MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

CONTRATO NO. 75-7-10008-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA NIT. 900.259.415-0 Y EL OFERENTE SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S NIT: 900.572.400-1, REPRESENTADA LEGALMENTE POR LA SEÑORA ANA MILENA AMARIS DEL REAL C.C.: 1.090.372.172, CUYO OBJETO ES: "PRESTAR EL SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALIMENTACIÓN, VÍVERES, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER Y DEMÁS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE, PERSONAL DE APOYO Y COMISION DEL SERVICIO DESTINADO A SALVAGUARDAR, CONTROLAR Y MANTENER LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN ESTAS JURISDICCIONES, PARA LOS DIFERENTES EVENTOS A DESARROLLARSE ADMINISTRATIVA Y OPERATIVAMENTE EN LA PRESENTE VIGENCIA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDADES DESCRITAS". LOTE 1 ALIMENTACIÓN, VÍVERES, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN".

Entre los suscritos, de una parte la **POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA**, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará el **CONTRATANTE** y por la otra, el **CONTRATISTA**, debidamente identificados como aparece en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO", 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 y la Resolución No. 03049 del 2014, Manual de Contratación de la Policía Nacional, modificado por la Resolución No. 00090 del 15/01/2018. **b)** Que, al momento de la apertura del proceso de Selección Abreviada Menor Cuantía, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso. **c)** Que el presente contrato se deriva de un proceso de contratación realizado por la **modalidad de Selección Abreviada Menor Cuantía, en cumplimiento a la Ley 80 de 1993, el numeral 2 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015** **d)** Que la Policía Metropolitana de Cúcuta designará un supervisor para cada uno de los presupuestos del presente contrato, quienes mantendrán comunicación con el CONTRATISTA, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución No. 03256 del 16 de diciembre de 2004 de la Policía Nacional y la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 por la cual se actualiza, Modifica y complementa el "Manual de Contratación de la Policía Nacional". **e)** Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 del 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes clausulas: **PRIMERA. OBJETO:** El objeto del presente contrato es el que se indica el Anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO. **SEGUNDA. FINALIDADES DEL CONTRATO:** El presente contrato está orientado a lograr la efectiva y eficiente prestación del servicio propio de la Policía Nacional, en consecuencia, el CONTRATISTA se compromete para con la POLICÍA a prestar el servicio requerido para suplir las necesidades definidas en los estudios previos. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por 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 asciende a la suma descrita en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **CUARTA. FORMA DE PAGO: LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA,** pagará al **CONTRATISTA** el valor de este contrato de conformidad con lo dispuesto en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **QUINTA. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL:** El presente contrato está amparado por la apropiación presupuestal que se indica en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **SEXTA. PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **SÉPTIMA. VIGENCIA:** La Vigencia del presente contrato será de seis (6) meses adicionales al plazo de ejecución. **OCTAVA. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIOS:** según el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **NOVENA. DERECHOS DEL**

CONTRATISTA: En general, son derechos del **CONTRATISTA**: **1.)** Recibir el pago que en su favor establece el presente contrato. **2.)** Tener acceso a los elementos físicos necesarios para desarrollar el objeto del contrato, en caso que los mismos sean necesarios, y cumplir con sus obligaciones. **3.)** Obtener la colaboración necesaria de la Policía Nacional para el adecuado desarrollo del contrato. **DÉCIMA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** En general, son obligaciones del **CONTRATISTA: 1.** Cumplir con el objeto contractual. **2.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. **3.** Responder en los plazos que la **POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. **4.** Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. **5.** Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Policía Metropolitana de Cúcuta o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. **6.** Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. **7.** No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Policía Metropolitana de Cúcuta de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. **8.** Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato. **9.** Restituir a LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA 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. **10.** CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación. **11.** Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. Tener además en cuenta lo establecido en la resolución 03049 del 2014, "Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", actualizada, modificada y complementada por las Resoluciones Nos. 00090 del 2018 apéndice 1 y apéndice 2 del 2020. **12.** Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta. **13.** 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. **DECIMA PRIMERA. DERECHOS DE LA POLICÍA: 1.)** Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato, y acceder a los documentos e información que soportan la labor del **CONTRATISTA**. **2.)** Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios entregados del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del presente contrato. **3.)** Rechazar los elementos proveídos cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **DECIMA SEGUNDA. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA: 1**. Poner a disposición del CONTRATISTA los bienes que se requieran para la ejecución del objeto contratado. **2**. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignará los supervisores, a través de quienes la **POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA**, mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA. **3.** Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través de los Supervisores designados para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. **4**. Recibir a satisfacción los servicios que sean prestados 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 los Supervisores darán aviso oportuno a la Policía Metropolitana de Cúcuta, 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 servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto contractual. **9**. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. **10**. Rechazar los servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. **DÉCIMA TERCERA. RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO:** El CONTRATISTA se obliga para con la POLICÍA a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la Policía Nacional, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el contratista, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. **DÉCIMA CUARTA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA:** las coberturas del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **DÉCIMA QUINTA. INDEMNIDAD:** El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL-POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones para el desarrollo del contrato. **DÉCIMA SEXTA SANCIONES:** las coberturas del contrato es el señalado en el anexo No.1 "DATOS DEL CONTRATO". **DECIMA SÉPTIMA. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, la **POLICÍA NACIONAL,** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La **POLICÍA NACIONAL**, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **POLICÍA NACIONAL,** los dineros que hubiere recibido por concepto del presente contrato, previa deducción del valor de los elementos entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **POLICÍA NACIONAL** de conformidad con lo establecido en la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo la **POLICÍA**, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago. **DECIMA OCTAVA. OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES:** En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93, debidamente establecidas y documentadas, la **POLICÍA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas, en caso que las mismas resulten aplicables. **DÉCIMA NOVENA. MONEDA DEL CONTRATO:** La moneda del presente contrato será PESOS COLOMBIANOS. **VIGÉSIMA. CESIONES Y SUBCONTRATOS: El CONTRATISTA** podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona natural o jurídica, nacional o extranjera, siempre y cuando cuente con la previa autorización escrita de la **POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA**, 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 NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA** no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas. **VIGÉSIMA PRIMERA. 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 SEGUNDA. 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 TERCERA. 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 y/o la norma que se encuentre vigente para la fecha de los posibles conflictos. **VIGÉSIMA CUARTA. PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN:** Para el perfeccionamiento del contrato se requiere de la firma de las partes, para la legalización el registro presupuestal por parte de la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA y para la ejecución, la presentación por parte del Contratista de la Garantía Única, para la aprobación por parte de la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA según Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.1.2.3.1. **VIGÉSIMA QUINTA. DOCUMENTOS:** Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan se consideran para todos los efectos parte integrante del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales: **1.)** Estudio previo. **2.)** Pliego de condiciones **3).** Anexos del contrato. **4.)** Propuesta y documentos presentada por el contratista. **5)** Documentos que suscriban las partes que tengan relación con la ejecución del contrato. **VIGÉSIMA SEXTA. 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 SÉPTIMA. LIQUIDACIÓN:** El contrato se liquidará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a su terminación de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **VIGÉSIMA OCTAVA. 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. **VIGÉSIMA NOVENA. 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 - 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 PRIMERA - DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio contractual el municipio de San José de Cúcuta, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Cúcuta., el: 10 MAR 2026.

LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

Coronel **LIBARDO FABIO OJEDA ERASO**
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta

POR EL CONTRATISTA

SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S
NIT. 900.572.400-1
Representante legal **ANA MILENA AMARIS DEL REAL**
C.C. 1.090.372.172 de Cúcuta

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
SI. YORMAN ELIAS RAVELO PAIPA MECUC - GRUCO	TE. JULIO CESAR PEREIRA MUÑOZ Jefe Grupo Contratos MECUC	MY. NESTOR AMARU MEDINA BERMÚDEZ Jefe Administrativa MECUC	TE. RAY RENE RAMIREZ ROLDAN Asesor Jurídico MECUC

ANEXO No. 1 "DATOS DEL CONTRATO"

CONTRATO No.	**75-7-10008-26**
CONTRATANTE	POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA
NIT	900.259.415-0
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel LIBARDO FABIO OJEDA ERASO
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	80.047.496 expedida en Bogotá D.C.
CARGO	Comandante de la Policía Metropolitana de Cúcuta
DISPOSICION DE NOMBRAMIENTO	Nombrado mediante Resolución No. 00502 del 05 de marzo 2026 emanada por el Ministerio de Defensa Nacional.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00011 del 02 de enero 2025, "Por la cual se delega en algunos funcionarios, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional y suscribir convenios y/o contratos interadministrativos"
CONTRATISTA	**OFERENTE:** SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S **NIT:** 900.572.400-1 **REPRESENTANTE LEGAL:** ANA MILENA AMARIS DEL REAL **CEDULA DE CIUDADANÍA:** 1.090.372.172 expedida en Cúcuta **DIRECCIÓN:** Carrera 7 No 82-62, oficina 701, Bogotá **TELÉFONOS:** 3134260903 **EMAIL:** sinergiaeinnovacion@gmail.com
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso (PN MECUC SA MC 001 2026)
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato será realizada de la siguiente manera: **ITEM** / **UNIDAD** / **SUPERVISOR** 1 / Policía Metropolitana de Cúcuta / funcionario MECUC 2 / Departamento de Policía Norte de Santander / funcionario DENOR O por quien con posterioridad designe el ordenador del gasto de la unidad; quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018, "Por el cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante la Resolución 03049 de 2014", y la Ley 1474 del 12 de julio de 2011 "Estatuto Anticorrupción"

CLAUSULA PRIMERA. - OBJETO

PRESTAR EL SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALIMENTACIÓN, VÍVERES, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER Y DEMÁS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE, PERSONAL DE APOYO Y COMISION DEL SERVICIO DESTINADO A SALVAGUARDAR, CONTROLAR Y MANTENER LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN ESTAS JURISDICCIONES, PARA LOS DIFERENTES EVENTOS A DESARROLLARSE ADMINISTRATIVA Y OPERATIVAMENTE EN LA PRESENTE VIGENCIA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDADES DESCRITAS". LOTE 1 ALIMENTACIÓN, VÍVERES, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN.

CLAUSULA TERCERA. VALOR:

El valor estimado del presente proceso corresponde a la suma de **MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES CIENTO CUARENTA Y DOS MIL DE PESOS ($ 1.795.142.000,00) M/CTE,** y demás impuestos de ley, distribuidos de la siguiente manera:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
LOTE 1	02-02-02-006-003-03 (servicios de suministro de comidas)	10	M7 MECUC	ALIMENTACIÓN, VÍVERES, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN	1	$ 516.238.000,00	$ 516.238.000,00
LOTE 1	02-02-01-002-001 (carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas)	10	M7D1 DENOR		1	$ 300.000.000,00	$ 300.000.000,00
LOTE 1	02-02-02-006-003-03 (servicios de suministro de comidas)	10	M7D1 DENOR		1	$ 227.904.000,00	$ 227.904.000,00
LOTE 1	02-02-02-006-003-03 (servicios de suministro de comidas)	10	M7D1 DENOR		1	$ 351.000.000,00	$ 351.000.000,00
LOTE 1	02-02-01-002-002 (productos lácteos y ovoproductos)	10	M7D1 DENOR		1	$ 100.000.000,00	$ 100.000.000,00
LOTE 1	02-02-01-002-003 (productos de molinería, almidones y productos derivados del almidon, otros productos alimenticios)	10	M7D1 DENOR		1	$ 300.000.000,00	$ 300.000.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO LOTE NO. 1							**$ 1.795.142.000,00**

CLAUSULA CUARTA - FORMA DE PAGO

El contratista, en caso de estar obligado, deberá presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN y mediante procedimiento establecido por Ministerio de Hacienda y Crédito Público en la circular externa 010 del 23/03/2023, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.

Los pagos que se efectúen en el contrato se realizaran contra entrega, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura acompañada de constancia de recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del contrato suscrito por el respectivo supervisor (es) y según artículo 23 de la ley 1150 de 2007 constancia de pago de los aportes parafiscales y demás documentos exigidos en las condiciones del contrato (cuando los elementos sean de origen extranjero se deberá aportar la declaración de la importación).

	Los documentos deben ser entregados en la oficina del grupo de contratos de la policía metropolitana de Cúcuta, donde de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la ley 1150 de 2007 "Derecho a Turno" se le asignara el respectivo turno de pago y posteriormente serán tramitados a la oficina de central de cuentas. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos parta el pago a más tardar el día veinticuatro (24) del mes en el cual se venció el plazo de ejecución, o del mes siguiente si el plazo es posterior al día veinticuatro (24), los pagos contra entrega se realizarán dentro de los noventa (90) días calendario siguientes. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC siempre y cuando los dineros se hayan situado por el Tesoro Nacional. De igual forma se realizarán las coordinaciones con la empresa contratante para establecer las fechas de facturación. Si los documentos en referencia son devueltos por la Policía Metropolitana de Cúcuta por inconsistencias, como la falta de información, mal diligenciamiento de estos, o por la no aceptación en el sistema SIIF de la factura, notas débito y/o notas crédito, se anulará el derecho a turno asignado. Por lo tanto, una vez sean subsanadas las observaciones se programará el trámite para pago dentro de los sesenta (60) días calendario previa asignación de derecho a turno y disponibilidad de Plan Anual de Caja (PAC). El contratista deberá presentar con la oferta la **certificación de existencia de cuenta corriente o de ahorros** en original expedida por la entidad bancaria. **CAUSALES DE NO PAGO:** La policía metropolitana de Cúcuta no cancelara las cuentas que presenten inconsistencias o glosas con los precios pactados en el contrato o por cualquier otro inconveniente que se derive de la ejecución del mismo. En el evento de presentarse glosa en la facturación, se seguirá el procedimiento descrito según las disposiciones legales vigentes. El recibido a satisfacción (RAS), aunque se encuentre suscrita por el supervisor del contrato, no implica el recibido o aprobación definitiva por parte de la Policía Metropolitana de Cúcuta, del bien y/o servicio suministrado y, por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la cantidad del bien y/o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil. Si el acta de entrega o recibo a satisfacción no ha sido bien elaborada o no se acompaña a esta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas a la Policía Metropolitana de Cúcuta. La Policía Metropolitana de Cúcuta no reconocerá valores por encima de lo disponible. **Nota 1:** El (los) supervisor (es) del respectivo contrato deberá socializar con el contratista el contenido de la circular externa 042, Sistema Integrado De Información Financiera – SIIF NACIÓN referente a las funciones que deberán asumir con relación a el sistema facturación electrónica del SIIF nación, a partir del 01 de enero del 2024.

	Nota 2: Cuando el contratista este obligado a facturar deberá ser electrónica, así como también las notas débito y/o notas crédito, mediante operador tecnológico autorizado o solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN, debiendo realizar las gestiones que correspondan para la aceptación de la factura, notas débito y/o notas crédito en el sistema SIIF Nación. En el documento de cobro deberá contener dentro de las observaciones las siguientes especificaciones: numeral (#), signo pesos ($), código de identificación de la unidad (16-01-01-L1), datos del contrato (número del contrato), correo del supervisor: (correo institucional del supervisor), numeral (#), signo pesos ($), separado por punto y coma. Como ejemplo **#$16-01-01-L1;08-5-16000-24;pedro.perez@correo.policia.gov.co#$** donde el contratista enviará la (factura, notas débito y/o notas crédito) al buzón único electrónico, siifnación.facturaelectronica@minhacienda.gov.co junto con el archivo XML y el PDF para su aceptación. Una vez sea enviada la factura por el contratista al correo del SIIF, el supervisor la aprobará de acuerdo a los lineamientos establecidos en la circular externa 042 del 26 de diciembre de 2023 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. **Nota 3**: Los impuestos, retenciones y deducciones, pueden variar de acuerdo a la normatividad vigente. **Impuestos De Ley:** Al preparar su oferta el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos que han de causarse para la celebración y ejecución del contrato, los cuales corren por cuenta del futuro contratista y no dará lugar a ningún pago adicional de los precios pactados. En todo caso, corresponde a la empresa y/o futuro contratista, sufragar todos los impuestos que le correspondan de conformidad con la normatividad legal vigente, régimen de impuesto al que pertenece, clase y objeto del contrato a celebrar, los cuales serán descontados por la entidad estatal en caso de que aplique. Los pagos se harán a la siguiente cuenta: **Nombre Beneficiario:** SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S. **Cuenta:** No. 006700684159 **Tipo de Cuenta:** Cuenta de Ahorros **Entidad Financiera:** BANCO DAVIVIENDA
CLAUSULA QUINTA - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	El valor está amparado en los Certificados de Disponibilidad Presupuestal No. 5026 del 09 de febrero de 2026, expedidos por la Jefe de Presupuesto de la Policía Metropolitana de Cúcuta (E).
CLAUSULA SEXTA - PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 10 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto lo primero que ocurra, a partir de la aprobación de las garantías únicas, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del mismo.
CLAUSULA SÉPTIMA - VIGENCIA:	La Vigencia del presente contrato será de seis (6) meses adicionales al plazo de ejecución.
CLAUSULA OCTAVA: SITIO DONDE SE REQUIERE PRESTAR EL SERVICIO.	Para el servicio de alimentación, víveres, refrigerios e hidratación debe incluir el transporte, el proponente deberá entregar el suministro de alimentación víveres, refrigerios e hidratación al personal que se encuentra en los diferentes servicios, apoyos y eventos dentro de la jurisdicción de la Policía Metropolitana de Cúcuta y el departamento de Policía Norte de Santander, sin importar si son simultáneos y sin generar costos extraordinarios por transporte u otros motivos, dicha alimentación debe llegar en óptimas condiciones de consumo para cada uno de los funcionarios comprometidos, lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato. **VER AL FINALIZAR EL CONTRATO LOS LUGARES**

DÉCIMA CUARTA. MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA:

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción y registro del contrato y la entrega de la copia firmada del mismo al CONTRATISTA, éste deberá constituir y presentar a favor de la POLICÍA, uno cualquiera de los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto No. 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos:

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
garantía única	riesgo jurídico	incumplimiento del contrato	20% del valor del contrato	contratista	vigente por un término igual a la ejecución del contrato y 4 meses más.	ampara el riesgo de incumplimiento durante la ejecución del contrato y 4 meses más. la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretenda el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria.
garantía única	riesgo operativo	calidad del bien y/o servicio	50% del valor del contrato	contratista	vigente por un término igual a la ejecución del contrato y 1 año más	ampara el riesgo de mala calidad de los bienes o servicios durante la vigencia del contrato y el tiempo que cubre la garantía técnica, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad durante la ejecución del contrato y un año más.
garantía única	riesgo jurídico	no pago de salarios	cinco por ciento (5%)	contratista	vigente por un término igual a la ejecución del contrato y 3 años mas	ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasione.
garantía única	riesgo financiero	daños a terceros por responsabilidad civil extra-contractual por la ejecución del contrato.	200 (SMMLV), de acuerdo al decreto 1082 del 26 de mayo de 2015	contratista	vigente por un término igual a la ejecución del contrato	ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o su subcontratista. la póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el articulo no. 2.2.1.2.3.1.17 del decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

PARÁGRAFO PRIMERO: EN CASO DE CONSTITUIRSE PÓLIZA, EN LA MISMA DEBERÁ CONSTAR EXPRESAMENTE QUE SE AMPARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EL PAGO DE LAS MULTAS Y DE LA PENAL PECUNIARIA CONVENIDAS Y QUE LA ENTIDAD ASEGURADORA RENUNCIA AL BENEFICIO DE EXCUSIÓN. ASÍ MISMO, SE INDICARÁ QUE EN EL EVENTO EN QUE POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA GARANTIZADO EL ASEGURADOR RESOLVIERA CONTINUAR, COMO CESIONARIO, CON LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTIDAD ESTATAL CONTRATANTE ESTUVIERE DE ACUERDO CON ELLO, EL CONTRATISTA GARANTIZADO ACEPTARÁ DESDE EL MOMENTO DE CONTRATACIÓN DE LA PÓLIZA LA CESIÓN DEL CONTRATO A FAVOR DEL ASEGURADOR. EN TODO CASO, DEPENDIENDO DEL TIPO DE MECANISMO DE COBERTURA ELEGIDO, DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015.

Así mismo, se indicará que en el evento en que por incumplimiento del contratista garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del contrato y la entidad estatal contratante estuviere de acuerdo con ello, el contratista garantizado aceptará desde el momento de contratación de la póliza la cesión del contrato a favor del asegurador. En todo caso, dependiendo del tipo de mecanismo de cobertura elegido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el DECRETO 4828 DE 2008, Artículo 15. Numeral 15.4 Cesión del contrato.

DÉCIMA SEXTA SANCIONES:

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DEL RIESGO	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
multa	riesgo jurídico	la no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	multa cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	contratista	la multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única
multa	riesgo jurídico	incumplimiento parcial	multas cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	contratista	la multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad. esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista
cláusula penal pecuniaria	riesgo jurídico	incumplimiento total declaratoria de caducidad	veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	contratista	el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

NOTA: De igual forma Habrá lugar a la aplicación de la cláusula penal pecuniaria por el simple retardo. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en la presente clausula. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial y definitivo de los perjuicios que cause a la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA. No obstante, la POLICÍA 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 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 lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva y/o de lo contencioso administrativo.

CLAUSULA DECIMA OCTAVA- MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

Se firma en Cúcuta, el: 10 MAR 2026

LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

Coronel **LIBARDO FABIO OJEDA ERASO**
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta

POR EL CONTRATISTA

SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S
NIT. 900.572.400-1
Representante legal **ANA MILENA AMARIS DEL REAL**
C.C. 1.090.372.172 de Cúcuta

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
SI. YORMAN ELIAS RAVELO PAIPA MECUC - GRUCO	TE. JULIO CESAR PEREIRA MUÑOZ Jefe Grupo Contratos MECUC	MY. NESTOR AMARU MEDINA BERMÚDEZ Jefe Administrativa MECUC	TE. RAY RENE RAMIREZ ROLDAN Asesor Jurídico MECUC

CONDICIONES TÉCNICAS

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS
1.	**DESAYUNO OPCIÓN 1:** Porción de 120 grs arroz blanco, Arepa (60 gr de masa redonda, 12 cm de diámetro y 1 cm de grosor, huevos pericos (cebolla y tomate), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, café o chocolate en leche de 250 ml, juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.
2.	**DESAYUNO OPCIÓN 2:** Porción de 120 grs de arroz blanco, huevos rancheros, dos rodajas de pan tajado, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora; café o chocolate en leche de 250 ml, un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.
3.	**DESAYUNO OPCIÓN 3:** Porción de 120 grs de arroz blanco, 100 gr de carne, arepa asada, papas a la francesa o pan, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una galleta.
4.	**DESAYUNO OPCIÓN 4: SÁNDWICH DE POLLO:** Pan baguette 110 grs de (20 cm), pollo desmechado 50 gr, lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 20 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., **elección del supervisor**), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, incluye salsa, menta y servilleta.
5.	**ALMUERZO OPCIÓN 1: POLLO APANADO** Cuarto 1/4 pollo apanado; compuesto por (02) dos presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna - pernil - entre muslo - ala - pechuga). -Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según **elección del supervisor.** -Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado.
6.	**ALMUERZO OPCIÓN 2:** Porción de 150 grs arroz, 130 grs de chuleta de cerdo o pollo, principio frijoles o lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro o verde, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
7.	**ALMUERZO OPCIÓN 3:** Porción de arroz 150 grs, 130 gramos de pollo o res a la plancha, principio lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
8.	**ALMUERZO OPCIÓN 4:** Porción de arroz 150 grs, 130 grs de carne o pollo asado-apanado, principio papa guisada o alverjas 100 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
9.	**ALMUERZO OPCIÓN 5: CARNE A LA LLANERA:** contiene 200 grs de carne a la llanera, acompañada de 1 papa salada, 1 yuca cocida, 1 maduro frito,1 ají, 1 guacamole. Se sirve en plato desechable con sus cubiertos desechables y servilleta. Gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml. (Plástico).
10.	**ALMUERZO OPCIÓN 6:** Pollo asado 1/4, compuesto por 2 presas que pueden contener una de las siguientes opciones pierna - pernil entre muslo, ala - pechuga, papa y arepa de 45 grs cada una, Porción de arroz 150 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
11.	**ALMUERZO OPCIÓN 7: LECHONA** Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, alverja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. • Cada porción debe tener 500gr de lechona. • Dos (2) arepas de maíz blanco entre 30gr y 40 gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco (15 gramos), en empaque individual de marca reconocida. Una (1) bebida gaseosa, saborizada, carbonatada, refréscate y sin alcohol – gaseosa en envase no retornable de 600ML sabores variados.
12.	**ALMUERZO OPCIÓN 8: BANDEJA PAISA.** Constituida por Arroz (130 gramos), frijoles (180 gramos), huevo frito, plátano maduro (90 gramos), Carne molida (120 gramos), Chorizo (80 gramos), Chicharrón frito bien tostado (80 gramos), ó costilla (200 gramos), aguacate (30 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo de frutas naturales (12 onzas). Empaque primario: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar.
13.	**ALMUERZO OPCIÓN 9: AJIACO** Sopa de papa (350 ML), papa criolla (15 gramos), mazorca (90 gramos), pollo desmechado (180 gramos), guasca (50 gramos), crema de leche (30 gramos), alcaparras, arepa (80 gramos), aguacate (80 gramos), porción de arroz (100 gramos) y jugo natural (12 onzas) o gaseosa (12 onzas).
14.	**CENA OPCIÓN 1:** Porción de arroz 120 grs, 130 grs de costilla de cerdo ahumada, puré de papa, gaseosa de 400 ml o jugo de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.
15.	**CENA OPCIÓN 2:** Porción de arroz 120 grs, 130 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito, frijoles o lentejas 100 grs, Gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.
16.	**CENA OPCIÓN 3:** Porción de arroz 120 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas, gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.
17.	**REFRIGERIO OPCIÓN 1: PINCHO DE PECHUGA DE POLLO:** Trozo de pechuga de pollo 150 grs a la parrilla cruzada con pincho, adobado con salsa BBQ, acompañado de una arepa pequeña, presentado en caja individual, servilleta y al vacío y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable.
18.	**REFRIGERIO OPCIÓN 2: PERRO CALIENTE:** salchicha americana, pan blanco, queso y ripio de papas, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable
19.	**REFRIGERIO OPCIÓN 3: DOS EMPANADAS DE CARNE O POLLO:** de 180 gramos, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.
20.	**REFRIGERIO OPCIÓN 4: PASTEL DE HOJALDRE:** de 150gr en varios sabores salados (pollo, carne, cordero), incluye salsa, menta y servilleta. El producto estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.
21.	**REFRIGERIO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO,** pan francés 110 grs de (20 cm), lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 40 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.
22.	**REFRIGERIO OPCIÓN 5: HAMBURGUESA** Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos), Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). -Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la hamburguesa sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.
23.	Agua en botella 600ml
24.	Agua en botella 600ml con gas
25.	Agua con soda (o agua carbonatada)

CONTRATO NO. 75-7-10008-26 CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA NIT. 900.259.415-0 Y EL OFERENTE SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S NIT: 900.572.400-1, REPRESENTADA LEGALMENTE POR LA SEÑORA ANA MILENA AMARIS DEL REAL C.C.: 1.090.372.172, CUYO OBJETO ES: "PRESTAR EL SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALIMENTACIÓN, VÍVERES, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA, DEPARTAMENTO DE POLICÍA NORTE DE SANTANDER Y DEMÁS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE, PERSONAL DE APOYO Y COMISION DEL SERVICIO DESTINADO A SALVAGUARDAR, CONTROLAR Y MANTENER LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN ESTAS JURISDICCIONES, PARA LOS DIFERENTES EVENTOS A DESARROLLARSE ADMINISTRATIVA Y OPERATIVAMENTE EN LA PRESENTE VIGENCIA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDADES DESCRITAS". LOTE 1 ALIMENTACIÓN, VÍVERES, REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN".

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO LOTE 1

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA

Considerando la cobertura de los servicios requeridos, el proponente deberá certificar la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas, de la siguiente manera:

Certificar que cuenta como mínimo con un restaurante en el área Metropolitana de Cúcuta; en propiedad y/o en arriendo, convenio comercial o alianza comercial (demostrando estas dos últimas opciones, mediante documento escrito y firmado entre las partes acordadas, sean personas naturales o jurídicas legalmente constituidas en cámara de comercio (ANEXAR), y que las actividades comerciales de estas, junto con la del proponente, deberá guardar relación con el objeto contractual y que garantice la disponibilidad a la Institución con la capacidad suficiente para atender los servicios requeridos y que los mismos sean distribuidos de manera fresca y oportuna a cada uno de los miembros de la institución.

VISITA TÉCNICA: con el fin de verificar la capacidad operativa el comité técnico realizará a la instalación del oferente que ofrece como principal en el área metropolitana de Cúcuta, en la cual se verificará lo siguiente:

Capacidad de infraestructura física, (que exista el establecimiento de comercio para preparar los alimentos)
Logística, (neveras, cocinas, hornos, vajillas, utensilios)
personal idóneo (los presentados en su propuesta o demás personal que certifique que si es un lugar en el cual se está prestando el servicio indicado)
capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso.

NOTA: las condiciones de capacidad del establecimiento, pueden variar según el municipio donde se requiera el servicio, no obstante, se aclara que, en el área metropolitana de la ciudad de Cúcuta, debe contar y cumplir con cada una de las especificaciones técnicas exigidas.</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>El oferente deberá Certificar por escrito, que en caso de que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, estos serán cambiados de forma inmediata sin costo alguno.</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>El oferente deberá Certificar por escrito, que los alimentos serán empacados o embazados única y exclusivamente en empaques biodegradables, amigables con el medio ambiente, los cuales se incluyen en el plan de manejo ambiental. En el caso de las bebidas calientes o frías deberán estar envasados herméticamente; con los respectivos cubiertos biodegradables y servilletas. Previendo para el ejercicio, canastillas plásticas las cuales se utilizarán en el transporte de los alimentos.</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>El oferente deberá Certificar por escrito, que dará cabal cumplimiento al objeto contrato sin contratiempos.</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>El oferente deberá adoptar las acciones y medidas necesarias con el fin de garantizar la frescura, calidad y pleno estado de conservación de los productos y alimentos a entregar a nuestros funcionarios policiales, teniendo como referente las distancias y recorridos hasta el consumidor final.</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>El oferente deberá Certificar por escrito, que garantizará el cumplimiento de la presentación del servicio de alimentación, en la hora, fechas y cantidad, debiendo estar en óptimas condiciones de presentación y conservación, así mismo hacer la entrega completa y oportuna en el lugar donde indique el supervisor del contrato.</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>El oferente deberá Certificar por escrito, que garantizará el suministro de alimentación al personal que se encuentra en los diferentes servicios, apoyos y eventos dentro de la jurisdicción de la policía metropolitana de Cúcuta y del departamento de policía Norte de Santander, sin importar si son simultáneos y sin generar costos extraordinarios por trasporte u otros motivos, dicha alimentación debe llegar en óptimas condiciones de consumo para cada uno de los funcionarios comprometidos, lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato.</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>El oferente deberá Certificar por escrito, que garantizará la entrega de los alimentos debidamente empacados de acuerdo a las especificaciones técnicas, al área metropolitana de Cúcuta (urbana y rural) y en las 46 instalaciones físicas policiales de los municipios del Departamento de Policía Norte de Santander conforme se expone a continuación; así:

<table>
<tr><th colspan="3">BASE DE DEPARTAMENTO DENOR</th></tr>
<tr><th>Nro.</th><th>UNIDAD</th><th>DIRECCION</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>COMAN - PMI - CAD - COSEC - GUDEH - UNIPEP - GOES - UNDMO - SEPRI - SUBCO - SEPRO - POLCO - GUCOE - CIEPS - OFTIC - GUDSE - SIPOL - SIJIN - PLANE - JESEP - DICAR - DIRAN - CAPSULA LOGISTICA - CAPSULA JURIDICA. Y DEMAS UNIDADES.</td><td>Calle 22 N 2-03 Urbanización Tasajero - Cúcuta</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">DISTRITO UNO PAMPLONA</th></tr>
<tr><th>Nro.</th><th>UNIDAD</th><th>DIRECCION</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA PAMPLONA</td><td>Cra. 9 No. 3-151 B. El Camellón</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA PAMPLONITA</td><td>Cll. 3 No. 2-101 B. Centro</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CUCUTILLA</td><td>Cra. 3 No. 4-27 B. Centro</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CHINACOTA</td><td>Cra 2 Cll. 3 No. 1-14 B. San Mateo</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA MUTISCUA</td><td>Cll 8 No. 2-48 B. Cristo Rey</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA HERRAN</td><td>Av. 3 Cll. 1 esquina B./ María Auxiliadora</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA TOLEDO</td><td>Carrera 10 10-12Parque Principal</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA RAGONVALIA</td><td>Av. 3 No. 5-34 B. Centro</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA LABATECA</td><td>Cra 2 No. 4-29 B. Divino Niño</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CACOTA</td><td>Cra. 4 No. 3-82 B. La Esperanza</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA SILOS</td><td>Cra. 3 No. 3-186 B. Centro</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CHITAGA</td><td>Cll 5 No. 8-51 B. El Carmen</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA BOCHALEMA</td><td>Cra. 3 No. 2-52/62 B. Centro</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA LA DON JUANA</td><td>K. 101 B. Centro</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA DURANIA</td><td>Av. 3 No. 72 Y 73 B/ Córdoba</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">DISTRITO DOS OCAÑA</th></tr>
<tr><th>Nro.</th><th>UNIDAD</th><th>DIRECCION</th></tr>
<tr><td>1.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA OCAÑA</td><td>Cll 7 No. 34-40 B. Buenos Aires</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA OTARE</td><td>Av. Principal Otare</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CONVENCIÓN</td><td>Cra. 4 No. 4-15/19/27/31 B. Palo Redondo</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA TEORAMA</td><td>Cra. 5 No. 3-51 B. Centro</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA SAN CALIXTO</td><td>Parque principal B. Guamalito</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA HACARI</td><td>CL 4 #3-42 Parque principal</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA LA PLAYA</td><td>Calle Principal No. #2-22/26 B/ Centro</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA ABREGO</td><td>Cll 15 No. 5-39 B. Centro</td></tr>
<tr><td>9.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA EL CARMEN</td><td>Cra. 2 No. 6-37 B/Calle Ricaurte</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA GUAMALITO</td><td>Cll 5 No. 6-83 B. Centro</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA LA ESPERANZA</td><td>Cll. 2 No. 2-56 Sector La Capilla</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA PUEBLO NUEVO</td><td>Parque principal Corregimiento pueblo nuevo</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>ESTACIÓN DE POLICÍA CACHIRA</td><td>Cll 5 No. 6-129 B. Gramalote</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>SUBESTACIÓN DE POLICÍA LA VEGA</td><td>Carrera 4 no 19-19 esquina</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

DISTRITO TRES GRAMALOTE		
Nro.	**UNIDAD**	**DIRECCION**
1.	ESTACIÓN DE POLICÍA GRAMALOTE	MZ 0 LOTE 0 B/ El Mirador
2.	ESTACIÓN DE POLICÍA LOURDES	Cra 5 No. 4-49-57 B. Centro
3.	ESTACIÓN DE POLICÍA VILLA CARO	Cll. 1 Cra. 4 esquina B. Centro
4.	ESTACIÓN DE POLICÍA ARBOLEDAS	Cll. 2 No. 6-01/05/09 B. Centro
5.	ESTACIÓN DE POLICÍA SALAZAR DE LAS PALMAS	Cll 3 No. 6-02 B. El Páramo
6.	SUBESTACIÓN DE POLICÍA CARMEN DE NAZARETH	Calle 14 No. 3-30 Barrio San Luis
7.	ESTACIÓN DE POLICÍA SANTIAGO	Cll 4 No. 3-31 B. Centro
8.	ESTACIÓN DE POLICÍA SARDINATA	Cra. 2 No. 6-36/38/40/42 B. Centro
9.	ESTACIÓN DE POLICÍA BUCARASICA	Cll 1 No. 3-11 B. Centro

DISTRITO CUATRO TIBÚ		
Nro.	**UNIDAD**	**DIRECCION**
1.	ESTACIÓN DE POLICÍA TIBU	Cll 5 No. 10A-61 B. San Martin
2.	ESTACIÓN DE POLICÍA EL TARRA	Cll 18 No. 2A - 61/67 B/ Centro
3.	SUBESTACIÓN DE POLICÍA LA GABARRA	Cll 18 No. 10-45 B. Centro
4.	SUBESTACIÓN DE POLICÍA REFINERIAS	Km 8 Via La Gabarra
5.	SUBESTACIÓN DE POLICÍA PETROLEA	Cra. 8 No. 1-30 B. Centro
6.	SUBESTACIÓN DE POLICÍA CAMPO DOS	Cll 1 No. 1-84 B. Centro
7.	SUBESTACIÓN DE POLICÍA TRES BOCAS	Cll Principal No. 21-1

NOTA: Lo anterior previa coordinación con el supervisor del contrato.

9.	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que garantiza que, en caso de ser necesario, el restaurante o lugares donde se prepara la alimentación, pueda ser utilizados como servicio a la mesa en el momento que sea requerido por el supervisor del contrato.
10.	Los costos indirectos que se generen, deben de ser asumidos por el futuro contratista. Entre estos se encuentran la constitución de las pólizas, fletes de transporte, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.
11.	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que se acoge y cumplirá con el peso, volumen y contenido mínimo para cada una de las opciones de menú para los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios.
12.	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que para la preparación de los alimentos usarán productos, insumos y víveres de primera calidad, de igual forma los alimentos suministrados deben ser de reciente preparación al momento de su entrega, buena presentación y se debe garantizar mínimo 5 horas de conservación de los mismos, para lo cual se deberá evitar el uso de condimentos o aderezos que aceleren su descomposición.
13.	Teniendo en cuenta la normatividad que regula la seguridad y salud en el trabajo, el proponente se compromete que, durante la ejecución del contrato, cumplirá lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, en cuanto a los requisitos relacionados con la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas, con los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Empleadores y Contratantes establecidos en la Resolución No. 0312 de 2019, "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y la Resolución No. 00826 del 09 de marzo de 2020 "Por la cual se establece el Comité Gerencial y los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional" El oferente debe anexar firmado por el representante legal el FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, el cual es anexado al proceso, con el cual se asegura de cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015.
14.	El oferente debe guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros. Igualmente deberá diligenciar el FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD, el cual se anexa al proceso.
15.	El oferente deberá presentar el plan de saneamiento con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 0002674 del 22/07/2013 Capitulo IV saneamiento, articulo 26 plan de saneamiento (con este requisito se puede establecer que el lugar es óptimo para prestar ese servicio, toda vez que eso garantiza que tienen al día, el tema de fumigación de plagas, trampas de grasa, y su personal tenga los certificados de manipulación de alimentos).
16.	El oferente deberá **Certificar por escrito,** a mantener los precios estipulados en su oferta durante la ejecución del contrato, por lo tanto, los precios sugeridos en el contrato no estarán sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del mismo, en tal sentido el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de la oferta los posibles incrementos, costos impuestos y demás erogaciones que se puedan presentar en la contratación.
17.	El oferente deberá **Certificar por escrito,** que cuenta con la capacidad operativa y logística para garantizar el suministro de alimentación en caso de ser requerido por el supervisor del contrato, relacionando un mínimo de cantidades por día establecidas así: **DESCRIPCIÓN** / **CANTIDADES** Desayuno — 1.000 Almuerzo — 1.000 Cena — 1.000 Refrigerio — 1.000 Es de anotar que por eventos extraordinarios donde se requiera suplir la necesidad de alimentación, se comprometerá a suministrar las cantidades que el supervisor requiera para garantizar la alimentación del personal, con previo aviso del supervisor del contrato de 5 horas.
18.	El oferente deberá anexar la evaluación y certificación expedida directamente por la empresa administradora del Sistema General de Riesgos Laborales, destinada a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que pueden ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan, la cual debe cumplir con estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) conforme a la Resolución 0312 de 2019, en dicho documento se debe evidenciar un resultado en la valoración ACEPTABLE. (con este requisito lo que se quiere establecer es que la empresa tenga a su personal capacitado, rutas de escape por alguna emergencia y que al igual que su personal están siendo capacitados y bajo rigorosas evaluaciones por parte de las ARL)
19.	(El representante legal **certificará por escrito** que cuenta con la disponibilidad y cantidad de vehículos (número de vehículos disponibles) para el desarrollo y cumplimiento del contrato, como también que estas se ajustan a las exigencias de la normatividad vigente).

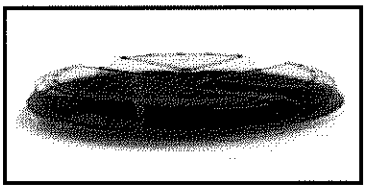
20.

EMPAQUES Y ACCESORIOS

El oferente deberá **Certificar por escrito**, que de acuerdo al tipo de alimento a entregar lo realizará según las opciones de empaque de referencia que se relacionan a continuación:

Empaque 1: Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas.

Imagen de referencia

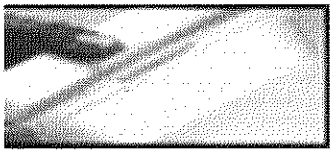


Empaque 2: Los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio.

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

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

Imagen de referencia



ACCESORIOS:

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

CUBIERTOS: Sets de elementos desechables de 3 piezas (tenedor, cuchillo y cuchara) en materiales biodegradables, empacados individualmente de tamaño grande.

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

21.

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

El proponente deberá cumplir como requisito mínimo en la oferta, con el siguiente personal para el LOTE No. 1; así:

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

22

Teniendo en cuenta el problema evidenciado en los antecedentes administrativos del proceso y con el fin de cerrar brechas y no vuelva a ocurrir, comprobando que fue por falta de planeación, coordinación y supervisión se requiere incluir en este proceso un profesional o un tecnólogo, toda vez que es una disciplina estratégica enfocada en planificar, organizar, dirigir y controlar recursos para alcanzar objetivos específicos, cumpliendo con el alcance, tiempo y presupuesto definidos. Implica gestionar el ciclo de vida del proyecto (inicio, planificación, ejecución, supervisión y cierre) para garantizar resultados exitosos, maximizar la productividad y satisfacer los requerimientos de los interesados, así:

Por lo anterior el oferente deberá disponer al menos de un funcionario, como enlace directo con los supervisores designados para el LOTE No. 1, con el fin de agilizar los trámites logístico y administrativos durante la ejecución del contrato.

Así mismo, para el trámite de facturación la Policía Metropolitana de Cúcuta recepcionará las facturas por intermedio del funcionario asignado por el futuro contratista en coordinación con el supervisor policial.

CANTIDAD		FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA
(01)	Uno	Ingeniería Industrial, Administración de Empresas o ingeniero de alimentos o un tecnólogo con fines a las áreas profesionales que se están exigiendo.	Mínimo Tres (03) años
Total; Uno (01)			

23.

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

El proponente o miembros del consorcio, o unión temporal, que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del presente proceso, trátese de personas naturales y/o jurídicas, deberá estar clasificado y registrar experiencia en el segmento, familia y clase, del Registro Único de Proponentes (RUP) en mínimo tres (03) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan concordante con lo establecido en el numeral 1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO del presente estudio previo; cabe aclarar que para las uniones temporales o consorcios se requiere que cada uno de los integrantes tenga por lo menos un código de los relacionados en el siguiente cuadro, se debe tener en cuenta que el oferente plural debe cumplir con la totalidad de la experiencia solicitada, así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
90101800	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicio de comida para llevar y a domicilio
90101500	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Establecimientos para comer y beber.
90101600	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicios de cáterin
50192600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Acompañamientos preparados
50192700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados
50111500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral
50112000	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes procesadas y preparadas
50131600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Huevos y sustitutos
50131700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla
50131700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla
50131800	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Queso
50151500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Aceites y grasas comestibles	Grasas y aceites vegetales comestibles
50161500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50171500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Hierbas y especias y extractos
50171500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Hierbas y especias y extractos
50171700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Vinagres y vinos de cocinar
50171800	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Salsas y condimentos y productos para untar
50171900	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Salmuera y salsa y aceitunas
50171900	Alimentos Bebidas y Tabaco	Condimentos y conservantes	Salmuera y salsa y aceitunas
50181900	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces
50192100	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasa bocas y snacks
50192400	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta
50192900	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasta o tallarines natural
50201700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Café y té
50201700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Café y té
50202300	Alimentos. Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas
50202300	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas
50211600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Tabaco y productos de fumar y substitutos	Productos, suministros y accesorios para tabaco
50221000	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Legumbres
50221000	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Legumbres
50221300	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Harina y productos de molinos
50221300	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Harina y productos de molinos
50401700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Aguacates
50401800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles
50401800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles
50401800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles
50401800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles
50401800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles

	50401900	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Remolachas
	50402000	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Brócolis
	50402200	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Cebollas de ensalada
	50402300	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Repollos
	50402500	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Zanahorias
	50402600	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Coliflores
	50402700	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Apios
	50402800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Acelgas
	50403100	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Cebollines
	50403500	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Berenjenas
	50403800	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Ajos
	50403900	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Calabazas
	50404000	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Guisantes
	50404100	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Hierbas
	50404200	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Coles
	50404500	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Lentejas
	50404600	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Lechugas
	50404900	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Mostazas
	50405300	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Cebollas
	50405400	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Alverjas
	50405600	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Pimientos
	50405700	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Papas
	50406200	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Espinacas
	50406300	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Calabazas
	50406500	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Tomates
	50406700	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Auyamas
	50407000	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Vegetales Nominant
	50407000	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Vegetales Nominant
	50407200	Alimentos Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Tubérculos
	Para garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato el oferente deberá acreditar su experiencia en contratos cuyo objeto sea igual o similar al que se pretenda presentar y que haya celebrado, ejecutado y liquidado durante los años anteriores al presente proceso contractual con entidades públicas y/o privadas y que el valor total de los contratos a acreditar sea igual o superior al cien ciento (100%) del Presupuesto Oficial para el lote No. 1, estimado para el presente proceso de contratación equivalente en SMMLV. La experiencia solicitada podrá ser acreditada con un solo contrato o máximo tres (03) contratos. Nota: de acuerdo a la ley 1150 2007 en su Artículo 6 DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LOS PROPONENTES, en su numeral 6.1. (...) No obstante lo anterior, sólo en aquellos casos en que por las características del objeto a contratar se requiera la verificación de requisitos del proponente adicionales a los contenidos en el Registro, la entidad podrá hacer tal verificación en forma directa. (...), en ese entendido si para el comité evaluador, no es clara o le genera una duda, solicitara la copia de los contratos, con el fin de verificar que su objeto contractual es similar o igual al que se está presentando. La experiencia del oferente plural (unión temporal y consorcio) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural de acuerdo a su participación. Para lo cual, se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación de cada integrante.			
24.	Para el cumplimiento del requisito de las hojas de vida, el oferente presentara junto a su propuesta, solo las hojas de vida del personal de JEFE DE COCINA y AYUDANTES DE COCINA junto al anexo de las planillas de parafiscales, donde demuestre que son de planta o por prestación de servicios (su planilla aparte, donde demuestre que este pagando y cumpliendo con lo exigido en la norma). De igual forma deberá presentar una certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con la persona idónea y requerida en el presente proceso contractual para ser el ENLACE DIRECTO con los supervisores (ver ítem No. 22 del pliego definitivo), no obstante cuando se adjudique, el contratista presentara al supervisor la hoja de vida y anexara la planilla de parafiscales donde demuestre que es de planta o por prestación de servicios, aunado a lo anterior enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.			
25.	El vínculo laboral, así como las obligaciones que se desprendan del empleador – trabajador dígase: salario, transporte, dotación, prestaciones sociales y cobertura de las pólizas que haya lugar serán responsabilidad del oferente.			
26.	Si por alguna razón, una o varias de las personas propuestas no pueden participar en la ejecución del contrato, su remplazo deberá ser informado mediante comunicación escrita al supervisor del contrato, por consiguiente, quien deberá cumplir con iguales o superiores condiciones de formación académica y experiencia del profesional o técnico que se pretende remplazar.			
27.	El oferente deberá velar por el cumplimiento de las condiciones técnicas de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ambiental y alimentos y bebidas relacionadas en la descripción del menú, durante la ejecución del contrato.			
28.	Teniendo en cuenta los diferentes factores de orden público donde se ve afectado en ocasiones abastecimiento de alimentos el oferente deberá contar con capacidad de almacenamiento y/o bodegaje para continuar con el suministro de alimentación.			
29.	Una vez que el supervisor del contrato o el coordinador, según corresponda, realice la solicitud o pedido, el futuro contratista deberá entregar los alimentos en un plazo máximo de dos (2) horas, **en los lugares que el supervisor del contrato indique**, atendiendo a las necesidades del servicio. Los pedidos podrán realizarse de manera parcial o en forma sucesiva, en función de los requerimientos de la institución.			
30.	Para el cumplimiento del requisito del concepto sanitario, el oferente presentara junto a su propuesta, el documento que acredita que el establecimiento con el cual pretende ejecutar el contrato cumple con la normatividad vigente y la resolución 2674 de 2013 expedida por el ministerio de salud para la ejecución del contrato.			

CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	
ÍTEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**
1.	**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE** (mezcla de aceites vegetales comestibles: mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos de diferentes especies vegetales), botella plástica por 5000 centímetros cúbicos.
2.	**LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE** (producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la tabla 1 del artículo 3° de la resolución ministerio de protección social Nro. 148 de 2007, envasado en agua y/o aceiten vegetal, con la adición de sal, libre de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genere ganancia en el peso drenado; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración), frasco de lata peso neto por 1.705 gramos.
3.	**LONJA DE BOCADILLO DE GUAYABA ROJA** (pasta solida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura), lonja de 500 gramos.
4.	**CALDO CON COSTILLA** (producto elaborado con mezcla de carne, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para el consumo humano), caja por 36 cubos (378 gr) peso mínimo 11 a 12 gramos por unidad.
5.	**MAYONESA MAS BAJA EN CALORIAS** (Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies aditivos permitidos), frasco x 3770 gramos
6.	**PULPA DE FRUTA** (Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído), bolsa por 1000 gramos.
7.	**JAMONETA MOLDE DE CARNE** (Alimento cárnico procesado o molde mixto de carne de cerdo y pollo emulsificador y envasado herméticamente de baja acidez sometida a un proceso de esterilización con ingredientes aditivos permitidos), frasco de lata por 370 gramos.
8.	**SALCHICHAS LARGA FRANKFURT** (Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de res, o cerdo, o dos de ellas. Con la adición de almidón de yuca, especias condimentos de uso permitido), frasco de lata peso neto 360 gramos 7 unidades
9.	**SALCHICHAS VIENA** (Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de pollo. Con la adición de almidón de yuca, especias condimentos de uso permitido), frasco de lata peso neto 150 gramos 7 unidades.
10.	**SALSA DE TOMATE** (Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum Esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, Vinagre cebollas, o especies aditivos permitidos), frasco plástico por 4.300 gramos.
11.	**CONSERVAS DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE** (Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con liquido de cobertura coma salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles. ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración), frasco en lata por 425 gramos.
12.	**CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL** (Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con liquido de cobertura coma salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles. ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración), frasco en lata por 425 gramos.
13.	**POLLO FRESCO** (Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie Domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves deben ser entero sin vísceras), pollo fresco por 1000 gramos.
14.	**CARNE DE RES FRESCA** (Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, cortes finos para asar, freír y a la plancha correspondientes al cuarto trasero y delantero de la res), carne de res fresca por 1000 gramos.
15.	**CARNE DE CERDO FRESCA** (Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: cabeza de lomo, lomo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), carne de cerdo fresca por 1000 gramos.
16.	**TOMATE CHONTO** (El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones), tomate chonto por 1000 gramos empacado en canastilla.
17.	**PAPA BLANCA** (Genero: Solanum Tuberosum L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al genera Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta), papa bulto por 50 kilogramos.
18.	**PAPA AMARILLA** (Genero: Solanum Tuberosum L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al genera Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta), papa bulto por 58 kilogramos.
19.	**SALCHICHÓN CERVECERO** (Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido, se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada, sometido a tratamiento térmico, ahumado), 500 gramos.
20.	**CARNE EN TROZO PARA GOULASH** (Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, carne para estofar o sudar de las cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, carne 80/20 porción de carne/ grasa), carne en trozo para gulasch por 1000 gramos.
21.	**CARNE MOLIDA DE RES** (Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, Carne para estofar a sudar de las cortes coma: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 porción de carne/ grasa), carne molida de res por 1000 gramos.
22.	**COSTILLA CARNUDA DE RES** (Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico), costilla carnuda de res por 1000 gramos.
23.	**CARNE SOBREBARRIGA** (Corte de res que proviene del pecho y los músculos abdominales del animal), sobre barriga por 1000 gramos.

PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	
ÍTEM	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**
1.	**LECHE ENTERA EN POLVO** (La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero caseína de la leche. bulto por 25 kilogramos
2.	**CUBETA DE 30 HUEVOS DE GALLINA** Clase AA (Frescos) Grande AA: 60-66.9 gramos. (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas yema y germen) huevos AA empacadas en cubetas cartón por 30 unidades.
3.	**LECHE CONDENSADA** (Producto lácteo obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición características), sobre gel deportivo energizante por 30 gramos.

PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1.	**ARVEJA VERDE SECA** (granos de la especie Pisan Sativa L, de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente verde pálido), bulto 50 kilos
2.	**ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA** (producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas con cubos de zanahoria, con adición de agua, azúcar, sal como liquido de gobierno, envasado en hojalata sometido a esterilización), frasco de lata peso neto por 3000 gramos.
3.	**ARROZ** (es un grano cereal de la especie Orza Sativa L, perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel en cual se ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido), costal 25 kilos.
4.	**REFRESCO DE AVENA MOLIDA** (la harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonable libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño), bolsa por 500 gramos.
5.	**CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO** (producto en polvo o granulado, preparado a partir de cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de su cubierta, mezcla con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión de instantánea), bolsa por 1.500 gramos.
6.	**GALLETAS DE SODA** (producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano), paquete por 10 tacos contenido neto 805 gr. Porción por envase aprox. 34
7.	**FRIJOL BOLA ROJA** (conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus Spp y Vigna. Perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado), bulto por 25 kilogramos.
8.	**HARINA PAN** (producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción molturación o molienda), bulto por 20 kilogramos.
9.	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA** (harina de trigo: principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común Triticum Esctivum o trigo ramificado, Triticum Compactum Host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el decreto Nro. 1944 de 1996), contenido neto bulto 50 kilogramos.
10.	**LENTEJA** (grano procedente de la especie Lens Sculenta Moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirado a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95 mm (15/64"), bulto por 50 kilogramos.
11.	**PAN PARA PERRO** (Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adici6n de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad la suavidad en toda su estructura), paquete por 12 unidades, contenido neto 780 gramos.
12.	**PAN BLANCO TAJADO** (Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Pan horneado esponjoso con textura blanda y suave; ideal para desayunos, libre de grasas tras, libre de colesterol, vitamina a y c, hierro y calcio. Contenido neto 750 gramos 28 porciones aprox.
13.	**ESPAGUETI FORTIFICADO** (Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum Durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano), bulto pasta larga por kilo x 12 unidades
14.	**PASTA PARA SOPA** (Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum Durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano), bulto de pasta por 500 gr x 24 unidades
15.	**SAL** (Producto final refinado constituido predominantemente por Na Cl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante a autocompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional), bolsa por 1000 gramos.
16.	**PAN DE ARINA DE TRIGO TOSTADO CLASICO** (Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura crocante y aroma característico, generalmente tiene forma rectangular), contenido neto 210 gramos.
17.	**PANELA** (Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones), panelón por 1.900 gramos c/u embalaje en caja por 10 unidades.
18.	**PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN** (Producto obtenido de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la caña de azúcar, elaborada en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, con alción de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social), paquete bolsa plástica 5.000 gramos.
19.	**AZUCAR** (Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum Officlnarum L.) o de la remolacha azucarera (¡Beta VulgarS), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máxima 250 UI), azúcar blanco bulto por 50 kilogramos!
20.	**CAFÉ TRADICIONAL TOSTADO Y MOLIDO** (Producto obtenido de la torrefacción del café verde semitostado posterior molienda o ambos), presentación en bolsa por 2.500 gramos.
21.	**CEBOLLA LARGA** (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla larga por 1000 gramos.
22.	**CEBOLLA CABEZONA** (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla cabezona roja por 1000 gramos.
23.	**CEBOLLA CABEZONA** (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla cabezona blanca por 1000 gramos.
24.	**BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL** (Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, diferentes sabores, o con un sabor específico de acuerdo a como lo solicite el cliente), bebida hidratante en polvo tropical en sobre por 36 gramos (1/2 litro).
25.	**BARRA DE PROTEINA** (Producto elaborado a partir de la mezcla de proteína, chocolate y aglutinantes, así: 10 gramos de proteína aislada de alto valor biológico, 1435 mg de bcaas, 1519 mg de glutamina, 618 mg de arginina, 2728 mg de aminoácidos esenciales, 7567 mg de aminoácidos, 1.5 gramos de maltodextrina (carbohidratos de cadena corta y cadena larga), 7.5 gramos de glucosa (carbohidrato de energía inmediata), 600 mg de miel de abeja, 35 mg de miel de abeja, 35 mg de sodio (baja en sodio), 3.54 gramos de maní, 1 gramo de fibra dietaria, isoflavonas v antioxidante), barra de proteína por 30 gramos.
26.	**GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE** (Es un alimento en gel que provee energía inmediata, diseñado para entregar en una porción la energía que se necesita cuando está realizando actividades de alta intensidad, sin necesidad de tener que ingerir demasiado líquido que pueda generar sensaciones incomodas en el estómago o problemas digestivos).

27.	**BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL** (Solución de electrólitos en forma de cloruro de sodio 207,6 mg, citrato de potasio 216 mg, citrate de sodio 94 mg, Gluconato de Zinc 6,1 mg, una carga glucosa anhidra 2,273 mg, ideal para la prevención de la deshidratación. Variedad de sabores), bebida hidratante de suero oral por 100 ml.
28.	**BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE** (Bebidas diseñadas para permitir a quien realice actividad física de alto rendimiento recuperar y rehidratarse simultáneamente durante el ejercicio), bebida deportiva hidratante y energizante por 30 gramos.
29.	**GUISO PRECOCIDO SAZONADOR** (Producto elaborado con mezcla de verduras deshidratadas o frescas, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consume humane), sobre 55 gramos.
30.	**MAÍZ PIRA** granos de maíz pequeños aperitivo salado o dulce elaborado a base de algunas variedades especiales de maíz, bolsa por 500 gramos
31.	**VINAGRE VINO TINTO** presentación botella de 3.000 ml
32.	**BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS** (Alimento desarrollado para mejorar las ingestas de proteínas en adultos y ancianos. Contiene 1.2 gramos de HMB equivalen a 1.5 gramos de CAHMB (B-hidroxi-B-metilbutirato de calcio), bebida nutricional de 237 milímetros.

CONDICIONES SISTEMA GESTION AMBIENTAL

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL
1	El proponente deberá certificar por escrito que NO se encuentra reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.
2	El contratista deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar en los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio.
3	El proponente se compromete a: • Separar los residuos en la fuente bajo la metodología de residuos aprovechables, no aprovechables y peligrosos. • Garantizar la disposición adecuada de residuos según la normativa ambiental vigente. • Evitar el uso de plásticos de un solo uso en el suministro de víveres y fomentar el uso de material reutilizables o biodegradables.

Se firma en Cúcuta, el: 10 MAR 2026

LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

Coronel **LIBARDO FABIO OJEDA ERASO**
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta

POR EL CONTRATISTA

SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S
NIT. 900.572.400-1
Representante legal **ANA MILENA AMARIS DEL REAL**
C.C. 1.090.372.172 de Cúcuta

Elaborado:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
SI. YORMAN ELIAS RAVELO PAIPA MECUC - GRUCO	TE. JULIO CESAR PEREIRA MUÑOZ Jefe Grupo Contratos MECUC	MY. NESTOR AMARU MEDINA BERMÚDEZ Jefe Administrativa MECUC	TE. RAY RENE RAMIREZ ROLDAN Asesor Jurídico MECUC

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN

Este aspecto no debe representar ningún costo adicional (gratis) para la Policía Metropolitana de Cúcuta y/o el Departamento de Policía Norte de Santander, toda vez que es ofertado por el proponente y deben cumplir con las mismas CONDICIONES TÉCNICAS (especificaciones técnicas) solicitadas en el presente contrato se toman como incentivos para mejorar la prestación del servicio de seguridad y convivencia ciudadana se le otorgara 39,5 puntos distribuidos así:

Nota: Lo ofrecido será dividido por mitad en cantidades para la Policía metropolitana de Cúcuta y el departamento de Policía Norte de Santander y serán gastados en cualquiera de los hoteles ofrecidos.

ÍTEM
El proponente que ofrezca de manera gratuita, los refrigerios del menú del servicio de la alimentación, para 100 policías a desarrollar actividades institucionales en pro del bienestar y calidad de vida de los uniformados adscritos a la policía metropolitana de Cúcuta, previa coordinación con el (los) supervisor (es).
El proponente que ofrezca de manera gratuita, los refrigerios del menú del servicio de la alimentación, para 100 policías a desarrollar actividades institucionales en pro del bienestar y calidad de vida de los uniformados adscritos al departamento de policía Norte de Santander, previa coordinación con el (los) supervisor (es).
El proponente que ofrezca de manera gratuita los ítems 17-18-24-27-45-46, en dos remesas en diferentes pedidos, en pro del bienestar y calidad de vida de los uniformados adscritos al departamento de policía Norte de Santander, previa coordinación con el (los) supervisor (es).
TOTAL

Se firma en Cúcuta, el: 10 MAR 2026

LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

Coronel **LIBARDO FABIO OJEDA ERASO**
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta

POR EL CONTRATISTA

SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S
NIT. 900.572.400-1
Representante legal **ANA MILENA AMARIS DEL REAL**
C.C. 1.090.372.172 de Cúcuta

Elaboró:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
SI. YORMAN ELIAS RAVELO PAIPA MECUC - GRUCO	TE. JULIO CESAR PEREIRA MUÑOZ Jefe Grupo Contratos MECUC	MY. NESTOR AMARU MEDINA BERMÚDEZ Jefe Administrativa MECUC	TE. RAY RENE RAMIREZ ROLDAN Asesor Jurídico MECUC

OFERTA ECONÓMICA

Teniendo en cuenta que el contrato se adjudicó por cumplimiento de las especificaciones técnicas y oferta conforme a las preguntas lista de precios que a continuación se relacionan, la cual el valor será aplicado al momento de facturar previa coordinación con los supervisores, así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VALOR A OFERTAR
1	DESAYUNO OPCIÓN 1: Porción de 120 grs arroz blanco, Arepa (60 gr de masa redonda, 12 cm de diámetro y 1 cm de grosor, huevos pericos (cebolla y tomate), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, café o chocolate en leche de 250 ml, juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	$ 25.000,00
2	DESAYUNO OPCIÓN 2: Porción de 120 grs de arroz blanco, huevos rancheros, dos rodajas de pan tajado, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora; café o chocolate en leche de 250 ml, un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	$ 25.000,00
3	DESAYUNO OPCIÓN 3: Porción de 120 grs de arroz blanco, 100 gr de carne, arepa asada, papas a la francesa o pan, un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una galleta.	1	$ 25.000,00
4	DESAYUNO OPCIÓN 4: SÁNDWICH DE POLLO: Pan baguette 110 grs de (20 cm), pollo desmechado 50 gr, lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 20 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.	1	$ 25.000,00
5	ALMUERZO OPCIÓN 1: POLLO APANADO Cuarto 1/4 pollo apanado; compuesto por (02) dos presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna - pernil - entre muslo - ala - pechuga). -Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según elección del supervisor. -Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado.	1	$ 30.000,00
6	ALMUERZO OPCIÓN 2: Porción de 150 grs arroz, 130 grs de chuleta de cerdo o pollo, principio frijoles o lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro o verde, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	$ 30.000,00
7	ALMUERZO OPCIÓN 3: Porción de arroz 150 grs, 130 gramos de pollo o res a la plancha, principio lentejas 100 grs, tajada de plátano maduro, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	$ 30.000,00
8	ALMUERZO OPCIÓN 4: Porción de arroz 150 grs, 130 grs de carne o pollo asado-apanado, principio papa guisada o alverjas 100 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	$ 30.000,00
9	ALMUERZO OPCIÓN 5: CARNE A LA LLANERA: contiene 200 grs de carne a la llanera, acompañada de 1 papa salada, 1 yuca cocida, 1 maduro frito,1 ají, 1 guacamole. Se sirve en plato desechable con sus cubiertos desechables y servilleta. Gaseosa o jugo en botella personal de 400 ml. (Plástico).	1	$ 40.000,00
10	ALMUERZO OPCIÓN 6: Pollo asado 1/4, compuesto por 2 presas que pueden contener una de las siguientes opciones pierna - pernil entre muslo, ala - pechuga, papa y arepa de 45 grs cada una, Porción de arroz 150 grs, gaseosa de 400 ml o agua de 600 ml., un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	$ 30.000,00
11	ALMUERZO OPCIÓN 7: LECHONA Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, alverja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. Cada porción debe tener 500gr de lechona. Dos (2) arepas de maíz blanco entre 30gr y 40 gr, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco (15 gramos), en empaque individual de marca reconocida. Una (1) bebida gaseosa, saborizada, carbonatada, refréscate y sin alcohol gaseosa en envase no retornable de 600ML sabores variados.	1	$ 30.000,00

12	ALMUERZO OPCIÓN 8: BANDEJA PAISA. Constituida por Arroz (130 gramos), fríjoles (180 gramos), huevo frito, plátano maduro (90 gramos), Carne molida (120 gramos), Chorizo (80 gramos), Chicharrón frito bien tostado (80 gramos), ó costilla (200 gramos), aguacate (30 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo de frutas naturales (12 onzas). Empaque primario: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar.	1	$ 33.000,00
13	ALMUERZO OPCIÓN 9: AJIACO Sopa de papa (350 ML), papa criolla (15 gramos), mazorca (90 gramos), pollo desmechado (180 gramos), guasca (50 gramos), crema de leche (30 gramos), alcaparras, arepa (80 gramos), aguacate (80 gramos), porción de arroz (100 gramos) y jugo natural (12 onzas) o gaseosa (12 onzas).	1	$ 30.000,00
14	CENA OPCIÓN 1: Porción de arroz 120 grs, 130 grs de costilla de cerdo ahumada, puré de papa, gaseosa de 400 ml o jugo de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, un dulce.	1	$ 32.000,00
15	CENA OPCIÓN 2: Porción de arroz 120 grs, 130 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito, frijoles o lentejas 100 grs, Gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.	1	$ 28.000,00
16	CENA OPCIÓN 3: Porción de arroz 120 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas, gaseosa de 400 ml o jugo hit de 500 ml sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, un juego de cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, una chocolatina de 12grs y/o galleta.	1	$ 28.000,00
17	REFRIGERIO OPCIÓN 1: PINCHO DE PECHUGA DE POLLO: Trozo de pechuga de pollo 150 grs a la parrilla cruzada con pincho, adobado con salsa BBQ, acompañado de una arepa pequeña, presentado en caja individual, servilleta y al vacío y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable.	1	$ 24.000,00
18	REFRIGERIO OPCIÓN 2: PERRO CALIENTE: salchicha americana, pan blanco, queso y ripio de papas, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400 ML., de diferentes sabores en envase no retornable	1	$ 22.000,00
19	REFRIGERIO OPCIÓN 3: DOS EMPANADAS DE CARNE O POLLO: de 180 gramos, incluye salsa, menta y servilleta. El producto debe estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.	1	$ 17.900,00
20	REFRIGERIO OPCIÓN 4: PASTEL DE HOJALDRE: de 150gr en varios sabores salados (pollo, carne, cordero), incluye salsa, menta y servilleta. El producto estar empacado en bolsa individual y jugo o gaseosa de 400ml, de diferentes sabores en envase no retornable.	1	$ 15.000,00
21	REFRIGERIO OPCIÓN 3: SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO, pan francés 110 grs de (20 cm), lechuga 30 gr, tomate 40 gr, queso 20 gr, jamón 40 gr, salsa 20 gr, acompañado de una fruta (manzana, mandarina, pera, granadilla, banano, etc., elección del supervisor), un jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, Incluye salsa, menta y servilleta.	1	$ 19.000,00
22	REFRIGERIO OPCIÓN 5: HAMBURGUESA Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos), Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la hamburguesa sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.	1	$ 24.000,00
23	Agua en botella 600ml	1	$ 3.140,00
24	Agua en botella 600ml con gas	1	$ 3.800,00
25	Agua con soda (o agua carbonatada)	1	$ 4.700,00

VIVERES			
26	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE: (mezcla de aceites vegetales comestibles: mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos de diferentes especies vegetales), botella plástica por 5000 centímetros cúbicos.	1	$ 56.800,00
27	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE: (producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la tabla 1 del artículo 3° de la resolución ministerio de protección social Nro. 148 de 2007, envasado en agua y/o aceiten vegetal, con la adición de sal, libre de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genere ganancia en el peso drenado; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración), frasco de lata peso neto por 1.705 gramos.	1	$ 109.000,00
28	LONJA DE BOCADILLO DE GUAYABA ROJA: (pasta solida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frio sin perder su forma y textura), lonja de 500 gramos.	1	$ 5.000,00
29	CALDO CON COSTILLA: (producto elaborado con mezcla de carne, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para el consumo humano), caja por 36 cubos (378 gr) peso mínimo 11 a 12 gramos por unidad.	1	$ 25.000,00
30	MAYONESA MAS BAJA EN CALORIAS: (Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies aditivos permitidos), frasco x 3770 gramos	1	$ 70.000,00
31	PULPA DE FRUTA: (Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído), bolsa por 1000 gramos.	1	$ 29.000,00
32	JAMONETA MOLDE DE CARNE: (Alimento cárnico procesado o molde mixto de carne de cerdo y pollo emulsificador y envasado herméticamente de baja acidez sometida a un proceso de esterilización con ingredientes aditivos permitidos), frasco de lata por 370 gramos.	1	$ 26.700,00
33	SALCHICHAS LARGA FRANKFURT: (Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de res, o cerdo, o dos de ellas. Con la adición de almidón de yuca, especias condimentos de uso permitido), frasco de lata peso neto 360 gramos 7 unidades	1	$ 16.700,00
34	SALCHICHAS VIENA: (Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de pollo. Con la adición de almidón de yuca, especias condimentos de uso permitido), frasco de lata peso neto 150 gramos 7 unidades.	1	$ 7.100,00
35	SALSA DE TOMATE: (Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum Esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, Vinagre cebollas, o especies aditivos permitidos), frasco plástico por 4.300 gramos.	1	$ 70.000,00
36	CONSERVAS DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE: (Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con liquido de cobertura coma salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles. ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración), frasco en lata por 425 gramos.	1	$ 10.000,00
37	CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE DE GIRASOL: (Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con liquido de cobertura coma salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles. ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración), frasco en lata por 425 gramos.	1	$ 13.000,00
38	POLLO FRESCO:(Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa. tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie Domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves deben ser entero sin vísceras), pollo fresco por 1000 gramos.	1	$ 19.200,00
39	CARNE DE RES FRESCA: (Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, cortes finos para asar, freír y a la plancha correspondientes al cuarto trasero y delantero de la res), carne de res fresca por 1000 gramos.	1	$ 54.200,00
40	CARNE DE CERDO FRESCA: (Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: cabeza de lomo, lomo limpio, chuleta, brazo, pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), carne de cerdo fresca por 1000 gramos.	1	$ 35.000,00
41	TOMATE CHONTO: (El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones), tomate chonto por 1000 gramos empacado en canastilla.	1	$ 11.400,00
42	PAPA BLANCA: (Genero: Solanum Tuberosum L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al genera Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta), papa bulto por 50 kilogramos.	1	$ 180.000,00

43	PAPA AMARILLA: (Genero: Solanum Tuberosum L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al genera Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta), papa bulto por 58 kilogramos.	1	$ 340.000,00
44	SALCHICHÓN CERVECERO: (Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido, se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada, sometido a tratamiento térmico, ahumado), 500 gramos.	1	$ 15.000,00
45	CARNE EN TROZO PARA GOULASH: (Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, carne para estofar o sudar de las cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, carne 80/20 porción de carne/ grasa), carne en trozo para gulasch por 1000 gramos.	1	$ 52.000,00
46	CARNE MOLIDA DE RES: (Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, Carne para estofar a sudar de las cortes coma: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero v cuarto trasero de la res, Carne 80/20 porción de carne/ grasa), carne molida de res por 1000 gramos.	1	$ 38.000,00
47	COSTILLA CARNUDA DE RES: (Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico), costilla carnuda de res por 1000 gramos.	1	$ 35.000,00
48	CARNE SOBREBARRIGA: (Corte de res que proviene del pecho y los músculos abdominales del animal), sobre barriga por 1000 gramos.	1	$ 49.000,00
49	LECHE ENTERA EN POLVO: (La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero caseína de la leche. bulto por 25 kilogramos	1	$ 650.000,00
50	CUBETA DE 30 HUEVOS DE GALLINA: Clase AA (Frescos) Grande AA: 60-66.9 gramos. (Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas yema y germen) huevos AA empacadas en cubetas cartón por 30 unidades.	1	$ 22.700,00
51	LECHE CONDENSADA: (Producto lácteo obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición características), sobre gel deportivo energizante por 30 gramos.	1	$ 15.000,00
52	ARVEJA VERDE SECA: (granos de la especie Pisan Sativa L, de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente verde pálido), bulto 50 kilos	1	$ 270.000,00
53	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA: (producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas con cubos de zanahoria, con adición de agua, azúcar, sal como liquido de gobierno, envasado en hojalata sometido a esterilización), frasco de lata peso neto por 3000 gramos.	1	$ 66.000,00
54	ARROZ: (es un grano cereal de la especie Orza Sativa L, perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel en cual se ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido), costal 25 kilos.	1	$ 140.000,00
55	REFRESCO DE AVENA MOLIDA: (la harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonable libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño), bolsa por 500 gramos.	1	$ 9.000,00
56	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO: (producto en polvo o granulado, preparado a partir de cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de su cubierta, mezcla con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión de instantánea), bolsa por 1.500 gramos.	1	$ 78.000,00
57	GALLETAS DE SODA: (producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano), paquete por 10 tacos contenido neto 805 gr. Porción por envase aprox. 34.	1	$ 28.700,00
58	FRIJOL BOLA ROJA: (conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus Spp y Vigna. Perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. el cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado), bulto por 25 kilogramos.	1	$ 390.000,00

59	HARINA PAN: (producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción molturación o molienda), bulto por 20 kilogramos.	1	$ 90.500,00
60	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA: (harina de trigo: principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común Triticum Esctivum o trigo ramificado, Triticum Compactum Host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el decreto Nro. 1944 de 1996), contenido neto bulto 50 kilogramos.	1	$ 226.000,00
61	LENTEJA: (grano procedente de la especie Lens Sculenta Moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirado a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95 mm (15/64"), bulto por 50 kilogramos.	1	$ 360.000,00
62	PAN PARA PERRO: (Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adici6n de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad la suavidad en toda su estructura), paquete por 12 unidades, contenido neto 780 gramos.	1	$ 18.000,00
63	PAN BLANCO TAJADO: (Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Pan horneado esponjoso con textura blanda y suave; ideal para desayunos, libre de grasas tras, libre de colesterol, vitamina a y c, hierro y calcio. Contenido neto 750 gramos 28 porciones aprox.	1	$ 10.000,00
64	ESPAGUETI FORTIFICADO: (Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum Durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano), bulto pasta larga por kilo x 12 unidades	1	$ 70.000,00
65	PASTA PARA SOPA: (Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum Durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano), bulto de pasta por 500 gr x 24 unidades	1	$ 70.000,00
66	SAL: (Producto final refinado constituido predominantemente por Na Cl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante a autocompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional), bolsa por 1000 gramos.	1	$ 4.000,00
67	PAN DE ARINA DE TRIGO TOSTADO CLASICO: (Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura crocante y aroma característico, generalmente tiene forma rectangular), contenido neto 210 gramos.	1	$ 10.000,00
68	PANELA: (Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones), panelón por 1.900 gramos c/u embalaje en caja por 10 unidades.	1	$ 90.000,00
69	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN: (Producto obtenido de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la caña de azúcar, elaborada en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, con alción de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social), paquete bolsa plástica 5.000 gramos.	1	$ 120.000,00
70	AZUCAR: (Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum Officlnarum L.) o de la remolacha azucarera (¡Beta VulgarS), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máxima 250 UI), azúcar blanco bulto por 50 kilogramos!	1	$ 290.000,00
71	CAFÉ TRADICIONAL TOSTADO Y MOLIDO: (Producto obtenido de la torrefacción del café verde semitostado posterior molienda o ambos), presentación en bolsa por 2.500 gramos.	1	$ 170.000,00
72	CEBOLLA LARGA: (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla larga por 1000 gramos.	1	$ 8.000,00
73	CEBOLLA CABEZONA: (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla cabezona roja por 1000 gramos.	1	$ 5.500,00
74	CEBOLLA CABEZONA: (Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado), cebolla cabezona blanca por 1000 gramos.	1	$ 5.500,00
75	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL: (Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, diferentes sabores, o con un sabor específico de acuerdo a como lo solicite el cliente), bebida hidratante en polvo tropical en sobre por 36 gramos (1/2 litro).	1	$ 2.800,00

76	BARRA DE PROTEINA: (Producto elaborado a partir de la mezcla de proteína, chocolate y aglutinantes, así: 10 gramos de proteína aislada de alto valor biológico, 1435 mg de bcaas, 1519 mg de glutamina, 618 mg de arginina, 2728 mg de aminoácidos esenciales, 7567 mg de aminoácidos, 1.5 gramos de maltodextrina (carbohidratos de cadena corta y cadena larga), 7.5 gramos de glucosa (carbohidrato de energía inmediata), 600 mg de miel de abeja, 35 mg de miel de abeja, 35 mg de sodio (baja en sodio), 3.54 gramos de maní, 1 gramo de fibra dietaría, isoflavonas v antioxidante), barra de proteína por 30 gramos.	1	$ 17.000,00
77	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE: (Es un alimento en gel que provee energía inmediata. diseñado para entregar en una porción la energía que se necesita cuando está realizando actividades de alta intensidad, sin necesidad de tener que ingerir demasiado líquido que pueda generar sensaciones incomodas en el estómago o problemas digestivos).	1	$ 13.000,00
78	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL: (Solución de electrólitos en forma de cloruro de sodio 207,6 mg, citrato de potasio 216 mg, citrate de sodio 94 mg, Gluconato de Zinc 6,1 mg, una carga glucosa anhidra 2,273 mg, ideal para la prevención de la deshidratación. Variedad de sabores), bebida hidratante de suero oral por 100 ml.	1	$ 5.800,00
79	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE: (Bebidas diseñadas para permitir a quien realice actividad física de alto rendimiento recuperar y rehidratarse simultáneamente durante el ejercicio), bebida deportiva hidratante y energizante por 30 gramos.	1	$ 5.800,00
80	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR: (Producto elaborado con mezcla de verduras deshidratadas o frescas, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consume humane), sobre 55 gramos.	1	$ 3.000,00
81	MAÍZ PIRA: granos de maíz pequeños aperitivo salado o dulce elaborado a base de algunas variedades especiales de maíz, bolsa por 500 gramos	1	$ 6.000,00
82	VINAGRE VINO TINTO: presentación botella de 3.000 ml	1	$ 18.000,00
83	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 MILÍMETROS: (Alimento desarrollado para mejorar las ingestas de proteínas en adultos y ancianos. Contiene 1.2 gramos de HMB equivalen a 1.5 gramos de CAHMB (B-hidroxi-B-metilbutirato de calcio), bebida nutricional de 237 milímetros.	1	$ 19.000,00

Se firma en Cúcuta, el: 10 MAR 2026

LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

Coronel **LIBARDO FABIO OJEDA ERASO**
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta

POR EL CONTRATISTA

SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S
NIT. 900.572.400-1
Representante legal **ANA MILENA AMARIS DEL REAL**
C.C. 1.090.372.172 de Cúcuta

Elaboró:
SI. YORMAN ELIAS RAVELO PAIPA
MECUC - GRUCO

Revisó:
TE. JULIO CESAR PEREIRA MUÑOZ
Jefe Grupo Contratos MECUC

Revisó:
MY. NESTOR AMARU MEDINA BERMÚDEZ
Jefe Administrativa MECUC

Revisó:
TE. RAY RENE RAMIREZ ROLDAN
Asesor Jurídico MECUC

CLAUSULA OCTAVA: SITIO DONDE SE REQUIERE PRESTAR EL SERVICIO.

Teniendo en cuenta que el contrato se adjudicó por cumplimiento de las especificaciones técnicas y oferta conforme a las preguntas lista de precios que a continuación se relacionan, los lugares que el contratista podrá realizar la preparación y entrega de los alimentos o víveres, de igual forma todo con previa coordinación con los supervisores, así:

CONVENIO DE RESTAURANTE

RAZÓN SOCIAL: PROTURNO LIMITADA PROMOCIONES TURISTICAS DEL NORTE LIMITADA.
NIT: 890502101-1
NOMBRE DEL LUGAR: HOTEL CASINO INTERNACIONAL-RESTAURANTE LAS GUACAS
DIRECCIÓN DEL LUGAR: CALLE 11 NO 2E-75 BARRIO CAOBOS

CONVENIO DE RESTAURANTE

RAZÓN SOCIAL: GRUPO RBM ASOCIADOS S.A.S.
NIT: 901.897.488-8
NOMBRE DEL LUGAR: POLLO ARABE CERO
DIRECCIÓN DEL LUGAR: AV 0 # 19-05 BARRIO BLANCO - CUCUTA

RAZÓN SOCIAL: GRUPO RBM ASOCIADOS S.A.S.
NIT: 901.897.488-8
NOMBRE DEL LUGAR: POLLO ARABE PATIOS
DIRECCIÓN DEL LUGAR: AV 10 # 18-36 BARRIO ONCE DE NOVIEMBRE - LOS PATIOS

RAZÓN SOCIAL: GRUPO RBM ASOCIADOS S.A.S.
NIT: 901.897.488-8
NOMBRE DEL LUGAR: POLLO ARABE LIBERTADORES
DIRECCIÓN DEL LUGAR: CALLE 2N # 14E-196 LC 01-08 BARRIO VILLA PRADO - CUCUTA

RAZÓN SOCIAL: GRUPO RBM ASOCIADOS S.A.S.
NIT: 901.897.488-8
NOMBRE DEL LUGAR: POLLO ARABE ATALAYA
DIRECCIÓN DEL LUGAR: MZ J5 LOTE 19 ATALAYA 1 - CUCUTA

RAZÓN SOCIAL: GRUPO RBM ASOCIADOS S.A.S.
NIT: 901.897.488-8
NOMBRE DEL LUGAR: POLLO ARABE VILLA
DIRECCIÓN DEL LUGAR: CL. 10 # 1-12-1 LOC. 1 Y 2 BARRIO VILLA ANTIGUA – VILLA DEL ROSARIO

RAZÓN SOCIAL: INVERSIONES RANCHO Y LEÑA S.A.S.
NIT: 901.143.340-1
NOMBRE DEL LUGAR: RANCHO & LEÑA ASADERO
DIRECCIÓN DEL LUGAR: CL 4 # 13E – 55 BARRIO COLSAG – CUCUTA

CONVENIO BODEGA

PROPIETARIO: JOHN FREDDY AYALA CEBALLOS
NIT: 13.452.445-0
NOMBRE DEL LUGAR: DODEGA AYALAS
DIRECCIÓN DEL LUGAR: CALLE 6 # 5 – 17 BARRIO LATINO – CUCUTA

El contratista, garantizo la entrega de los alimentos debidamente empacados de acuerdo a las especificaciones técnicas, al área metropolitana de Cúcuta (urbana y rural) y en las 46 instalaciones físicas policiales de los municipios del Departamento de Policía Norte de Santander conforme se expone a continuación.

de igual garantiza que si es requerido otro restaurante o bodega en unos de los municipios antes nombrados en el contrato o algún otro municipio que no haya sido mencionado, en todo caso según requerimientos del supervisor, de acuerdo a la necesidad de servicio y debe ser previamente aprobados por los supervisores del contrato.

Se firma en Cúcuta, el: 10 MAR 2026

LA POLICÍA METROPOLITANA DE CÚCUTA

Coronel **LIBARDO FABIO OJEDA ERASO**
Comandante Policía Metropolitana de Cúcuta

POR EL CONTRATISTA

SINERGIA E INNOVACIÓN S.A.S
NIT. 900.572.400-1
Representante legal **ANA MILENA AMARIS DEL REAL**
C.C. 1.090.372.172 de Cúcuta

Elaborado:	Revisó:	Revisó:	Revisó:
SI. YORMAN ELIAS RAVELO PAIPA MECUC - GRUCO	TE. JULIO CESAR PEREIRA MUÑOZ Jefe Grupo Contratos MECUC	MY. NESTOR AMARU MEDINA BERMÚDEZ Jefe Administrativa MECUC	TE. RAY RENE RAMIREZ ROLDAN Asesor Jurídico MECUC