ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
FICHA TÉCNICA (APLICA: COMPRAVENTA. SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS)	POLICÍA NACIONAL

De acuerdo con el artículo 2.2.1.2.1.2.1., del Decreto 1082 de 2015 "como parte del contenido de los pliegos de condiciones, cada **bien o servicio de características técnicas uniformes** a ser adquirido mediante subasta inversa, para el proceso de contratación cuyo objeto es el SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS, CON DESTINO AL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO, SUS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE Y DE APOYO, EN EL MARCO DE LOS COMICIOS ELECTORALES 2026, CONGRESO DE LA REPUBLICA, ELECCIONES PRESIDENCIALES PRIMERA Y SEGUNDA VUELTA (SEGUN APLIQUE), se relaciona ficha técnica que incluirá características y especificaciones, en términos de desempeño y calidad de los servicios que se proyectan contratar, así:

FICHA TÉCNICA

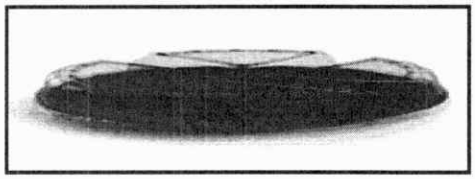
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS, CON DESTINO AL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO, SUS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE Y DE APOYO, EN EL MARCO DE LOS COMICIOS ELECTORALES 2026, CONGRESO DE LA REPUBLICA, ELECCIONES PRESIDENCIALES PRIMERA Y SEGUNDA VUELTA (SEGUN APLIQUE).

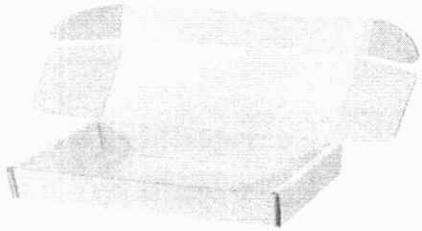
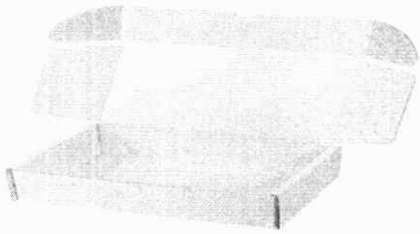
CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101800	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering	Servicios de comida para llevar y a domicilio	----------
90101604	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering	Servicios de banquetes y catering	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo
90101500	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering	Establecimientos para comer y beber	----------

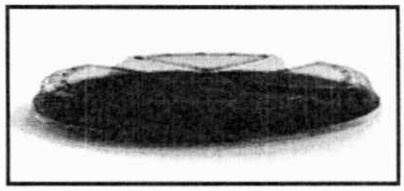
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO Y PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
	DESAYUNOS	
1	**DESAYUNO TIPO 1: TAMAL** **Descripción del producto:** o Un (01) tamal tolimense de quinientos (500) gramos, envuelto en hoja de bijao, compuesto de arroz, alverja, con presas de pollo, cerdo, huevo. o Dos (02) Arepa de maíz peto blanco sin sal, pre asada y refrigerada pequeña. o Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml, sabores variados. **Accesorios:** – **Cubiertos**: cada paquete de refrigerio debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Empaque primario:** para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del menú; deberán estar contenidas dentro de un menaje previo, conforme a las condiciones establecidas. Este empaque deberá	UNIDAD

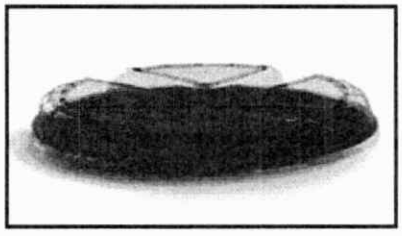
	entregarse en las condiciones solicitadas con el fin de evitar derrames dentro de los desplazamientos de los alimentos. **Empaque secundario:** En empaque secundario **(bolsa biodegradable)** deben ir todos los productos. **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.	
2	<u>DESAYUNO TIPO 2: OMELETT CON JAMÓN Y QUESO</u> **Descripción del producto:** o Omelett a base de huevos con jamón y queso 100 gr. o Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas y/o una malta de una marca reconocida en el mercado en envase no retornable de 330ml. o Porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger). o Porción de pan o tostadas de 60 gr. o Porción de mantequilla, de 10 gr. **Empaque (biodegradable):** - **Empaque primario**: **domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas.  - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. **Accesorios:** - **Cubiertos**: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	**UNIDAD**
3	<u>DESAYUNO TIPO 3 - DESAYUNO SALUDABLE MIX DE FRUTAS CON YOGURT</u> **Descripción del Producto:** o Una (01) porción de frutas (mango picado en cubos, piña picada en cubos, uvas, fresas o melón picado en cubos) por 300 gr. o Una (01) taza de yogurt por 200 gr de sabores variados de marca reconocida. o Un (01) paquete de cereal de cuarenta y cinco (45) gramos. Empaque (biodegradable): **Empaque primario: vaso plástico para yogurt de 24 onzas, con tapa traslucida, resistente al calor.**	**UNIDAD**

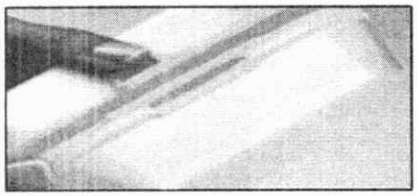
	 - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por bebidas y fruta. **Accesorios:** - **Cubiertos**: cada paquete de refrigerio debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. **Nota 2**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.	
4	**DESAYUNO TIPO 4: CREPE** **Descripción del Producto**: o Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas) 100gr, porción de salchicha ranchera. o Un (01) paquete de maní o maní mix de 40 gr mínimo. o Una (01) chocolatina de 12 gr. o Una)01) fruta tipo manzana roja, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. o Una (01) bebida jugo en caja tetra pack 200 ml. **Empaque (biodegradable):** - **Empaque primario**: **domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor** y **apta** para microondas. - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. **Accesorios:** - **Cubiertos**: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	UNIDAD
	ALMUERZOS Y/O CENA	
1	**ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO:** **Descripción del producto:** – Medio (1/2) pollo asado mínimo de 600 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: (pierna, pernil, entre muslo, ala y pechuga). – Dos (02) papas saladas de 75 gr. – Plátano maduro asado de 75 gr. El contenido del almuerzo debe de tener un peso promedio de 750 gramos en el empaque primario. **ACOMPAÑADO POR:**	UNIDAD

	– Una chocolatina de 12 gr. – Una (01) fruta fresca de 180 gr mínimo (manzana roja o pera). – Un (01) sobre de salsa de tomate entre 8 y 10 gr. – Una (01) bebida, jugo saborizado sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. – **Empaque primario**: El alimento (Pollo) deberá estar embalados de manera individual en caja parafinada de cartulina esmaltada 20x16x7, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. – **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas.  **Accesorios:** – **Guantes y servilleta**: un (01) par de guantes plásticos y una (1) servilleta empacados individualmente. **Nota 1**: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.		
2	<u>ALMUERZO TIPO 2- POLLO APANADO:</u> **Descripción del producto:** ○ Medio (1/2) pollo apanado de 600 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: (pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga). ○ Dos (02) yucas de 75 gr. El contenido de este almuerzo debe de tener un peso promedio de 675 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** ○ Una (01) fruta fresca de 180 gr mínimo (manzana roja o pera). ○ Una chocolatina de 12 gr. ○ Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado. – **Empaque primario:** el pollo y los demás alimentos deberán estar embalados de manera individual en empaque de aluminio tipo bolsa. – – **Empaque secundario:** el pollo debe estar empacado de manera individual en caja parafinada de cartulina esmaltada de 20x16x7, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. 	**UNIDAD**	

	Accesorios: – **Guantes y servilleta**: un (01) par de guantes plásticos y una (1) servilleta empacados individualmente. **Nota 1**: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.	
3	**ALMUERZO TIPO 3 - ARROZ MIXTO** **Descripción del producto:** o Arroz compuesto por carne de res en trozos por 150 gr, pollo en trozos por 150 gr, camarones por 150 gr, raíces por 15 gr, zanahoria picada por 15 gr, alverja por 15 gr y especias, a base de salsa de soya negra. o El contenido de este producto debe tener un peso de 500 gr, acompañado de papas a la francesa por 150 gr. o El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 650 gramos **ACOMPAÑADO POR:** o Una (01) fruta fresca de 180 gr (manzana roja o pera) o Una (01) chocolatina de 12 gr. o Una (01) bebida de jugo saborizado sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - **Empaque primario**: **domo plato 3 divisiones de 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas:  - **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. **Accesorios:** - **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. **Nota 1:** Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.	UNIDAD
4	**ALMUERZO TIPO 4 – PARRILLADA ESPECIAL** **Descripción del producto:** o Una (01) porción de carne de res de 150 gr. o Una (01) porción de costilla de cerdo de 150 gr. o Una (01) porción de pechuga de pollo de 150 gr. o Una (01) porción de chorizo de 100 gr. o Una (01) porción de papa salada de 70 gr. o Una (01) porción de arepa boyacense de 60 gr. o Una (01) porción de yuca de 150 gr. o Una (01) porción de guacamole de 50 gr El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 880 a 900 gramos.	UNIDAD

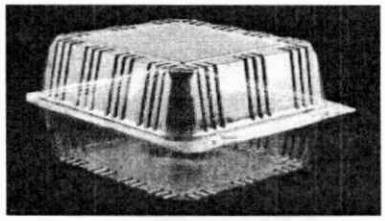
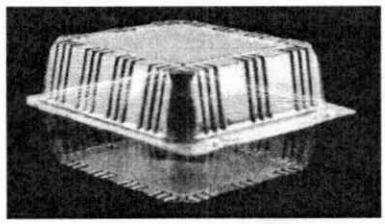
	ACOMPAÑADO POR: ○ Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. ○ Una (01) Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de quince (15) gramos, en empaque individual. – **Empaque primario**: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la parrillada especial, cada una de los productos deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, en compartimentos separados, el guacamole debe estar contenido en compartimento del centro, conforme a las siguientes condiciones: contenedor redondo con tapa transparente, cinco (05) divisiones a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del menú en condiciones óptimas. – **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo: bebida y postre. **Accesorios:** – **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cucharita postrera, tenedor y cuchillo) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada, con una servilleta. **Nota 1:** El almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.		
5	**ALMUERZO TIPO 5 - LASAÑA BOLOÑESA:** **Descripción del producto:** ○ Ingredientes: Carne, agua, tomate, queso, leche entera en polvo, almidón, cebolla, margarina vegetal, sémola de trigo, zanahoria, sal, harina de trigo, huevos. El contenido de este producto debe de tener un peso de 450 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** ○ Una (01) porción de fruta fresca de 180 gr mínimo (manzana roja o pera). ○ Una (01) porción de pan de ajo para acompañamiento. ○ Una (01) bebida, de jugo saborizado y sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.  - **Empaque primerio**: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Lasaña deberá estar contenida dentro de un empaque primario, consistente en un molde de aluminio con tapa de cartón térmico que conserve la temperatura del producto. - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. **Accesorios:**	**UNIDAD**	

	– **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. **Nota 1:** El almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.		
6	<u>ALMUERZO 6. EJECUTIVO</u> **Descripción del Producto:** o Carne asada por 250 gr, y/o pechuga a la plancha 250 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 250 gr, papas a la francesa por 250 gr. o Plátano maduro asado de 75 gr. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos **ACOMPAÑADO POR:** o Porción de fruta picada por 200 gr, con tres ingredientes a escoger (fresa, kiwi, melón, papaya, mango, banano), en empaque como se muestra en la imagen. o Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar o Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados. - **Empaque primario fruta**: envase rectangular transparente con tapa bisagra para comida fría. **Medidas:** 14x11.5x4 cm, **Capacidad:** 375 CC.  - **Empaque primario**: **Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas.  - **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. **Accesorios:** – **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. **Nota 1:** Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servida.	UNIDAD	

7	ALMUERZO TIPO 7 – LECHONA TOLIMENSE **Descripción del Producto:** ○ Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. ○ Cada porción debe tener un peso de 400 a 500 gr de lechona. ○ Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco de 75gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. **ACOMPAÑADO POR:** ○ Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. ○ Una (01) bebida, de jugo saborizado y sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • **Empaque primario**: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la lechona tolimense, deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo biodegradable con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto.  • **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. **Accesorios:** – **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. **Nota 1**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. **Nota 2**: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. **Nota 3**: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto.	**UNIDAD**
	REFRIGERIOS, ENTRADAS Y BEBIDAS	
1	REFRIGERIO TIPO 1 – SANDWICH **Descripción del producto**: ○ Compuesto de pan blando de 20 cm de largo, (2) tajadas de jamón de cerdo y/o 02 tajadas de jamón de pollo 20 gramos mínimo c/u, tres (3) tajadas queso doble crema de 25 gramos mínimo c/u.	**UNIDAD**

	○ El contenido del producto debe de tener un peso de 220 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** ○ Un (01) Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. ○ Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural, BBQ, de mínimo veinticinco (25) gramos. ○ Una (01) manzana roja, pera, durazno, mandarina o banano de 180 gramos mínimo. ○ Un (01) sobre de aderezo mayonesa entre 8 y 10 gr. ○ Un (01) sobre de salsa de tomate entre 8 y 10 gr. **Empaque primario**: Polipaper (papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos). **Empaque secundario**: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de la bebida. **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.		
2	**REFRIGERIO TIPO 2 – ALMOJABANA Y/O PAN DE BONO** **-Descripción del producto**: ○ Producto elaborado a base de queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, margarina vegetal, conservante (propionato de calcio) Peso 80 gramos mínimo. **ACOMPAÑADO POR:** ○ Una (01) avena de 200 ml en empaque tetra pack o jugo de 200 ml de una marca reconocida en el mercado. ○ Una (01) manzana roja de 180 gr. - **Empaque primario**: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del elemento, deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de la bebida, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. Este empaque deberá consistir en bolsas de Papel Kraft fondo cuadrado de 7.5x4x15.5 cm. - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	UNIDAD	

3	REFRIGERIO TIPO 3 – MANTECADA **Descripción del producto:** ○ Torta de 150 gr, elaborada a partir del batido de harina de trigo, harina de maíz, sal, leche, margarina, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea. ○ El contenido del producto debe de tener un peso de 150 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** ○ Una (01) bebida, gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pet, en envase no retornable de 400 ml. ○ Una (01) manzana roja de 180 gr. - **Empaque primario:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la mantecada, esta deberá estar contenida dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en bolsas de Papel Kraft fondo cuadrado de 7.5x4x15.5 cm. - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	**UNIDAD**
4	REFRIGERIO TIPO 4 – PERRO CALIENTE **-descripción del producto**: Perro caliente salchicha super perro tipo americana (pan, salchicha americana 80gr, ripio de papa y porción de queso mozzarella) **ACOMPAÑADO POR:** ○ Una (01) bebida gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. ○ Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes: papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. ○ Una (01) chocolatina de 12 gramos. ○ Una (01) fruta tipo manzana roja, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo. ○ Un (01) sobre de aderezo mayonesa entre 8 y 10 gr. ○ Un (01) sobre de salsa de tomate entre 8 y 10 gr. **Empaque primario:** Caja parafinada de 17,5cm x 5,5cm x 4cm alto con poli papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. **Empaque secundario**: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos. **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.	**UNIDAD**
5	REFRIGERIO TIPO 6 – EMPANADA DE CARNE O POLLO **Descripción del producto:** ○ Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite.	**UNIDAD**

	 **ACOMPAÑADO POR:** o Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados. - **Empaque primario:** para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la empanada deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.  - **Empaque secundario:** para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	
6	<u>REFRIGERIO TIPO 7 – PRODUCTO DE PANADERÍA</u> **Descripción del producto**: o Producto de panadería (cruasán - dedito de queso – pastel de arequipe – hojaldre de bocadillo) **ACOMPAÑADO POR:** o Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ, mix de papas, chicharrones, de mínimo 25 gramos. o Una (01) chocolatina de 12 gr. o Una (01) fruta tipo manzana roja, pera, mandarina, banano o durazno 150 gr mínimo. o Un (01) bebida jugo en caja tetra pack 200 ml. - **Empaque primario:** para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la empanada deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. 	UNIDAD

	Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	
7	**REFRIGERIOTIPO 9: HAMBURGUESA** **Descripción del producto:** ○ Compuesta por dos (02) rodajas de carne y/o milanesas de pollo apanado de 100 gramos C/U, marca reconocida, pan para hamburguesa con granos de ajonjolí. ○ El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 220 gramos **ACOMPAÑADO POR:** ○ Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gr. ○ Una (01) chocolatina de 12 gr. ○ Una (01) fruta manzana roja o pera de 180 gr. ○ Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. ○ Un (01) sobre de aderezo mayonesa entre 8 y 10 gr. ○ Un (01) sobre de salsa de tomate entre 8 y 10 gr. **Empaque primario**. Polipaper (papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos). **Empaque secundario**: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.	**UNIDAD**

UNIDAD DE MEDIDA
SERVICIO

DESCRIPCIÓN GENERAL
La Policía Metropolitana de Villavicencio, el Departamento de Policía Meta, y el Departamento de Policía Vaupés implementará el Plan Democracia, como mecanismo para desplegar las capacidades institucionales dirigidas, para lograr un normal desarrollo de los comicios electorales y la participación democrática de todos los ciudadanos, por tanto se hace necesario adelantar el proceso de contratación para el suministro de alimentación y refrigerios, con destino al personal de la policía metropolitana de Villavicencio, sus unidades adscritas administrativamente y de apoyo, en el marco de los comicios electorales 2026, congreso de la república, elecciones presidenciales primera y segunda vuelta (según aplique).

Capitán **CARLOS IVAN HERNANDEZ ROJAS**
Responsable Estructuración Estudio Previo MEVIL