se expide en Bogotá D.C., a los

02 OCT 2025

Coronel ANA MARÍA LUQUERNA RODRÍGUEZ
Directora General Fondo Rotatorio de la Policía

Proyectó: Abogada Mónica Andrea Romero Ramírez – Grupo de Convenios y Contratos
Revisó: Abogada María del Rosario Ramírez Rincón – Asesora Jurídica Convenios y Contratos MRR
Revisó: Capitán Diana Mireya Sandoval delgado – Coordinadora del Grupo de Convenios y Contratos
Revisó: Abogada Laura Camila Díaz Carvajal – Asesora Jurídica Subdirección Operativa
Revisó: Mayor Sandra Milena Toro Villa - Subdirectora Operativa
Revisó: Abogada - Andrea Carolina Moreno Farieta - Asesora Jurídica Dirección General

