MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA
GRUPO DE CONTRATOS

ADENDA Nro. 01

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA
PN MEMOT SA MC 006 2026

OBJETO: "*SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO AL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA, DEPARTAMENTO DE POLICÍA CÓRDOBA, SUS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE Y PERSONAL DE APOYO, EN EL MARCO DE LOS COMICIOS ELECTORALES 2026, CONGRESO DE LA REPÚBLICA, ELECCIONES PRESIDENCIALES PRIMERA Y SEGUNDA VUELTA (SEGÚN APLIQUE)*".

I. JUSTIFICACIÓN GENERAL PARA LA EXPEDICIÓN DE LA PRESENTE ADENDA.

El contenido del pliego de condiciones se encuentra regulado principalmente en la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), Ley 1150 de 2007 que introdujo "*medidas para la eficiencia y la transparencia*", y el Decreto 1082 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional*".

En particular, este último decreto establece lo siguiente:

> ***"Artículo 2.2.1.1.2.2.1. Modificación de los pliegos de condiciones.*** *La Entidad Estatal puede modificar los pliegos de condiciones a través de Adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.*
>
> *La Entidad Estatal puede expedir Adendas para modificar el Cronograma una vez vencido el término para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato.*
>
> *La Entidad Estatal debe publicar las Adendas en los días hábiles, entre las 7:00 a. m. y las 7:00 p. m., a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación, salvo en la licitación pública pues de conformidad con la ley la publicación debe hacerse con tres (3) días de anticipación".*

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad Estatal está facultada para modificar los pliegos de condiciones mediante Adendas durante la etapa precontractual, siempre que se respeten los plazos establecidos y no se altere la esencia del objeto contractual ni se afecte la participación de los interesados. Por tanto, la presente modificación se enmarca dentro de esta potestad legal, preservando los principios de transparencia y selección objetiva propios de la contratación pública.

II. FUNDAMENTO DE LOS AJUSTES

Teniendo en cuenta la etapa prevista para la presentación de observaciones al pliego de condiciones definitivo, el día 16 de febrero de 2026, a la 1:39 p. m., se recibió a través de la plataforma SECOP II (mensaje CO1.MSG.9044929) una observación presentada por la sociedad GUITARRA AND COFFEE S.A.S., en la cual manifestó lo siguiente: "*Buenas tardes cordial saludo, con base en el análisis del pliego de condiciones del proceso PN MEMOT SA MIC 006 de 2026, se observa que el objeto contractual consiste en el suministro de alimentación y refrigerios para personal policial durante los comicios electorales 2 026, lo cual se encuentra clasificado bajo el código UNSPSC 90101801 correspondiente a comidas para llevar preparadas profesionalmente. En este contexto, resulta pertinente analizar la aplicabilidad del Decreto 248 de 2021, el cual reglamenta la Ley 2046 de 2020 sobre compras públicas locales de alimentos a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC).*

El Decreto 248 de 2021 establece que las entidades estatales deben destinar como mínimo el treinta por ciento (30%) de su presupuesto destinado a la adquisición de alimentos agropecuarios y productos alimentarios procesados a pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria que se encuentren debidamente inscritos en el Registro General que para tal efecto dispone la normativa. Esta obligación constituye una política pública de carácter vinculante que busca fortalecer la economía campesina y garantizar la seguridad alimentaria mediante compras públicas responsables.

Sin embargo, del estudio del pliego de condiciones se evidencia que no se incorporaron referencias expresas al Decreto 248 de 2021, ni se establecieron criterios de habilitación, evaluación o preferencia relacionados con el cumplimiento de esta normativa. Tampoco se exige a los proponentes acreditar que adquirirán al menos el 30% de los productos alimentarios de productores registrados en el Registro de Pequeños Productores ACFC, ni se contempla

la trazabilidad del origen de los alimentos que serán suministrados, requisitos que resultan esenciales conforme a lo dispuesto en los artículos 2.20.1.2.1 y 2.20.1.3.1 del Decreto 1071 de 2015, adicionados por el Decreto 248 de 2021.

Esta omisión normativa podría configurar un incumplimiento de las obligaciones legales aplicables a la entidad contratante, toda vez que el objeto contractual involucra directamente la adquisición de alimentos, supuesto fáctico que activa la aplicación imperativa del Decreto 248 de 2021. Por consiguiente, se recomienda que la entidad proceda a incorporar mediante addenda al pliego de condiciones los siguientes elementos: criterios de evaluación que otorguen puntaje adicional o preferencia a los proponentes que acrediten vinculación con productores ACFC registrados; obligación contractual del adjudicatario de garantizar que al menos el 30% de los alimentos provenga de dichos productores; y mecanismos de trazabilidad y supervisión durante la ejecución contractual que permitan verificar el cumplimiento efectivo de esta disposición legal, todo ello en aras de garantizar la legalidad del proceso de selección y el cumplimiento de la política pública de compras públicas locales".

Que, una vez verificada la observación, esta fue remitida vía correo electrónico a los responsables de la necesidad, con el fin de validar su contenido y emitir la respectiva respuesta. En atención a ello, dichos responsables manifestaron su aceptación, conforme a lo señalado en la comunicación oficial No. GS-2026-015196-DECOR.

En virtud de lo anterior, la Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería, considera necesario modificar el proceso de selección abreviada de menor cuantía PN MEMOT SA MC 006 2026, con el fin de incorporar los requisitos de carácter técnico y los criterios de ponderación que se relacionan a continuación:

Primero: Modificar el Anexo 1 - Condiciones Técnicas, que hace parte integral del pliego de condiciones, con el fin de incluir como requisito técnico el cumplimiento estricto de lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021, en particular lo establecido en los artículos 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4.

ANEXO Nro. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	DESAYUNO		
1	• Huevos revueltos con salchicha (150 gr), • tajadas de plátano (60 gr), • Yuca (60 gr), • porción de arroz blanco (100 gr), • Jugo en botella no retornable (500 ml), • Juego de cubiertos desechables y servilletas Empacados en forma individual.		
2	• Huevos revueltos con tomate y cebolla (150 gramos) • Arepa a base de harina precocida de maíz (60 gramos) • Porción de queso (60 gramos) • Porción de arroz blanco (100 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
3	• Tamal trifásico de masa, con res, cerdo y pollo (600 gramos). • Porción de suero o mantequilla (10 ml) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
4	• Huevos revueltos con mortadela (150 gramos) • Tajadas de plátano (60 gramos) • Yuca (60 gramos) • porción de arroz blanco (100 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
5	• Porción de arroz blanco (100 gramos) • Carne encebollada porción (150 gramos) • Pan (60 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
6	• Dos sándwiches (jamón Y queso) • 01 frutas por (450 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		

ALMUERZO			
7	• Porción de arroz trifásico cerdo, pollo y res (150 gramos) • Pan tajado (60 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
8	• Sopa de pollo • porción de arroz (125 gramos) • presa de pollo (100 gramos) • Ensalada fría de zanahoria, papa y remolacha por (70 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
9	• Sopa de pollo o frijoles • Porción de arroz (125 gramos) • carne goulash (150 gramos) • yuca o plátano (60 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
10	• Sopa de lentejas • Porción de costilla ahumada de cerdo por (250 gramos) • Porción de arroz frito (125 gramos) • Porción de lentejas (60 gramos) • Ensalada de vegetales por (50 gramos) • Tajadas de plátano maduro por (50 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual. • Empaque biodegradable o de poliestireno expandido		
11	• Sopa de pescado • Porción de carne de res, cerdo o pollo asado (150 gramos) • Porción de arroz (125 gramos) • Ensalada (80 gramos) • Yuca o plátano (60 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
12	• Sopa de hueso • Porción de lenteja (100 gramos) • Carne sudada (150 gramos) • Porción de arroz (125 gramos) • Ensalada (80 gramos) • Yuca, plátano o papa (60 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
13	• Sopa de hueso • Porción de lomo de cerdo (150 gramos) • Porción de arroz (125 gramos) • Papa salada (60 gramos) • Ensalada (80 gramos) • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
14	• Sopa de mondongo • Porción de arroz blanco (125 gramos) • Porción de carne desmechada por (150 gramos) • Una fruta de preferencia banano, mandarina, naranja, granadilla • Jugo en botella no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
CENA			
15	• Porción de arroz blanco (125 gramos) • Patacones de plátano (60 gramos) • Porción de pollo guisado (150 gramos) • Gaseosa o jugo en botella plástica no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		

16	• Porción de arroz blanco (125 gramos) • Patacones de plátano o papa sudada (60 gramos) • Porción de carne sudada (150 gramos) • Gaseosa o jugo en botella plástica no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
17	• Porción de arroz blanco (125 gramos) • Patacones de plátano o papa sudada (60 gramos) • Porción de carne asada (150 gramos) • Gaseosa o jugo en botella plástica no retornable (500 ml). • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
18	• Porción de arroz blanco (125 gramos) • Tajadas de plátanos maduros (60 gramos) • Albóndigas de carne (150 gramos) • Gaseosa o jugo en botella plástica no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
19	• Porción de pollo a la broaster o asado (150 gramos) • Porción de arroz blanco (125gramos) • Papa salada o bollo (80 gramos) • Gaseosa o jugo en botella plástica no retornable (500 ml) • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
20	• Porción de arroz frito por (125 gramos) • Porción de pollo dorado o asado por (150 gramos) • Yuca frita (60 gramos) • Gaseosa o jugo en botella plástica no retornable (500 ml). • Juego de cubiertos desechables y servilletas empacados en forma individual.		
REFRIGERIO			
21	• Pastelito de carne, pollo, hawaiano o jamón con queso • Jugo de caja x (200 ml). • Empaque individual		
22	• Croissant de jamón con queso o hawaiano • Jugo de caja x (200 ml). • Empaque individual		
23	• Arepa de huevo a base de masa de maiz (típico de la región) • Porción de suero o mantequilla (10 ml) • Jugo de caja x (200 ml). • Empaque individual		
24	• Hamburguesa (carne o pollo), con queso mozzarella, tocineta, lechuga. Tomate • Papas fritas (100 gramos) • Jugo de caja x (200 ml). • Empaque individual		
25	• WRAP – Opciones Carne, Pollo, jamón y queso (150 gramos) • Jugo de caja x (200 ml). • Empaque individual		
26	• Panzerotti Mixto – relleno con una combinación de ingredientes salados como pollo, carne deshilachada, jamón, chorizo, abundante queso mozzarella. • Jugo en botella no retornable (500 ml)		

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
27	EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO Con el fin de garantizar la calidad de los bienes a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente proceso, tal acreditación será avalada con la presentación del RUP, cuya suma sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, debidamente inscritos y con registro actualizado en el Registro Único de Proponentes (RUP), de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, "La experiencia es un requisito habilitante. Verificándose por el comité técnico como CUMPLE o NO CUMPLE, en el certificado de inscripción y clasificación expedido por la cámara de comercio respectiva. La experiencia deberá ser la siguiente.		

El proponente deberá tener inscrita en el RUP su experiencia, en el código UNSPSC, hasta el tercer nivel de la siguiente clasificación:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101801	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicio de comida para llevar y a domicilio	Comidas para llevar preparadas profesionalmente

DILIGENCIAR EL FORMULARIO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

NOTA 1: Los proponentes extranjeros no obligados **a estar registrados en el RUP**, deben acreditar experiencia relacionada con el objeto del presente proceso, mediante la presentación certificaciones (una certificación por contrato) junto con la oferta expedidas por los contratantes cuya sumatoria de los contratos deben ser igual o superior al cincuenta por ciento (80%) del presupuesto estimado para cada uno de los cuatro lotes del presente proceso **(pesos colombianos)**, en las cuales se acredite la celebración, ejecución y terminación de contratos con entidades públicas u otros clientes, y conste como mínimo la información que se indica a continuación:

- Nombre o razón social de la entidad que certifica, dirección y teléfono.
- Nombre y cargo de la persona que expide la certificación y datos de contacto.
- Nombre del contratista
- Número y fecha del contrato.
- Objeto: *(Deberá tener relación con el objeto del presente proceso)*
- Fecha de suscripción e inicio: Se tendrán en cuenta los contratos cuyo inicio sea del año **2019** en adelante.
- Fecha de terminación: Estos contratos deberán estar terminados antes de la fecha de cierre del presente proceso.
- Valor del contrato.
- Calificación del cumplimiento del contrato: La entidad contratante debe certificar que el objeto del contrato se cumplió a cabalidad.

NOTA 2: Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, el valor del contrato a considerar en cada criterio será igual al valor total del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación.

Los contratos certificados para el oferente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia, deberán registrar experiencia en el clasificador UNSPSC y debe estar relacionada en el formulario "**CLASIFICACIÓN PROPONENTE EXTRANJERO**", el cual debe ser allegado junto con la propuesta.

Los contratos certificados para el oferente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia, deberán registrar experiencia en el clasificador UNSPSC y debe estar relacionada en el **Formulario Certificación de Contratos Para Acreditación de Experiencia Proponente Extranjero Sin Sucursal o Domicilio En Colombia**.

28

EXPERIENCIA DEL PERSONAL

La entidad requiere para el suministro de la alimentación y el refrigerio, que los proponentes que participen en el proceso cuenten con personal calificado y debidamente capacitado en la preparación de alimentos, dada la necesidad de inmediatez derivada de las actividades del servicio policial, de esta manera se pretende determinar un nivel de idoneidad mínimo que garantice la calidad de la preparación de los alimentos.

Por lo que deberán cumplir como requisito mínimo, con el siguiente personal.

CARGO	CANT	FORMACIÓN ACADÉMICA	Experiencia
JEFE DE COCINA O CHEF	1	Chef o cocinero certificado, curso en higiene y manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura.	Un (01) años
AYUDANTE DEL CHEF	1	Técnico o tecnólogo en cocina certificado, Certificación en higiene y manipulación de alimentos.	Un (01) año

	<table><tr><td>AYUDANTES DE COCINA</td><td>2</td><td>Técnico o tecnólogo en cocina certificado, Certificación en higiene y manipulación de alimentos.</td><td>Un (01) año</td></tr></table> Adicional a la información anterior, el proponente deberá allegar para cada uno de los integrantes del personal propuesto, la siguiente documentación: • Certificados de estudios, certificación de manipulación de alimentos, copia cédula de ciudadanía, con exámenes médicos que lo avalen como: KOH, coprológico, frotis, faríngeo, orina; serología, examen médico ocupacional con énfasis osteomuscular y piel, según la normatividad vigente), con el fin de garantizar las óptimas condiciones de salud de los trabajadores y proteger la salud de los consumidores. Aunado a lo anterior, enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente. • Identificar el cargo que ocupa. El vínculo laboral, así como las obligaciones que se desprendan del empleador - trabajador dígase: salario, transporte, dotación, prestaciones sociales y cobertura de las pólizas que haya lugar serán responsabilidad del contratista. **Nota:** Ninguna falta o error al momento de la ejecución del contrato podrá imputarse a desconocimiento del operario.		
29	CAPACIDAD OPERATIVA - DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: LOGÍSTICA (SUJETO A VISITA) Para garantizar la perfecta ejecución del negocio que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto contractual, el oferente deberá Certificar que cuenta como mínimo con un establecimiento de comercio en propiedad y/o en arriendo, convenio comercial o alianza comercial (demostrando estas dos últimas opciones, mediante documento escrito y firmado entre las partes acordadas, sean personas naturales o jurídicas legalmente constituidas, deberá anexar dentro de su propuesta el Certificado de existencia y representación legal, la cual (*deberá guardar relación directa con el objeto contractual y que garantice el cumplimento a la Institución (Policía Nacional) la entrega de los bienes, elementos y/o servicios a contratar*) De igual forma deberá **certificar por escrito, con registro fotográfico,** que cuenta con la suficiente capacidad operativa, administrativa, logística y técnica para la fabricación y entrega de las raciones y/o porciones alimentarias relacionadas en el objeto del presente estudio previo, (El comité evaluador técnico se reserva el derecho de realizar la visita y/o verificación de las instalaciones ofrecidas).		
30	El oferente deberá **certificar por escrito**, que se encuentra en la disposición de prestar el servicio en cualquier momento y lugar de la jurisdicción de la Metropolitana San Jeronimo de Monteria y Departamento de Policía Córdoba, con previa coordinación del supervisor del contrato. Con una respuesta máxima para la entrega de los alimentos no mayor a 4 horas. **Nota:** se requiere la inmediates de la respuesta y entrega de los alimentos teniendo en cuenta el despliegue logístico y operacional con motivo de los comicios electorales.		
31	El oferente se compromete a prestar el servicio objeto del contrato, donde se disponga haciendo claridad y énfasis en los corregimientos, veredas, caseríos, centro poblado o punto de atención establecido por la Policía Metropolitana San Jeronimo de Montería y Departamento Policía Córdoba, previendo las necesidades del servicio, situación que se debe tener en cuenta ya que no puede generar costo adicional al contrato, por lo que deberá **certificar por escrito** que cuenta con la logística y cobertura requerida para el desarrollo de la actividad, así mismo estar en la capacidad de prestar el servicio en cualquier lugar del departamento de Cordoba.		
32	El oferente deberá contar con la certificación sanitaria o concepto sanitario expedido a través de la Secretaría de Salud del municipio que corresponda según la ubicación del establecimiento que presente, donde se indique que cumple con las medidas y protocolos Establecidos para realizar la actividad comercial objeto del presente estudio previo. **Nota:** En caso que la oferente presente su oferta a través de convenios y/o alianzas comerciales en este Departamento (Córdoba), el oferente o futuro contratista deberá presentar las dos certificaciones. **"Certificación sanitaria**		

	propia y certificación del sanitario del estableciente de comercio en alianza".		
33	El oferente se compromete a suministrar alimentos perecederos en excelentes condiciones organolépticas, cumpliendo con las normas y técnicas de preparación de alimentos exigidas por el Ministerio de Salud.		
34	El oferente se compromete a suministrar la alimentación en envases biodegradables para comidas preparadas individuales, con cubiertos y servilletas, según corresponda.		
35	EL OFERENTE SE COMPROMETE CON SU OFERTA A CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CONDICIONES DE HIGIENE: • Utilizar agua potable para la preparación de los alimentos • Mantener una buena disposición de los residuos sólidos de conformidad con lo establecido en el decreto 3075 de 1997. • Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento, será obligatorio realizar la desinfección de las manos. • Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, usar calzado cerrado de material resistente e impermeable y de tacón bajo de ser necesario el uso de guantes estos deben mantenerse limpios. • Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación. • El Servicio de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinza, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimentos, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. El lavado de los utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillos, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, los cuales deben de estar en buen estado de conservación, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.		
36	El oferente se compromete a cumplir con las normas ambientales vigentes y en especial la disposición final de residuos, basuras, portacomidas entre otros.		
37	El oferente se compromete con su oferta a cumplir con el manejo adecuado para el traslado, distribución y entrega del servicio de alimentación.		
38	SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN LA OFERTA Loza, cubertería, sistema de refrigeración portátil, empaques desechables biodegradables.		
39	Las necesidades o requerimientos del personal policial deben de ser resueltas de forma inmediata, siempre y cuando tengan relación directa con el objeto contractual.		
40	El oferente se compromete a contar con una persona con domicilio en la ciudad de Montería, que servirá de enlace para cualquier eventualidad en el departamento de Córdoba, en coordinación con los supervisores del contrato, persona que debe ser de fácil ubicación, para la cual deberá anexar certificación con la siguiente información, así: NOMBRES Y APELLIDOS CEDULAS DE CIUDADANÍA No. TELÉFONO FIJO No. TELÉFONO CELULAR DIRECCIÓN DE RESIDENCIA Para el cumplimiento del presente requisito, el oferente deberá presentar en su oferta certificación en la cual señale la información antes requerida, de la persona que servirá de enlace.		

41	El oferente y futuro contratista se compromete a suministrar productos de primera calidad, adquiridos en lugares que cumplan con las normas sanitarias de excelente calidad y estén actos para el consumo humano.		
42	El oferente y futuro contratista se compromete que los productos utilizados en la elaboración de los alimentos no estén vencidos o próximos a vencer esto con el fin de evitar riesgo de intoxicación por alimentos.		
43	Garantizar que los alimentos y bebidas sean entregados en perfectas condiciones de calidad y presentación; conservando las características propias de sabor, aroma y consistencia de cada uno de los productos al momento de ofrecer el servicio; de lo contrario el contratista se obliga a cambiar inmediatamente los productos que no cumplan con dichas características.		
44	IMPACTO AMBIENTAL El oferente y futuro contratista se compromete a lo atinente a su responsabilidad, para que una vez terminada la vida útil de los elementos que provee, proceda a realizar su disposición final adecuada, de la misma, referente al manejo de la disposición final, sin atentar contra el medio ambiente, lo anterior en cumplimiento de los principios constitucionales, la ley 1252 del 27/11/2008, decreto 4741 del 30/12/2005, resolución No. 372 del 26/02/2009, resolución No. 1446 del 02/09/2005, resolución 1488 del 02/09/2005 y otras que establezca el ministerio del medio ambiente y las del ministerio de la salud y demás normas concordantes y complementarias, con el compromiso de cumplir y respetar los principios de gestión ambiental en aplicación de lo dispuesto en la ley 23 de 1973, el decreto 2811 de 1974, ley 99 de 1993 y demás normas ambientales que para el presente objeto contractual. Es necesario advertir que en los contratos cuyo objeto sea la adquisición de servicios se deberá tener en cuenta el análisis del impacto ambiental; por tal motivo el oferente se obliga a cumplir la constitución política y demás disposiciones normativas en materia ambiental, soportado de igual forma en el respeto por la política ambiental de la Policía Nacional, responsable y las buenas prácticas ambientales, "compromiso sistema de gestión ambiental." En cualquier caso, atendiendo el objeto contractual y la forma de ejecución del contrato, el contratista asumirá directa y exclusivamente todas las responsabilidades que en este sentido se deriven, garantizando que no haya ningún tipo de perjuicio para el Departamento de Policía Córdoba.		
45	De acuerdo con los lineamientos establecidos por la Dirección de alimentos y bebidas – INVIMA, las de la normatividad sanitaria vigente. Resolución 2674 de 2013, Decreto 1686 de 2012, Resolución 5109 de 2005 y NTC 1236. El oferente y futuro contratista se compromete a tramitar y adelantar sin costo adicional al proceso, con un laboratorio oficial o de la secretaria de salud pública, para que sea tomada, almacenada y analizada, bajo criterio técnico unificado y establecido, muestras de alimentos y bebidas en las fases de preparación, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio. **Nota:** Dicho requerimiento se hace necesario con el fin de tener de primera mano, el insumo para análisis, en caso de presentarse una intoxicación masiva y poder así hacer frente para la atención medica de urgencia necesaria.		
46	COMPROMISO SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS CON PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES: El oferente deberá certificar bajo gravedad de juramento que se obligará a cumplir a cabalidad con lo establecido la Ley 2046 de 2020 y reglamentado en los artículos 2.20.1.1.3. y artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 del 2021, con relación a 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 treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto del proceso contractual. Teniendo en cuenta lo anterior, el contratista realizará 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. De igual forma, en el desarrollo de la ejecución del contrato, se verificará por parte del **SUPERVISOR DEL CONTRATO**, el cumplimiento de lo dispuesto en los artículos reglamentado en los artículos 2.20.1.1.3. y artículo 2.20.1.1.4. del Decreto 248 del 2021, dejando constancia en los informes de supervisión, que el contratista presente contrato(s) de proveeduría y de acuerdo al documento anexo, certificado(s) de 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.		

Segundo: Modificar los criterios de ponderación del proceso en el componente técnico, conforme a lo que se detalla a continuación:

CRITERIO DE LA EVALUACIÓN	PUNTAJE
1- Factor Económico	Max. 50 puntos
2- Factor Técnico	Max. 40 puntos
✓ hidratación	5
✓ fruta y/o pasabocas	5
✓ Refrigerios adicionales sin costo alguno para la entidad	20
✓ Puntaje adicional a los oferentes que presenten promesa de contrato de proveeduría con pequeños productores agropecuarios locales y/o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y/o sus organizaciones.	10
3- Apoyo y Estímulo a la Industria Nacional	Max. 10 puntos
4- Total	**100**
5- Factor Jurídico:	
✓ Reducción del puntaje del proponente que se le haya impuesto una o más multas o clausulas penales.	-2.5%

1. FACTOR ECONÓMICO: (50 Puntos)

La propuesta económica deberá ser presentada, en los términos y condiciones establecidos en el cuestionario de SECOP II.

Las ofertas que superen el valor total establecido en el presupuesto oficial no serán habilitadas económicamente.

Se aplicarán las siguientes tres fórmulas:

1. El valor total más cercano por encima o por debajo del promedio aritmético con presupuesto oficial.
2. El valor total más cercano por encima o por debajo del promedio aritmético sin presupuesto oficial.
3. Menor Precio.

Una de las anteriores fórmulas se escogerá el segundo día hábil siguiente a la presentación de la propuesta, de acuerdo con los dos primeros decimales en que se encuentre la TRM (Tasa Representativa del Mercado), (según la página web de la Superintendencia Financiera). Si se encuentra la TRM en un solo decimal se considerará como cero (0) el segundo decimal.

Si los dos primeros decimales de la TRM se encuentran entre cero (00) y treinta y tres (33), se escoge la fórmula 1.

Si los dos primeros decimales de la TRM se encuentran entre treinta y cuatro (34) y sesenta y seis (66), se escoge la fórmula 2.

Si los dos primeros decimales de la TRM se encuentran entre sesenta y siete (67) y noventa y nueve (99), se escoge la fórmula 3.

1.1 FÓRMULA No. 1 VALOR TOTAL MÁS CERCANO POR ENCIMA O POR DEBAJO DEL PROMEDIO ARITMÉTICO CON PRESUPUESTO ESTIMADO PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA.

$$PP = \frac{PE+P1+P2+P3+.....+P}{N+1}$$

Dónde:
PP = Precio promedio
PE = Presupuesto estimado para la evaluación económica
P1, P2, Pn = Precio Ofertas a Evaluar
N = Número de propuestas hábiles

Una vez calculado el promedio, después de que se escoja la fórmula del promedio, se aplicará una de las fórmulas relacionadas a continuación 1.1.1 y 1.1.2, de acuerdo a la oferta económica, si está por encima o por debajo de dicho promedio, el puntaje para cada oferente será el que resulte de la aplicación de cualquiera de las siguientes fórmulas.

1.1.1 Propuestas por encima del precio promedio:

$$VPE = \frac{PMP}{PPE} * \begin{matrix} 50 \\ 0 \end{matrix}$$

1.1.2 Propuestas por debajo del precio promedio:

$$VPE = \frac{PPE}{PMP} * \begin{matrix} 50 \\ 0 \end{matrix}$$

Dónde:
VPE = Valor puntaje propuesta a evaluar
PPE = Precio propuesta a evaluar
PMP = Precio mejor propuesta: equivalente al valor más cercano por encima o por debajo del promedio estimado.

1.2 FÓRMULA No. 2 VALOR TOTAL MÁS CERCANO POR ENCIMA O POR DEBAJO DEL PROMEDIO ARITMÉTICO SIN PRESUPUESTO ESTIMADO PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA.

$$PP = \frac{P1 + P2..... + Pn}{N}$$

PP = Precio promedio
P1, P2, Pn = Precio Ofertas a Evaluar
N = Número de propuestas hábiles

Una vez calculado el promedio, después de que se escoja la fórmula del promedio, se aplicará una de las fórmulas relacionadas a continuación 1.2.1 y 1.2.2, de acuerdo a la oferta económica, si está por encima o por debajo de dicho promedio, el puntaje para cada oferente será el que resulte de la aplicación de cualquiera de las siguientes fórmulas.

1.2.1 Propuestas por encima del precio promedio:

$$VPE = \frac{\frac{PM}{P}}{PPE} * \begin{matrix} 50 \\ 0 \end{matrix}$$

1.2.2 Propuestas por debajo del precio promedio:

$$VPE = \frac{PPE}{PMP} * 500$$

Donde:
VPE = Valor puntaje propuesta a evaluar
PPE = Precio propuesta a evaluar
PMP = Precio mejor propuesta: equivalente al valor más cercano por encima o por debajo del promedio estimado.

1.2.3 FÓRMULA 3. MENOR PRECIO

Se otorgarán quinientos (500) puntos a la propuesta que ofrezca el menor precio. Las demás se ponderarán de manera proporcional de acuerdo a la siguiente fórmula:

P = Puntaje
OMP = Oferta menor precio

PPE = Precio propuesta a evaluar

P = (OMP / PPE) * 500

NOTA: cuando en la evaluación económica se habilite solo una oferta, se le otorgarán los quinientos (500) puntos siempre y cuando cumpla con los requisitos de verificación técnica, jurídica y económica.

NOTA: cuando para la evaluación económica se habiliten solo dos ofertas, independientemente del valor de los dos últimos decimales de la **TRM** no aplica la fórmula de promedio aritmético con o sin presupuesto oficial y para tal caso se tomará la fórmula de MENOR PRECIO.

2. **FACTOR TÉCNICO**: (**40 Puntos**)

a) Al oferente que ofrezca por escrito el suministro de hidratación en envases plásticos uno por comensal junto al almuerzo se le otorgara el siguiente puntaje así:

Hidratación sin costo alguno para la entidad.	PUNTAJE
hidratación	5
TOTAL	5

b) Al oferente que ofrezca por escrito el suministro de una fruta y/o un pasaboca por comensal, con cada desayuno se le otorgara el siguiente puntaje, así:

Fruta y/o pasabocas sin costo alguno para la entidad.	PUNTAJE
fruta y/o pasabocas	5
TOTAL	5

c) Al oferente que ofrezca de manera expresa dentro de su oferta, la cantidad de REFRIGERIOS sin ningún costo adicional, de acuerdo a las condiciones descritas en el siguiente cuadro:

Refrigerio sin costo alguno para la entidad.	PUNTAJE
14	12
10	5
6	3
TOTAL	**20**

d) El oferente que presente con la oferta promesa de contrato de proveeduría con pequeños productores agropecuarios locales y/o productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y/o sus organizaciones, se le otorgara el siguiente puntaje, así:

Ley 2046 del 2020 regulado por el Decreto 248 del 2021.	PUNTAJE
TOTAL	10

Nota: por ser número par, los refrigerios ofrecidos por el oferente se distribuirán en partes iguales para las dos unidades, entiéndase por Metropolitana San Jerónimo de Montería y Departamento de Policía Córdoba

NOTA. Para el aspecto técnico adicional se ponderará máximo 40 puntos, por lo que la asignación de puntaje será el criterio (s) ofrecidos, de acuerdo a lo siguiente

$$CRTM = \frac{CRTO}{MCRT} \text{ (PUNTAJE DEL ÍTEM A EVALUAR)}$$

CRTM = Criterio a evaluar
MCRT = Cantidad del Ítem sin costo ofertado

3. **ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL** (**10 Puntos**)

Para la verificación, evaluación y asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente deberá diligenciar y suscribir el **formulario APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL** "*PROTECCIÓN A LA INDUSTRIA NACIONAL-INCENTIVOS EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA*", teniendo en cuenta sus notas descritas el cual se entenderá presentado bajo la gravedad de juramento.

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.4.2.1 del Decreto 1082 de 2015, artículo 51 del Decreto 019 de 2012, parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se dará un incentivo a la contratación pública para los bienes, servicios y oferentes nacionales o aquellos considerados nacionales con la ocasión de la existencia de un trato nacional, por lo tanto, la Entidad ha determinado la siguiente asignación de puntaje para las propuestas que se presenten en el desarrollo del proceso contractual.

a) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios 100% nacionales, obtendrán (10) puntos.

b) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios nacionales superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos, obtendrán (8) puntos.

c) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios de origen nacional, inferior al 50% de los recursos, obtendrá (7) puntos.

d) Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios 100% nacionales obtendrán (5) puntos.

e) Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales, superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos obtendrán (2) puntos.

f) Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales de origen nacional inferior al 50% de los recursos, obtendrán (1) puntos.

En caso de presentarse propuestas conjuntas conformadas por proponentes nacionales y extranjeros, se aplicarán los literales A, B y C, cuando la propuesta conjunta contenga un porcentaje igual o superior al 50% de participación del proponente nacional o nacionales y los literales D, E y F, cuando la propuesta conjunta contenga un porcentaje menor al 50% de participación del proponente nacional o nacionales.

El artículo 51 del Decreto 019 de 2012 que modifica el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, establece que se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les concederá el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. La acreditación demostración de tal circunstancia se hará en los términos que señale el reglamento.

Son servicios de origen nacional aquellos presentados por empresas constituidas de acuerdo con la legislación nacional, por personas naturales colombianos o por residentes en Colombia.

REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR SANCIONES (-2.5% de los puntos obtenidos)

La Policía Metropolitana Santiago de Cali, previa verificación por parte del Comité Jurídico evaluador de la información de los oferentes consignada en los R.U.P dará aplicación a la previsión contenida en el artículo 56 de la ley 2195 de 2022, en el sentido de reducir un dos por ciento (-2.5%) del puntaje total asignado al proponente que se le haya impuesto una o más multas o cláusulas penales con decisión en firme, en el último año contado a partir del día de cierre del presente proceso de contratación

En los casos en que el proponente indique que la decisión de imponer la multa o clausula penal haya sido objeto del medio de control establecido para este tipo de actos administrativos, deberá demostrarlo junto con la presentación de la oferta, adjuntando copia del auto de admisión de la demanda emanado del respectivo despacho judicial, lo cual será verificado en todo caso por el Comité Jurídico evaluador en la página de la Rama Judicial

Esta reducción también afecta a los consorcios y uniones temporales si alguno de sus integrantes se encuentra en la situación anterior.

Para efectos de calcular la reducción, se aplicará la siguiente formula:

P.T: Ponderación Total (puntaje Técnico+ Económico+ Estimulo a la Industria Nacional)

RPS: Reducción Puntaje por Sanciones (-2.5%)

P.F.P: Puntaje Final de Ponderación

RPS = PT"2 PFP = PT - RPS

Tercero: las demás condiciones establecidas en el estudio previo, pliego de condiciones definitivo y los demás anexos se mantendrán sin cambios, salvo en aquello que resulte contrario a lo dispuesto en la presente adenda.

Cuarto: publíquese la presente adenda Nro. 1 en el Plataforma SECOP II.

Por lo expuesto, se invita a los interesados y proponentes a participar en esta convocatoria pública, reiterando la importancia de leer detenidamente el pliego de condiciones definitivo y de ajustarse a los requerimientos y términos establecidos.

Dada en Montería, a los 19 FEB. 2026

Coronel, HECTOR RUIZ ARIAS
Comandante Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería

Elaboró: Sl. Albis Samir Ramos Rivera
Responsable de Estudios Previos MEMOT

Revisó: ST. Laura Vanessa Morales Avilez
Jefe Grupo de Contratos MEMOT

Revisó: CT. Edisa Milena Padilla Poveda
Jefe Área Administrativa MEMOT

Aprobó: Id. Néstor Dario Solano Alarcón
Jefe Grupo Asuntos Jurídicos MEMOT

Fecha de elaboración: 19-02-2026
Ubicación: Contratos 2026

Calle 29 5-61
6017812525
Mamot.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA