MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ

CONTRATO DE SUMINISTRO Nro. 10-8-10006-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y ENLACE DE COLOMBIA S.A.S., CUYO OBJETO CONTRACTUAL ES EL "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, SUBOFICIALES, MANDOS DEL NIVEL EJECUTIVO, PATRULLEROS DE POLICÍA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL NO UNIFORMADO, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN SERVICIOS ORDINARIOS, EXTRAORDINARIOS, ESPECIALES Y COMICIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA".

Entre los suscritos, de una parte, el señor brigadier general GIOVANNI CRISTANCHO ZAMBRANO, comandante Policía Metropolitana de Bogotá, identificado con cédula de ciudadanía número 79.645.859 de Bogotá D.C., nombrado mediante Decreto Nro. 0878 del 5 de agosto de 2025, como Comandante de la Policía Metropolitana de Bogotá, quedando facultado para celebrar contratos, conforme a lo dispuesto en los artículos 11 y 12 de la Ley 80 de 1993 y Resolución 00011 del 02 de febrero de 2025, modificada por la Resolución 00364 del 12 de febrero de 2025, quien en adelante se denominará la **POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ** y por la otra, el señor JUAN CARLOS VIASUS ROJAS, identificado con cedula de ciudadanía número 11.257.427 de Fusagasugá - Cundinamarca, quien actúa en calidad de representante legal de la sociedad ENLACE DE COLOMBIA S.A.S., identificada con NIT: 900.861.659-1, que para los efectos 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 1082 de 2015. **b)** Que el presente contrato se deriva del proceso de contratación realizado por la modalidad de selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y no uniformes por subasta inversa No. PN MEBOG SA SI 009 2026, desarrollado en la normatividad legal vigente de conformidad con el literal "a" del numeral 2° del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 del 2015. **c)** Que al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respaldó el proceso contractual, contenido en el certificado de disponibilidad presupuestal (CDP) Nro. 6826 del 09 de febrero de 2026, expedido por el jefe de presupuesto de la Policía Metropolitana de Bogotá. **d)** Que, mediante acto administrativo signado por parte del comandante de la Policía Metropolitana de Bogotá, se adjudicó el proceso de contratación a ENLACE DE COLOMBIA S.A.S., identificada con NIT: 900.861.659-1, por cumplir con los términos señalados en el pliego de condiciones y demás documentos expedidos en virtud del proceso de contratación. **e)** Que la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ designará un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el CONTRATISTA, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en el capítulo XII de la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional, en concordancia con los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011. **f)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contratos (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normatividad que la reglamente o la modifique), por consiguiente, es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. *OBJETO*: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, SUBOFICIALES, MANDOS DEL NIVEL EJECUTIVO, PATRULLEROS DE POLICÍA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL NO UNIFORMADO, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN SERVICIOS ORDINARIOS, EXTRAORDINARIOS, ESPECIALES Y COMICIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA. SEGUNDA. *FINALIDADES DEL CONTRATO*:** El presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación de los servicios requeridos por la ciudadanía a la Policía Nacional, en consecuencia, el CONTRATISTA se compromete para con la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ a suministrar los bienes requeridos para suplir las necesidades definidas en los estudios previos y pliego de condiciones, 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 él 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 atribuye a las partes. **TERCERA. *VALOR***: Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato es la suma de DOS MIL CIENTO SESENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS SETENTA MIL PESOS ($2.161.970.000), moneda legal colombiana, incluidos impuestos, tasas, contribuciones y demás gravámenes de ley. **PARÁGRAFO:** Todos los precios contemplados, se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio 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 METROPOLITANA DE BOGOTÁ, pagará al CONTRATISTA el valor de este 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 cambiarias, por medio

de aviso escrito con no menos treinta (30) días de anticipación, acompañado de certificación bancaria a nombre de la firma contratista. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley, en el caso que aplique. **QUINTA. *APROPIACIÓN PRESUPUESTAL*:** El presente contrato está amparado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) No. 6826 del 09 de febrero de 2026. **SEXTA. *PLAZO DE EJECUCIÓN*:** El plazo de ejecución del contrato será hasta el 21 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto oficial asignado, lo primero que ocurra, plazo contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución por el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II de Colombia Compra Eficiente. **SÉPTIMA. *VIGENCIA*:** La Vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución. **OCTAVA. *LUGAR DE EJECUCION*:** El sitio en el cual se ejecutará el objeto del presente contrato será el que aparece en el Anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **NOVENA. *DERECHOS DEL CONTRATISTA*:** En general, son derechos del CONTRATISTA entre los dispuestos en el anexo al presente contrato, así como: **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, y cumplir con sus obligaciones. **3).** Obtener la colaboración necesaria de la Policía para el adecuado desarrollo del contrato. **DÉCIMA. - *OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA*:** En general, son obligaciones del CONTRATISTA: 1. Cumplir a cabalidad con la calidad de los alimentos. 2. Garantizar que los alimentos lleguen a la hora y lugar solicitados por el supervisor del contrato y que el transporte de estos se realice en los vehículos apropiados para el transporte de los mismos. 3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 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 a través del SECOP II, 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 POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ 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 del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado. 11. Cumplir con la normatividad ambiental aplicable, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final de la ejecución del contrato que se derive del presente contrato, serán responsabilidad del CONTRATISTA y no de la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ. 12. El contratista está obligado a presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. De igual manera cumplir con lo establecido en la circular externa N° 021 del 19/04/2021 del Sistema Integrado de Información Financiera SIIF NACION expedido por el Ministerios de Hacienda y Crédito Público, relacionado con el proceso de recepción de facturas electrónicas de venta, notas débito y notas crédito por medio de la plataforma Olimpia 13. Cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión y del decreto 052 del 2017. 14. El contratista se compromete a cumplir con las directrices emanadas por Colombia Compra eficiente al cumplimiento de los Derechos Humanos. 15. El contratista se compromete a dar cumplimiento a la GUIA de compras públicas socialmente responsables, emitida por Colombia Compra Eficiente (GCPSS-02). 16. Realizar la prestación del servicio dentro del plazo de ejecución establecido parta el contrato. 17. Deberá contar con un Sistema de Gestión y Seguridad en el trabajo, de acuerdo con los lineamientos técnicos solicitados en el Decreto 1072 de 2015, resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones que lo reglamenten, debidamente documentado y firmado, tal y como lo especifica la resolución 1016 de 1989. 18. Disponer del personal y de los elementos necesarios para dar cumplimiento al objeto contractual. 19. Recibir pedidos del supervisor del contrato de acuerdo con los tiempos señalados en la ficha técnica previos a la entrega. 20. Prestar el servicio de alimentación las 24 horas del día y los siete días de la semana incluyendo días festivos. 21. Entregar productos en empaques o embalajes que estén constituidos en un porcentaje de material reciclaje (en lo posible superior al 50%), o provenir de una fuente sustentable (declaración del fabricante, especificaciones técnicas, fichas técnicas) de igual forma evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo con los parámetros contemplados por

las autoridades ambientales competentes 22. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. **DÉCIMA PRIMERA*. DERECHOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ*:** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato y acceder a los documentos e información que soportan la labor del CONTRATISTA. **DÉCIMA SEGUNDA*. 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 METROPOLITANA DE BOGOTÁ 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 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 METROPOLITANA DE BOGOTÁ, 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 del contractual. 9. Rechazar los bienes cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **DÉCIMA TERCERA*. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO*:** El CONTRATISTA se obliga con la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ 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 Metropolitana de Bogotá y Policía Metropolitana de Soacha, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el contratista, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. **DÉCIMA CUARTA*. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA*:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción, registro y publicación del contrato, el CONTRATISTA, deberá constituir y presentar a favor de la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ NIT: 800.140.603-3, dirección Avenida Esmeralda No. 22 - 68, cualquiera de los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos: **1. GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO**: Deberá contener los siguientes amparos: **a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **b) CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES:** Por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **c) NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES O INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **d) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Por valor de doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV) al momento de la expedición de la póliza. Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere. **DÉCIMA QUINTA*. INDEMNIDAD*:** El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. **DÉCIMA SEXTA*. MULTAS. -:* 1.)** - En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1890 contractualmente, se pactan las siguientes causales de multa: **a.)** La no constitución de la póliza de garantía única dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, la multa será del cero coma cinco por ciento (0.5%) del valor total del contrato, por cada día de mora. **b.)** Por mora o incumplimiento parcial injustificado de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista, estableciéndose el cero coma cinco por ciento (0.5%) del valor total del contrato por cada día de mora. **PARÁGRAFO: PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE MULTAS, SANCIONES Y DECLARATORÍA DE INCUMPLIMIENTO**: Para la imposición de las multas, sanciones y declaratoria de incumplimiento, el CONTRATANTE dará aplicación al debido proceso, de conformidad con lo establecido en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. **DÉCIMA SÉPTIMA*. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA***. - En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL CONTRATISTA pagará a la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial de los perjuicios que cause a la Entidad. No obstante, la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. El

pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. **PARÁGRAFO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS**: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si los hubiere, o acudirá a la jurisdicción. **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 METROPOLITANA DE BOGOTÁ 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 METROPOLITANA DE BOGOTÁ, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el CONTRATISTA devolverá a la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ los dineros que hubiere recibido por concepto del presente contrato, previa deducción del valor de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ 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 la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago. **DÉCIMA NOVENA. *OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES***: 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 METROPOLITANA DE BOGOTÁ, 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 METROPOLITANA DE BOGOTÁ, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. La celebración de subcontratos no relevará al CONTRATISTA de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. La POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. **VIGÉSIMA SEGUNDA *INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES*:** El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento, la cual se entenderá cumplida con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad señaladas 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 un acta entre las partes, donde conste el evento, su causa, el término de la suspensión y aquellas previsiones que se consideren necesario consignar. 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. **VIGÉSIMA CUARTA. *SOLUCIÓN DE CONFLICTOS*:** Si con ocasión del desarrollo y ejecución del contrato, sugieren diferencias o discrepancias entre las partes, estas se comprometen a utilizar los mecanismos de solución directa previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993. **VIGÉSIMA QUINTA. *PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN*:** Para el perfeccionamiento del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y del correspondiente registro presupuestal. Para su legalización y ejecución se requiere de la aprobación por parte de la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO**: dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al CONTRATISTA, este se obliga a constituir la garantía única y la publicación del mismo por el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II de Colombia Compra Eficiente. Las sanciones que ocasionen la no entrega del respectivo documento ante la entidad 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 integral del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1).** Estudios y documentos previos. **2).** Pliego de condiciones **3).** Adendas. **4).** Propuesta del Contratista en aquellas partes aceptadas por la *POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ* **5).** Anexos del contrato. **6.)** 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. **VIGÉSIMA OCTAVA. *LIQUIDACIÓN*:** El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y 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: *NOTIFICACIONES*:** Para efectos de notificación, las partes tendrán en cuenta la información registrada en el

CONTRATO DE SUMINISTRO Nro. 10-8-10006-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y ENLACE DE COLOMBIA S.A.S., CUYO OBJETO CONTRACTUAL ES EL "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, SUBOFICIALES, MANDOS DEL NIVEL EJECUTIVO, PATRULLEROS DE POLICÍA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL NO UNIFORMADO, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN SERVICIOS ORDINARIOS, EXTRAORDINARIOS, ESPECIALES Y COMICIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA".

Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II de Colombia Compra Eficiente, de conformidad con el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011 (modificado artículo 10 de la Ley 2080 de 2021). **TRIGÉSIMA PRIMERA: *PUBLICACIONES*:** Atendiendo lo preceptuado en el artículo 4° de la Ley 80 de 1993 la publicación de los documentos que se generen con ocasión del presente contrato, se realizará bajo los principios de publicidad establecidos en el artículo 23 de la citada ley. **TRIGÉSIMA SEGUNDA: *RÉGIMEN LEGAL*:** Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación Administrativa 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 TERCERA*: 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 CUARTA: *DOMICILIO CONTRACTUAL*:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el Distrito Capital de Bogotá D.C., para constancia de lo anterior, se firma en Bogotá, D.C., a los 07 MAR 2026

LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ

Brigadier General **GIOVANNI CRISTANCHO ZAMBRANO**
Comandante Policía Metropolitana de Bogotá

CONTRATISTA

JUAN CARLOS VIASUS ROJAS
Cedula de ciudadanía Nro. 11.257.427 de Fusagasugá - Cundinamarca
Representante Legal de ENLACE DE COLOMBIA S.A.S., identificada con NIT: 900.861.659-1

Elaboró: IT. Brayant Poveda Montero GRUCO-MEBOG
Revisó y aprobó: DRA. Carolina Pérez Domínguez - Contratista SCJ
Revisó y aprobó: CT. Erwin Augusto Muñoz Pedraza GRUCO-MEBOG
Revisó y aprobó: TC. Freddy José Muñoz Rodríguez - JEFAD-MEBOG
Revisó y aprobó: TC. Eliana Carolina Hernández Santisteban - ASJUR-MEBOG
Revisó y aprobó: CR. Jhon Fredy Zambrano López - SUBCO-MEBOG

Ubicación: D:\ \CONTRATOS 2026/ ALIMENTOS 2026
Fecha de elaboración: 05/03/2026

Avenida la Esmeralda nro. 22 – 68, Piso 3
Teléfono: 5521110 Ext. 10015
mebog.arsep-jefat@policia.gov.co
www.policia.gov.co

CONTRATO DE SUMINISTRO Nro. 10-8-10006-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y ENLACE DE COLOMBIA S.A.S., CUYO OBJETO CONTRACTUAL ES EL "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, SUBOFICIALES, MANDOS DEL NIVEL EJECUTIVO, PATRULLEROS DE POLICÍA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL NO UNIFORMADO, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN SERVICIOS ORDINARIOS, EXTRAORDINARIOS, ESPECIALES Y COMICIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA".

ANEXO No. 1

DATOS DEL CONTRATO

CONTRATO No.	**10-8-10006-26**
CONTRATANTE	POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ
NIT	800.140.603-3
REPRESENTANTE LEGAL	Brigadier general **GIOVANNI CRISTANCHO ZAMBRANO**
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79.645.859 de Bogotá D.C.
CARGO	Comandante Policía Metropolitana de Bogotá.
DISPOSICION DE NOMBRAMIENTO	Decreto nro. 0878 del 5 de agosto de 2025
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución 00011 del 02 de febrero de 2025, adicionada y modificada parcialmente por la Resolución 00364 del 12 de febrero de 2025, expedida por la Dirección de la Policía Nacional de Colombia.
CONTRATISTA	**NOMBRE:** ENLACE DE COLOMBIA S.A.S. **NIT:** 900.861.659-1 **REPRESENTANTE LEGAL:** JUAN CARLOS VIASUS ROJAS **DOC. IDENTIDAD:** 11.257.427 de Fusagasugá - Cundinamarca **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Fusagasugá - Cundinamarca **DIRECCIÓN**: Calle 21 Nro. 8 – 52 Piso 2 **TELÉFONOS:** 3114827154 **E-MAIL:** enlacetransportadordecolombia@hotmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso de selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por Subasta Inversa Nro. PN MEBOG SA SI 009 2026.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	Los supervisores del contrato serán: el jefe del Grupo Logístico de la Policía Metropolitana de Bogotá, para los recursos asignado a la MEBOG y jefe del Grupo Logístico de la Policía Metropolitana de Soacha, para los recursos asignados a MESOA o quienes hagan sus veces o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quienes verificarán la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato. Los supervisores designados realizarán el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato, de conformidad con lo establecido en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 del 12 de Julio de 2011 y Capítulo XII de la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 "*Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014*", expedido por la Dirección General de la Policía Nacional, referente a las actividades, funciones, obligaciones y responsabilidades de los supervisores. Para la verificación de la ejecución del contrato y el cumplimiento de las obligaciones contraídas, los supervisores deberán presentar dentro de los cinco (05) primeros días hábiles de cada mes, el informe de supervisión de conformidad con el formato establecido para ello en la suite visión empresarial, el cual deberá ser cargado en la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II de Colombia Compra Eficiente. así mismo verificará las facturas electrónicas de los servicios descritos en el presente contrato, tal como se establece en la Guía de Gestión Contractual del SECOP II, lo cual es una función de los supervisores, verificando la ejecución contractual tanto física como digitalmente, también proyectará el plan de pagos correspondiente para que el contratista pueda cargar en la plataforma la facturación en el desarrollo de la ejecución contractual. Adicionalmente, teniendo en cuenta el procedimiento enmarcado para ADMINISTRAR PROGRAMA ANUAL MENSUALIZADO DE CAJA – PAC, se deberá presentar con debida antelación más tardar los cinco (5) primeros días de cada mes, al jefe de grupo de contratación los costos proyectados a pagar dentro del siguiente mes con el fin de dar cumplimiento a las obligaciones por medio del PAC.

CONTRATO DE SUMINISTRO Nro. 10-8-10006-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y ENLACE DE COLOMBIA S.A.S., CUYO OBJETO CONTRACTUAL ES EL "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, SUBOFICIALES, MANDOS DEL NIVEL EJECUTIVO, PATRULLEROS DE POLICÍA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL NO UNIFORMADO, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN SERVICIOS ORDINARIOS, EXTRAORDINARIOS, ESPECIALES Y COMICIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA".

CLÁUSULA PRIMERA. - OBJETO	**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, SUBOFICIALES, MANDOS DEL NIVEL EJECUTIVO, PATRULLEROS DE POLICÍA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL NO UNIFORMADO, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN SERVICIOS ORDINARIOS, EXTRAORDINARIOS, ESPECIALES Y COMICIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA.**
CLÁUSULA TERCERA. - VALOR	Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor del contrato es por la suma de **DOS MIL CIENTO SESENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS SETENTA MIL PESOS ($2.161.970.000)**, moneda legal incluido impuestos de ley, discriminados de la siguiente forma:

NO.	UNIDAD	RECURSO	DESCRIPCIÓN	CANT	VALOR UNITARIO
1	MEBOG SUMEC	10	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, SUBOFICIALES, MANDOS DEL NIVEL EJECUTIVO, PATRULLEROS DE POLICÍA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL NO UNIFORMADO, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN SERVICIOS ORDINARIOS, EXTRAORDINARIOS, ESPECIALES Y COMICIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA	1	$ 2.111.970.000,00
2	MESOA			1	$ 50.000.000,00
TOTAL					**$ 2.161.970.000,00**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	CANT	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
	DESAYUNOS		
1	DESAYUNO TIPO 1: TAMAL	1	$ 17.599,06
2	DESAYUNO TIPO 2 OMELETT CON JAMON Y QUESO	1	$ 21.049,89
3	DESAYUNO TIPO 3: CREPE	1	$ 16.350,41
	ALMUERZOS Y/O CENA		
1	ALMUERZO TIPO 1: POLLO APANADO	1	$ 34.486,40
2	ALMUERZO TIPO 2: ARROZ MIXTO	1	$ 29.250,75
3	ALMUERZO TIPO 3: PARRILLADA ESPECIAL	1	$ 42.830,87
4	ALMUERZO TIPO 4: LASAÑA BOLOÑESA	1	$ 29.617,24
5	ALMUERZO TIPO 5: EJECUTIVO	1	$ 27.467,01
6	ALMUERZO TIPO 6: LECHONA TOLIMENSE	1	$ 26.706,96
7	ALMUERZO O CENA COMBO 1: AJIACO SANTAFEREÑO	1	$ 24.884,40
8	ALMUERZO O CENA COMBO 2: SANCOCHO DE GALLINA	1	$ 29.581,45
9	ALMUERZO O CENA COMBO 3: BABY BEEF	1	$ 37.470,24
10	ALMUERZO O CENA PLATO FRIO COMBO 4: ROULE DE POLLO	1	$ 28.892,35
11	ALMUERZO O CENA PLATO FRIO COMBO 5: PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑÓN	1	$ 27.463,89
12	ALMUERZO O CENA COMBO 6: CAZUELA DE LANGOSTINO	1	$ 41.104,27
13	ALMUERZO O CENA COMBO 7: SALMON FRUTOS DEL MAR	1	$ 53.073,44
14	ALMUERZO O CENA COMBO 8: TRUCHA AL AJILLO	1	$ 35.101,12
15	ALMUERZO ESPECIAL 1: SOBREBARRIGA ASADA A LA PLANCHA	1	$ 28.240,32
16	ALMUERZO ESPECIAL 2: BANDEJA PAISA	1	$ 29.502,21
17	ALMUERZO ESPECIAL 3: BISTEC A CABALLO	1	$ 26.896,88
18	ALMUERZO ESPECIAL 4: LOMO DE CERDO ASADO	1	$ 31.239,39
19	ALMUERZO ESPECIAL 5: CARNE DE RES ASADA	1	$ 31.171,77
20	ALMUERZO ESPECIAL 6: PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	1	$ 27.376,73
	REFRIGERIOS Y ENTRADAS		
1	REFRIGERIO TIPO 1: REFRIGERIO SALUDABLE MIX DE FRUTAS CON YOGURT	1	$ 18.746,87

	2	REFRIGERIO TIPO 2: ALMOJÁBANA Y/O PANDEBONO	1	$ 14.038,30
	3	REFRIGERIO TIPO 3: MANTECADA	1	$ 12.674,13
	4	REFRIGERIO TIPO 4: PERRO CALIENTE	1	$ 18.011,02
	5	REFRIGERIO TIPO 5: EMPANADA DE CARNE O POLLO	1	$ 13.503,78
	6	REFRIGERIO TIPO 6: PRODUCTO DE PANADERÍA	1	$ 11.255,47
	7	REFRIGERIO TIPO 7 – TABLA DE QUESOS Y JAMONES PARA 8 PERSONAS	1	$ 162.963,27
	8	REFRIGERIOTIPO 8: HAMBURGUESA	1	$ 29.882,32
	9	REFRIGERIO COMBO 1: CREPE DE POLLO	1	$ 19.871,21
	10	REFRIGERIO COMBO 2: SÁNDWICH DE POLLO CON CHAMPIÑONES	1	$ 19.382,71
	11	REFRIGERIO COMBO 3: SÁNDWICH PERNIL DE CERDO	1	$ 19.804,25
	12	REFRIGERIO COMBO 4: SÁNDWICH DE PERNIL DE PAVO	1	$ 22.730,88
	13	ENTRADA 1: CAUSA LIMEÑA	1	$ 20.263,52
	14	ENTRADA 2: PALMITOS GRATINADOS	1	$ 19.544,53

Nota 1: teniendo en cuenta que se ejecutará como un contrato de tracto sucesivo, la POLICÍA NACIONAL – METROPOLITANA DE BOGOTA, adjudicó el proceso contractual por el valor total del presupuesto oficial asignado.

Nota 2: la Policía Metropolitana de Bogotá no reconocerá reajuste alguno por tarifas o precios durante la vigencia del contrato, el contratista debe proyectó el valor de su oferta por el tiempo de ejecución del contrato respectivo. Estos valores no estarán sujetos a modificaciones por concepto de inflación y por ningún motivo se considerarán como costos adicionales.

Nota 3: La oferta presentada y aceptada por la Policía Metropolitana de Bogotá, se utilizará como catálogo de precios y se ejecutará de acuerdo a las necesidades de la entidad, previa coordinación con el supervisor del contrato, hasta agotar la partida presupuestal asignada o se cumpla el plazo de ejecución establecido, lo primero que ocurra.

Nota 4: una vez finalizado el plazo de ejecución del contrato, en caso que existan saldos por ejecutar, que no haya sido posible su ejecución, la Policía Metropolitana de Bogotá, previa aquiescencia de parte del contratista, liberará los recursos ante la imposibilidad de ejecución de los mismos de lo cual quedará constancia en la liquidación del negocio jurídico.

Nota 5: el presente contrato se encuentra inmerso en los impuestos expuestos en el comunicado oficial No. GS-2026-023757-MEBOG de fecha 16 de enero de 2026.

CLÁUSULA CUARTA. - FORMA DE PAGO

La Policía Metropolitana de Bogotá se obliga a pagar el valor del contrato, en **PAGOS PARCIALES**, en pesos colombianos, en la ciudad de Bogotá D.C., una vez ejecutada y finalizada la entrega de los elementos relacionados en las especificaciones técnicas, los cuales serán cancelados de conformidad a la aprobación del Plan Anualizado de Caja PAC correspondiente que efectué el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, dentro de los (60) sesenta días calendario siguientes al cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Generar y presentar factura electrónica mediante el operador tecnológico autorizado, previa habilitación ante la DIAN obteniendo el contenedor electrónico -Documento ZIP (PDF, XML). (el documento deberá tener unos datos estándar para facturación, en archivo PDF puede ir representación gráfica según lo establezca el proveedor o contratista sin modificar el contenido.

- Diligenciar en esta sección de la factura, debidamente separados por punto y coma, como se muestra a continuación:
  #$16-01-01-M1;10-8-10006-26,xxxxxx@correo.policia.gov.co#$
  Dando cumplimiento a la Directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "*Lineamientos para el pago a los proveedores del estado*", Resolución DIAN Número 000042 del 05/05/2020 "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación*" y la circular externa 016 del 09/03/2021, con lo referente a las funciones que deberán asumir con relación a facturación electrónica, a partir del 01 de abril de 2021.

	• Presentar certificado de pago de aportes al sistema de seguridad social en salud y riesgos profesionales, de conformidad con lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y última planilla cancelada. • Anexar recibo a satisfacción de los bienes, firmado por el supervisor del contrato. • Cumplimiento de la Resolución DIAN vigente de autorización de facturación electrónica u otra (según aplique), donde se evidencie consecutivo del autorizado. • Cargar la factura en el espacio EJECUCIÓN DEL CONTRATO en el expediente electrónico del contrato en la plataforma transaccional SECOP II. Si los documentos en referencia no son entregados en el plazo establecido o son devueltos por la Policía Metropolitana de Bogotá, por inconsistencias, como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, se obliga a cancelar la factura al mes siguiente de la fecha programada en el PAC aprobado por el Ministerio de Hacienda, siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. **Nota 1**: el pago queda sujeto al cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, a la expedición de la obligación y orden de pago SIIF, y a la disponibilidad de PAC que efectué el Ministerio de Hacienda y Crédito Público. **Nota 2**: la Policía Metropolitana de Bogotá efectuará las deducciones a que haya lugar según las obligaciones tributarias que tenga el contratista ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), de conformidad con la inscripción en el registro único tributario, cualquier tipo de impuesto que genere la ejecución del contrato será a cargo del contratista que se derive del presente contrato. **Nota 3**: el pago se efectuará en su totalidad como abono en cuenta del beneficiario, en la cuenta bancaria aportada por el contratista antes de la firma del contrato. No se acepta endosos de factura, traslados de facturación, compra de facturación, o cualquier situación que implique pagos a favor de terceros diferentes del contratista, en concordancia a las disposiciones establecidas por el Ministerio de Hacienda. **Nota 4:** presentación de la factura electrónica de acuerdo con la normatividad vigente reglamentada mediante el Decreto 358 de 2020, que rige a partir del 01/04/2021 y Resolución No. 000165 del 01/11/2023 DIAN. **Nota 5**: el contratista deberá cargar por el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, la facturación correspondiente al proceso suscrito, lo cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato, para lo cual deberá apoyarse en las diferentes guías expedidas por Colombia Compra Eficiente. Los pagos se realizarán a la cuenta bancaria relacionada a continuación: **Nombre Beneficiario:** ENLACE DE COLOMBIA S.A.S. **Entidad Bancaria**: DAVIVIENDA **Tipo De Cuenta**: CUENTA CORRIENTE **Cuenta No**: 008269996941
CLÁUSULA QUINTA. - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	El contrato se encuentra amparado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nro. 6726 del 09 de febrero de 2026, expedido por el jefe de presupuesto de la Policía Metropolitana de Bogotá.
CLÁUSULA SEXTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 21 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto oficial asignado, lo primero que ocurra, plazo contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución. **Nota 1:** para el cumplimiento de la prestación del servicio, el contratista deberá prever los tiempos y recursos necesarios. **Nota 2:** de acuerdo al artículo 17 del derecho al debido proceso de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 86 "*imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento*" de la Ley 1474 de 2011, cuando exista el incumplimiento del plazo establecido anteriormente se aplicará las sanciones establecidas en la ley.

<table>
<tr><td>CLÁUSULA SÉPTIMA: VIGENCIA</td><td>La vigencia del presente contrato será de 04 cuatro meses adicionales al plazo de ejecución.</td></tr>
<tr><td>CLÁUSULA OCTAVA: LUGAR DE EJECUCIÓN</td><td>Los alimentos serán solicitados y coordinados por los supervisores del contrato, quienes especificarán claramente el tipo de menú que se requiere, fecha y hora de entrega, Así mismo, el suministro de alimentación deberá prestarse en forma permanente las veinticuatro (24) horas del día cuando sea solicitado y entregado en las instalaciones que se relacionan a continuación:
<table>
<tr><th>LUGAR</th><th>DIRECCIÓN</th></tr>
<tr><td>Grupo de movilidad</td><td>Transversal 20 A # 3-70, Barrio el Progreso</td></tr>
<tr><td>Policía Metropolitana de Soacha</td><td>Carrera 4 # 38 – 160 barrio quintana, sentido autopista sur Soacha - Bogotá.</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- MONEDA DEL CONTRATO</td><td>Pesos colombianos.</td></tr>
</table>

LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ

Brigadier General **GIOVANNI CRISTANCHO ZAMBRANO**
Comandante Policía Metropolitana de Bogotá

CONTRATISTA

JUAN CARLOS VIASUS ROJAS
Cedula de ciudadanía Nro. 11.257.427 de Fusagasugá - Cundinamarca
Representante Legal de ENLACE DE COLOMBIA S.A.S., identificada con NIT: 900.861.659-1

Elaboró: IT. Brayant Poveda Montero GRUCO-MEBOG
Revisó y aprobó: DRA. Carolina Pérez Domínguez - Contratista SCJ
Revisó y aprobó: CT. Erwin Augusto Muñoz Pedraza GRUCO-MEBOG
Revisó y aprobó: TC. Freddy José Muñoz Rodríguez - JEFAD-MEBOG
Revisó y aprobó: TC. Eliana Carolina Hernández Santisteban - ASJUR-MEBOG
Revisó y aprobó: CR. Jhon Fredy Zambrano López - SUBCO-MEBOG

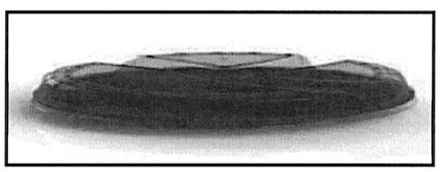
Ubicación: D:\ \CONTRATOS 2026/ ALIMENTOS 2026
Fecha de elaboración: 05/03/2026

Avenida la Esmeralda nro. 22 – 68, Piso 3
Teléfono: 5521110 Ext. 10015
mebog.arsep-jefat@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 2

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	DESAYUNOS
1	<u>DESAYUNO TIPO 1: TAMAL</u> **Descripción del producto:** o Un (01) tamal tolimense de quinientos (500) gramos, envuelto en hoja de bijao, compuesto de arroz, alverja, con presas de pollo, cerdo, huevo. o Dos (02) Arepa de maíz peto blanco sin sal, pre asada y refrigerada pequeña. o Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml, sabores variados. **Accesorios:** – **Cubiertos**: cada paquete de refrigerio debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Empaque primario:** para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del menú; deberán estar contenidas dentro de un menaje previo, conforme a las condiciones establecidas. Este empaque deberá entregarse en las condiciones solicitadas con el fin de evitar derrames dentro de los desplazamientos de los alimentos. **Empaque secundario:** En empaque secundario **(bolsa biodegradable)** deben ir todos los productos. **Nota 1:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.
2	<u>DESAYUNO TIPO 2: OMELETT CON JAMÓN Y QUESO</u> **Descripción del producto:** o Omelett a base de huevos con jamón y queso 100 gr. o Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas y/o una malta de una marca reconocida en el mercado en envase no retornable de 330ml. o Porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger). o Porción de pan o tostadas de 60 gr. o Porción de mantequilla, de 10 gr. **Empaque (biodegradable):** - **Empaque primario**: **domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas.  - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. **Accesorios:** - **Cubiertos**: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. **Nota 2**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr>
<tr><td>3</td><td>DESAYUNO TIPO 3: CREPE

Descripción del Producto:

o Crepe de jamón (2 tajadas) y queso (2 tajadas) 100gr, porción de salchicha ranchera.
o Un (01) paquete de maní o maní mix de 40 gr mínimo.
o Una (01) chocolatina de 12 gr.
o Una)01) fruta tipo manzana roja, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo.
o Una (01) bebida jugo en caja tetra pack 200 ml.

Empaque (biodegradable):

- Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas.

- Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas.

Accesorios:

- Cubiertos: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.

Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.

Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.</td></tr>
<tr><td colspan="2">ALMUERZOS Y/O CENA</td></tr>
<tr><td>1</td><td>ALMUERZO TIPO 1- POLLO APANADO:

Descripción del producto:

o Medio (1/2) pollo apanado de 600 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: (pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga).
o Dos (02) yucas de 75 gr.

El contenido de este almuerzo debe de tener un peso promedio de 675 gramos.

ACOMPAÑADO POR:

o Una (01) fruta fresca de 180 gr mínimo (manzana roja o pera).
o Una chocolatina de 12 gr.
o Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado.

– Empaque primario: el pollo y los demás alimentos deberán estar embalados de manera individual en empaque de aluminio tipo bolsa.
–
– Empaque secundario: el pollo debe estar empacado de manera individual en caja parafinada de cartulina esmaltada de 20x16x7, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos.

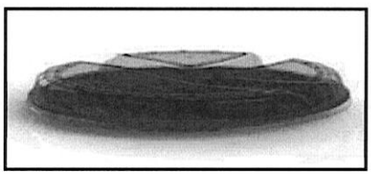


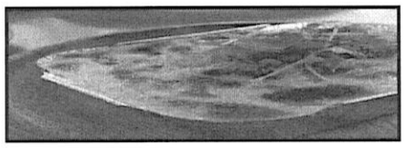
Accesorios:

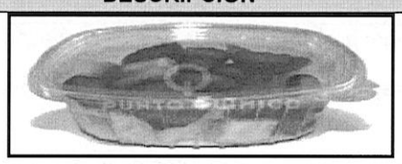
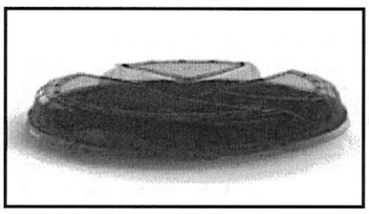
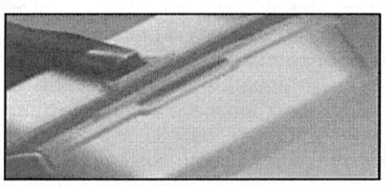
– Guantes y servilleta: un (01) par de guantes plásticos y una (1) servilleta empacados individualmente.

Nota 1: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.

Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ALMUERZO TIPO 2 - ARROZ MIXTO</td></tr>
</table>

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Descripción del producto: o Arroz compuesto por carne de res en trozos por 150 gr, pollo en trozos por 150 gr, camarones por 150 gr, raíces por 15 gr, zanahoria picada por 15 gr, alverja por 15 gr y especias, a base de salsa de soya negra. o El contenido de este producto debe tener un peso de 500 gr, acompañado de papas a la francesa por 150 gr. o El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 650 gramos **ACOMPAÑADO POR:** o Una (01) fruta fresca de 180 gr (manzana roja o pera) o Una (01) chocolatina de 12 gr. o Una (01) bebida de jugo saborizado sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - **Empaque primario**: d**omo plato 3 divisiones de 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas:  - **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. **Accesorios:** - **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. **Nota 1:** Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. **Nota 2**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
3	<u>ALMUERZO TIPO 3 – PARRILLADA ESPECIAL</u> **Descripción del producto:** o Una (01) porción de carne de res de 150 gr. o Una (01) porción de costilla de cerdo de 150 gr. o Una (01) porción de pechuga de pollo de 150 gr. o Una (01) porción de chorizo de 100 gr. o Una (01) porción de papa salada de 70 gr. o Una (01) porción de arepa boyacense de 60 gr. o Una (01) porción de yuca de 150 gr. o Una (01) porción de guacamole de 50 gr El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 880 a 900 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** o Una (01) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. o Una (01) Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de quince (15) gramos, en empaque individual. – **Empaque primario**: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la parrillada especial, cada una de los productos deberán estar contenidos dentro de un empaque primario, en compartimentos separados, el guacamole debe estar contenido en compartimento del centro, conforme a las siguientes condiciones: contenedor redondo con tapa transparente, cinco (05) divisiones a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del menú en condiciones óptimas. – **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo: bebida y postre. **+Accesorios:**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	– **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cucharita postrera, tenedor y cuchillo) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada, con una servilleta. **Nota 1:** El almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. **Nota 2:** el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
4	<u>ALMUERZO TIPO 4 - LASAÑA BOLOÑESA</u>: **Descripción del producto:** o Ingredientes: Carne, agua, tomate, queso, leche entera en polvo, almidón, cebolla, margarina vegetal, sémola de trigo, zanahoria, sal, harina de trigo, huevos. El contenido de este producto debe de tener un peso de 450 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** o Una (01) porción de fruta fresca de 180 gr mínimo (manzana roja o pera). o Una (01) porción de pan de ajo para acompañamiento. o Una (01) bebida, de jugo saborizado y sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.  - **Empaque primerio**: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Lasaña deberá estar contenida dentro de un empaque primario, consistente en un molde de aluminio con tapa de cartón térmico que conserve la temperatura del producto. - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. **Accesorios:** – **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. **Nota 1:** El almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas. **Nota 2:** el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
5	<u>ALMUERZO 5. EJECUTIVO</u> **Descripción del Producto:** o Carne asada por 250 gr, y/o pechuga a la plancha 250 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 250 gr, papas a la francesa por 250 gr. o Dos (02) papas saladas de 75 gr y/o papas a la francesa de 150 gr. o Plátano maduro asado de 75 gr. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos **ACOMPAÑADO POR:** o Porción de fruta picada por 200 gr, con tres ingredientes a escoger (fresa, kiwi, melón, papaya, mango, banano), en empaque como se muestra en la imagen. o Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar o Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml sabores variados. - **Empaque primario fruta**: envase rectangular transparente con tapa bisagra para comida fría. **Medidas:** 14x11.5x4 cm, **Capacidad:** 375 CC.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	 - **Empaque primario**: D**omo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas.  - **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. **Accesorios:** – **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. **Nota 1:** Este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servida. **Nota 2:** el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
6	**ALMUERZO TIPO 6 – LECHONA TOLIMENSE** **Descripción del Producto:** o Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. o Cada porción debe tener un peso de 400 a 500 gr de lechona. o Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco de 75gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. **ACOMPAÑADO POR:** o Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual y/o alguno similar. o Una (01) bebida, de jugo saborizado y sin alcohol, en envase no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. • **Empaque primario**: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la lechona tolimense, deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo biodegradable con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto.  • **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. **Accesorios:** – **Cubiertos y servilleta**: cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara, cuchillo y tenedor) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada con una servilleta. **Nota 1**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. **Nota 3**: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75º C horas antes del consumo del producto.
7	**Almuerzo o cena combo 1:** (Ajiaco Santafereño) Sopa de ajiaco, pollo desmechado (150 gr), tajada de aguacate, mazorca, alcaparra, crema de leche, cocido (300 gr), guascas, porción de arroz (75 gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.
8	**Almuerzo o cena combo 2:** (sancocho de gallina) plato típico colombiano, acompañada de papas al guiso, mazorca y yuca al vapor y arroz (una presa de gallina más cocido de 300 gr), vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.
9	**Almuerzo o cena combo 3:** (Baby beef) (250 gr proteína) Incluye 2 acompañamientos (arroz; papa francesa; puré de papa; croqueta de yuca o patacones). **01 ensalada será a elección del comandante y/o el supervisor del contrato. Ensalada primavera de 90 gr:** lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta - **Ensalada griega de 90 gr:** queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas - Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. - **Ensalada guacamole de 90 gr:** tomate, cebolla, limón y aguacate - **Ensalada fantasía de 90 gr:** Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - **Ensalada brasilera de 90 gr:** mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva - Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. - Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. - **Ensalada Francesa:** mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.
10	**Almuerzo o cena Plato Frio combo 4:** (roule de pollo) (250 gr proteína) Rollo de pollo relleno de jamón y queso napado en salsa bechamel, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, **01 ensalada será a elección del comandante y/o el supervisor del contrato. Ensalada primavera de 90 gr:** lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta - **Ensalada griega de 90 gr:** queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas - Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. - **Ensalada guacamole de 90 gr:** tomate, cebolla, limón y aguacate - **Ensalada fantasía de 90 gr:** Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - **Ensalada brasilera de 90 gr:** mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva - Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. - Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr - **Ensalada Francesa:** mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.
11	**Almuerzo o cena Plato Frio combo 5:** (pechuga en salsa de champiñón o salsa de Hawaiana) (250 gr proteína) Pechuga de pollo napada en salsa de champiñón o en salsa de Hawaiana, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, **01 ensalada será a elección del comandante y/o el supervisor del contrato. Ensalada primavera de 90 gr:** lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta - **Ensalada griega de 90 gr:** queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas - Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. - **Ensalada guacamole de 90 gr:** tomate, cebolla, limón y aguacate - **Ensalada fantasía de 90 gr:** Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - **Ensalada brasilera de 90 gr:** mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva - Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. - Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr - **Ensalada Francesa:** mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.
12	**Almuerzo o cena combo 6:** (cazuela de langostino) (150 gr proteína) Camarones y langostinos flameados al brandy con bisquet a base de langosta, servido con patacón y arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, aguacate, 300 gr cocido, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.
13	**Almuerzo o cena combo 7:** (Salmon frutos del mar) (250 gr proteína) Filete de salmón parrillado napado en salsa de mariscos, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, **01 ensalada será a elección del comandante y/o el supervisor del contrato. Ensalada primavera de 90 gr:** lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta - **Ensalada griega de 90 gr:** queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas - Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. - **Ensalada guacamole de 90 gr:** tomate, cebolla, limón y aguacate - **Ensalada fantasía de 90 gr:** Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - **Ensalada brasilera de 90 gr:** mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva - Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. - Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. - **Ensalada Francesa:** mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.
14	**Almuerzo o cena combo 8:** (Trucha al ajillo) (250 gr proteína) Trucha fileteada y deshuesada bañada en una salsa de ajo, servido con arroz, papas cocidas al vapor napadas con salsa de mostaza o papa en cascos doradas, **La 01 ensalada será a elección del comandante y/o el supervisor del contrato. Ensalada primavera de 90 gr:** lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta - **Ensalada griega de 90 gr:** queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas - Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. - **Ensalada guacamole de 90 gr:** tomate, cebolla, limón y aguacate - **Ensalada fantasía de 90 gr:** Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - **Ensalada brasilera de 90 gr:** mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva - Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. - Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. - **Ensalada Francesa:** mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta,

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	con aderezo de aceite de olivas, vaso de jugo de fruta natural en agua y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá) a elección del supervisor.
15	**Almuerzo especial 1:** Sobrebarriga asada a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), **La 01 ensalada será a elección del comandante y/o el supervisor del contrato. Ensalada primavera de 90 gr:** lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta - **Ensalada griega de 90 gr:** queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas - Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. - **Ensalada guacamole de 90 gr:** tomate, cebolla, limón y aguacate - **Ensalada fantasía de 90 gr:** Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - **Ensalada brasilera de 90 gr:** mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva - Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. - Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. - **Ensalada Francesa:** mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, jugo en agua (vaso de 12 onzas) y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá), empaque ecológico responsable con el medio ambiente
16	**Almuerzo especial 2:** Bandeja paisa arroz (75 gr), frijol (75 gr), plátano, carne molida (150 gr), arepa, aguacate, chorizo (30 gr), arepa, chicharrón (100 gr), huevo frito) jugo en agua (vaso de 12 onzas), empaque ecológico responsable con el medio ambiente.
17	**Almuerzo especial 3:** Bistec a caballo (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), **01 ensalada será a elección del comandante y/o el supervisor del contrato. Ensalada primavera de 90 gr:** lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta - **Ensalada griega de 90 gr:** queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas - Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. - **Ensalada guacamole de 90 gr:** tomate, cebolla, limón y aguacate - **Ensalada fantasía de 90 gr:** Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - **Ensalada brasilera de 90 gr:** mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva - Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. - Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. - **Ensalada Francesa:** mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, jugo en agua (vaso de 12 onzas) y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá), empaque ecológico responsable con el medio ambiente.
18	**Almuerzo especial 4:** Lomo de cerdo asado (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), **01 ensalada será a elección del comandante y/o el supervisor del contrato. Ensalada primavera de 90 gr:** lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta - **Ensalada griega de 90 gr:** queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas - Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. - **Ensalada guacamole de 90 gr:** tomate, cebolla, limón y aguacate - **Ensalada fantasía de 90 gr:** Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - **Ensalada brasilera de 90 gr:** mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva - Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. - Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. - **Ensalada Francesa:** mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, porción de papas a la francesa, jugo en agua (vaso de 12 onzas) y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá), empaque ecológico responsable con el medio ambiente.
19	**Almuerzo especial 5:** Carne de res asada (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), **01 ensalada será a elección del comandante y/o el supervisor del contrato. Ensalada primavera de 90 gr:** lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta - **Ensalada griega de 90 gr:** queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas - Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. - **Ensalada guacamole de 90 gr:** tomate, cebolla, limón y aguacate - **Ensalada fantasía de 90 gr:** Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - **Ensalada brasilera de 90 gr:** mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva - Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. - Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. - **Ensalada Francesa:** mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, jugo en agua (vaso de 12 onzas) y postre de 120 gramos (flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá)(flan de vainilla, caramelo o coco, o postré tres leches o cheese cake horneado o pie de maracuyá), empaque ecológico responsable con el medio ambiente.
20	**Almuerzo especial 6:** Pechuga de pollo a la plancha (150 gramos), porción de arroz blanco (60 gramos), **01 ensalada será a elección del comandante y/o el supervisor del contrato. Ensalada primavera de 90 gr:** lechuga romana, lechuga crespa, fresas en láminas, aguacate, cebolla cabezona, frutos secos, vinagreta, sumo de limos, aceite de oliva, sal y pimienta - **Ensalada griega de 90 gr:** queso feta, pepino, tomates, aceitunas y una mezcla de hierbas aromáticas - Ensalada de manzana verde, queso y apio por 90 gr. - **Ensalada guacamole de 90 gr:** tomate, cebolla, limón y aguacate - **Ensalada fantasía de 90 gr:** Lechuga romana, anchoas, mayonesa, limón, queso parmesano y suero costeño - **Ensalada brasilera de 90 gr:** mezcla de frutas verdes acompañadas de lechuga Batavia, tomate y aceite de oliva - Ensalada de repollo, zanahoria y piña por 90 gr. - Ensalada de cebolla, tomate y zanahoria por 90 gr. - **Ensalada Francesa:** mezcla de espinacas, queso parmesano, tocineta, con aderezo de aceite de olivas, jugo en agua (vaso de 12 onzas) y postre de 120 gramos, empaque ecológico responsable con el medio ambiente.
	REFRIGERIOS Y ENTRADAS
1	REFRIGERIO TIPO 1 – REFRIGERIO SALUDABLE MIX DE FRUTAS CON YOGURT **Descripción del Producto:** o Una (01) porción de frutas (mango picado en cubos, piña picada en cubos, uvas, fresas o melón picado en cubos) por 300 gr. o Una (01) taza de yogurt por 200 gr de sabores variados de marca reconocida. o Un (01) paquete de cereal de cuarenta y cinco (45) gramos. Empaque (biodegradable): **Empaque primario: vaso plástico para yogurt de 24 onzas, con tapa traslucida, resistente al calor.**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	 - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por bebidas y fruta. **Accesorios:** - **Cubiertos**: cada paquete de refrigerio debe traer un juego de cubiertos desechables (cuchara) resistentes de acuerdo al menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. **Nota 2**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
2	<u>REFRIGERIO TIPO 2 – ALMOJABANA Y/O PAN DE BONO</u> **-Descripción del producto**: o Producto elaborado a base de queso fresco blanco, agua, almidón de yuca, harina de maíz, margarina vegetal, conservante (propionato de calcio) Peso 80 gramos mínimo. **ACOMPAÑADO POR:** o Una (01) avena de 200 ml en empaque tetra pack o jugo de 200 ml de una marca reconocida en el mercado. o Una (01) manzana roja de 180 gr. - **Empaque primario**: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del elemento, deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de la bebida, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. Este empaque deberá consistir en bolsas de Papel Kraft fondo cuadrado de 7.5x4x15.5 cm. - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. **Nota 2**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
3	<u>REFRIGERIO TIPO 3 – MANTECADA</u> **Descripción del producto:** o Torta de 150 gr, elaborada a partir del batido de harina de trigo, harina de maíz, sal, leche, margarina, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua, posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea. o El contenido del producto debe de tener un peso de 150 gramos. **ACOMPAÑADO POR:** o Una (01) bebida, gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pet, en envase no retornable de 400 ml. o Una (01) manzana roja de 180 gr. - **Empaque primario:** Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la mantecada, esta deberá estar contenida dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en bolsas de Papel Kraft fondo cuadrado de 7.5x4x15.5 cm. - **Empaque secundario** (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. **Nota 2**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
4	<u>REFRIGERIO TIPO 4 – PERRO CALIENTE</u> **-descripción del producto**: Perro caliente salchicha super perro tipo americana (pan, salchicha americana 80gr, ripio de papa y porción de queso mozzarella)

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr>
<tr><td></td><td>ACOMPAÑADO POR:

o Una (01) bebida gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.
o Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes: papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos.
o Una (01) chocolatina de 12 gramos.
o Una (01) fruta tipo manzana roja, pera, mandarina, banano o durazno. 150 gr mínimo.
o Un (01) sobre de aderezo mayonesa entre 8 y 10 gr.
o Un (01) sobre de salsa de tomate entre 8 y 10 gr.

Empaque primario: Caja parafinada de 17,5cm x 5,5cm x 4cm alto con poli papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos.

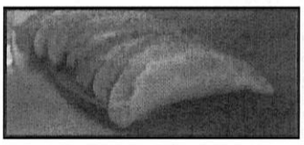
Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa biodegradable) deben ir todos los productos.

Nota 1: El producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 Horas.

Nota 2: El producto debe tener una etiqueta de producción, con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.</td></tr>
<tr><td>5</td><td><u>REFRIGERIO TIPO 5 – EMPANADA DE CARNE O POLLO</u>

Descripción del producto:

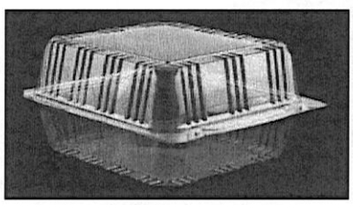
o Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite.



ACOMPAÑADO POR:

o Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados.

- Empaque primario: para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la empanada deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.



- Empaque secundario: para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio.

Nota 1: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas.

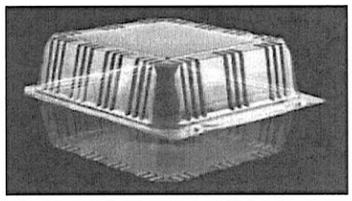
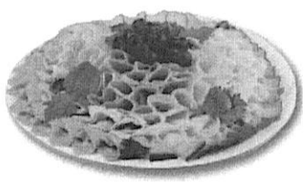
Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.</td></tr>
<tr><td>6</td><td><u>REFRIGERIO TIPO 6 – PRODUCTO DE PANADERÍA</u>

Descripción del producto:

o Producto de panadería (cruasán - dedito de queso – pastel de arequipe – hojaldre de bocadillo)

ACOMPAÑADO POR:

o Un (01) paquete de papas fritas de marca reconocida, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ, mix de papas, chicharrones, de mínimo 25 gramos.
o Una (01) chocolatina de 12 gr.</td></tr>
</table>

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	○ Una (01) fruta tipo manzana roja, pera, mandarina, banano o durazno 150 gr mínimo. ○ Un (01) bebida jugo en caja tetra pack 200 ml. - **Empaque primario:** para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de la empanada deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.  **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. **Nota 2**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
7	REFRIGERIO TIPO 7 – TABLA DE QUESOS Y JAMONES PARA 8 PERSONAS **Descripción del producto:** ○ Queso holandés por 150 gramos ○ Queso Gruyere por 150 gramos ○ Mozzarella Búfala por 150 gramos ○ Queso Tilsit por 150 gramos ○ Queso siete cueros por 150 gramos ○ Chorizo español por 150 gramos ○ Pepperoni por 150 gramos ○ Jamón de pavo ahumado por 150 gramos. ○ Jamón serrano x 100 gramos ○ Uvas para decorar por 150 gramos ○ Fresas para decorar por 150 gramos ○ Acompañado de pan baguette (ajo, estándar, artesanal) con dip de queso mediterráneo y mermelada de uchuva. Cada tabla de queso descrita anteriormente será para una persona 8 personas con un peso aproximado de1.600 gramos ○ para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de cado uno de los productos deberá estar contenidas dentro de un empaque primario. Deberá estar empacado en un contenedor redondo con tapa transparente, a fin de garantizar la conservación y excelente presentación del menú, con las dimensiones y capacidad adecuadas a la descripción del menú en condiciones óptimas.  - **Cubiertos y platos**: cada tabla de queso debe traer cubierto y plato por cada tabla, 8 platos. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. **Nota 2**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
8	REFRIGERIOTIPO 8: HAMBURGUESA **Descripción del producto:** ○ Compuesta por dos (02) rodajas de carne y/o milanesas de pollo apanado de 100 gramos C/U, marca reconocida, pan para hamburguesa con granos de ajonjolí. ○ El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 220 gramos **ACOMPAÑADO POR:** ○ Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gr. ○ Una (01) chocolatina de 12 gr. ○ Una (01) fruta manzana roja o pera de 180 gr.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	○ Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. ○ Un (01) sobre de aderezo mayonesa entre 8 y 10 gr. ○ Un (01) sobre de salsa de tomate entre 8 y 10 gr. **Empaque primario**. Polipaper (papel antigrasa que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos). **Empaque secundario**: Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. **Nota 1**: el producto se requiere con una vida útil mínimo de 24 horas. **Nota 2**: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, tipo de alimento, fecha de vencimiento y número de lote.
9	**Refrigerio combo 1:** Crepe de pollo (proteína 150 gr): relleno de pollo en salsa bechamel con champiñones, maicitos y queso doble crema, gratinado con queso parmesano, bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml, 1 fruta (manzana roja o pera de 150 gr), empaque ecológico responsable con el medio ambiente.
10	**Refrigerio combo 2:** Sándwich de pollo con champiñones: 2 unidades de pan blanco tajado, champiñones cortados en láminas, pechuga de pollo cocinada y desmechada (proteína 150 gr), lechuga, 2 tajadas de queso doble crema, salsas en sachet marcas reconocidas (mayonesa, tomate, rosada) entre 8 y 10 gr, bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml, 1 fruta (manzana roja o pera de 150 gr), empaque ecológico responsable con el medio ambiente.
11	**Refrigerio combo 3:** Sándwich pernil de cerdo (proteína 150 gr): pan francés o baguette, 3 lonjas de pernil de cerdo asado, dos tajadas de queso, 2 rodajas de tomate, 2 rodajas de cebolla, lechuga, mantequilla derretida, salsas en sachet marcas reconocidas (mayonesa, tomate, rosada) bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml, 1 fruta (manzana o pera de 150 gr), empaque ecológico responsable con el medio ambiente.
12	**Refrigerio combo 4:** Sándwich de pernil de pavo (proteína 150 gr): pan francés o baguette, 3 lonjas de pernil de pavo asado, dos tajadas de queso, 2 rodajas de tomate, 2 rodajas de cebolla, lechuga, mantequilla derretida, salsas en sachet marcas reconocidas (mayonesa, tomate, rosada) bebida gaseosa marca reconocida en botella de plástico 400 ml, 1 fruta (manzana o pera de 150 gr), empaque ecológico responsable con el medio ambiente.
13	**Entrada 1:** (causa limeña 150 gr) Preparación típica del Perú a base de puré de papas amarillas con zumo de limón, aguacate y pollo sazonado con ajíes.
14	**Entrada 2:** (Palmitos Gratinados 150 gr) Palmitos de mar salteados en brandy y gratinados.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

EMPAQUES (biodegradable)

Para los alimentos que requieran distribución en las diferentes actividades previa coordinación con el supervisor del contrato, el contratista se obliga a utilizar empaques fabricados a partir de materias primas orgánicas renovables, (materiales no plásticos reutilizables o biodegradables o plásticos biodegradables en condiciones ambientales naturales) dando cumplimiento a lo establecido en la Ley 2232 del 2022, *"Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones"*. Y manteniendo la conservación de la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, cada alimento deberá estar contenido dentro de un empaque primario, y en empaque secundario deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por cada uno de los menús.

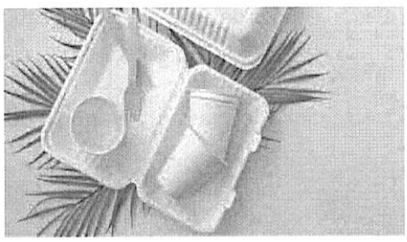
Con el objeto de minimizar el impacto ambiental negativo de los empaques y embalajes de los productos que conforman el paquete de la alimentación, el contratista se obliga a presentar tres (3) días hábiles posteriores al cierre de la negociación, el Plan Integral de Manejo Ambiental, que será liderado por él de acuerdo con la normatividad vigente. La implementación del plan será verificada por el supervisor del contrato durante la ejecución.

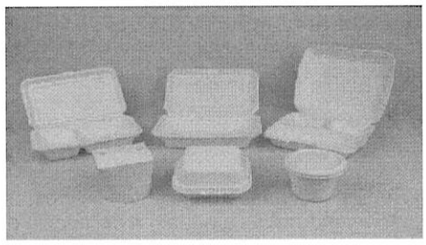
El lugar de almacenamiento, los vehículos de transporte de alimento, las canastillas, los empaques y las frutas enteras deben garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, que minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, ruptura de empaques primarios o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos.

Servilletas: El contratista se obliga a incluir para todos los paquetes contentivos de los menús una servilleta elaborada con 100% fibras de celulosa, de origen natural, con resina para dar resistencia en húmedo. Servilleta café, de una capa, gofrada, con resistencias mecánicas en húmedo y seco apropiadas para su uso. mediante una bolsa biodegradable y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de la alimentación, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser Tamaño abierto (Ancho x Largo): 27,5 cm * 16,8 cm Tamaño doblado (Ancho x Largo): 13,75 cm * 8,4 cm

Cubiertos: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.

Imagen de referencia Empaque





ÍTEM	DESCRIPCIÓN
1	**PERSONAL:** Teniendo en cuenta las actividades a desarrollar, el contratista deberá contar con un equipo mínimo de trabajo, presentando los certificados académicos y documentos que acrediten la experiencia requerida, el cual será verificado por el supervisor del contrato antes de la elaboración del acta de inicio del negocio jurídico, con el fin de realizar estudio de seguridad y elaboración de acta de confidencialidad. Los documentos presentados por el contratista deberán contener: Diploma o certificado de competencias laborales emitido por la respectiva institución educativa, Certificaciones de experiencia, las cuales contengan la siguiente información: Nombre o razón social del contratante. Nombre del personal certificado. Objeto o actividad desempeñada. Fecha de inicio y fecha de terminación de la vinculación. (cuando aplique) Datos de contacto del contratante. Firma del representante legal del contratante o quien haga sus veces. • **PROFESIONAL ENCARGADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:** un (1) profesional del sector de alimentos y/o (1) Ingeniero de alimentos y nutricionista debidamente certificados, con experiencia general de mínimo dos (02) años, en temas relacionados en gerencia de producción y/o administrativa y/o de producción. • **COORDINADOR GENERAL:** tendrá a su cargo, durante la ejecución del contrato el cumplimiento de las actividades relativas a las interrelaciones, comunicaciones y gestión del contrato entre el contratista y el supervisor del contrato. Este profesional deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos: Título profesional en alguna de las carreras afines a la actividad como Administración de Empresas, Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, Administración Hotelera, Ingeniería Industrial, Publicidad y/o Relaciones Públicas, acreditado mediante presentación de documento respectivo, expedido por la institución educativa certificada por el Ministerio de Educación Nacional. El Coordinador General deberá contar con una Experiencia mínima de un (01) año como coordinador general de eventos y/o logístico y/o dirigiendo actividades de bienestar para eventos, seminarios o foros institucionales, corporativos o de trabajo y la dirección de por lo menos dos (02) eventos de participación de más de doscientas (200) personas por actividades que incluyan disposición y/o adecuación de espacios y/o transporte y/o alimentación como mínimo, por lo cual deberá anexar con la propuesta hoja de vida y los certificados que lo demuestren. De igual manera, deberá anexar carta de compromiso firmada del profesional en la cual mencione que trabajará en la coordinación del contrato. • **MANIPULADORES DE ALIMENTOS:** el contratista garantiza que los eventos que realice para nuestras unidades policiales, en las cuales se requiera el suministro de alimentos, tendrá conceptos de aptitud medico ocupacional en el cargo de manipulador de alimentos con concepto de apto con certificado de

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	manipulación de alimentos avalado y autorizado por profesional idóneo, en el cual, conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud (*soportes de exámenes de serología, KOH de uñas, entre otros*), en cumplimiento del artículo 11 de la resolución número 2674 del 2013. • **PERSONAL LOGÍSTICO:** el contratista garantiza contar con el personal logístico necesario que permita efectuar la ejecución del contrato requeridos por la supervisión del contrato para el óptimo funcionamiento de las actividades, el personal logístico será a cargo del contratista, y no generara costos adicionales para la entidad.
2	**CAPACIDAD OPERATIVA**: El contratista certificó que dispondrá de la capacidad operativa para ejecutar el contrato: **Personal Operario:** el contratista deberá contar con los operarios necesarios para la coordinación y despachos, así como el cargue, descargue, almacenamiento y alistamiento de los alimentos no procesados que permitan garantizar la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas de los alimentos. El personal operativo debe ser idóneo para el manejo y distribución de alimentos y la dirección o administración debe estar a cargo de un profesional del área de alimentos.
3	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**: El contratista deberá cumplir con las condiciones para la operación de almacenamiento que establece el artículo 28 de la Resolución No. 2675 de *2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*, expedido por el Ministerio de Salud.
4	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS**: El contratista certificó que dispondrá del siguiente parque automotor para ejecutar el contrato. El contratista pondrá a disposición mínimo cuatro (04) vehículos de carga debidamente adecuados para el transporte de alimentos, el cual deberá cumplir con la normatividad sanitaria establecida en el Decreto 539 de 2014, la Resolución No. 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o demás normas que las complementen sustituyan o modifiquen, además de contar con la documentación al día de acuerdo a la ley 769 de 2002 "*código nacional de tránsito*". Por lo anterior, el contratista mantendrá indemne a la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTA de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones y de cualquiera situación que se llegue a presentar en la omisión de la normativa. **Nota 1**: los vehículos deben contar con requisitos higiénico sanitarios y ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la solicitud del supervisor del contrato. **Nota 2**: en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. **Nota 3**: para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde su lugar de origen hasta el punto determinado por el supervisor se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el contratista, para el seguimiento de este indicador en rutas. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. **Nota 4**: el contratista se obliga a cumplir, que los menús los transportará y entregará debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, 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 estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados con el supervisor del contrato. Estas canastillas deberán acompañar la entrega de la alimentación durante el servicio requerido una vez terminado se entregarán en su totalidad al contratista. Lo anterior con el fin de conservar la calidad de los alimentos que sean entregados en óptimas condiciones para el consumo humano. **Nota 5**: el contratista se obliga a cumplir con las condiciones para el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos señalados en el capítulo VII de la Resolución No. 2675 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", expedido por el Ministerio de Salud. De igual forma, el contratista deberá cumplir con los lineamientos de la Resolución No. 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Tránsito y Transporte, por consiguiente, la verificación de las condiciones establecidas en el presente ítems, se realizará por parte del supervisor del contrato.
5	**INFRAESTRUCTURA**: El contratista certificó su capacidad operativa, de almacenamiento y distribución de alimentos, por lo que debe cuenta con instalaciones en arriendo, ubicada en el municipio de FUNZA – CUNDINAMARCA en condiciones de operatividad inmediata. • La instalación ofrecida cuenta con un cuarto frio con área destinada para refrigeración de alimentos y congelación de alimentos por separado, con el fin de la conservación de los alimentos según sea el caso. • El cuarto frio se encuentra ubicado en las mismas instalaciones en donde se encuentra el área destinada para el almacenamiento, preparación y distribución de alimentos (*con el fin de evitar contaminación cruzada y favorecer a la inocuidad de los alimentos*). • La instalación ofrecida cuenta con un área de preparación y manipulación de los alimentos que cumple con las normas de seguridad, sanidad e higiene, en función del plan de saneamiento básico y acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos para la preparación de alimentos, vigente y a su nombre, con concepto favorable sin requerimientos, expedida por parte de la autoridad de salud competente del municipio de Funza - Cundinamarca, • Las instalaciones cumplen integralmente con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o la norma que la modifique o sustituya. • La instalación ofrecida cuenta con la respectiva señalización, en función de normatividad aplicable para el caso, así mismo, cuenta con un plan de saneamiento básico, en el que se incluye sus procesos operativos, y se especifica claramente el orden y desarticulación de las actividades desarrolladas, la separación funcional de las áreas de trabajo, en concordancia con las disposiciones sanitarias vigentes.
6	**MUESTRAS**: Con el fin de garantizar la calidad en los productos objeto del presente contrato, el supervisor revisará una muestra de cada alimento preparado solicitado de los ítems, ALMUERZOS Y/O CENAS, ENTRADAS, REFRIGERIOS Y BEBIDAS de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas, lo anterior con el fin de verificar la presentación empaques y demás características físicas de los productos a entregar. **Nota 1:** no se aceptan las muestras en película de envolver transparente para la caja ya que este procedimiento genera condensación, dañando la caja generando escurrido de líquido del producto caliente.
7	**NORMATIVIDAD VIGENTE**:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	El contratista cumple con todas disposiciones legales vigentes aplicables al objeto del contrato, especialmente lo relacionado con garantizar la aplicación de las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y distribución de los alimentos, especialmente al aplicar el Decreto 539 de 2014 "*Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior*". Resolución No. 2675 de 2013 "*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*", expedido por el Ministerio de Salud.
8	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**: El contratista deberá cumple y aplica en todos sus procesos, las buenas prácticas de manufactura, entendidas como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, ensamblaje, preparación, elaboración, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (*artículo 3º y 5º de la Resolución No. 2675 de 2013*).
9	**DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.** El contratista deberá cumplir durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizar el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos. Parágrafo 1°. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final. Parágrafo 2°. Cuando se trate de alimentos y materias primas que requieren congelación, estos deben conservarse a las temperaturas necesarias de acuerdo a las características del producto. (*artículo 30 de la Resolución No. 2675 de 2013*).
10	**CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS**: El contratista se obliga a cumplir con las características técnicas de cada uno de los alimentos descritas en las fichas técnicas de productos anexas al presente documento y hacen parte integral del contrato. Los alimentos que se suministren deben cumplir con las especificaciones técnicas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y con las normas vigentes que sean aplicables. Se debe cumplir con las especificaciones indicadas en las fichas técnicas del producto independientemente de la denominación comercial del mismo. El contratista debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de los productos y las que se mencionan en el anexo técnico, las cuales serán objeto de seguimiento y verificación estricta por parte del supervisor del contrato antes de recibir cada pedido.
11	**OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA**: El contratista deberá cumplir que los alimentos que se expendan directamente al consumidor cuenten con el Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la Resolución No. 2675 de 2013. Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los siguientes productos alimenticios: 1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas. 2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación. 3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas. Durante la ejecución, el contratista se obliga a dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V *(en el cual se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse los alimentos, los establecimientos y el personal*) y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	Nota: el contratista se obliga con LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ, a presentar al inicio del contrato el listado de los productos, los insumos y víveres, deben ser de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico.
12	**PESO, VOLUMEN Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN LOS MENÚS**: El contratista se obliga a cumplir con las fichas técnicas de cada producto, el peso de porción de los alimentos componentes de los menús. Para garantizar el aporte nutricional el contratista deberá suministrar el tipo de alimentos y las cantidades definidas, las cuales se deben encontrar dentro de los pesos y/o rangos indicados en las fichas técnicas de cada uno de los productos que hacen parte integral del contrato.
13	**CONTRAMUESTRAS**: El contratista se obliga a guardar una (01) contra muestra del menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos de acuerdo al pedido solicitado por la supervisión del contrato. El contratista se obliga a presentar certificado al supervisor del contrato, así mismo las contramuestras no serán objeto de cobro a la policía Metropolitana de Bogotá ya que el gasto que se genere en dichas contramuestras será por parte del contratista.
14	**EMPAQUES**: el contratista se obliga a utilizar caja de cartón termo formada y plastificada con el logo de la compañía para conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, cada alimento deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas en las fichas técnicas por producto, a excepción de las frutas. En empaque secundario deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por cada uno de los menús. Empaque primario: caja parafinada de cartulina esmaltada y plastificada con el logo de la compañía. Empaque secundario: Los alimentos que componen cada menú, deberán ser entregados en un empaque secundario o en canastillas según lo estipulado para cada alimento en el anexo técnico. El empaque secundario corresponderá a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 1,7 milésimas de pulgada, con cierre termo sellado dejando un mínimo de 2 cm con relación al borde. Este empaque deberá ser transparente y tener un rótulo el cual puede ser autoadhesivo o impreso en cuya parte superior izquierda, deberá reportar en tamaño de fuente mínimo de 4mm, la siguiente inscripción: "*SUMINISTRADO POR LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ.*" "*PROHIBIDA SU VENTA O COMERCIALIZACIÓN*". Con el objeto de minimizar el impacto ambiental negativo de los empaques y embalajes de los productos que conforman el paquete de refrigerio, el contratista se obliga a presentar tres (3) días hábiles posteriores al cierre de la negociación, el Plan Integral de Manejo Ambiental, que será liderado por él de acuerdo con la normatividad vigente. La implementación del plan será verificada por el supervisor del contrato durante la ejecución. Las canastillas, los empaques primarios de las bebidas y las frutas enteras deben garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, que minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, ruptura de empaques primarios de bebidas o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos.
15	**PLAN DE SANEAMIENTO:** El contratista deberá cumplir con el mantenimiento de su Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Lo anterior, en cumplimiento del artículo 26 de la Resolución No. 2675 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", expedido por el Ministerio de Salud.
16	**SERVILLETA:** El contratista se obliga a incluir para todos los paquetes de los menús una servilleta elaborada con 100% fibras de celulosa, de origen natural, con resina para dar resistencia en húmedo. Servilleta café y/o blanca, de una capa, gofrada, con resistencias mecánicas en húmedo y seco apropiadas para su uso. mediante una bolsa biodegradable y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de la alimentación, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser Tamaño abierto (Ancho x Largo): 27,5 cm * 16,8 cm Tamaño doblado (Ancho x Largo): 13,75 cm * 8,4 cm
17	El contratista se obliga a dar manejo y supervisión de la cadena de frio (Cuartos fríos), de los productos durante su preparación. El contratista debe ajustarse a la programación y necesidades de la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ. Los alimentos deben estar en óptimas condiciones de conservación y deben ser productos de

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	primera calidad, cumpliendo con las cantidades, volúmenes, pesos, condiciones de empaque, temperatura y demás aspectos técnicos requeridos por la POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ. El contratista se obliga a cumplir con todas las disposiciones reglamentarias en materia de higiene, salubridad, calidad, aplicable al servicio de alimentación. Los alimentos deberán contener empaque de conservación individual dependiendo su naturaleza (empaque individual). Los empleados que manipulen los alimentos deben estar debidamente uniformados y usar los elementos mínimos de higiene y seguridad como son guantes, tapabocas, gorro, entre otros, de conformidad con lo previsto en las disposiciones legales vigentes aplicables.
18	El contratista certificó que los productos que serán objeto de la producción de los alimentos tendrán el respectivo registro o certificado expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA para aquellos que deban tenerlo, así mismo, durante la ejecución del contrato será verificado por la supervisión del contrato.
19	**RECEPCIÓN DE PEDIDOS**: Para generar los pedidos el contratista deberá presentar como mínimo las siguientes alternativas: Atención personalizada y exclusiva de un funcionario sin costo adicional por parte de la empresa Atención telefónica 24/7 Ruta correo electrónico. Para pedidos de más de 3.000 cantidades de un menú, se realizarán con un mínimo de 24 horas de antelación y se recibirán en el lugar donde el supervisor coordine la entrega. Para pedidos menos de 3.000 cantidades de un menú, se realizarán con un mínimo de con ocho (18) horas de antelación y se recibirán en el lugar donde el supervisor coordine la entrega. La recepción de los pedidos cuando son varias entregas a la vez, será coordinada con un funcionario del grupo Logístico de la Policía Metropolitana de Bogotá, quien estará dispuesto en cada punto del servicio policial. Una vez en el o los lugares de entrega de los alimentos, el contartista realizará la referida entrega bajo remisión o acta de entrega a satisfacción (denominación de documento que varía de acuerdo a la empresa), en donde se deberán relacionar datos como: generales del proceso, tipo de menú, cantidades de menús, quien entrega y quien recibe, entre otros datos globales.
20	El contratista se obliga a entregar bolsas de acuerdo a colores y clasificación establecidos en el Artículo 4° de la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*", la cantidad de bolsas dependerá de la cantidad alimentos y sus respectivos empaques entregados, dicha distribución también dependerá de los diferentes lugares de entrega. Esto con el fin de contribuir a la disposición final de los residuos sólidos generados en el suministro de los alimentos.
21	**PRESENTACIÓN DE INFORMES**: El contratista se obliga a presentar los reportes detallados y estadísticos impresos y en medio magnético que faciliten el análisis y control del consumo, a solicitud de la supervisión del contrato.
22	**BIOSEGURIDAD:** El contratista se obliga a ejecutar el contrato con pleno acatamiento de los distintos protocolos y lineamientos dispuestos por el Gobierno Nacional, para atender la emergencia del COVID 19 y mantendrá indemne a la Policía Metropolitana de Bogotá, de la inobservancia de las disposiciones requeridas para el desarrollo del giro ordinario de sus negocios.
23	**ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD**: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista deberá garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y además, suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.
24	**COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**: El contratista presentó formulario de compromiso anticorrupción acreditando el cumplimiento de este requisito.

CONTRATO DE SUMINISTRO Nro. 10-8-10006-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y ENLACE DE COLOMBIA S.A.S., CUYO OBJETO CONTRACTUAL ES EL "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, SUBOFICIALES, MANDOS DEL NIVEL EJECUTIVO, PATRULLEROS DE POLICÍA, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL NO UNIFORMADO, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN SERVICIOS ORDINARIOS, EXTRAORDINARIOS, ESPECIALES Y COMICIOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ Y POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA".

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
25	**COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS** El contratista deberá asumir los costos directos e indirectos, incluidos almacenamiento, empaque, embalaje, variación del dólar, transporte y seguros entre otros, para la entrega de los elementos. Por consiguiente, el contratista tuvo en cuenta en su oferta económica, la proyección del valor ofertado y teniendo en cuenta factores como son los gastos que se puedan llegar a presentar durante la ejecución del negocio jurídico.
26	**DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS:** la Policía Nacional considerando que usted ofrece condiciones personales y profesionales para acceder a la información que se administra en la institución, teniendo en cuenta la misión de la Policía Nacional y que este implica manejar información de diferentes niveles de clasificación, requiere que en correspondencia con el voto de confianza otorgado con la posibilidad de acceso a la información de la Policía Metropolitana de Bogotá.
27	**ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS**: El contratista manifestó expresamente que los activos y recursos que conforman su patrimonio, y de cada uno de sus integrantes, cuando sea el caso, que empleará para el desarrollo del contrato, provienen de actividades lícitas.

LA POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ

Brigadier General **GIOVANNI CRISTANCHO ZAMBRANO**
Comandante Policía Metropolitana de Bogotá

CONTRATISTA

JUAN CARLOS VIASUS ROJAS
Cedula de ciudadanía Nro. 11.257.427 de Fusagasugá - Cundinamarca
Representante Legal de ENLACE DE COLOMBIA S.A.S., identificada con NIT: 900.861.659-1

Elaboró: IT. Brayant Poveda Montero GRUCO-MEBOG
Revisó y aprobó: DRA. Carolina Pérez Domínguez - Contratista SCJ
Revisó y aprobó: CT. Erwin Augusto Muñoz Pedraza GRUCO-MEBOG
Revisó y aprobó: TC. Freddy José Muñoz Rodríguez - JEFAD-MEBOG
Revisó y aprobó: TC. Eliana Carolina Hernández Santisteban - ASJUR-MEBOG
Revisó y aprobó: CR. Jhon Fredy Zambrano López - SUBCO-MEBOG

Ubicación: D:\ \CONTRATOS 2026/ ALIMENTOS 2026
Fecha de elaboración: 05/03/2026

Avenida la Esmeralda nro. 22 – 68, Piso 3
Teléfono: 5521110 Ext. 10015
mebog.arsep-jefat@policia.gov.co
www.policia.gov.co