Nro. GS - 2026 - / SUBCO – COSEC – 20.1

Arauca, 3 de febrero de 2026

FORMATO PARA SOLICITAR COTIZACIONES	
ADVERTENCIA	La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado, para adelantar un proceso contractual y por tanto no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.
OBJETO	"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026), DENTRO DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA Y MUNICIPIO DE CUBARÁ - BOYACÁ".
PRESUPUESTO OFICIAL	El valor estimado para este proceso de contratación es doscientos sesenta y un millones cuatrocientos cuarenta y dos mil pesos ($ 261.442.000,00) M/CTE IVA INCLUIDO.
VALIDEZ DE LA OFERTA	60 DÍAS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	VER ANEXO 1.
PLAZO	Una vez perfeccionado el contrato y aprobada la póliza se dará inicio a la ejecución del contrato y será hasta el 10 de diciembre de 2026 o hasta agotar el valor del presupuesto disponible "LO QUE PRIMERO OCURRA".
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	1. Cumplir con el objeto contractual. 2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando demoras, atrasos o retrasos. 3. Responder en los plazos que el Departamento de Policía Arauca establezca en cada caso a los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual del Departamento de Policía Arauca, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. 6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. 7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el departamento de Policía Arauca deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias. 8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato. 9. Restituir al Departamento de Policía Arauca, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al

	finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. 10. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidos en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, El contratista es civil y penalmente responsable por sus acciones dentro de la actuación del contrato, lo que implica que puede enfrentar sanciones si incumple sus obligaciones. 11. El CONTRATISTA entiende y asume la responsabilidad que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar la prestación del servicio, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes. 12. El CONTRATISTA con 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 servicio a prestar a el Departamento de Policía Arauca.
FORMA DE PAGO	El Departamento de Policía Arauca, cancelará el valor del contrato mediante abono periódico según facturación mensual, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la recepción de los bienes, a la cuenta bancaria que indique el proponente en su oferta, teniendo en cuenta las metas de pago establecidas en el programa anual de caja (PAC) aprobado por la dirección de tesoro nacional, previa presentación de la factura, junto con el acta de recibido a satisfacción por parte del supervisor y los documentos requeridos por La Oficina de Central de Cuentas del Departamento de Policía Arauca. Si la factura y el recibido a satisfacción no se allegan dentro de los términos convenidos, o si una vez recibidos son devueltos por el departamento de Policía Arauca por inconsistencias, falta de información, o mal diligenciamiento, la unidad 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 del departamento de Policía Arauca, del bien suministrado y por consiguiente, no exime a EL CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la cantidad y calidad del 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 de EL 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 al departamento de Policía Arauca. El pago se realizará de conformidad con el derecho a turno contemplado en el artículo 19 de la ley 1150 de 2007 y los documentos deberán ser allegados previa coordinación con el supervisor del contrato a la oficina del grupo de contratos del Departamento de Policía Arauca, así; • Factura original o cuenta de cobro (según aplique) la cual deberá ser publicada por

	parte del contratista en el SECOP II y cumplir con lo requerido en el sistema OLIMPIA o demás sistemas autorizados por la DIAN, para efectos de la revisión y aprobación de facturas electrónicas. • Original de la constancia del recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato • Planilla de pago de aportes parafiscales del mes que se tramita la cuenta • Certificación por escrito de paz y salvo de la cancelación de parafiscales del mes que se tramita la cuenta • Fotocopia de la tarjeta profesional del contador y/o revisor fiscal. Asimismo, deberá cumplir con las siguientes disposiciones normativas; • Directiva presidencial No. 09 del 17/09/202 "lineamientos para el pago a los proveedores del Estado" • Resolución No. 000042 del 05/05/2020 "por el cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de la factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación. • Circular externa Nro. 016 del 09/03/2021" proceso de recepción de facturas electrónicas en venta, notas débito y notas crédito". El contratista que esté obligado a facturar electrónicamente, al momento de elaborar la factura deberá tener presente lo establecido en la circular externa Nro. 016 del 09/03/2021" proceso de recepción de facturas electrónicas en venta, notas débito y notas crédito". El oferente a quien se le adjudique el presente proceso, deberá cargar en la plataforma SECOP II la facturación correspondiente lo cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato, quien deberá apoyarse en las diferentes guías expedidas por Colombia Compra Eficiente. **a) CONTRATISTA O PROVEDOR (EMISOR).** 1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. 2. 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. 3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según ej. Adjunto. #$15-03-00; Contrato; pedroperez@entidadpgn.gov.co #$ ó #$02-01-01; Contrato; centralizada@entidadpgn.gov.co #$ 4. 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, éste la envíe automáticamente. 5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto: #$15-03-00; Contrato; pedroperez@ entidadpgn.gov.co #$ ó #$02-01-01; Contrato; centralizada@entidadpgn.gov.co #$ <u>Nota importante</u>: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

	La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico.		
MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS	**Amparo**	**%**	**Duración**
	Incumplimiento del contrato	20%	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (60) días calendario más.
	Calidad del bien y/o servicio	50%	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (6 meses más).
	No pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	5%	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y 3 años más.
TIPO DE ADJUDICACIÓN	Previo a la presentación de los requisitos habilitantes, se adjudicará a la persona que haya ofertado el precio más favorable para la entidad		
OBSERVACIÓN	Ninguna		
DESCUENTOS TRIBUTARIOS DE LEY	**Reg. Común**	**Reg. Simplificado**	
	Rete fuente	Rete fuente	
	Rete ICA	Rete ICA	
	Rete IVA 19% del IVA		
VALOR OFRECIDO	Al momento de cotizar el oferente deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, publicaciones, constitución garantía única, transporte, operarios, etc.		
PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN	10 de febrero de 2026		
LUGAR DE ENTREGA	Calle 15 N° 7-180 avenida Juan Isidro Daboin, Arauca-Arauca, Comando Departamento de Policía Arauca o al correo electrónico deara.cosec-est@policia.gov.co.		

ANEXO 1.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS Y CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBE CUMPLIR LOS OFERENTES

"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026), DENTRO DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA Y MUNICIPIO DE CUBARÁ - BOYACÁ".

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR ESTIMADO UNITARIO CON IVA
	DESAYUNOS		
1	Huevos revueltos con salchicha (250 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada de plátano (60 gramos) o yuca (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio - 300 ml).	1	
2	Huevos pericos (250 gramos), Queso llanero (100 gramos), dos arepas (60 gramos) o pan (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su	1	

	respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: taza de chocolate caliente (300 ml).		
3	Carne en bistec (porción 200 gramos), arroz blanco (150 gramos), yuca (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio – 300 ml).	1	
4	Una hayaca de 300 gramos que contenga carnes mixtas (res o cerdo y pollo), acompañado de pan, garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: taza de chocolate caliente (300 ml).	1	
5	Hígado encebollado (300 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada madura (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: : jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio – 300 ml).	1	
ALMUERZOS			
1	Plato de sancocho trifásico de 300 gramos servido, que contenga gallina (100 gramos), costilla de res (50 gramos), carne de cerdo (50 gramos), papa (30 gramos), yuca (30 gramos), plátano (30 gramos), mazorca (30 gramos), porción de aguacate (40 gramos), arroz blanco (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
2	Arroz con pollo (300 gramos) papas a la francesa (100 gramos), ensalada del día (100 gramos), 2 sobres de salsa de tomate (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
3	Arroz mixto (300 gramos) papas a la francesa (100 gramos), ensalada del día (100 gramos), 2 sobres de salsa de tomate (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
4	Sancocho de pescado (200 gramos), proteína: filete de pescado (150 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada de plátano, yuca o patacón (60 gramos), ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
5	Plato de lechona (300 gramos) dos panes tajados (30 gramos c/u), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
CENA			
1	Proteína: Carne de res, cerdo o pollo (200 gramos), principio frijol, lentejas, garbanzos (70 gramos), porción de arroz blanco (100 gramos), tajada de plátano (60 gramos) o yuca (60 gramos), ensalada del día (100 gramos),	1	

	garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
2	Pollo asado o a la broaster 1/4 (370 gramos) dos arepas (20 gramos c/u) o papas a la francesa (200 gramos), 2 sobres de salsa de tomate y/o mayonesa (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
3	Hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan (70 gramos), carne (120 gramos), jamón ahumado (50 gramos), Vegetales (rodajas de tomate, lechuga, cebolla – 30 gramos), queso doble crema (30 gramos), salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña – 10 gramos) garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
4	Churrasquito llanero (200 gr), Queso llanero (100 gramos), Chorizo (80 gramos), dos patacones o papas a la francesa (200 gramos) ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
REFRIGERIO			
1	Sándwich de 250 gramos servido, Pan tipo árabe (80 gramos), (jamón de pavo (40 gramos), queso mozarela (40 gramos), pollo desmechado (50 gramos), porción de lechuga y tomate (40 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
2	Croissant de 150 gramos, suprema de frutas (papaya, melón en julianas (200 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
3	Pastel de pollo hojaldrado (160 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
MENU ESPECIAL			
1	Plato Típico "Criollo": Carne a la mamona asada o plato mixto carne y cerdo asado (300 gramos), queso de mano (80 gramos), yuca (60 gramos), tajadas *(100 gramos) o plátano maduro* (50 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	

2	Lomo de cerdo asado (250 gramos) en salsa hawaiana o en salsa de ciruelas, acompañado de arroz (125 gramos) papa parisién porción de (125 gramos) ensalada mixta porción de (90 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
3	Plato de chuleta de cerdo en salsa dulce (150 gramos), pechuga asada en salsa de naranja (150 gramos), ensalada de frutas (70 gramos), puré de papas (60 gramos), arroz blanco (60 gramos). Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
4	Plato de costillas de cerdo BBQ de 400 gr servido, acompañado de 01 porción de papas fritas de (200 gramos), 01 porción de torta (80 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	
5	Muchacho relleno: tajada (300 gramos), ensalada de papa arveja, zanahoria y mayonesa (120 gramos), ensalada de frutas (Batavia, espinaca, papaya, melón, mango - 100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	1	

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
1	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. Además, será 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 **Artículo 78 de la Constitución Política de Colombia**, donde la ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Por tanto, quienes, en la producción, comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos.
2	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.
3	**LEGISLACION SANITARIA DECRETO 3075 DE 1997, CAPITULO III. Personal Manipulador De Alimentos.** **Articulo 13 Estado de salud**. a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y cada vez que considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. b. La dirección de la empresa tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos

	directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa. c. Adjuntar certificado médico que acredite el estado de salud del personal. **Articulo 14 Educación y capacitación.** a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. c. Adjuntar las hojas de vida de las personas que serán las encargadas de la elaboración y preparación de alimentos. d. Adjuntar Certificaciones y/o diplomas de los cursos de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad sanitaria competente.
4	**RESOLUCIÓN 765 de 2010: Deroga a Res.1090 de 1998 y 127 del 2001.** **Artículo 1 – Objeto.** 1. Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se deberá ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico de alimentos con intensidad mínima de seis (6) horas, desde el momento de su contratación. **Parágrafo:** Las fábricas de Alimentos deberán regirse a lo estipulado en la Ley 1122 de 2007 en la que se establecen las competencias del INVIMA. 2. Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos donde se almacenen, distribuyen, transporten, expendan y manipulen alimentos que no estén considerados en el numeral anterior y que deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis (6) horas. Parágrafo: En los establecimientos antes señalados, donde la capacitación se ofrezca por capacitador particular, deberá reposar como soporte junto a la certificación en manejo higiénico de alimentos, copia de la autorización vigente de los capacitadores particulares, solicitud de la supervisión la cual debe tener evidencia de radicación ante la autoridad competente y la lista de personas capacitadas. **Artículo 2.- Requisitos para ser manipulador de alimentos.** 1. Certificado de capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos expedido por las Empresas Sociales del Estado o capacitador particular autorizado por el ente rector de salud o quién hagas sus veces en el Distrito Capital. 2. Reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.
5	Las preparaciones frías y calientes deben llegar al funcionario de la policía a una temperatura óptima de acuerdo con unos estándares previamente determinados por el supervisor y no deberán ser superiores a 2 horas para garantizar su óptimo consumo.
6	El Proponente deberá **certificar por escrito** con la oferta, que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.
7	Los alimentos deberán entregarse a cargo y costo del proveedor, acorde a los requerimientos del supervisor según la ubicación de la Unidad o Grupo Policial.
8	El oferente deberá garantizar que todas las preparaciones con carne, pescado y pollo se deben elaborar el mismo día en que se van a consumir, además debe cumplir con el peso y/o gramaje de los alimentos deben ser en su condición de preparados listos para el consumo y cumpliendo con las especificaciones técnicas de las actividades.

9	El proponente debe **anexar** con la oferta, su inscripción vigente del concepto sanitario favorable del establecimiento de comercio ofrecido donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, expedido por la autoridad sanitaria competente, de conformidad con la normatividad legal vigente que regule la materia; durante la ejecución del contrato, este concepto deberá permanecer vigente y favorable, lo cual será objeto de verificación constante por parte de (los) supervisor (es) del contrato.
10	El proponente debe **certificar por escrito** que cumplirá las normas establecidas en el Decreto 1079 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte" y la Ley 769 del 2002 "Código Nacional e Transito", en los casos de actividades que incluyan el transporte de personas en el territorio nacional, como lo son (pólizas de cumplimiento, pólizas de los seguros obligatorios exigidos por estas normas).
11	El proponente en caso de ser adjudicatario del presente proceso de contratación, se obliga a mantener durante el plazo ejecución del contrato, la afiliación y nivel de cobertura en el Sistema de Seguridad Social Integral, del personal dispuesto para la ejecución del futuro contrato. (Cuando aplique).
12	El proponente seleccionado se obliga a mantener a la Policía Nacional libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.
13	El proponente debe **certificar por escrito** que se compromete a coordinar con el supervisor del contrato (según corresponda), la idoneidad de las personas que estarán vinculadas directamente con el desarrollo de las actividades que componen los servicios a contratar, procurando siempre las mejores competencias en cada área.
14	El proponente debe **certificar por escrito** que, conoce clara y detalladamente cada una de las especificaciones técnicas de las diferentes actividades de los servicios a contratar, y que en tal sentido cuenta con la capacidad jurídica, administrativa, financiera, logística y operativa, para atender la totalidad de actividades solicitadas en las condiciones establecidas.
15	El proponente debe **solicitar por escrito** aprobación previa del supervisor para todos los cambios que se presenten en cuanto a las características de los alimentos a suministrar y presentar alternativas de solución ante problemas que sean de competencia del proveedor.
16	El proponente deber responder en los plazos en el que el supervisor del contrato establezca, en cada caso los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
17	Cumplimiento por los horarios establecidos para la entrega de la alimentación del personal. Estos horarios deben ser los siguientes: • Desayuno: entre las 06:00 am y las 09:00 am • Almuerzo: entre las 11:00 am y las 02:00 pm • Cena: entre las 06:00 pm y las 09:00 pm • Refrigerio: Durante el transcurso del día, según solicitud realizada por el supervisor. **NOTA:** El proponente deberá tener disponibilidad las 24 horas, los 7 días de la semana, para la atención del supervisor cuando este lo requiera de urgencia (Habrá ocasiones en que la comunicación será en días no hábiles y en diferentes horarios).
18	El suministro oportuno y satisfactorio para la Policía Nacional deberán llevar controles en cuanto a: Temperatura de los alimentos cuando sea servida a la mesa y en etapa de distribución. Tiempo que transcurre desde que el alimento se prepara hasta que se entrega. Cambio en las características organolépticas (color, olor, sabor, apariencia y textura) cuando sea servida a la mesa y en etapa de distribución. Cumplimiento con el patrón de alimentación y el ciclo de menú. Cumplimiento con horarios de entrega. **NOTA:** El proponente deberá permitir el consumo de los alimentos en el establecimiento comercial y/o para llevar al lugar que indique el supervisor.
19	**CAPACIDAD OPERATIVA:** El contratista deberá diligenciar el anexo: ***CERTIFICACIÓN DE CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL,*** por medio del cual acredita que cuenta con los medios logísticos y el talento humano necesario para el adecuado suministro de alimentos preparados, la correcta conservación de los mismos durante los traslados, resaltando que las entregas deben realizarse de manera oportuna en todos los municipios del Departamento de Arauca y Municipio de Cubará – Boyacá (zonas urbanas, rurales y/o puestos de votación), en las fechas indicadas por el supervisor del contrato, así mismo, acredita que ofrecerá una buena presentación de los alimentos y que estos serán entregados bajo condiciones apropiadas de higiene y salubridad, además El Departamento de Policía Arauca, requiere que los proponentes cuenten mínimo con un establecimiento comercial ubicado dentro del casco urbano del municipio de ***Arauca, Saravena, Tame y Arauquita***, ya sea en calidad de establecimiento comercial propio (acreditar la propiedad del mismo mediante el certificado de existencia y representación), en arriendo, acuerdo comercial o convenio, debidamente suscrito, los cuales podrán ser ***verificados mediante visita técnica,*** con el fin de conocer las condiciones de higiene y salubridad de las instalaciones, para constatar que el servicio que se vaya a prestar sea bajo condiciones adecuadas. Lo anterior, excepto los establecimientos propios, deberá acreditar el uso del establecimiento por el término del contrato y dos (2) meses más, para garantizar la permanencia del mismo.

	NOTA: Si el futuro contratista se ve obligado a trasladarse del establecimiento ofrecido, este deberá informar de tal situación al supervisor del contrato con treinta (30) días de antelación. En caso de que el suministro de los alimentos se requiera en cualquiera de los todos los municipios del Departamento de Arauca y Municipio de Cubará – Boyacá (zona rural y urbana), el futuro contratista deberá coordinar para que por sí mismo o a través de un tercero se cumpla con el objeto contractual. **NOTA:** Los costos que impliquen la contratación de personal y medios logísticos serán responsabilidad única y exclusivamente del contratista, teniendo en cuenta que la alimentación deberá ser suministrada en todos los municipios del Departamento de Arauca y Municipio de Cubará – Boyacá (zona rural y urbana), de acuerdo a los requerimientos y servicios policiales de la institución, previa coordinación con el supervisor del contrato.
20	**COMPROMISO AMBIENTAL:** Los proponentes deberán **comprometerse por escrito** a contribuir con la protección del ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos asociados a nuestras instalaciones, así como tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación ambiental durante las actividades, (No dejar sustancias con materiales nocivos que puedan afectar la flora, fauna, salud humana o animal). Igualmente se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Policía Nacional y el Departamento de Policía Arauca, en cuanto al uso y ahorro del agua, energía y manejo de residuos. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas con responsabilidad, acreditando que no se encuentra en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA. Con miras al mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la institución, certifica su compromiso frente a la Ley 2232 de 2022 donde "Se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones". La porta comidas biodegradables son la solución ideal para quienes buscan una alternativa ecológica y sostenible en el almacenamiento y transporte de alimentos. Fabricados con materiales naturales y compostables, estos recipientes ofrecen una opción segura y libre de plástico, contribuyendo a la reducción de residuos en el medio ambiente. Su diseño funcional y resistente garantiza que los alimentos se mantengan frescos y bien protegidos, mientras que su biodegradabilidad asegura que se descomponen de manera responsable una vez desechados. Lo anterior con el fin de contribuir a la conservación y cuidado del medio ambiente.
21	El proponente debe **certificar por escrito,** que cumple con los protocolos legales vigentes en materia ambiental, enfatizando su compromiso de recoger, transportar y realizar la disposición final de los residuos o desechos resultantes de la prestación del servicio, conforme lo establecen dichos protocolos.
22	Acorde a lo establecido en el Decreto 248 de 2021 artículo 2.20.1.1.4. **Promesa de contrato de proveeduría.** El proponente que contrate con recursos públicos, deberá presentar junto con la oferta, la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios. **NOTA ACLARATORIA:** El proponente a quien se le adjudique el contrato, DEBERA dar cumplimiento a lo *establecido en la* **Ley 2046 de 2020 del 06 de agosto del 2020, capitulo II, literal a.** Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, la cual se debe presentar junto con la póliza de garantía única.
23	El proponente acepta que se compromete, en caso de ser adjudicatario del proceso, a mantener fijos los precios durante la vigencia del contrato, por lo tanto, los precios sugeridos en el contrato no estarán sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del mismo, en tal sentido el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de la oferta los posibles incrementos, costos impuestos y demás erogaciones que se puedan presentar en la contratación.
24	El proponente debe obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y trabas
25	El proponente debe informar cualquier tipo de amenaza al contratista por parte de grupos armados ilegales, grupos armados organizados residuales y/o grupos armados organizados en aras de atentar contra miembros de la policía

<table>
<tr><td></td><td>nacional en la ejecución del presente contrato deben ser puestos en conocimiento de forma inmediata por el contratista a la entidad y a las autoridades competentes</td></tr>
<tr><td>26</td><td>El proponente o interesado en participar en el presente proceso, deberá cumplir con la legislación vigente en el cumplimiento Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (Resolución No. 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST)</td></tr>
<tr><td>27</td><td>El comité evaluador verificara el cumplimiento de los requisitos legales de las empresas con las cuales el oferente principal cuenta; en donde revisara que cumpla con los requisitos y/o parámetros legales que exigen la ley para la constitución y actividad comercial en relación con el presente objeto contractual.</td></tr>
<tr><td>28</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El proponente debe contar con un personal idóneo y capacitado para la preparación de los alimentos en sus diversas presentaciones; solicitadas por parte del Comando Departamento de Policía Arauca, por medio del supervisor del contrato, por lo tanto, deberá acreditar que el personal vinculado tiene la experiencia e idoneidad adjuntando a la propuesta los siguientes documentos:
<table>
<tr><th>Estudios</th><th>Cargo</th><th>Cantidad</th><th>Experiencia general</th></tr>
<tr><td>Ingeniero (a) de alimentos, nutricionista o afines</td><td>Coordinador</td><td>1</td><td>Mínimo un (06) meses contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.</td></tr>
<tr><td>Técnico laboral en cocina</td><td>Auxiliares de cocina en cada Municipio donde se requirió establecimiento comercial.</td><td>2</td><td>Una certificación laboral por persona, con concepto favorable de sus servicios.</td></tr>
</table>

Acreditación en preparación de alimentos:
Tarjeta profesional
Diplomas de pregrado, postgrado, técnico, tecnólogo, expedido por una institución con registro calificado ante el Ministerio de Educación Nacional vigente o con el cumplimiento de la normativa vigente respeto a la emisión de certificaciones
Hojas de vida de las personas que serán las encargadas de la elaboración y preparación de alimentos.
Certificación de la experiencia laboral de las personas encargadas de la elaboración y preparación de alimentos.
Certificaciones de los cursos de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad sanitaria competente.
Permiso de trabajo sin son extranjeros.
Certificado médico que acredite el estado de salud del personal</td></tr>
</table>

Teniente Coronel **MIGUEL ANGEL SIERRA SOSSA**
Comandante Operativo de Seguridad Ciudadana DEARA

Elaboro: SI. Cander Oswaldo Mora Cáceres
Responsable Análisis Estadísticos

Revisó. IT. José Belisario López Villar
Jefe Grupo de Contratos DEARA

Revisó: MY. Jesús Andrés Sierra Gamboa
Asesor Juridico DEARA

Fecha de elaboración: 03/02/2026
Ubicación: D:\2026\Contrato de Alimentos\3. Cotizaciones

Calle 15 No. 7-180 Avenida Juan Isidro Daboin
Teléfono: 310 303 07 50
deara.cosec-est@policia.gov.co
www.policia.gov.co