MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI

CONTRATO No. 11-9-10007-2026, PROCESO PN MECAL SA MC 005 2026, CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI Y ENLACE DE COLOMBIA SAS REPRESENTADA LEGALMENTE POR EL SEÑOR JUAN CARLOS VIASUS ROJAS CUYO OBJETO ES "PRESTAR EL SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI, EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, EL DISTRITO ESPECIAL DE POLICÍA BUENAVENTURA Y GRUPO DE INCORPORICIÓN CALI, SUS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE, ASÍ COMO EL PERSONAL DE APOYO Y EN COMISIÓN, QUE SEA DESTINADO A SALVAGUARDAR, CONTROLAR Y MANTENER LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN DICHAS JURISDICCIONES, DURANTE EL DESARROLLO DE LOS DIFERENTES EVENTOS DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO PROGRAMADOS EN LA PRESENTE VIGENCIA, INCLUYENDO AQUELLOS RELACIONADOS CON LOS COMICIOS ELECTORALES DEL AÑO 2026" LOTE No. 1

Entre los suscritos, de una parte, la POLICÍA NACIONAL, quien actúa a través de su representante legal o su delegado para el caso que nos ocupa al señor Coronel MILTON ANDRÉS MELO GONZALEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.897.177 de Bogotá, obrando en nombre de la NACIÓN - POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, con NIT. 800.140.625-5, en su calidad de Comandante de la POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, cargo para el cual fue nombrado mediante Orden Administrativa de Personal expedida por el Director General de la Policía Nacional de Colombia, debidamente facultado para celebrar contratos conforme a lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley 80 de 1993 en concordancia con la Resolución No. 00011 del 02 de enero de 2025, expedida por la Dirección General de la Policía Nacional, quien en adelante se denominará la POLICÍA NACIONAL y por otra parte el señor JUAN CARLOS VIASUS ROJAS identificado con cedula de ciudadanía No. 11.257.247 de Fusagasugá - Cundinamarca, en su calidad de Representante Legal de la firma ENLACE DE COLOMBIA SAS de NIT 900861659, quien en adelante se denominará el CONTRATISTA, hemos convenido celebrar el presente contrato, previos los siguientes considerandos: a. Que se elaboraron los estudios previos de conformidad con lo señalado en el Decreto No. 1082 de 2015 y demás normas complementarias. b. Que se cuenta con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso. c. Que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación bajo la modalidad de selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios para la defensa y seguridad nacional a través del procedimiento para la menor cuantía, de conformidad con el literal i) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con las disposiciones establecidas el artículo 2.2.1.2.1.2.1. del Decreto 1082 de 2015. d. Que la POLICÍA NACIONAL designará unos supervisores para el presente contrato, quien mantendrán comunicación con el CONTRATISTA durante su desarrollo y ejercerá las funciones establecidas en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. e. Que, con la suscripción del presente contrato, el CONTRATISTA de manera libre y voluntaria, declara y acepta ser notificado para todos los efectos del contrato a través de la plataforma del sistema electrónico de contratación pública SECOP II, correo electrónico o teléfono señalado en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO" del presente documento. f. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas complementarias), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: PRIMERA – OBJETO: el objeto del presente contrato es el que se indica en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". SEGUNDA FINALIDADES DEL CONTRATO: el presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la POLICÍA NACIONAL, en consecuencia, el CONTRATISTA se compromete para con la POLICÍA NACIONAL a cumplir el objeto contractual para suplir las

19026

necesidades definidas en los estudios previos. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por el previstas, son obligaciones de resultado. Estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del presente contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo comporta para las partes. TERCERA - VALOR: para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato asciende a la suma descrita en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". PARÁGRAFO: todos los valores aquí contemplados se entienden firmes y fijos, por tanto, no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este valor están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias. CUARTA - FORMA DE PAGO: la POLICÍA NACIONAL pagará al CONTRATISTA el valor del contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". PARÁGRAFO - CUENTA PARA PAGOS: los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán a la cuenta que se indica en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO", a favor del CONTRATISTA, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones bancarias, por medio de aviso escrito con no menos de treinta (30) días de anticipación. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley. QUINTA - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: el presente contrato está amparado por la apropiación presupuestal que se indica en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". SEXTA - PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN: el plazo y forma de ejecución del contrato es el señalado en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". SÉPTIMA - PRÓRROGAS, ADICIONES, MODIFICACIONES Y ACLARATORIOS: en caso de ser necesaria la prórroga, adición, modificación y/o aclaratorio al contrato, el contratista y/o supervisor deberán realizar la solicitud respectiva, antes de los diez (10) días hábiles anteriores al vencimiento del mismo, motivando la solicitud y anexando los soportes necesarios. OCTAVA - VIGENCIA: la vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". NOVENA - LUGAR DE ENTREGA: el sitio en el cual se entregarán los bienes objeto del presente contrato, será el que se establece en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". DÉCIMA - DERECHOS DEL CONTRATISTA: 1. Recibir el pago que en su favor establece el presente contrato. 2. Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios. 3. Obtener la colaboración necesaria de la POLICÍA NACIONAL para el adecuado desarrollo del contrato. DÉCIMA PRIMERA - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1). Cumplir con el objeto contractual. 2). Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 3). Poner a disposición de la entidad los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. 4). Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 5). 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. 6). Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. 7). 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. 8). 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 CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 9). 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. 10). Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo de eventos, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. 11). Cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura –BPM, según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013. 12). Las

demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5° de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. DÉCIMA SEGUNDA - DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL: 1. Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato y acceder a los documentos e información que soportan la labor del CONTRATISTA. 2. Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios entregados por el CONTRATISTA en desarrollo del objeto del presente contrato. 3. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. DÉCIMA TERCERA - OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL: 1). Poner a disposición del CONTRATISTA los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. 2). Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la POLICÍA NACIONAL mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA. 3). Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. 4). Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. 5). Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. 6). Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. 7). Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. 8). Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del CONTRATISTA en desarrollo del objeto contractual. 9). Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. 10). Visita de acompañamiento, por solicitud expresa del contratista y/o por cualquier otro motivo que amerite la realización de la misma. DÉCIMA CUARTA - RESERVA DEL CONTRATO: el CONTRATISTA se obliga para con la POLICÍA NACIONAL a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la POLICÍA NACIONAL, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el CONTRATISTA, durante el desarrollo o con posterioridad a la ejecución del contrato. DÉCIMA QUINTA - MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA: dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento del contrato, el CONTRATISTA deberá constituir, firmar y presentar a favor de la POLICÍA NACIONAL, contrato de Seguro - Póliza, que ampare los riesgos establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes amparos:

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía Única	Riesgo Jurídico	Incumplimiento del contrato	20% del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y (60) días más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante la vigencia del contrato y (60) días más. La estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.
Garantía Única	Riesgo Operativo	Calidad del servicio	50% del valor del contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato.	Ampara el riesgo de mala calidad de los servicios durante la vigencia del contrato, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad por la mala calidad o insuficiencia del producto y/o servicio entregado.

Garantía Única	Riesgo Jurídico	No pago de salarios	Cinco por ciento (5%)	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.	Ampara a la Entidad de los perjuicios que se le ocasiones como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.
Garantía Única	Riesgo Financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil extra-contractual por la ejecución del contrato.	APLICA PARA LOTE No. 1 Y LOTE No. 2 200 SMMLV, de acuerdo al Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato.	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o su subcontratista. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el artículo No. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

PARAGRAFO PRIMERO: ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO - RIESGO IDENTIFICADO: 1). Disponibilidad de los Servicios 2). Preparación y venta irregular de los alimentos que cause intoxicaciones 3). Incumplimiento del contrato y mala calidad del servicio.

No		01	02	03
Clase		Especifico	especifico	especifico
Fuente		Externo	interno	interno
Etapa		Ejecución	ejecución	ejecución
Tipo		Operacionales	operativo	operativo
Descripción (Qué puede pasar y, como puede ocurrir)		No tener Disponibilidad de los Servicios	Preparación y venta irregular de los alimentos y que cause intoxicaciones	Incumplimiento del contrato y mala calidad del servicio
Consecuencia de la ocurrencia del evento probabilidad		Fallas en el servicio requerido	Provoca un Producto no Conforme, Perjuicios en la salud del personal	Paralización de los eventos programados
Probabilidad		3	2	2
Impacto		2	5	5
Calificación total		5	7	7
Prioridad		Riesgo medio	Riesgo alto	Riesgo alto
¿A quién se le asigna?		Contratista y supervisor	al contratista	al contratista
Tratamiento/ controles a ser implementados		Realizar las reservaciones de los eventos con el tiempo estipulado, manteniendo contacto permanente con el enlace del contratista	**Reducir la probabilidad de ocurrencia del evento.** Exigir a los interesados las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 y realizar controles permanentes por el supervisor del contrato durante la ejecución.	**Trasladar el riesgo donde se materialice al contratista, por lo cual se solicitarán pólizas de cumplimiento y calidad del servicio.**
Impacto después	Probabilidad	1	1	1

del tratamiento	**Impacto**	1	2	2
	Calificación	2	3	3
	Calificación total	Bajo	Riesgo bajo	Riesgo bajo
¿Afecta El Equilibrio Económico Del Contrato?		No	no	No
Persona Responsable Por Implementar El Tratamiento		Contratista, con la exigencia del supervisor del contrato.	Supervisor del Contrato.	Contratista, con la exigencia del supervisor del contrato.
fecha estipulada en que se inicia el tratamiento		Durante toda la ejecución de contrato	Al momento de presentar la oferta y durante la ejecución del contrato	Durante toda la ejecución de contrato
fecha estipulada en la que se completa el tratamiento		Al terminar el contrato	Fecha final del contrato y/o hasta la notificación de la sanción por incumplimiento, si aplica.	Al terminar el contrato
Monitoreo y revisión	**¿Cómo se realiza el monitoreo?**	Permanente	Acta de revista física a instalaciones, fotografías del lugar, podría efectuarse a través de visita con entes sanitarios de la ciudad. (informe de supervisión)	Permanente
	Periodicidad ¿Cuándo?	Durante toda la ejecución de contrato	Mensual	Durante toda la ejecución de contrato

DÉCIMA SEXTA. INDEMNIDAD: El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.
DÉCIMA SEPTIMA SANCIONES:

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Multa	Riesgo Jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización.	Multa cuyo valor se liquidará con base en un cero puntos dos por ciento (0,2%) del valor del contrato.	Contratistas	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización
Multa	Riesgo Jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en unos cero puntos cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, que se descontará del saldo que le adeude la Entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.
Cláusula Penal Pecuniaria	Riesgo Jurídico	Incumplimiento total – declaratoria de caducidad	20% del valor total de contrato	Contratista	El 20% del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del mismo y proporcional al incumplimiento parcial del contrato.	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

DÉCIMA OCTAVA - CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa

la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la POLICÍA NACIONAL por medio de acto administrativo debidamente motivado, podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el CONTRATISTA no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La POLICÍA NACIONAL hará efectivo el valor de la pena pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el CONTRATISTA devolverá a la POLICÍA NACIONAL los dineros que hubiere recibido, previa deducción del valor de los elementos y/o servicios entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la POLICÍA NACIONAL, de conformidad con lo establecido en la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de la POLICÍA NACIONAL y la fecha de pago, si a esto hubiere lugar. DÉCIMA NOVENA - OTRAS POTESTADES EXCEPCIONALES: en caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993, debidamente establecidas y documentadas, la POLICÍA NACIONAL podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. VIGÉSIMA - MONEDA DEL CONTRATO: la moneda del presente contrato es la indicada en el Anexo No. 1 "DATOS DEL CONTRATO". VIGÉSIMA PRIMERA CESIONES Y SUBCONTRATOS: el CONTRATISTA no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la POLICÍA NACIONAL, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha cesión. La celebración de subcontratos no relevará al CONTRATISTA de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La POLICÍA NACIONAL no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. VIGÉSIMA SEGUNDA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: el CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento, el cual se entenderá cumplido con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas en la Constitución y en la ley. VIGÉSIMA TERCERA - SUSPENSIÓN TEMPORAL: las partes podrán suspender temporalmente el plazo de ejecución del contrato, cuando se presenten causas que impidan la ejecución temporal o transitoria, por ocurrencia de un imprevisto o hecho inevitable, una vez establecida en debida forma la causal se suscribirá una acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y la responsabilidad y obligaciones a cargo de las partes por las consecuencias derivadas de la suspensión, para cada una de ellas. El tiempo de suspensión no se computará para los efectos del plazo extintivo del presente contrato. Para el reinicio de la ejecución y superada la situación que originó la suspensión del plazo de ejecución, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. PARÁGRAFO: el CONTRATISTA enviará al garante, copia de las actas de suspensión y reanudación, al día siguiente de su suscripción. VIGÉSIMA CUARTA- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: las diferencias que surjan entre las partes por concepto de la celebración, interpretación, ejecución, desarrollo o terminación del contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, una vez cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. PARÁGRAFO: las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, serán sometidas a los mecanismos previstos en la ley. VIGÉSIMA QUINTA – PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN: para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes, para su legalización la expedición del Registro Presupuestal y para su ejecución, la aprobación de la garantía única por parte de la POLICÍA NACIONAL, según el Decreto 1082 de 2015 PARÁGRAFO: dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al CONTRATISTA, éste se obliga a constituir la garantía única y presentarla en el Grupo Contractual y Seguimiento de la Policía Metropolitana Santiago de Cali de la Policía Nacional. Las sanciones que ocasionen la no entrega del respectivo documento a la POLICÍA NACIONAL dentro del término antes fijado, serán a cargo del CONTRATISTA. VIGÉSIMA SEXTA DOCUMENTOS: entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: 1. Estudio previo. 2. Pliego de condiciones. 3. Anexos 4. Adendas. 5. Propuesta del CONTRATISTA. 6. Anexos del contrato. 7. Documentos que suscriban las partes. VIGÉSIMA SÉPTIMA - IMPUESTOS: el CONTRATISTA pagará todos los

impuestos, tasas, contribuciones y similares que se deriven de la ejecución del contrato, de conformidad con la ley colombiana, si a ello resulta obligado. VIGÉSIMA OCTAVA - LIQUIDACIÓN: el presente contrato se deberá liquidar de conformidad con lo señalado en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. VIGÉSIMA NOVENA - VEEDURÍAS CIUDADANAS: el presente contrato está sujeto a la vigilancia y control ciudadano, en los términos que señala el artículo 66 de la Ley 80 de 1993. TRIGÉSIMA - RÉGIMEN LEGAL: este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública vigente y sus decretos reglamentarios, las leyes de presupuesto, en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato y las disposiciones de la POLICÍA NACIONAL que apliquen. TRIGÉSIMA PRIMERA - CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN: en virtud del presente contrato, el CONTRATISTA se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato, así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. TRIGÉSIMA SEGUNDA - DOMICILIO CONTRACTUAL: Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Santiago de Cali, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en el complejo de la Policía Metropolitana Santiago Cali, el 04 MAR 2026

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel HILTON ANDRÉS MELO GONZALEZ
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)

CONTRATISTA

JUAN CARLOS VIASUS ROJAS
Cedula de Ciudadanía número: 11.257.247 de Fusagasugá - Cundinamarca
Representante Legal: ENLACE DE COLOMBIA SAS
NIT: 900861659-1

Elaborado por: IJ. Jaider Vargas Molina; Analista de contratos MECAL
Revisado por: TE. Fredy Andrés Rincón Lemus; Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
MY. Francy Lorena Duran Toloza; Jefe Grupo de Contratos MECAL
TC. Fernando Moreno Acosta; Jefe Área Administrativa MECAL

Fecha de elaboración: 03-03-2026
Ubicación: Datos D:\ Vigencia 2026 // Contractual /Servicio Alimentación MECAL

Calle 21 1N 65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.arcon-gup2@policía .gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 1

"DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO	**No. 11-9-10007-2026**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, NIT 800.140.625-5
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel MILTON ANDRÉS MELO GONZALEZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79.897.177 de Bogotá
CARGO	Comandante POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI (ENCARGADO)
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Orden administrativa de personal No. _____, expedida por la Dirección General de la Policía Nacional.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolucion N° 00011 del 02 de enero de 2025, expedida por la Dirección General de la Policía Nacional.
CONTRATISTA	**NOMBRE:** ENLACE DE COLOMBIA SAS. **NIT:** 900861659-1 **Representante Legal:** JUAN CARLOS VIASUS ROJAS **Cedula de Ciudadanía:** 11.257.247 de Fusagasugá - Cundinamarca **Dirección:** Calle 21 # 8 – 52 piso 2 Fusagasugá - Cundinamarca **Teléfono:** 3114827154 - 3108003049 **Email:** enlacetransportadordecolombia@gmail.com
CONSIDERANDO	Que el presente contrato se deriva del proceso de seleccion abreviada menor cuantía PN MECAL SA MC 005 2026.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato será conforme se relaciona a continuación; así: **LOTE No. 1** — **UNIDAD:** Polícia Metropolitana Santiago de Cali — **CARGO:** Jefe Grupo Logístico MECAL O quien hagan sus veces o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto de la unidad, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para estos efectos, el supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1° del artículo 26 de la ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la ley 1474 del 2011, la resolución 00090 del 2018 Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", y demás normas que regulen la materia. El supervisor del contrato realizara seguimiento continuo, garantizando la eficiente y oportuna inversión de los recursos del contrato, debiendo ceñirse a las condiciones y términos convenido en el contrato, así mismo, verificara cualquier hecho o circunstancia constitutiva de incumplimiento de lo pactado, rindiendo un informe inmediatamente al contratista, proveedor, dejando en conocimiento del jefe y/o ordenador del gasto de la Unidad, como contratante. Informará periódicamente al ordenador del gasto de la Unidad, el porcentaje de ejecución del contrato en el formato establecido INFORME SUPERVISORES

	SEGUIMIENTO CONTRACTUAL" código. 2BS-FR-0019, versión 5 del 12 de marzo de 2021, informe supervisores seguimiento contractual. Subirá los documentos soporte de ejecución del contrato "informe supervisores seguimiento contractual, certificación de parafiscales, planillas de pagos, con un plazo máximo de 3 días posteriores a su diligenciamiento en el área de trabajo de la ejecución del contrato, en el sistema electrónico de contratación pública SECOP II, y verificación de facturas de los bienes o servicios adquiridos en el presente proceso, tal como se establece en la Guía de Gestión Contractual del SECOP II, lo cual es una función del supervisor, verificando la ejecución del contrato tanto física como digitalmente. Mantendrá permanente vigilancia de los servicios contratados. verificando los plazos, términos, condiciones y cumplimiento conforme lo descrito en el contrato. Revisar y constatar la entrega de los bienes y/o servicios contratados, mediante actas de entrega y recibido; verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y el suministro de los documentos necesarios, para el trámite administrativo de registro contable e ingreso a los inventarios de la Policía Nacional – Dirección Administrativa y Financiera. Expedir constancia de recibido a satisfacción en el formato alojado en la suite visión empresarial (SVE), denominado "CONSTANCIA DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN" asociado al código "2BS-FR-0045". Tan pronto finalice el plazo de ejecución y opere el cumplimiento de las obligaciones contractuales, deberá rendir por escrito (físico) un informe pormenorizado (informe final) de la manera en que acaeció la ejecución contractual (incluyendo registro fotográfico en el evento de que aplique), dirigido a la ordenación del gasto, debidamente radicado a través del gestor de documentos policiales (GEPOL). Cumplir a cabalidad con los lineamientos y parámetros establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, mediante la circular externa 016 del 09/03/2021, por medio de la cual se implementa el "Modelo de Recepción de Factura de Venta, Notas Débito y Notas Crédito" con aplicación "obligatoria" a partir del 01 de abril del 2021. En caso de situaciones administrativas tales como vacaciones, excusa, permisos, comisiones, etc., que afecten el ejercicio de las funciones de supervisor, deberá informar y elevar oportunamente por escrito a la ordenación del gasto, la solicitud motivada donde se indique cargo, grado, nombres y apellidos de quien asumiría la supervisión del contrato, especificando si de la designación a realizar es provisional (periodo de tiempo determinado) o definitiva, a efectos de proceder a realizar la nueva designación de la supervisión. El acta de liquidación deberá ser presentado dentro de los ciento veinte (120) días calendario siguientes a la fecha de finalización del plazo de ejecución del contrato del acuerdo de voluntades, resaltando que la información consignada en el proyecto de liquidación debe ser completa, veraz, transparente, oportuna verificable, comprensible, precisa e idónea en relación a la manera en que se surtió la ejecución del contrato, resaltando que el inciso tercero del artículo 60 de la Ley 80 de 1993, prevé "(...) En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo.(...)".

CLAUSULA PRIMERA. - OBJETO

El objeto del presente contrato es: "PRESTAR EL SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI, EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, EL DISTRITO ESPECIAL DE POLICÍA BUENAVENTURA Y GRUPO DE INCORPORICIÓN CALI, SUS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE, ASÍ COMO EL PERSONAL DE APOYO Y EN COMISIÓN, QUE SEA DESTINADO A SALVAGUARDAR, CONTROLAR Y MANTENER LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN DICHAS JURISDICCIONES, DURANTE EL DESARROLLO DE LOS DIFERENTES EVENTOS DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO PROGRAMADOS EN LA PRESENTE VIGENCIA, INCLUYENDO AQUELLOS RELACIONADOS CON LOS COMICIOS ELECTORALES DEL AÑO 2026" LOTE No. 1

CLAUSULA SEGUNDA - VALOR

El valor total del presente contrato asciende a la suma de MIL QUINIENTOS MILLONES PESOS M/CTE. ($1.500.000.000,00), incluidos impuestos de ley, distribuido de la siguiente forma:

DISTRIBUCIÓN DEL PRESUPUESTO

LOTE No	RUBRO Y DESAGREGACION PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR TOTAL CONTRATADO INLCUIDO IMPUESTOS DE LEY
1	02 02 02 006 003 SERVICIOS DE ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS	M2	MECAL - SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS	10	1	$1.500.000.000,00
VALOR TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY						$1.500.000.000,00

NOTA: La oferta económica, detallada por ítem y valor unitario, se encuentra establecida en el Anexo No. 3, desde la página 28 hasta la página 34. Además, la oferta técnica adicional se relaciona en el Anexo No. 4, del presente contrato.

CLAUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO

El pago será en forma PARCIAL; lo realizará la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Cali, a través de transferencia electrónica por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, en moneda legal colombiana, dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la radicación de la factura electrónica en la oficina de contratos y el proveedor tecnológico propio SIIF NACIÓN II, la factura deberá contener dentro de las observaciones las siguientes especificaciones #$16-01-01-M2;el número del contrato; correo institucional del supervisor del contrato#$, junto con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, junto con los documentos requeridos por la Policía Metropolitana Santiago de Cali, de acuerdo al derecho a turno a la disponibilidad del plan anual de caja (PAC).

Así mismo, para que el pago proceda, deberá allegarse al momento de presentación de la factura comercial, si es persona jurídica, la última planilla de pago de aportes parafiscales y seguridad social integral, según aplique, acompañada de una certificación expedida por el Revisor Fiscal o Representante Legal donde se exprese estar al día con dichos pagos; y si es persona natural, fotocopia de la última planilla de pago de aportes al sistema de seguridad social integral, junto con la fotocopia del recibo de consignación donde conste el pago de dichos conceptos, según sea el caso.

El pago se realizará de conformidad con el derecho a turno contemplado en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 y a la programación del Plan Anual de Caja (PAC) por

	parte de la Dirección Logística y Financiera de la Policía Nacional (DILOF). Estos documentos deberán ser allegados a la oficina del Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana de Cali, ubicada en la calle 21 No. 1N-65 primer piso, barrio Piloto en Cali. Si los documentos en referencia son devueltos por la Policía Metropolitana Santiago de Cali, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Metropolitana Santiago de Cali se obliga a cancelar la factura al mes siguiente de la fecha programada en el Plan Anual de Caja (PAC) aprobado por Dirección Logística y Financiera de la Policía Nacional (DILOF), siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones, y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. NOTA 1: El contratista favorecido deberá de manera mensual cargar a la plataforma de contratación SECOP II, la facturación correspondiente al proceso suscrito, lo cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato, cabe anotar que los datos registrados son tal como se establece en la Guía de Gestión Contractual del SECOP II, por ende, la facturación que no sea registrada en el portal de contratación no se podrá asignarle derecho a turno, para el debido proceso de pago. NOTA 2: La Policía Metropolitana Santiago de Cali, efectuará las deducciones a que haya lugar según las obligaciones tributarias que tenga el contratista ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacional, de conformidad con la inscripción en el registro único tributario. NOTA 3: Cualquier tipo de impuesto, que genere la ejecución del contrato, será a cargo del contratista. NOTA 4: El documento de recibido a satisfacción aunque se encuentre suscrito por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, respecto del bien o servicio suministrado y por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la durabilidad, cantidad y buena calidad del bien y/o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil sea esta contractual o extracontractual. NOTA 5: Para la facturación de los bienes o servicios contratados deberá tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la Circular Externa 042 del 26/12/2023 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, mediante la cual se implementa el "SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIF NACIÓN" y la Resolución No. 165 del 01 de noviembre de 2023 "Por la cual se desarrolla el sistema de facturación, los proveedores tecnológicos, se adopta la versión 1.9 del anexo técnico de factura electrónica de venta, se expide el anexo técnico 1.0 del documento equivalente electrónico, y se dictan otras disposiciones en materia del sistema de facturación" , esto en caso de que aplique Los pagos se realizarán a la cuenta del contratista así: **NOMBRE BENEFICIARIO:** ENLACE DE COLOMBIA SAS **CUENTA No.** 008269996941 **TIPO DE CUENTA:** CORRIENTE **ENTIDAD FINANCIERA:** BANCO DAVIVIENDA.

CLAUSULA CUARTA. - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	**Certificado de Disponibilidad presupuestal SIIF** No. 2926 del 26/01/2026 por valor de **$3,058,264,000.00**, distribuido asi: RUBRO A-02-02-02-006-003 SERVICIOS DE ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS, M2, REC 10, ($1.710.982.000,00); RUBRO A-02-02-02-006-003 SERVICIOS DE ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS, M2D, REC 10, ($3.000.000,00); RUBRO A-02-02-02-006-003 SERVICIOS DE ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS, M2DP, REC 10, ($1.143.962.000,00); RUBRO A-02-02-02-006-003 SERVICIOS DE ALOJAMIENTO; SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS, M2DP17, REC 10, ($200.320.000,00), expedido por el jefe de presupuesto de la Policia Metropolitana Santiago de Cali.
CLAUSULA QUINTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución será a partir de la suscripción de la notificación de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de legalización (firma del contrato), así como la aprobación en el sistema electrónico de contratación pública SECOP II, perfeccionamiento (registro presupuestal y aprobación de pólizas); hasta el 31 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar el presupuesto, lo que primero ocurra.
CLAUSULA SEXTA FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	Se ejecutará de tracto sucesivo de acuerdo con la necesidad y estudio de mercado, el contratista debe cumplir con el objeto del contrato, conforme a la solicitud de entrega de alimentación establecidas para la Policía Metropolitana Santiago de Cali, Grupo de Incorporación Cali. Previa coordinación con el supervisor del contrato.
CLAUSULA SEPTIMA: LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	**LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO** **POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI (LOTE No.1)** • **LOTE No. 1 ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS -POLICÍA METROPOLITANA DE CALI- INCLUYENDO LOGÍSTICA (TRANSPORTE AL PUNTO REQUERIDO)** Para el caso del servicio de alimentación y refrigerio que incluye transporte, el proponente deberá entregar el suministro de alimentación al personal que se encuentra en los diferentes servicios, apoyos y eventos dentro de la jurisdicción de la Policía Metropolitana Santiago de Cali los cuales comprende los siguientes municipios, así: Cali, Yumbo, Jamundí, Candelaria, Vijes y la Cumbre sin importar si son simultáneos y sin generar costos extraordinarios por transporte u otros motivos, dicha alimentación debe llegar en óptimas condiciones de consumo para cada uno de los funcionarios comprometidos, lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato. • **LOTE No. 1 LOTE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS -POLICÍA METROPOLITANA DE CALI INCLUIDO IMPUESTO DE LEY, SIN TRANSPORTE.** Para el caso del servicio de alimentación y refrigerios que no incluye transporte, el proponente deberá entregar estos en óptimas condiciones de consumo, en el o los establecimientos propuestos dentro de su oferta en el área Metropolitana del Municipio de Santiago de Cali. Dicha entrega se efectuará previa coordinación con el supervisor del contrato.
CLAUSULA OCTAVA:	Las contempladas en el anexo No. 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
CLAUSULA NOVENA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
CLAUSULA DECIMA - VIGENCIA	La Vigencia será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido. **NOTA:** se entenderá por vigencia los 120 días para la respectiva acta de liquidación entre las partes.

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **MILTON ANDRÉS MELO GONZALEZ**
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)

CONTRATISTA

JUAN CARLOS VIASUS ROJAS
Cedula de Ciudadanía número: 11.257.247 de Fusagasugá - Cundinamarca
Representante Legal: ENLACE DE COLOMBIA SAS
NIT: 900861659-1

Elaborado por: IJ. Jaider Vargas Molina; Analista de contratos MECAL
Revisado por: TE. Fredy Andrés Rincón Lemus; Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
MY. Francy Lorena Duran Toloza; Jefe Grupo de Contratos MECAL
TC. Fernando Moreno Acosta; Jefe Área Administrativa MECAL

Fecha de elaboración: 03-03-2026
Ubicación: Datos O:\ Vigencia 2026 // Contractual /Servicio Alimentación MECAL

Calle 21 1N 65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.arcon-gup2@policía .gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO 2

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

Las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios del presente contrato, son requisitos netamente técnicos que el contratista deberá cumplir, así:

LOTE No. 1 ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS -POLICÍA METROPOLITANA DE CALI- INCLUYENDO LOGÍSTICA (TRANSPORTE AL PUNTO REQUERIDO)

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS
1	**DESAYUNO OPCIÓN 1:** Porción de 120 grs arroz blanco, Arepa (60 gr de masa redonda, 12 cm de diámetro y 1 cm de grosor, huevos pericos (cebolla y tomate), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, café o chocolate en leche de 250 ml, juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.
2	**DESAYUNO OPCIÓN 2:** Porción de 120 grs, de arroz blanco, huevos rancheros, dos rodajas de pan tajado, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora; café o chocolate en leche de 250 ml, un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.
3	**DESAYUNO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE POLLO:** pan baguette 110 grs de (20 cm), pollo desmechado 50 gr, lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 20 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.
4	**DESAYUNO OPCIÓN 4: CARNE ENCEBOLLADO:** Porción de 120 grs. de arroz blanco, 100 gr de carne, arepa asada, papas a la francesa o pan, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una galleta.
5	**ALMUERZO OPCIÓN 1: POLLO ASADO O APANADO:** Cuarto 1/4 pollo asado o apanado; compuesto por (02) dos presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil-entre muslo- ala -pechuga-). Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según solicitud del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado.
6	**ALMUERZO OPCIÓN 2:** Porción de 150 grs arroz, 130 grs de chuleta de cerdo o pollo, principio frijoles o lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro o verde, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
7	**ALMUERZO OPCIÓN 3**: Porción de arroz 150 grs, 130 gramos de pollo o res a la plancha, principio lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
8	**ALMUERZO OPCIÓN 4:** Porción de arroz 150 grs, 130 grs de carne o pollo asado-apanado, principio papa guisada o alverjas 100 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.

9	**ALMUERZO OPCIÓN 5: CARNE A LA LLANERA:** contiene 200 grs de carne a la llanera, acompañada de 1 papa salada, 1 yuca cocida, 1 maduro frito,1 ají, 1 guacamole. Se sirve en plato desechable con sus cubiertos desechables y servilleta. Gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml. (Plástico).
10	**ALMUERZO OPCIÓN 6:** Pollo frito 1/4, compuesto por 2 presas que pueden contener una de las siguientes opciones pierna - pernil entre muslo, ala - pechuga, papa y arepa de 45 grs cada una, Porción de arroz 150 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
11	**ALMUERZO OPCIÓN 7: LECHONA** Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, alverja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. • Cada porción debe tener 500gr de lechona. • Dos (2) arepas de maíz blanco entre 30gr y 40 gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco (15 gramos), en empaque individual de marca reconocida. Una (1) bebida gaseosa, saborizada, carbonatada, refréscate y sin alcohol – gaseosa en envase no retornable de 600ML sabores variados.
12	**ALMUERZO OPCIÓN 8: BANDEJA PAISA.** Bandeja paisa constituida por Arroz (130 gramos), fríjoles (180 gramos), huevo frito, plátano maduro (90 gramos), Carne molida (120 gramos), Chorizo (80 gramos), Chicharrón frito bien tostado (80 gramos), ó costilla (200 gramos), aguacate (30 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo de frutas naturales (12 onzas). Empaque primario: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar.
13	**ALMUERZO OPCIÓN 9: AJIACO** Sopa de papa (350 ML), papa criolla (15 gramos), mazorca (90 gramos), pollo desmechado (180 gramos), guasca (50 gramos), crema de leche (30 gramos), alcaparras, arepa (80 gramos), aguacate (80 gramos), porción de arroz (100 gramos) y jugo natural (12 onzas) o gaseosa (12 onzas).
14	**CENA OPCIÓN 1:** Porción de arroz 120 grs, 130 grs de costilla de cerdo ahumada, puré de papa, gaseosa de 400 ml o jugo de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
15	**CENA OPCIÓN 2:** Porción de arroz 120 grs, 130 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito, frijoles o lentejas 100 grs, Gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.

16	**CENA OPCIÓN 3:** Porción de arroz 120 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas, gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.
17	**REFRIGERIO OPCIÓN 1: PINCHO DE PECHUGA DE POLLO:** Trozo de pechuga de pollo 150 grs a la parrilla cruzada con pincho, adobado con salsa BBQ, acompañado de una arepa pequeña, presentado en caja individual, servilleta y al vacío y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable.
18	**REFRIGERIO OPCIÓN 2: PERRO CALIENTE:** salchicha americana, pan blanco, queso y ripio de papas, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable
19	**REFRIGERIO OPCIÓN 3: DOS EMPANADAS DE CARNE O POLLO:** de 150 gramos, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.
20	**REFRIGERIO OPCIÓN 4: PASTEL DE HOJALDRE**: de 150gr en varios sabores salados (pollo, carne, cordero), incluye salsa, menta y servilleta. El producto estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.
21	**REFRIGERIO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO,** pan francés 110 grs de (20 cm), lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 40 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.
22	**REFRIGERIO OPCIÓN 5: HAMBURGUESA** Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos), Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la hamburguesa sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.
23	Agua en botella 600ml
24	Agua en botella 600ml con gas
25	agua con soda (o agua carbonatada)

LOTE No. 1 LOTE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS -POLICÍA METROPOLITANA DE CALI INCLUIDO IMPUESTO DE LEY, SIN TRANSPORTE.

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS
1	**DESAYUNO OPCIÓN 1:** Porción de 120 grs arroz blanco, Arepa (60 gr de masa redonda, 12 cm de diámetro y 1 cm de grosor, huevos pericos (cebolla y tomate), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, café o chocolate en leche de 250 ml, juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.

2	**DESAYUNO OPCIÓN 2:** Porción de 120 grs, de arroz blanco, huevos rancheros, dos rodajas de pan tajado, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora; café o chocolate en leche de 250 ml, un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.
3	**DESAYUNO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE POLLO:** pan baguette 110 grs de (20 cm), pollo desmechado 50 gr, lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 20 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.
4	**DESAYUNO OPCIÓN 4: CARNE ENCEBOLLADO:** Porción de 120 grs. de arroz blanco, 100 gr de carne, arepa asada, papas a la francesa o pan, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una galleta.
5	**ALMUERZO OPCIÓN 1: POLLO ASADO O APANADO:** Cuarto 1/4 pollo asado o apanado; compuesto por (02) dos presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil-entre muslo- ala -pechuga-). Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, escoger según solicitud del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado.
6	**ALMUERZO OPCIÓN 2:** Porción de 150 grs arroz, 130 grs de chuleta de cerdo o pollo, principio frijoles o lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro o verde, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
7	**ALMUERZO OPCIÓN 3**: Porción de arroz 150 grs, 130 gramos de pollo o res a la plancha, principio lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
8	**ALMUERZO OPCIÓN 4:** Porción de arroz 150 grs, 130 grs de carne o pollo asado-apanado, principio papa guisada o alverjas 100 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
9	**ALMUERZO OPCIÓN 5: CARNE A LA LLANERA:** contiene 200 grs de carne a la llanera, acompañada de 1 papa salada, 1 yuca cocida, 1 maduro frito,1 ají, 1 guacamole. Se sirve en plato desechable con sus cubiertos desechables y servilleta. Gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml. (Plástico).
10	**ALMUERZO OPCIÓN 6:** Pollo frito 1/4, compuesto por 2 presas que pueden contener una de las siguientes opciones pierna - pernil entre muslo, ala - pechuga, papa y arepa de 45 grs cada una, Porción de arroz 150 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
11	**ALMUERZO OPCIÓN 7: LECHONA** Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, alverja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. • Cada porción debe tener 500gr de lechona. • Dos (2) arepas de maíz blanco entre 30gr y 40 gr, las cuales deben presentar excelentes

	condiciones organolépticas sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco (15 gramos), en empaque individual de marca reconocida. Una (1) bebida gaseosa, saborizada, carbonatada, refréscate y sin alcohol – gaseosa en envase no retornable de 600ML sabores variados.
12	**ALMUERZO OPCIÓN 8: BANDEJA PAISA.** Bandeja paisa constituida por Arroz (130 gramos), fríjoles (180 gramos), huevo frito, plátano maduro (90 gramos), Carne molida (120 gramos), Chorizo (80 gramos), Chicharrón frito bien tostado (80 gramos), ó costilla (200 gramos), aguacate (30 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo de frutas naturales (12 onzas). Empaque primario: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar.
13	**ALMUERZO OPCIÓN 9: AJIACO** Sopa de papa (350 ML), papa criolla (15 gramos), mazorca (90 gramos), pollo desmechado (180 gramos), guasca (50 gramos), crema de leche (30 gramos), alcaparras, arepa (80 gramos), aguacate (80 gramos), porción de arroz (100 gramos) y jugo natural (12 onzas) o gaseosa (12 onzas).
14	**CENA OPCIÓN 1:** Porción de arroz 120 grs, 130 grs de costilla de cerdo ahumada, puré de papa, gaseosa de 400 ml o jugo de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
15	**CENA OPCIÓN 2:** Porción de arroz 120 grs, 130 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito, frijoles o lentejas 100 grs, Gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.
16	**CENA OPCIÓN 3**: Porción de arroz 120 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas, gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.
17	**REFRIGERIO OPCIÓN 1: PINCHO DE PECHUGA DE POLLO:** Trozo de pechuga de pollo 150 grs a la parrilla cruzada con pincho, adobado con salsa BBQ, acompañado de una arepa pequeña, presentado en caja individual, servilleta y al vacío y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable.
18	**REFRIGERIO OPCIÓN 2: PERRO CALIENTE**: salchicha americana, pan blanco, queso y ripio de papas, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable
19	**REFRIGERIO OPCIÓN 3: DOS EMPANADAS DE CARNE O POLLO:** de 150 gramos, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.

20	**REFRIGERIO OPCIÓN 4: PASTEL DE HOJALDRE**: de 150gr en varios sabores salados (pollo, carne, cordero), incluye salsa, menta y servilleta. El producto estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.
21	**REFRIGERIO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO,** pan francés 110 grs de (20 cm), lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 40 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.
22	**REFRIGERIO OPCIÓN 5: HAMBURGUESA** Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos), Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la hamburguesa sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.
23	Agua en botella 600ml
24	Agua en botella 600ml con gas
25	agua con soda (o agua carbonatada)

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO – LOTE No. 1

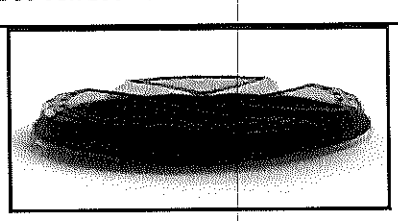
ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES
1	**CAPACIDAD OPERATIVA** **LOTE No. 1** Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el **Área Metropolitana del Municipio de Santiago de Cali** (Distrito Santiago de Cali, municipio de Yumbo, municipio de Candelaria, municipio Jamundí, municipio de Vijes y municipio de la Cumbre) el proponente contará con la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas. El contratista deberá contar como mínimo con un restaurante en el área metropolitana del Municipio de Santiago de Cali, en propiedad y/o en arriendo, convenio, alianza comercial u otra figura jurídica establecida en el código comercial y/o civil colombiano. Para las dos últimas opciones, se debe demostrar mediante documento escrito (personas naturales o jurídicas donde se evidencia el número de identificación tributaria) constituidas ante la Cámara de Comercio. El contratista deberá contar como mínimo con dos (2) de las siguientes tres (3) clasificaciones de los códigos CIIU: Código **5619 *"expendio de comidas preparadas"***; código **5611 *"expendio a la mesa de comidas preparadas"*** y código **5629 *"otros servicios de comidas"***. Dichas actividades guardarán relación directa con el objeto del contrato,

	garantizando la capacidad suficiente para suministrar los servicios requeridos por la Institución, con distribución fresca y oportuna a cada uno de sus funcionarios. Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con concepto sanitario favorable vigente, emitido por el ente regulador territorial (Secretaría de Salud o INVIMA), dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual será verificado y aportado al expediente contractual por parte del supervisor, previo inicio de la ejecución del mismo.
2	El contratista se compromete, que en caso de que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, estos serán cambiados de forma inmediata sin costo alguno para la Policía Nacional.
3	El contratista debe entregar los alimentos en empaques individuales y recipientes biodegradables (no tóxicos), amigables con el medio ambiente, los cuales se incluyen en el plan de manejo ambiental. En el caso de las bebidas calientes o frías deberán estar envasados herméticamente; con los respectivos cubiertos biodegradables y servilletas. Previendo para el ejercicio, canastillas plásticas las cuales se utilizarán en el transporte de los alimentos.
4	El contratista debe adoptar las acciones y medidas necesarias con el fin de garantizar la frescura, calidad y pleno estado de conservación de los productos y alimentos a entregar a nuestros funcionarios policiales, para lo cual deberá tener en cuenta como referente las distancias y recorridos hasta el consumidor final.
5	El contratista debe garantizar el cumplimiento de la presentación del servicio de alimentación, en la hora, fechas y cantidad, debiendo estar en óptimas condiciones de presentación y conservación, así mismo hacer la entrega completa y oportuna en el lugar donde indique el supervisor del contrato, así mismo debe garantizar 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.
6	El contratista debe garantizar el suministro de alimentación al personal que se encuentra en los diferentes servicios, apoyos y eventos dentro de la jurisdicción de la Policía Metropolitana Santiago de Cali los cuales comprende los siguientes municipios, así: Cali, Yumbo, Jamundí y Candelaria, sin importar si son simultáneos y sin generar costos extraordinarios por trasporte u otros motivos, dicha alimentación debe llegar en óptimas condiciones de consumo para cada uno de los funcionarios comprometidos, lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato.
7	El contratista se compromete, que para el servicio de alimentación y refrigerios que no incluye transporte, garantizará la entrega de los alimentos en óptimas condiciones para el consumo, en los establecimientos propuestos por el oferente dentro del área Metropolitana del Municipio de Santiago de Cali, previa coordinación con el supervisor del contrato.
8	El contratista debe garantizar que, en caso de ser necesario, el restaurante o lugares donde se prepara la alimentación, pueda ser utilizados como servicio a la mesa en el momento que sea requerido por el supervisor del contrato.
10	**VISITA TÉCNICA**: con el fin de verificar la capacidad operativa el comité técnico realizará visita técnica a las instalaciones de los oferentes, en la cual se verificará la capacidad de infraestructura física, logística, operativa y capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso.

11	Los costos indirectos que se generen, deben de ser asumidos por el contratista. Entre estos se encuentran la constitución de las pólizas, fletes de transporte, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.
12	El contratista debe cumplir con el peso, volumen y contenido mínimo para cada una de las opciones de menú para los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios.
13	La opción de menú a suministrar para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, deberá ser coordinada previamente con el supervisor del contrato, según corresponda, una vez realizado el respectivo pedido
14	El contratista se compromete que para la preparación de los alimentos usarán productos, insumos y víveres de primera calidad, de igual forma los alimentos suministrados deben ser de reciente preparación al momento de su entrega, buena presentación y se debe garantizar mínimo 5 horas de conservación de los mismos, para lo cual se deberá evitar el uso de condimentos o aderezos que aceleren su descomposición.
15	Teniendo en cuenta la normatividad que regula la seguridad y salud en el trabajo, el proponente se compromete que, durante la ejecución del contrato, cumplirá lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 en cuanto a los requisitos relacionados con la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas, con los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Empleadores y Contratantes establecidos en la Resolución No. 0312 de 2019, "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y la Resolución No. 00826 del 09 de marzo de 2020 "Por la cual se establece el Comité Gerencial y los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional" El contratista debe anexar firmado por el representante legal el FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, el cual es anexado al proceso, con el cual se asegura de cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015.
16	El contratista debe 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, 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. Igualmente deberá diligenciar el FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD, el cual se anexa al proceso.
17	El contratista debe mantener los precios estipulados en su oferta durante la ejecución 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.
18	El contratista debe contar con la capacidad operativa y logística para garantizar el suministro de alimentación en caso de ser requerido por el supervisor del contrato, relacionando un mínimo de cantidades por día establecidas así:

DESCRIPCIÓN	CANTIDADES
Desayuno	1200
Almuerzo	1200
Cena	1200

	refrigerio | 1200 Es de anotar que por eventos extraordinarios donde se requiera suplir la necesidad de alimentación, se comprometerá a suministrar las cantidades que el supervisor requiera para garantizar la alimentación del personal, con previo aviso del supervisor del contrato de 5 horas.
19	El contratista se compromete a que los alimentos a suministrar serán transportados en los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas los cuales deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013), así mismo con lo referido en la Ley 769 del 2002 Por la cual se expide el Código Nacional de Tránsito Terrestre. Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por la entidad contratante. CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS: El transporte será asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús solicitados por la entidad contratante y no dará lugar a recargos o sobrecostos para la entidad. Los alimentos y materias primas que requieren en refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.
20	El representante legal debe contar con la disponibilidad y cantidad de vehículos necesarios para el desarrollo y cumplimiento del contrato, como también que estos se ajustan a las exigencias de la normatividad vigente. Los vehículos que sean destinados por el contratista para el transporte y distribución de los alimentos, deben cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Nota: El supervisor del contrato, una vez iniciada la ejecución, verificará que los vehículos en los cuales se transportaran los alimentos cuenten con la documentación reglamentaria y exigida por el ministerio de transporte vigente, como también que los vehículos se encuentren en condiciones óptimas de higiene y que cumplan con las adecuaciones exigidas para el transporte de alimentos. Los vehículos transportadores de alimentos deberán ser destinados única y exclusivamente para el **Transporte de Alimentos**, lo cual se verificado por el supervisor.
21	**EMPAQUES Y ACCESORIOS** El contratista debe garantizar, que de acuerdo al tipo de alimento a entregar lo realizará según las opciones de empaque de referencia que se relacionan a continuación: **Empaque 1**: Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen de referencia

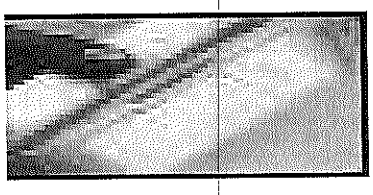


Empaque 2: Los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio.

Empaque 3: El pollo empacado en caja de cartulina esmaltada y polycubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos, La caja deberá estar recubierta por vinipel industrial.

Empaque 4: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto.

Imagen de referencia



ACCESORIOS:

GUANTES: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente.

SERVILLETAS: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).

22

La Entidad requiere para el suministro de alimentación y refrigerios LOTE No. 1, que el contratista cuente 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 y refrigerios.

El oferente deberá contar como requisito mínimo para el inicio de ejecución (verificación y anexo al proceso contractual por parte del supervisor, previo inicio de ejecución), con el siguiente personal por cada unidad policial (MECAL), para el LOTE No. 1; así:

CARGO	CANTIDAD		FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA
JEFE DE COCINA	Uno (01)	MECAL	Chef o cocinero certificado	Tres (03) años
	Total; Uno (01)			
AYUDANTES DE COCINA	Tres (03)	MECAL	Certificación de manipulación de alimentos	Un (01) año
	Total; tres (03)			

23

EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO

El contratista, que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del presente proceso, trátese de personas naturales y/o jurídicas, deberán estar clasificados y registrar experiencia en el segmento, familia y clase, del Registro Único de Proponentes (RUP) en mínimo dos (02) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan concordante con lo establecido en el numeral 1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO del presente estudio previo; así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101800	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicio de comida para llevar y a domicilio	----
90101500	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Establecimientos para comer y beber.	----
90101600	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicios de cáterin	----
50192600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Acompañamientos preparados	----
50192700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	-----

La sumatoria de la experiencia reportada en el RUP y presentada para su evaluación deberá ser **IGUAL o SUPERIOR AL OCHENTA POR CIENTO (80 %)** del valor del presupuesto oficial para cada lote.

La experiencia corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Para lo cual, se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación de cada integrante.

Nota 1: con el ánimo de incentivar y beneficiar los emprendimientos y las empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional y en cumplimiento a la normativa establecida en el artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1860 de 2021: "*Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas…*", la entidad establece como criterio diferencial, que el proponente o miembros del consorcio, o unión temporal, que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del presente proceso, trátese de personas naturales y/o jurídicas, deberán demostrar su experiencia mediante la celebración de contratos con empresas públicas o privadas, cuya sumatoria debe ser igual o superior al sesenta por ciento (60%) del valor del presupuesto oficial para cada lote, los cuales deben estar registradas y en firme en el Registro Único de Proponentes - RUP) en mínimo dos (02) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan; así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101800	Servicio de viajes, alimentación,	Restaurante y catering (servicio de	Servicio de comida para	----

	alojamiento y entretenimiento.	comidas y bebidas).	llevar y a domicilio	
90101500	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Establecimientos para comer y beber.	—
90101600	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicios de cáterin	—
50192600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Acompañamientos preparados	—
50192700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	—

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

"La experiencia es adecuada cuando es afín al tipo de actividades previstas en el ***objeto del contrato a celebrar***". Negrita y subrayado fuera del texto original. Por tanto, el proponente deberá diligenciar el formulario denominado "EXPERIENCIA DEL PROPONENTE" y anexar copia de la minuta del contrato, y/o acta de liquidación, y/o certificación donde se evidencie el objeto contractual; con el ánimo de verificar el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el presente proceso contractual.

Nota 2: Los oferente extranjeros no obligados **a estar registrados en el RUP**, deben acreditar experiencia relacionada con el objeto del presente proceso, mediante la presentación de certificaciones junto con la oferta, expedidas por los contratantes cuya sumatoria de los contratos debe ser de igual o superior al 100% del valor del presupuesto oficial, en las cuales se acredite la celebración, ejecución y terminación de contratos con personas públicas o privadas, y conste como mínimo la información que se indica a continuación:

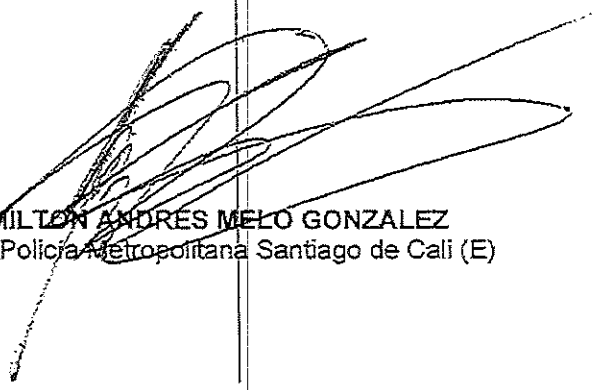
- Nombre o razón social de la entidad que certifica, dirección y teléfono.
- Nombre y cargo de la persona que expide la certificación y datos de contacto.
- Nombre del contratista
- Número y fecha del contrato.
- Objeto: que corresponda al objeto del contrato.
- Fecha de suscripción e inicio:
- Fecha 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.

24	El contratista debe allegar las hojas de vida del personal que prepararán los alimentos, donde se evidencie el nombre completo, número de documento de identidad y junto a ello, anexará las certificaciones sobre la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del personal ofrecido. Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar en su oferta, certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con el personal idóneo requerido de planta o por prestación de servicios (anexar planilla de parafiscales), indicar el cargo a ocupar de

	acuerdo a su interés y que este personal cuenta con la capacitación específica y experiencia, quienes serán los encargados de preparar los alimentos. Aunado a lo anterior, enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.
25	El contratista debe garantizar que cuenta con el personal idóneo con su respectiva certificación de manipulación de alimentos la cual debe estar vigente durante la vigencia del contrato, emitido por entidades autorizadas por los organismos sanitarios colombianos con competencia en salud e higiene, mínimo de; cinco (5) empleados para el lote 1 y cinco (5) para el lote 2, según aplique el lote que desee participar, en caso de que esta certificación pierda su vigencia durante la ejecución del contrato, el oferente deberá garantizar su renovación hasta el plazo de ejecución del contrato, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. **NOTA:** El personal mínimo requerido debe ser diferente para cada lote. No se admite que presente el mismo personal para varios lotes. Una vez adjudicado el contrato, deberá presentar mediante comunicación escrita, los datos de las personas idóneas que participarán en la ejecución del contrato y estas serán validadas por los supervisores del contrato, conforme se requiere por parte de la Entidad.
26	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 oferente.
27	Si por alguna razón, una o varias de las personas propuestas no pueden participar en la ejecución del contrato, su remplazo deberá ser informado mediante comunicación escrita al supervisor del contrato, por consiguiente, quien deberá cumplir con iguales o superiores condiciones de formación académica y experiencia del profesional o técnico que se pretende remplazar.
28	El contratista debe disponer al menos de un funcionario como enlace directo con el supervisor designado para el LOTE No. 1, con el fin de agilizar los trámites logístico y administrativos durante la ejecución del contrato. Así mismo, para el trámite de facturación la Policía Metropolitana Santiago de Cali recepcionará las facturas por intermedio del funcionario asignado por el futuro contratista en coordinación con el supervisor de cada unidad policial.
29	El contratista debe velar por el cumplimiento de las condiciones técnicas de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ambiental y alimentos y bebidas relacionadas en la descripción del menú, durante la ejecución del contrato.
30	El contratista deberá garantizar que el personal cumple con la idoneidad y la experiencia relacionada en el servicio de preparación y manipulación de alimentos, conforme a lo señalado en el Capítulo III, Artículo 12 de la Resolución 2674 del 22 de julio de 2013. Presentará aleatoriamente certificado al supervisor principal según lo requiera.
31	El contratista debe como mínimo exigir y velar por el cumplimiento de las condiciones técnicas de los Sistemas de Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo, Ambiental, Alimentos y Bebidas.
32	Teniendo en cuenta los diferentes factores de orden público donde se ve afectado en ocasiones abastecimiento de alimentos el contratista deberá contar con capacidad de almacenamiento y/o bodegaje para continuar con el suministro de alimentación.
33	Una vez que el supervisor del contrato o el coordinador, según corresponda, realice la solicitud o pedido, el contratista deberá entregar los alimentos en un plazo máximo de dos (2) horas,

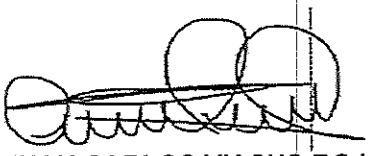
	en los lugares que el supervisor del contrato indique, atendiendo a las necesidades del servicio. Los pedidos podrán realizarse de manera parcial o en forma sucesiva, en función de los requerimientos de la Institución.

LA POLICÍA NACIONAL



Coronel **MILTON ANDRES MELO GONZALEZ**
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)

CONTRATISTA



JUAN CARLOS VIASUS ROJAS
Cedula de Ciudadanía número: 11.257.247 de Fusagasugá - Cundinamarca
Representante Legal: ENLACE DE COLOMBIA SAS
NIT: 900861659-1

Elaborado por: IJ. Jaider Vargas Molina; Analista de contratos MECAL
Revisado por: TE. Fredy Andrés Rincón Lemus; Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
MY. Francy Lorena Duran Toloza; Jefe Grupo de Contratos MECAL
TC. Fernando Moreno Acosta; Jefe Área Administrativa MECAL

Fecha de elaboración: 03-03-2026
Ubicación: Datos D:\ Vigencia 2026 // Contractual /Servicio Alimentación MECAL

Calle 21 1N 65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.arcon-gup2@policía .gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 3

OFERTA ECONOMICA PRESENTADA POR EL CONTRATISTA MEDIANTE LA PLATAFORMA DEL SECOP II PARA EL LOTE No. 1 ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS -POLICÍA METROPOLITANA DE CALI- INCLUYENDO LOGÍSTICA (TRANSPORTE AL PUNTO REQUERIDO)

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CANT	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTO DE LEY Y TRANSPORTE
1	**DESAYUNO OPCIÓN 1:** Porción de 120 grs arroz blanco, Arepa (60 gr de masa redonda, 12 cm de diámetro y 1 cm de grosor, huevos pericos (cebolla y tomate), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, café o chocolate en leche de 250 ml, juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	**$ 28.400,00**
2	**DESAYUNO OPCIÓN 2:** Porción de 120 grs, de arroz blanco, huevos rancheros, dos rodajas de pan tajado, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora; café o chocolate en leche de 250 ml, un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	**$ 25.500,00**
3	**DESAYUNO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE POLLO:** pan baguette 110 grs de (20 cm), pollo desmechado 50 gr, lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 20 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.	1	**$ 32.300,00**
4	**DESAYUNO OPCIÓN 4: CARNE ENCEBOLLADO** Porción de 120 grs. de arroz blanco, 100 gr de carne, arepa asada, papas a la francesa o pan, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una galleta.	1	**$ 29.400,00**
5	**ALMUERZO OPCIÓN 1: POLLO ASADO O APANADO** Cuarto 1/4 pollo asado o apanado; compuesto por (02) dos presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga-). Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según solicitud del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado.	1	**$ 36.300,00**
6	**ALMUERZO OPCIÓN 2:** Porción de 150 grs arroz, 130 grs de chuleta de cerdo o pollo, principio frijoles o lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro o verde, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	**$ 37.200,00**

7	**ALMUERZO OPCIÓN 3**: Porción de arroz 150 grs, 130 gramos de pollo o res a la plancha, principio lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	**$ 35.300,00**
8	**ALMUERZO OPCIÓN 4:** Porción de arroz 150 grs, 130 grs de carne o pollo asado-apanado, principio papa guisada o alverjas 100 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	**$ 34.300,00**
9	**ALMUERZO OPCIÓN 5: CARNE A LA LLANERA:** contiene 200 grs de carne a la llanera, acompañada de 1 papa salada, 1 yuca cocida, 1 maduro frito,1 ají, 1 guacamole. Se sirve en plato desechable con sus cubiertos desechables y servilleta. Gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml. (Plástico).	1	**$ 45.100,00**
10	**ALMUERZO OPCIÓN 6:** Pollo frito 1/4, compuesto por 2 presas que pueden contener una de las siguientes opciones pierna - pernil entre muslo, ala - pechuga, papa y arepa de 45 grs cada una, Porción de arroz 150 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	**$ 33.300,00**
11	**ALMUERZO OPCIÓN 7:** LECHONA Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, alverja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. • Cada porción debe tener 500gr de lechona. • Dos (2) arepas de maíz blanco entre 30gr y 40 gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco (15 gramos), en empaque individual de marca reconocida. Una (1) bebida gaseosa, saborizada, carbonatada, refréscate y sin alcohol – gaseosa en envase no retornable de 600ML sabores variados.	1	**$ 40.200,00**
12	**ALMUERZO OPCIÓN 8: BANDEJA PAISA.** Bandeja paisa constituida por Arroz (130 gramos), fríjoles (180 gramos), huevo frito, plátano maduro (90 gramos), Carne molida (120 gramos), Chorizo (80 gramos), Chicharrón frito bien tostado (80 gramos), ó costilla (200 gramos), aguacate (30 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo de frutas naturales (12 onzas). Empaque primario: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar.	1	**$ 52.900,00**
13	**ALMUERZO OPCIÓN 9:** AJIACO Sopa de papa (350 ML), papa criolla (15 gramos), mazorca (90 gramos), pollo desmechado (180 gramos), guasca (50 gramos), crema de leche (30 gramos), alcaparras, arepa (80 gramos), aguacate (80 gramos), porción de arroz (100 gramos) y jugo natural (12 onzas) o gaseosa (12 onzas).	1	**$ 50.000,00**

14	**CENA OPCIÓN 1:** Porción de arroz 120 grs, 130 grs de costilla de cerdo ahumada, puré de papa, gaseosa de 400 ml o jugo de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	**$ 32.300,00**
15	**CENA OPCIÓN 2:** Porción de arroz 120 grs, 130 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito, frijoles o lentejas 100 grs, Gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.	1	**$ 34.300,00**
16	**CENA OPCIÓN 3**: Porción de arroz 120 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas, gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.	1	**$ 32.300,00**
17	**REFRIGERIO OPCIÓN 1: PINCHO DE PECHUGA DE POLLO:** Trozo de pechuga de pollo 150 grs a la parrilla cruzada con pincho, adobado con salsa BBQ, acompañado de una arepa pequeña, presentado en caja individual, servilleta y al vacío y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable.	1	**$ 25.500,00**
18	**REFRIGERIO OPCIÓN 2:** PERRO CALIENTE: salchicha americana, pan blanco, queso y ripio de papas, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable	1	**$ 26.500,00**
19	**REFRIGERIO OPCIÓN 3: DOS EMPANADAS DE CARNE O POLLO:** de 150 gramos, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.	1	**$ 13.200,00**
20	**REFRIGERIO OPCIÓN 4: PASTEL DE HOJALDRE**: de 150gr en varios sabores salados (pollo, carne, cordero), incluye salsa, menta y servilleta. El producto estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.	1	**$ 16.700,00**
21	**REFRIGERIO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO,** pan francés 110 grs de (20 cm), lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 40 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.	1	**$ 25.500,00**
22	**REFRIGERIO OPCIÓN 5: HAMBURGUESA** Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos), Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la hamburguesa	1	**$ 37.200,00**

	sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.		
23	Agua en botella 600ml	1	**$ 7.000,00**
24	Agua en botella 600ml con gas	1	**$ 7.000,00**
25	agua con soda (o agua carbonatada)	1	**$ 9.000,00**

LOTE No. 1 LOTE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS -POLICÍA METROPOLITANA DE CALI INCLUIDO IMPUESTO DE LEY, SIN TRANSPORTE.

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CANT	VALOR UNITARIO INCLUIDO IMPUESTO DE LEY
1	**DESAYUNO OPCIÓN 1:** Porción de 120 grs arroz blanco, Arepa (60 gr de masa redonda, 12 cm de diámetro y 1 cm de grosor, huevos pericos (cebolla y tomate), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, café o chocolate en leche de 250 ml, juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	**$ 26.700,00**
2	**DESAYUNO OPCIÓN 2:** Porción de 120 grs, de arroz blanco, huevos rancheros, dos rodajas de pan tajado, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora; café o chocolate en leche de 250 ml, un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	**$ 23.800,00**
3	**DESAYUNO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE POLLO:** pan baguette 110 grs de (20 cm), pollo desmechado 50 gr, lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 20 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.	1	**$ 30.600,00**
4	**DESAYUNO OPCIÓN 4: CARNE ENCEBOLLADO** Porción de 120 grs. de arroz blanco, 100 gr de carne, arepa asada, papas a la francesa o pan, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una galleta.	1	**$ 28.100,00**
5	**ALMUERZO OPCIÓN 1: POLLO ASADO O APANADO** Cuarto 1/4 pollo asado o apanado; compuesto por (02) dos presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga-). Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según solicitud del supervisor. Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado.	1	**$ 34.400,00**

6	**ALMUERZO OPCIÓN 2:** Porción de 150 grs arroz, 130 grs de chuleta de cerdo o pollo, principio frijoles o lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro o verde, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	**$ 32.500,00**
7	**ALMUERZO OPCIÓN 3**: Porción de arroz 150 grs, 130 gramos de pollo o res a la plancha, principio lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	**$ 33.500,00**
8	**ALMUERZO OPCIÓN 4:** Porción de arroz 150 grs, 130 grs de carne o pollo asado-apanado, principio papa guisada o alverjas 100 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	**$ 33.500,00**
9	**ALMUERZO OPCIÓN 5: CARNE A LA LLANERA:** contiene 200 grs de carne a la llanera, acompañada de 1 papa salada, 1 yuca cocida, 1 maduro frito,1 ají, 1 guacamole. Se sirve en plato desechable con sus cubiertos desechables y servilleta. Gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml. (Plástico).	1	**$ 43.200,00**
10	**ALMUERZO OPCIÓN 6:** Pollo frito 1/4, compuesto por 2 presas que pueden contener una de las siguientes opciones pierna - pernil entre muslo, ala - pechuga, papa y arepa de 45 grs cada una, Porción de arroz 150 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	**$ 31.500,00**
11	**ALMUERZO OPCIÓN 7:** LECHONA Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, alverja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. • Cada porción debe tener 500gr de lechona. • Dos (2) arepas de maíz blanco entre 30gr y 40 gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco (15 gramos), en empaque individual de marca reconocida. Una (1) bebida gaseosa, saborizada, carbonatada, refréscate y sin alcohol – gaseosa en envase no retornable de 600ML sabores variados.	1	**$ 38.300,00**
12	**ALMUERZO OPCIÓN 8: BANDEJA PAISA.** Bandeja paisa constituida por Arroz (130 gramos), fríjoles (180 gramos), huevo frito, plátano maduro (90 gramos), Carne molida (120 gramos), Chorizo (80 gramos), Chicharrón frito bien tostado (80 gramos), ó costilla (200 gramos), aguacate (30 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo de frutas naturales (12 onzas). Empaque primario: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar.	1	**$ 50.900,00**
13	**ALMUERZO OPCIÓN 9:** AJIACO Sopa de papa (350 ML), papa criolla (15 gramos), mazorca (90	1	**$ 48.000,00**

	gramos), pollo desmechado (180 gramos), guasca (50 gramos), crema de leche (30 gramos), alcaparras, arepa (80 gramos), aguacate (80 gramos), porción de arroz (100 gramos) y jugo natural (12 onzas) o gaseosa (12 onzas).		
14	**CENA OPCIÓN 1:** Porción de arroz 120 grs, 130 grs de costilla de cerdo ahumada, puré de papa, gaseosa de 400 ml o jugo de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	**$ 30.600,00**
15	**CENA OPCIÓN 2:** Porción de arroz 120 grs, 130 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito, frijoles o lentejas 100 grs, Gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.	1	**$ 32.000,00**
16	**CENA OPCIÓN 3**: Porción de arroz 120 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas, gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.	1	**$ 30.600,00**
17	**REFRIGERIO OPCIÓN 1: PINCHO DE PECHUGA DE POLLO:** Trozo de pechuga de pollo 150 grs a la parrilla cruzada con pincho, adobado con salsa BBQ, acompañado de una arepa pequeña, presentado en caja individual, servilleta y al vacío y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable.	1	**$ 24.300,00**
18	**REFRIGERIO OPCIÓN 2:** PERRO CALIENTE: salchicha americana, pan blanco, queso y ripio de papas, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable	1	**$ 25.300,00**
19	**REFRIGERIO OPCIÓN 3: DOS EMPANADAS DE CARNE O POLLO:** de 150 gramos, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.	1	**$ 12.700,00**
20	**REFRIGERIO OPCIÓN 4: PASTEL DE HOJALDRE**: de 150gr en varios sabores salados (pollo, carne, cordero), incluye salsa, menta y servilleta. El producto estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.	1	**$ 15.000,00**
21	**REFRIGERIO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO,** pan francés 110 grs de (20 cm), lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 40 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.	1	**$ 23.300,00**
22	**REFRIGERIO OPCIÓN 5: HAMBURGUESA** Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos),	1	**$ 35.400,00**

	Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la hamburguesa sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.		
23	Agua en botella 600ml	1	**$ 6.000,00**
24	Agua en botella 600ml con gas	1	**$ 6.000,00**
25	agua con soda (o agua carbonatada)	1	**$ 8.000,00**

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **MILTON ANDRÉS MELO GONZALEZ**
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)

CONTRATISTA

JUAN CARLOS VIASUS ROJAS
Cedula de Ciudadanía número: 11.257.247 de Fusagasugá - Cundinamarca
Representante Legal: ENLACE DE COLOMBIA SAS
NIT: 900861659-1

Elaboró: con: J. Jaider Vargas Molina; Analista de contratos MECAL
Revisó: TE. Fredy Andrés Rincón Lemus; Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
MY. Francy Lorena Duran Toloza; Jefe Grupo de Contratos MECAL
TC. Fernando Moreno Acosta; Jefe Área Administrativa MECAL

Fecha de elaboración: 03-03-2026
Ubicación: Datos D:\ Vigencia 2026 // Contractual /Servicio Alimentación MECAL

Calle 21 1N 65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.arcon-gup2@policía .gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 4

OFERTA TÉCNICA ADICIONAL PARA EL LOTE No. 1 PRESENTADA POR ENLACE DE COLOMBIA SAS NIT: 900.861.659-1

El contratista deberá entregar, durante la ejecución del contrato sin costo adicional para la entidad, las siguientes cantidades de almuerzos y refrigerios.

ÍTEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN OFERTA TÉCNICA ADICIONAL
1	300 platos adicionales sin costo	Ítem No. 11 (**ALMUERZO OPCIÓN 7: LECHONA** Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, alverja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. • Cada porción debe tener 500gr de lechona. • Dos (2) arepas de maíz blanco entre 30gr y 40 gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco (15 gramos), en empaque individual de marca reconocida. Una (1) bebida gaseosa, saborizada, carbonatada, refréscate y sin alcohol – gaseosa en envase no retornable de 600ML sabores variados
2	300 refrigerios adicionales sin costo	Ítem No. 22: (**REFRIGERIO OPCIÓN 5: HAMBURGUESA)** Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos), Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la hamburguesa sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

LA POLICÍA NACIONAL

Coronel **MILTON ANDRÉS MELO GONZALEZ**
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)

CONTRATISTA

JUAN CARLOS VIASUS ROJAS
Cedula de Ciudadanía número: 11.257.247 de Fusagasugá - Cundinamarca
Representante Legal: ENLACE DE COLOMBIA SAS
NIT: 900861659-1

Elaboró: PT. Jaider Vargas Molina; Analista de contratos MECAL
Revisado: TE. Fredy Andrés Rincón Lemus; Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
MY. Francy Lorena Duran Toloza; Jefe Grupo de Contratos MECAL
TC. Fernando Moreno Acosta; Jefe Área Administrativa MECAL

Fecha de elaboración: 03-03-2026
Ubicación: Datos D:\ Vigencia 2026 // Contractual /Servicio Alimentación MECAL

Calle 21 1N 65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.arcon-gup2@policía .gov.co
www.policía.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA