MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO PN MEPOY No. 90-7-10036-26, CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN Y LA SOCIEDAD GRUPO PIO PIO SAS NIT. 900703966-1, REPRESENTANTE LEGAL FRANCISCO ANTONIO FERNANDEZ ROJAS IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANÍA 10.292.433 EXPEDIDA EN POPAYÁN, CUYO OBJETO ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL VINCULADO A LOS DIFERENTES APOYOS, ACTIVIDADES ESPECIALES, MANIFESTACIONES Y ACCIONES DEL PLAN DEMOCRACIA QUE SE DESARROLLEN EN EL COMANDO DE REGIÓN DE POLICÍA NÚMERO CUATRO, DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAUCA, POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN, ESPECIALIDADES Y DEMÁS UNIDADES QUE DEPENDAN ADMINISTRATIVAMENTE DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN

Entre los suscritos, de una parte la POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN, quien actúa a través de su representante legal o su delegado, quien en adelante se denominará la POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN - CONTRATANTE, y por la otra parte, 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 la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, el cual se aplicara en adelante b) Que al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con la respectiva apropiación presupuestal que respalda el presente compromiso. c) Que el presente contrato se deriva de un proceso de selección abreviada de conformidad con el artículo No. 2, numeral 2 literal "b" de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con la sección I Subsección II del Decreto 1082 de 2015." d) La POLICÍA NACIONAL designara un supervisor para el presente contrato, el cual mantendrá comunicación con el CONTRATISTA, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 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 de 2015), es procedente la celebración del mismo, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: ***PRIMERA - OBJETO***: El objeto del presente contrato es la "*PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL VINCULADO A LOS DIFERENTES APOYOS, ACTIVIDADES ESPECIALES, MANIFESTACIONES Y ACCIONES DEL PLAN DEMOCRACIA QUE SE DESARROLLEN EN EL COMANDO DE REGIÓN DE POLICÍA NÚMERO CUATRO, DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAUCA, POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN, ESPECIALIDADES Y DEMÁS UNIDADES QUE DEPENDAN ADMINISTRATIVAMENTE DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN.* ***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 los servicios requeridos 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*", el cual hace parte integral del presente documento. PARÁGRAFO: Todos los precios aquí contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio están incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución del presente contrato y la utilidad

razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptarán solicitudes de reajustes, fundamentados en estas circunstancias. ***CUARTA - FORMA DE PAGO***: La forma de pago es la descrita en el anexo No.1 "*DATOS DEL CONTRATO*, el cual hace parte integral del presente documento. ***QUINTA - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL***: El presente contrato está amparado por el certificado de disponibilidad presupuestal que se indica en el anexo No.1 "*DATOS DEL CONTRATO*", el cual hace parte integral del presente documento. ***SEXTA - PLAZO DE EJECUCIÓN***: El plazo de ejecución del contrato es el señalado en el Anexo No.1 "*DATOS DEL CONTRATO*" el cual hace parte integral del presente documento. PARAGRAFO: En caso de requerirse prórroga del presente contrato, ésta deberá solicitarse a la entidad como mínimo diez (10) días antes de su vencimiento. ***SÉPTIMA - VIGENCIA***: La Vigencia del presente contrato será igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses adicionales para su liquidación, como se establece en el anexo No.1 *"DATOS DEL CONTRATO"*, el cual hace parte integral del presente documento o las prórrogas si las hubiere. ***OCTAVA - LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO***: El lugar de prestación del servicio será el establecido en el anexo No.1 "*DATOS DEL CONTRATO*", en concordancia con los precios ofertados por el contratista dentro de su propuesta presentada en el presente proceso. ***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 para el adecuado desarrollo del contrato. ***DÉCIMA - OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA***: El contratista adquiere las siguientes obligaciones durante la ejecución del contrato, así: 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 NACIONAL** 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 UNIDAD EJECUTORA 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 Popayán 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 NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado. 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.) Cumplir con buenas prácticas en materia ambiental. Teniendo 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.) Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID. 13.) 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. 14.) Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual. ***DÉCIMA PRIMERA - DERECHOS DE LA POLICÍA NACIONAL***: 1.) Supervisar el desarrollo y ejecución del presente contrato y acceder a los documentos e información que soportan la labor del CONTRATISTA. 2.) Solicitar y recibir información técnica respecto de los servicios a proveer y demás del CONTRATISTA en desarrollo del objeto del presente contrato. ***DÉCIMA SEGUNDA - OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL***: 1.) Poner a disposición del CONTRATISTA los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado. 2.) Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la POLICÍA NACIONAL mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA. 3.) Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. 4.) Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico. 5.) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. 6.) Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. 7.) Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. 8.) Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del CONTRATISTA en desarrollo del objeto del contractual. 9.) Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales. 10.) Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos. ***DÉCIMA TERCERA - RESERVA DEL PRESENTE CONTRATO***: El CONTRATISTA se obliga para con la POLICÍA NACIONAL a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación reservada, todos los aspectos que conozca en el cumplimiento del presente contrato, así como los asuntos técnicos e instalaciones de la POLICÍA NACIONAL, conocidos o que llegaren a ser conocidos por el CONTRATISTA, durante el desarrollo con posterioridad a la ejecución del contrato. ***DÉCIMA CUARTA - MECANISMO DE COBERTURA DEL RIESGO A CARGO DEL CONTRATISTA***: Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción 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 METROPOLITANA DE POPAYÁN, uno cualquiera de los mecanismos de cobertura de riesgo establecidos en el Decreto 1082 de 2015, que cubra los siguientes riesgos: a) DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y SEIS (6) MESES MÁS, contados a partir de la suscripción del contrato, se deben incluir las prórrogas si las hubiere. b) DE CALIDAD DEL SERVICIO: Por el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y SEIS (6) MESES MÁS, contados a partir de la suscripción del contrato, se deben incluir las prórrogas si las hubiere. c) NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por el cinco (5%) del valor total del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y DOS (02) AÑOS Y SEIS (6) MESES MÁS, contados a partir de la suscripción del contrato, se deben incluir las prórrogas si las hubiere. 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 de 2015. PARÁGRAFO TERCERO: Las pólizas no expirarán por falta de pago de la prima o revocatoria unilateral. 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 de 2015. ***DÉCIMA QUINTA - INDEMNIDAD***: El CONTRATISTA al cual se acepte la oferta presentada dentro del presente proceso de contratación, se obliga a mantener indemne a la Policía Metropolitana de Popayán de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones. ***DÉCIMA SEXTA - SANCIONES***: a) MULTAS - La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 - las partes acuerdan que la POLICÍA, mediante acto administrativo, hará efectivas multas sucesivas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0,2%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días calendario, que se descontara del saldo que le adeuda a la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella. b) En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890 – las partes acuerdan que la POLICÍA, mediante acto administrativo, afectará al CONTRATISTA con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la cámara de comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 6° de la ley 1150 de 2007. Un cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato 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 o adiciones, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización y ejecución. C) PENAL PECUNIARIA: De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del código civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL CONTRATISTA pagará a la POLICÍA, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato, que no supere el porcentaje señalado. 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 el literal a) del presente artículo. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en el presente contrato. PARÁGRAFO - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva. ***DECIMA SEPTIMA - 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 por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el CONTRATISTA no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. La POLICÍA, hará efectivo el valor de la pena pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el CONTRATISTA devolverá a la POLICÍA 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 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 de 1993, 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 es la indicada en el anexo No.1 *"DATOS DEL CONTRATO"* ***VIGESIMA - CESIONES Y SUBCONTRATOS: El CONTRATISTA***: no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita de la POLICÍA, 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 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 lo señalado en el artículo 59 de la Ley 1563 de 2012, ***VIGÉSIMA CUARTA - PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN***: Para el perfeccionamiento y legalización del presente contrato se requiere de las firmas de las partes y el correspondiente registro presupuestal, para el inicio de su ejecución se requiere de la aprobación por parte de la POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYAN del mecanismo de cobertura de riesgos, constituido por parte del CONTRATISTA, así mismo de la respectiva acta de inicio aprobada por el ordenador del gasto, supervisor del contrato y contratista, PARÁGRAFO.- Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y entrega de una copia del mismo al CONTRATISTA, este está obligado a constituir la garantía única, dentro de ese mismo término, deberá presentar los soportes de los mecanismos de cobertura de los riesgos en la oficina de contratos de la Policía Metropolitana de Popayán. Las sanciones que ocasionen su no pago oportuno y la no entrega de los respectivos documentos a la POLICÍA dentro del término antes fijado, serán a cargo del CONTRATISTA, ***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.) El pliego de condiciones definitivo y adendas 2.) Propuesta del contratista en aquellas partes aceptadas por la POLICÍA 3). Anexos del contrato. 4.) Documentos que suscriban las partes. ***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, si hubiere lugar a ello. ***VIGÉSIMA SÉPTIMA - LIQUIDACIÓN***: El presente contrato se podrá liquidar de conformidad con lo señalado en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993, artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 de la Policía Nacional. ***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 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 la ciudad de Popayán - Cauca, para constancia de lo anterior, se firma en un (1) original en Popayán a los, 05 MAR 2026.

LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN

Coronel **GERMAN ALFONSO MANRIQUE CORNEJO**
Comandante Policía Metropolitana de Popayán

CONTRATISTA

FRANCISCO ANTONIO FERNANDEZ ROJAS
Identificado con cedula de ciudadanía No. 10.292.433 expedida en Popayán
Representante legal del GRUPO PIO PIO SAS, NIT. 900703966-1

Elaborado por: SI. Stiven Villegas Ceron
Revisó y Aprobó: IT. Clara Elizabeth Benavides Cuaspud
ST. Luis Felipe Sequeda Sequeda
CT. Karina Andrea Gómez Cuevas
CR. Jeyson Haird López Puerto

Fecha Elaboración: 05/03/2026
Ubicación: D:\Informacion 2026

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO PN MEPOY No. 90-7-10036-26, CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN Y LA SOCIEDAD GRUPO PIO PIO SAS NIT. 900703966-1, REPRESENTANTE LEGAL FRANCISCO ANTONIO FERNANDEZ ROJAS IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANÍA 10.292.433 EXPEDIDA EN POPAYÁN, CUYO OBJETO ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL VINCULADO A LOS DIFERENTES APOYOS, ACTIVIDADES ESPECIALES, MANIFESTACIONES Y ACCIONES DEL PLAN DEMOCRACIA QUE SE DESARROLLEN EN EL COMANDO DE REGIÓN DE POLICÍA NÚMERO CUATRO, DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAUCA, POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN, ESPECIALIDADES Y DEMÁS UNIDADES QUE DEPENDAN ADMINISTRATIVAMENTE DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN

ANEXO. No. 1
DATOS DEL CONTRATO

CONTRATO	90-7-10036-26
CONTRATANTE	POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN – NIT. 900.593.683-9
REPRESENTANTE LEGAL	Coronel GERMAN ALFONSO MANRIQUE CORNEJO
CÉDULA DE CIUDADANÍA	79.691.769 expedida en Bogotá D.C.
CARGO	Comandante de la Policía Metropolitana de Popayán
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución 00011 del 02 de enero de 2025 emanada por la Dirección General de la Policía Nacional
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución 001400 del 22 de octubre del 2025 emanada por el Ministerio de Defensa Nacional
CONTRATISTA	**CONTRATISTA:** GRUPO PIO PIO SAS **NIT**. 900703966-1 **DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** C.C. 10.292.433 expedida en Popayán **REPRESENTANTE LEGAL:** FRANCISCO ANTONIO FERNANDEZ ROJAS **CIUDAD NOTIFICACIÓN:** Popayán (Cauca) **DIRECCIÓN:** Calle 6 No. 8 - 67 **TELÉFONO:** 8205000 - 3163810138 **E-MAIL:** gerencia@piopio.com.co
CONSIDERANDOS	Que el presente contrato se deriva del proceso número PN MEPOY SA MC 031 DE 2026
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato estará a cargo de los funcionarios que más adelante se relacionan, así: ❖ Para el presupuesto asignado a la Policía Metropolitana de Popayán, estará a cargo del **Jefe del Grupo Logístico de la Policía Metropolitana de Popayán**. ❖ Para el presupuesto asignado al Departamento de Policía Cauca, estará a cargo del **Jefe Administrativo del Departamento de Policía Cauca**. ❖ Para el presupuesto asignado al Comando Región de Policía Número Cuatro, estará a cargo del **Responsable Logístico del Comando de Región de Policía Número Cuatro.** O quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quienes verificarán 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 del 2018. En concordancia con las siguientes funciones:

A. De carácter administrativo:

1. Acopiar la documentación producida en la etapa previa al contrato, con el propósito de contar con la mayor información sobre el origen del mismo.
2. Efectuar el acompañamiento del contratista, colaborándole en todos aquellos aspectos que dependan de la entidad, sirviéndole de canal de comunicación con las dependencias, evitando que sus decisiones interfieran injustificadamente en las acciones y actividades del contratista.
3. Exigir al contratista la ejecución oportuna e idónea del objeto contratado.
4. Verificar que existan los permisos y licencias necesarios para la ejecución del contrato.
5. Llevar control sobre la correspondencia que se produzca con el contratista, durante la ejecución del contrato con el fin de que la administración intervenga oportunamente frente a las solicitudes presentadas.
6. Organizar la documentación que se genere durante la ejecución del contrato, manteniéndola a disposición de los interesados y remitir copia de la misma al grupo de contratos o a la dependencia que haga sus veces.
7. Programar y coordinar según corresponda reuniones periódicas para analizar el estado de ejecución y avance del contrato o convenio.
8. Exigir el cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, salud ocupacional y ambiental que sean aplicables.
9. Llevar control sobre la ejecución y cumplimiento cabal de las obligaciones asumidas por razón del contrato o convenio celebrado, informando en forma periódica a la dependencia encargada de contratos, la forma en que las prestaciones originadas en el contrato se vienen cumpliendo.
10. Expedir las certificaciones que se requieran para efectos de trámites administrativos, sobre la ejecución del contrato o convenio a su cargo.
11. Requerir por escrito al contratista cuando quiera que éste no ejecute, o ejecute indebida o tardíamente las obligaciones surgidas del acuerdo negocial o convencional.
12. Informar en forma inmediata y por escrito a la dependencia encargada de contratos, cualquier anomalía en la ejecución del contrato indicando la actividad desplegada en materia del control de ejecución del contrato, con el fin de poner a consideración la procedencia de la aplicación de las sanciones previstas en el acuerdo.

B. De carácter técnico:

1. Verificar y aprobar la localización de los trabajos y de sus condiciones técnicas para iniciar y desarrollar el contrato. Constatar, según sea el caso, la existencia de planos, diseños, estudios, cálculos especificaciones y demás consideraciones técnicas que estime necesarias.
2. Verificar que el contratista suministre y mantenga el personal o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas y exigir su reemplazo cuando se estime necesario.
3. Estudiar y analizar los requerimientos de carácter técnico que no impliquen modificaciones al contrato. En caso de que se requiera modificaciones estas deberán someterse a consideración del respectivo ordenador, previo concepto del supervisor/interventor.
4. Controlar el avance del contrato con base en el cronograma previsto y recomendar los ajustes que se considere pertinentes.
5. Controlar e inspeccionar permanentemente la calidad de la obra, equipos materiales, bienes, insumos y productos. En cumplimiento a lo anterior ordenará y supervisará los ensayos o pruebas necesarias para el control de los mismos.

6. Verificar, cuando sea del caso, el reintegro a la entidad de los equipos, elementos y documentos suministrados por ella, constatando su estado y cantidad.
7. Abrir y llevar el libro o bitácora para registrar en él las novedades, órdenes e instrucciones impartidas durante el plazo de ejecución del contrato.
8. Certificar el cumplimiento del contrato en sus diferentes etapas de ejecución.
9. Exigir que los bienes, servicios u obras contratados se ajusten a los requisitos previstos en las normas técnicas obligatorias y a las especificaciones y características consignadas en el respectivo contrato.
10. Verificar la entrega de los bienes, obras o servicios de conformidad con las estipulaciones contractuales, suscribiendo el acta de recibo correspondiente o expidiendo las constancias de prestación del servicio a satisfacción.
11. Expedir la constancia de correcto funcionamiento de los bienes entregados e instalados por el contratista, cuando el objeto del contrato determine tal obligación.

C. De carácter Financiero:

1. Constatar que el contratista cumpla con los requisitos para la entrega del anticipo pactado y verificar su correcta inversión. Para este efecto, deberá exigir, según corresponda, la presentación del programa de utilización de personal y equipos durante la ejecución del contrato, el programa de flujo de fondos del contrato y el programa de inversión del anticipo.
2. Controlará y manejará en forma conjunta con el contratista, la cuenta bancaria separada, que se abra a nombre de éste y de la entidad, para la administración de los recursos entregados al contratista a título de anticipo en aquellos contratos cuyo monto sea superior al 50% de la menor cuantía. (en caso que aplique).
3. Revisar las solicitudes de pago formuladas por el contratista y llevar el registro cronológico de los mismos al igual que de las deducciones y ajustes efectuados.
4. Informar a la dependencia encargada de contratos o la que haga sus veces, la existencia de situaciones que incidan o alteren el equilibrio económico o financiero del contrato, con el fin de que se analice la situación y de ser procedente se adopten los mecanismos para la actualización o revisión de precios.
5. Verificar que el contrato esté debidamente soportado con los recursos presupuestales requeridos, informando a la dependencia de contratos o a la que haga sus veces, para que se soliciten las disponibilidades presupuestales que se requieran.

D. De carácter legal:

1. Una vez suscrito el contrato, verificar con la dependencia encargada de contratos o la que haga sus veces, la constitución y aprobación de las garantías exigidas y velar durante el tiempo de ejecución del contrato, que las mismas permanezcan vigentes. En el evento de constatar que las garantías requeridas en el respectivo contrato no se han otorgado, exigir su constitución.
2. Velar por el cumplimiento de las obligaciones laborales que se generen con ocasión del contrato.
3. Analizar las reclamaciones que presente el contratista y formular las recomendaciones a que haya lugar.

	4. Suscribir las actas que se requieran de acuerdo con la naturaleza y objeto del contrato, incluida el acta de iniciación del convenio o contrato, cuando tal trámite haya sido previsto en el acuerdo contractual o convencional, remitiendo copia a la dependencia encargada de contratos o la que haga sus veces. 5. Preparar con el contratista, dentro del plazo señalado en el acuerdo, el acta de liquidación del contrato y proyectar la liquidación unilateral del mismo, cuando las circunstancias así lo exijan. Documentos que deberá remitir a la dependencia de contratos para su revisión, ajustes y trámite que corresponda y en el que indicará, además de las generalidades propias de la liquidación, los pagos efectuados al contratista y los saldos a favor de éste o de la entidad. 6. Emitir concepto por escrito sobre la viabilidad, conveniencia y pertinencia de la adición del contrato, su prorroga, modificaciones, suspensiones, cesiones o cualquier otra eventualidad contractual, emitiendo el concepto técnico que le corresponda. El escrito respectivo deberá allegarse a la dependencia de contratos o la que haga sus veces, con una antelación no inferior a cinco días hábiles de la fecha de vencimiento del plazo de ejecución del contrato, con el fin de que se adelanten los trámites a que haya lugar. 7. Rendir los informes que le sean requeridos y los que se hayan previsto en el contrato o convenio. 8. Abstenerse de impartir órdenes verbales o suscribir documento que modifiquen o alteren las condiciones pactadas en el contrato, prerrogativa que sólo corresponde al ordenador. 9. Comunicar a la dependencia encargada de contratos o la que haga sus veces, en forma oportuna cualquier situación que no haya sido posible solucionar en su condición de supervisor / interventor con el contratista a fin de que sea considerada y se adopten las medidas que sean del caso. 10. Verificar que el contratista cumpla con las obligaciones de carácter laboral con el personal que emplee para la ejecución del contrato y las relativas a los aportes al sistema de seguridad social integral y el pago de los aportes parafiscales. 11. Para las interventorías de los contratos de obra, además de las funciones establecidas en esta resolución y en el respectivo contrato el supervisor/ interventor deberá dar cumplimiento a lo señalado en el Decreto 2090 de 1989 y demás normas que regulen la materia. 12. Las demás que de acuerdo con la naturaleza del contrato y las disposiciones contractuales y legales le correspondan. Las funciones serán cumplidas de conformidad con la adecuación de las mismas a la modalidad y naturaleza del contrato o convenio de que se trate. Aunado a lo anterior deberá: 1. Firmar acta de inicio (en caso de que aplique). 2. Presentar el informe de supervisión en el formato establecido en suite visión empresarial (SVE), denominado "INFORME SUPERVISORES SEGUIMIENTO CONTRACTUAL" código "2BS-FR-0019", a la Oficina del Grupo de Contratos MEPOY, dentro de los primeros 5 días de cada mes, con la respectiva facturación que refleje la ejecución del mes reportado, así mismo deberá realizar la publicación del informe en la plataforma SECOP II, exponiendo de manera detallada el seguimiento a la ejecución y/o situaciones especial en desarrollo de la ejecución.

3. Revisar y constatar la entrega de los bienes o servicios contratados, mediante actas de entrega y recibido; verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y el suministro de los documentos necesarios, para el trámite administrativo de registro contable e ingreso a los inventarios de la Policía Nacional – Dirección Administrativa y Financiera. Expedir constancia de recibido a satisfacción en el formato alojado en la suite visión empresarial (SVE), denominado "CONSTANCIA DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN" asociado al código "2BS-FR-0045".
4. Tan pronto finalice el plazo de ejecución y opere el cumplimiento de las obligaciones contractuales, deberá rendir por escrito (físico) un informe pormenorizado (informe final) de la manera en que acaeció la ejecución contractual (incluyendo registro fotográfico en el evento de que aplique), dirigido a la ordenación del gasto, debidamente radicado a través del gestor de documentos policiales (GEPOL).
5. El proyecto de acta de liquidación deberá ser presentado dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la fecha de finalización del plazo de ejecución del acuerdo de voluntades, resaltando que la información consignada en el proyecto de liquidación debe ser completa, veraz, transparente, oportuna, verificable, comprensible, precisa e idónea en relación a la manera en que se surtió la ejecución del contrato o de la orden de compra, resaltando que el inciso tercero del artículo 60 de la Ley 80 de 1993, prevé "(...) En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo.(...)".
6. Cumplir a cabalidad con los lineamientos y parámetros establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, mediante la circular externa 016 del 09/03/2021, por medio de la cual se implementa el "Modelo de Recepción de Factura de Venta, Notas Débito y Notas Crédito" con aplicación "obligatoria" a partir del 01 de abril del 2021.

NOTA UNO: En caso de situaciones administrativas tales como vacaciones, excusa, permisos, comisiones, etc., que afecten el ejercicio de las funciones de supervisor, deberá informar y elevar oportunamente por escrito a la ordenación del gasto, la solicitud motivada donde se indique cargo, grado, nombres y apellidos de quien asumiría la supervisión del acuerdo de voluntades, especificando si designación a realizar es provisional (período de tiempo determinado) o definitiva, a efectos de proceder a realizar la nueva designación de la supervisión.

CLAUSULA PRIMERA. - OBJETO

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL VINCULADO A LOS DIFERENTES APOYOS, ACTIVIDADES ESPECIALES, MANIFESTACIONES Y ACCIONES DEL PLAN DEMOCRACIA QUE SE DESARROLLEN EN EL COMANDO DE REGIÓN DE POLICÍA NÚMERO CUATRO, DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAUCA, POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN, ESPECIALIDADES Y DEMÁS UNIDADES QUE DEPENDAN ADMINISTRATIVAMENTE DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50192600	Alimentos Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Acompañamientos preparados	Acompañamientos preparados
91111603	Servicios personales y domésticos	Asistencia doméstica y personal	Asistencia y cuidado del hogar	Servicio de cocina o preparación de comidas
90101604	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y catering /servicios de comidas y bebidas)	Servicio de banquetes y catering	Servicios de cáterin en la obra o lugar de trabajo

CLAUSULA TERCERA. - VALOR

El valor total estimado corresponde a OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES CINCUENTA Y OCHO MIL PESOS ($ 876.058.000,00) moneda legal incluido el valor del IVA, y demás impuestos de Ley, discriminados así:

ÍTEM	RUBRO / PROYECTO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	REC	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, CON IVA, EXENTO DE IVA O EXCEPTUADO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO CON IVA, EXENTO DE IVA O EXCEPTUADO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	02-02-02-006-003-03	MEPOY	SUMINISTRO REFRIGERIO Y ALIMENTACIÓN	10	SERVICIO	$ 300.000.000,00	$ 300.000.000,00
2			SUMINISTRO REFRIGERIO Y ALIMENTACIÓN (PLAN DEMOCRACIA)			$ 221.058.000,00	$ 221.058.000,00
3		DECAU	SUMINISTRO REFRIGERIO Y ALIMENTACIÓN	10	SERVICIO	$ 300.000.000,00	$ 300.000.000,00
4		REGI4	SUMINISTRO REFRIGERIO Y ALIMENTACIÓN	10	SERVICIO	$ 55.000.000,00	$ 55.000.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							**$ 876.058.000,00**

CLAUSULA CUARTA - FORMA DE PAGO

El contratante se obliga a pagar el valor total del presente contrato en PAGOS PARCIALES, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura original acompañada de constancia de recibo a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del contrato suscrita por el supervisor del contrato, entrada al almacén de intendencia de la Policía Metropolitana de Popayán (si aplica) y acreditación del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, documentos que deben ser tramitados al Grupo de Contratos del Área Administrativa de la Policía Metropolitana de Popayán por parte del supervisor del contrato, donde de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 Derecho a Turno se le asignará el respectivo turno de pago. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos para 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 24, los pagos contra entrega se realizarán dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad presupuesto anual mensualizado de caja, autorizado por la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional.

PARÁGRAFO PRIMERO: CUENTA PARA PAGOS Los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán a la cuenta que se indica en los considerandos, a favor del CONTRATISTA, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos treinta (30) días de anticipación. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de Ley.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El supervisor deberá presentar informes de ejecución del contrato mensualmente si este aplica al Grupo de contratos de la Policía Metropolitana de Popayán o en su defecto un informe de ejecución si este es en una sola entrega al momento del trámite de pago.

PARÁGRAFO TERCERO: Los pagos se realizarán en (PAGOS PARCIALES) en moneda legal colombiana, para lo cual el supervisor del contrato deberá informar por escrito a la oficina de contratos antes de terminar el contrato para proceder a realizar el pago.

Si los documentos en referencia son devueltos por la POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

	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 o facturas a la POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN. **NOTA 1:** La Factura Electrónica deberá ser remitida al correo electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacieda.gov.co y en las observaciones y/o notas de la factura ingresar los siguientes datos *"#$16-01-01-M12; número contrato; correo supervisor#$"*. **NOTA 2:** El contratista deberá anexar la siguiente documentación: • Registró único tributario (RUT) actualizado con la actividad económica del contrato • Certificado juramentado del pago de seguridad social y parafiscales, si está firmado por el revisor fiscal o contador deberá acompañarse de tarjeta profesional y certificado de antecedentes de la junta central de contadores • Planilla de pago de seguridad social y parafiscales • Soporte de pago o consignación de seguridad social y parafiscales • Insertar en la plataforma SECOP 'II las facturas generadas para pago. **NOTA 3:** las personas naturales deberán cumplir con lo establecido en la Ley 2277 de 2022 artículo 89, pago de seguridad social por los ingresos recibidos. Los pagos se harán a la siguiente cuenta: **NOMBRE BENEFICIARIO:** GRUPO PIO PIO SAS **BANCO**: BANCO CAJA SOCIAL **TIPO DE CUENTA:** CORRIENTE **NUMERO DE CUENTA:** 21004001684
CLAUSULA QUINTA. - APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	Que existen los recursos libres y disponibles de afectación para el desarrollo del presente proceso amparado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal número **3026** de fecha **05/02/2026**, expedido por el Jefe de Presupuesto de la Policía Metropolitana de Popayán.
CLAUSULA SEXTA. - PLAZO	El contrato tendrá un plazo de ejecución hasta el 25 de diciembre de 2026, contados a partir de la notificación del oficio de Inicio, previo cumplimiento de los requisitos de legalización (firma del contrato), perfeccionamiento (registro presupuestal y aprobación de pólizas) entregada por el contratista a la Oficina de Contratos de la Policía Metropolitana de Popayán, de manera física en original con su recibo de pago y amparos en presupuesto y tiempo de conformidad con el objeto y valor del contrato.
FORMA DE EJECUCIÓN	El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de TRACTO SUCESIVO, de acuerdo a la necesidad establecida por la institución, previa coordinación con los supervisores del contrato.
CLAUSULA OCTAVA: LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	La ejecución del contrato se realizará en la ciudad de Popayán – Cauca, en instalaciones del contratista que resulte favorecido con la adjudicación del proceso y en los lugares donde determine los supervisores del contrato, de acuerdo a los requerimientos, necesidades y servicios policiales de la institución, teniendo en cuenta lo siguiente: **NOTA 1**: Para la ejecución del presupuesto asignado al Departamento de Policía Cauca, se requiere que se garantice la prestación del servicio en la totalidad de los municipios que conforman el Departamento del Cauca. **NOTA 2:** Para la ejecución del presupuesto de la Policía metropolitana de Popayán, se requiere que se garantice la prestación del servicio en la totalidad de los municipios que conforman de la Policía Metropolitana de Popayán.

	NOTA 3: Para la ejecución del presupuesto de la Región de Policía Número Cuatro, se requiere que se garantice la prestación del servicio en las ciudades de Cali, Palmira, Pasto y Popayán. **NOTA 4**: Para los servicios de alimentación y refrigerios objeto del presente proceso, fuera de la ciudad de Popayán – Cauca, se autoriza la subcontratación por parte del contratista, con personas naturales y/o jurídicas que cumplan con los requisitos de Ley, para el funcionamiento del establecimiento comercial y que garanticen el cumplimiento de la ejecución del contrato, sosteniendo los precios ofertados, el cumplimiento a las condiciones técnicas mínimas y adicionales del contrato.
CLAUSULA DECIMA NOVENA - MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos

LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN

Coronel **GERMAN ALFONSO MANRIQUE CORNEJO**
Comandante Policía Metropolitana de Popayán

CONTRATISTA

FRANCISCO ANTONIO FERNANDEZ ROJAS
Identificado con cedula de ciudadanía No. 10.292.433 expedida en Popayán
Representante legal del GRUPO PIO PIO SAS, NIT. 900703966-1

Elaborado por: SI. Stiven Villegas Ceron
Revisó y Aprobó: IT. Clara Elizabeth Benavides Cuaspud
ST. Luis Felipe Sequeda Sequeda
CT. Karina Andrea Gómez Cuevas
CR. Jeyson Haird López Puerto

Fecha Elaboración: 05/03/2026
Ubicación: D:\Informacion 2026

ANEXO No. 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

CONDICIONES TECNICAS MINIMAS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
1	DESAYUNO TIPO 1	1 porción de arroz por 150 gr. 200 gr de huevos pericos, 1 pan de 150 gr, café negro en leche y/o jugo 200 ml.
2	DESAYUNO TIPO 2	1 tamal de pipián, 1 porción de arroz por 150 gr. 1 pan, chocolate de 90 ml o jugo 250 ml.
3	DESAYUNO TIPO 3	Huevos revueltos con jamón 150 gr, porción de arroz 100 gr, variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml. o jugo natural 200 ml.
4	DESAYUNO TIPO 4	2 chorizos santa rósanos 150 gr, porción de arroz 100 gr, variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml. o jugo natural 200 ml.
5	DESAYUNO TIPO 5	Changua, caldo a base de leche, huevos, mantequilla y salteado de perejil, acompañado de tostada y chocolate de 90 ml.
6	DESAYUNO TIPO 6	Omelette colombiano: tortilla a base de huevo, rellena de chorizo santarrosano, hogao, queso, café con leche o chocolate 90ml.
7	DESAYUNO TIPO 7	Huevos benedictos, 2 huevos pochados, espinaca, tomate, tocineta, queso y pan molde, acompañado de salsa especial. Y café con leche 90ml o jugo natural 200ml.
8	ALMUERZO TIPO 1	Porción de arroz por 150 gr, carne asada 300 gr (res, cerdo) o pollo sudado 300 gr (pechuga, muslo o contra muslo) 2 papas al vapor por 75 gr, c/u, ensalada 125 gr, un jugo o gaseosa en envase no retornable de 400 ml.
9	ALMUERZO TIPO 2	½ pollo asado peso mínimo de 480 a 550 gramos, porción de papa pastusa al vapor mínimo (04) unidades, sobre de salsa de tomate, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml, guantes.
10	ALMUERZO TIPO 3	Almuerzo ejecutivo que contenga: Porción de sopa, crema o fruta, Bandeja con porción de arroz de 100 gramos, proteína de 250 gramos (res, pollo, cerdo o pescado); variedad de acompañante (frijol, lenteja u otro grano; pastas, puré u otro) y ensalada vegetal, gaseosa, jugo o te en envase no retornable de 400 ml.
11	ALMUERZO TIPO 4	Arroz blanco 150 gr, acompañado de frijol 100 gr (otra opción de cereal), chicharrón 80 gr, carne molida 100 gr, plátano frito, arepa blanca pequeña, ensalada. 1 bebida fría, (jugo o gaseosa), Incluye desechables para domicilio.
12	ALMUERZO TIPO 5	Arroz blanco 150 gr, carne (goulash, asada o frita 150 gr), para a la francesa, ensalada, porción de fruta, 1 bebida fría, (jugo o gaseosa), Incluye desechables para domicilio.
13	ALMUERZO TIPO 6	Crema de camarones 100mg, o mix de frutas con granola y miel nuguets de tilapia en salsa tártara 100gr, arroz con tocineta 120gr, canasta de plátano 50 gr, o croquetas de yuca 50gr, ensalada de la casa 30gr, jugo natural 9 onz.
14	ALMUERZO TIPO 7	Crema de tomate 100mg, o mix de frutas con granola y miel, lomo en salsa de naranja 100gr, arroz blanco 120gr, papas rusticas 50gr, ensalada de la casa 30gr, jugo natural 9 onz
15	ALMUERZO TIPO 8	Sopa de Carantanta 100mg, o mis de frutas con granola y miel, chuleta de cerdo hawaiana 130gr, arroz con tocineta 120gr, papas rusticas 50gr, ensalada de la casa 30gr, jugo natural 9 onz
16	CENA TIPO 1	Porción de arroz por 150 gr, carne asada 300 gr (res, cerdo) o pollo sudado 300 gr (pechuga, muslo o contra muslo) 2 papas al vapor por 75 gr, c/u, ensalada 125 gr, un jugo o gaseosa en envase no retornable de 400 ml.
17	CENA TIPO 2	Arroz con pollo 200 gr, papa a la francesa 80 gr, jugo natural en vaso de 14 oz Jugo o gaseosa de 400 ml, en envase no retornable de diferentes sabores
18	CENA TIPO 3	Asado de tres carnes (125 gramos de cada una res, pollo y cerdo), papas al vapor, arepa y jugo, gaseosa o te en envase no retornable de 400 ml.
19	CENA TIPO 4	Porción de arroz 150 gr, costilla de cerdo ahumada150 gr, papa al vapor o la francesa, ensalada 1 bebida fría (jugo o gaseosa). Incluye desechables para domicilio.

20	CENA TIPO 5	Lengua en salsa criolla o champiñones 150gr, arroz 150gr, papas rusticas 50gr, ensalada, limonada o jugo natural 9 onz.
21	CENA TIPO 6	¼ de gallina frita, sancocho, aguacate, arroz 150gr, ensalada, limonada o jugo natural 9 onz.
22	CENA TIPO 7	Tilapia en salsa de tocineta 150gr, arroz perla 150gr, chips de gaseosa de 400ml, en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.
23	REFRIGERIO TIPO 1	Pastel en hojaldre de pollo o carne de 150 gramos y Jugo o gaseosa de 400 ml, en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.
24	REFRIGERIO TIPO 2	2 empanadas de carne o pollo de 150 gr, 1 gaseosa no retornable de 400 ml.
25	REFRIGERIO TIPO 3	Porción pizza hawaiana o pollo champiñones 200 gr, gaseosa o jugo 400 ml.
26	REFRIGERIO TIPO 4	Sándwich tipo cubano pan francés, 75 gr de carne, 75 gr de pollo, jamón y queso, lechuga, tomate, mostaza, salsa rosada, gaseosa en envase no retornable de 400 ml.
27	REFRIGERIO TIPO 5	Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.
28	CENA NAVIDEÑA TIPO 1	Medallón de pechuga en salsa de champiñones 150 gr, arroz 150 gr, ensalada, limonada o gaseosa 400 ml, postre, incluye desechables para domicilio.
29	CENA NAVIDEÑA TIPO 2	Cordon blue 150gr, arroz 150 gr, ensalada dulce, soda italiana de frutos rojos, postre, incluye desechables para domicilio
30	CENA NAVIDEÑA TIPO 3	Rollo de carne molida en salsa de ciruelas 150 gr, arroz 150 gr, ensalada dulce y de papa, gaseosa o limonada 400 ml, postre, incluye desechables para domicilio.
31	PLATO NAVIDEÑO TIPO 1	01 rosquilla con manjar blanco, 01 buñuelo, 01 porción 25 gr de natilla, dulce de papaya, incluye desechables para domicilio.
32	PLATO NAVIDEÑO TIPO 2	01 rosquilla con manjar blanco, 01 buñuelo, 01 porción 25 gr de natilla, dulce de papaya, breva, queso cuajada, incluye desechables para domicilio.
33	PLATO NAVIDEÑO TIPO 3	02 rosquillas con manjar blanco, 01 buñuelo, 01 porción 25 gr de natilla, dulce de papaya, breva, queso cuajada, desamargado de limón, dulce de coco, incluye desechables para domicilio.
34	PAPAS GRATINADAS	Variedad de papas gratinadas x 150 gramos
35	EMPANADA FRITA	De pipián acompañado de ají de maní x 150 gr
36	AREPA DE HUEVO	100 gramos de arepa y 100 gramos de huevo
37	TABLA DE QUESO 250 GR CHELDAR	250 gr de queso cheldar, 250 gr de queso brie, 250 gr de queso machengo.
38	TABLA DE QUESO 250 GR QUESO EMMENTAL	250 gr de queso emmental, 150 gr de salame.
39	200 GR DE PECHUGA, KABANOS	200 gr de pechuga de pavo, 250 gr kabanos importados y fruta para adornar.
40	CHOP SUEY 350 GRAMOS	80 gr lomo de res cerdo y pollo verduras salsa de soya
41	FETUCCINI CON ESPARRAGOS	100 gr de fetuccini, 100 gr de espárragos, mantequilla, vino, aceite, pistacho y crema de leche.
42	POLLO ASADO CON FINAS HIERVAS	1 pollo asado que contenga papas al vapor o arepa y salsas.
43	POLLO BROSTER	1 pollo broaster que contenga papas al vapor o arepa y salsas.
44	PORCIÓN DE ARROZ BLANCO	100 gr de arroz cocido
45	SALCHIPAPAS CON QUESO	250 gramos de papa a la francesa, 150 gramos de salchicha y una loncha de queso.

PLATOS ESPECIALES		
46	LECHONA	Plato de lechona de 300 gr, 1 arepa y gaseosa o jugo de 400 ml
47	CHULETA DE CERDO	400 gramos de cerdo, acompañado con una porción de arroz de 100 gramos, 125 gramos papa francesa, 100 gramos papa al vapor, ensalada de la casa y gaseosa o jugo 400 ml.
48	CHULETA DE POLLO	400 de filete de pollo, 100 gramos de arroz, 125 gramos de papa a la francesa, 100 gramos, ensalada de la casa y gaseosa o jugo 400 ml.
49	CAZUELA DE MARISCOS	300 gramos, mixtura de mariscos 200 gr de cremas y varios y patacón con loncha de queso doble crema, acompañada de arroz, patacón y gaseosa o jugo 400 ml..
50	CAZUELA DE CAMARONES	250 gramos de camarones, 200 gr, crema de coco y leche entera, acompañada con arroz, patacón y gaseosa o jugo 400 ml.
51	ARROZ CON CAMARONES	250 gr. de arroz de la casa salteada, verduras, sofritos de especies y crema de coco, acompañado con patacón y gaseosa o jugo 400 ml.
52	PAELLA DE PACIFICO	250 gr. de mixtura de mariscos salteadas en reducción de consomé de pescado, junto a vegetales de la casa y un arroz de primera al vapor, acompañado de patacón y gaseosa o jugo 400 ml.
53	TILAPIA FRITA	650 a 700 gr. de tilapia frita en aceite natural, con limón al gusto, acompañado con arroz blanco, ensalada, patacón y gaseosa o jugo 400 ml.
54	TRUCHA CON CAMARONES	500 gr. De trucha acompañado crema marinera de 150 gr de camarones la cual envuelve y penetra el sabor de la misma, acompañado con arroz blanco, patacón y gaseosa o jugo 400 ml.
55	PARRILLA PARA 2 PERSONAS	150 gr. Churrasco de cerdo, 150 gr. Churrasco de pollo, 150 gr. Punta de anca de res, 150 gr. De costilla ahumada, 150 gr. Papa, 1 unid. Chorizo, 2 unid. Maduro y 3 unid. Yuca y gaseosa o jugo 400 ml.
56	PARRILLA PARA 4 PERSONAS	300 gr. Churrasco de cerdo, 300 gr. Churrasco de pollo, 300 gr. Punta de anca de res, 300 gr. De costilla ahumada, 300 gr. Papa, 2 unid. Chorizo, 4 unid. Maduro y 6 unid. Yuca y gaseosa o jugo 400 ml.
57	CHURRASCO DE CERDO	400 gr. De corte de churrasco de cerdo, acompañado con papa al vapor o francesa y ensalada de la casa, arroz y gaseosa o jugo 400 ml.
58	CHURRASCO DE POLLO	400 gr. De corte de churrasco de pollo, acompañada con papa al vapor o francesa y ensalada de la casa, arroz y gaseosa o jugo 400 ml.
59	CHURRASCO DE RES	400 gr. De corte de churrasco de res al término de su preferencia, acompañado con papa al vapor o francesa y ensalada de la casa, arroz y gaseosa o jugo 400 ml.
60	PUNTA DE ANCA DE RES	400 gr. De corte argentino de punta de anca madurada al término de su preferencia, acompañado con papa al vapor a francesa y ensalada de la casa, arroz y gaseosa o jugo 400 ml.
61	COSTILLA SAN LUIS	400 gr. De costilla de cerdo salteada en salsa bbq, acompañada con papa al vapor o francesa y ensalada de la casa, arroz y gaseosa o jugo 400 ml.
62	BABY BEEF	400 gr. De corte de lomo viche de res madurado, acompañado con papas al vapor o francesa y ensalada de la casa, arroz y gaseosa o jugo 400 ml.
63	HAMBURGUESA SENCILLA	200 gr. De carne o pollo de primer estilo americano, acompañado con jamón, queso, tocineta, lechuga, tomate, ripio, salsa de ajo, salsa de tomate y gaseosa o jugo 400 ml.
64	HAMBURGUESA MIXTA	200 gr. De carne y 200 gr, de pollo de la primera estilo americano, acompañado con jamón, queso, tocineta, lechuga, tomate, ripio, salsa de ajo y salsa de tomate, porción de papas a la francesa y gaseosa o jugo 400 ml.
65	SANDWICH DE PERNIL	200 gr. De cerdos cortados en julianas y marinados en salsa de ajo y salsa de tomate, acompañada con jamón, queso, tocineta, lechuga, tomate, ripio, salsa de ajo, salsa de tomate y gaseosa o jugo 400 ml.
66	SANDWICH MIXTO	200 gr, de carne y 200 gr pollo, acompañado con jamón, queso, tocineta, lechuga, tomate, ripio, salsa de ajo, salsa de tomate y gaseosa o jugo 400 ml..

67	SANDWICH DE POLLO 300 GRAMOS	Pan cubano, 150 gr de pollo y salsas de la casa, tomate y lechuga.
68	BROCHETAS	Res. 200 gr. De excelente corte de carne de res al termino, salteado y trenzado con cebolleta, pimentón y tomate, bañado en salsa chimichurri colocado en su propia plancha, acompañadas de papas a la francesa y gaseosa o jugo 400 ml.
69	BROCHETAS DE CERDO	200 gr. De excelente corte de cerdo al termino salteado y trenzado con cebolleta, pimentón y tomate, bañado en salsa de chimichurri colocado en su propia plancha, acompañado de papas a la francesa y gaseosa o jugo 400 ml.
70	BROCHETA DE POLLO	200 gr de pollo. De excelente corte de pollo al termino salteado y trenzado con cebollada, pimentón y tomate, bañado en salsa de chimichurri colocado en su propia plancha, acompañado de papas a la francesa y gaseosa o jugo 400 ml.
71	BROCHETAS MIXTAS	100 gr de res, cerdo y pollo. De excelente corte de pollo, res o carne, cerdo o pollo, cerdo al termino, salteado y trenzado con cebolleta, pimentón y tomate, bañada en salsa chimichurri colocado en su propia plancha, acompañada de papas a la francesa y gaseosa o jugo 400 ml.
72	TACOS MEXICANOS	150 gr de carne o pollo o cerdo salteados pico de gallo queso rallado guacamole y salsas
	POSTRES	
73	ENSALADA DE FRUTAS 500 GRAMOS	Crema de leche, helado, queso rallado y fruta picada (banano, piña, mango, manzana, papaya, fresa, uva).
74	FRESAS	Crema de leche x 80gramos o yogur x 80gramos y 70 gramos de fresa
75	EDUARDO SANTOS	200 gramos
76	TORTA TRES LECHES	200 gramos
77	TORTA DE VINO	200 gramos
78	APLANCHADOS	En presentación de 250 y 500 gramos.
79	CARANTANTA	
80	FLANS	80 gramos
81	YOGUR CON CEREAL	80 gramos de yogurt y 70 gramos de cereal
82	CREPES	150 gr de pollo en salsa bechamel con champiñones y tortilla de 50 gramos
83	PANCAKE	50 gramos
	BEBIDAS	
84	SANGRIA (½ BOTELLA DE LAMBRUSCO)	½ botella de lambrusco
85	1/2 DE COCTEL DE FRUTAS	½ lata de coktail de frutas
86	02 ONZAS O SHOT DE RON	2 onzas o shot de ron
87	HIELO	Hielo
88	SODA	Soda
89	VINO	Botella Vino Tinto, Rosa y/o Blanco de 750 ml
90	GASEOSA	Gaseosa botella plástica de 250 ml.
91	GASEOSA	Gaseosa botella plástica de 400 ml.
92	JUGOS VARIOS	Jugos naturales de diferentes sabores de 09 onzas
93	AGUA POTABLE TIPO 1	Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300 ml
94	AGUA POTABLE TIPO 2	Agua potable purificada si gas en botella plástica de 600 ml
95	AGUA POTABLE TIPO 3	Agua potable purificada sin gas en botellón de 20 litros

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO PN MEPOY No. 90-7-10036-26, CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN Y LA SOCIEDAD GRUPO PIO PIO SAS NIT. 900703966-1, REPRESENTANTE LEGAL FRANCISCO ANTONIO FERNANDEZ ROJAS IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANÍA 10.292.433 EXPEDIDA EN POPAYÁN, CUYO OBJETO ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL VINCULADO A LOS DIFERENTES APOYOS, ACTIVIDADES ESPECIALES, MANIFESTACIONES Y ACCIONES DEL PLAN DEMOCRACIA QUE SE DESARROLLEN EN EL COMANDO DE REGIÓN DE POLICÍA NÚMERO CUATRO, DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAUCA, POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN, ESPECIALIDADES Y DEMÁS UNIDADES QUE DEPENDAN ADMINISTRATIVAMENTE DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
1	Con el fin de garantizar la calidad de la prestación del servicio, y teniendo en cuenta aspectos tales como: plazo de ejecución, lugar de entrega, forma de pago y demás, el contratista se compromete a que cuenta con la suficiente capacidad operativa, administrativa y logística, lo anterior con el fin de evitar posibles incumplimientos en la ejecución de contrato
2	El contratista se compromete a que entregará alimentos de alta calidad, preparados con ingredientes frescos, saludables, y empacados con las normas de bioseguridad que correspondan, así como está estipulado en la resolución número 026774 del 22 de julio 2013 *"por el cual se reglamenta el artículo 126 del decreto 019 del 2012"* en relación con los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, establece que requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública.
3	El contratista se compromete a garantizar que los ingredientes, salsas, aderezos o demás productos que se usen o se generen en la preparación no sufran procesos de degradación, oxidación u otro que pueda poner en riesgo la salud de quienes consuman dichos alimentos.
4	El contratista se compromete a que entregará los alimentos, en su respectivo empaque individual desechable de buena calidad, presentación adecuada y avalada por el supervisor, con cubiertos (cuchara, tenedor y cuchillo) plásticos y servilletas, sin costo adicional para la Policía.
5	La adjudicación del presente contrato se hará por el valor del presupuesto oficial; por lo cual no hay un número definido de unidades para cada ítem; es decir, la puja se hará para definir los precios unitarios de cada tipo de alimento o bebida.
6	La ejecución del contrato se hará con base a la demanda del servicio por parte del Comando de Región de Policía Número Cuatro, Departamento de Policía Cauca y Policía Metropolitana de Popayán, por lo cual es posible que al finalizar el plazo de ejecución contractual no se haya ejecutado la totalidad del recurso, en este caso se le cancelará al contratista únicamente las cantidades entregadas y el recurso sobrante será liberado, sin que lo anterior se configure como una posible afectación a las expectativas de utilidad o ganancias por parte del adjudicatario.
7	Cada requerimiento deberá tener el gramaje estipulado en las especificaciones técnicas de cada producto. El contratista no podrá disminuir tales gramajes durante el desarrollo del contrato.
8	Todos los productos deben cumplir con las características organolépticas propias del alimento y la normatividad correspondiente a la presentación, apariencia, sabor, color y textura, de acuerdo con las características específicas de la preparación ofrecida. Durante la ejecución del contrato el supervisor y/o los apoyos a la supervisión podrán verificar en cualquier momento el gramaje de los alimentos, a fin de cotejarlos con los pesos establecidos en las especificaciones técnicas. El no cumplimiento de este requisito de ejecución dará inicio a un proceso sancionatorio estipulado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, imponiéndose la multa que está establecida en el contrato.
9	Para efectos de participar en el presente proceso, el contratista deberá diligenciar y firmar el formato de cumplimiento de condiciones técnicas anexo al pliego de condiciones, con lo cual reafirma que leyó el presente documento y que comprende y acepta en su totalidad e integridad. Por otra parte, y como condición previa a la firma del acta de inicio, el proponente adjudicatario, deberá aportar todas y cada una de las fichas técnicas de los productos ofertados, las cuales serán verificadas por el supervisor del contrato, quien las cotejará con las exigidas por la entidad en el pliego de condiciones y podrá solicitar ajustes, modificaciones o cambios en caso de que alguna de ellas no cumpla con lo allí indicado. En caso de que el proponente adjudicatario se negaré a ajustar las fichas, el supervisor solicitará hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.
10	Cuando lo estime conveniente, el supervisor del contrato podrá solicitarle al contratista, la realización pruebas de rastreo microbiológico a los alimentos contenidos en el catálogo de productos, costos que correrán por cuenta del contratista.
11	El contratista deberá cumplir con la Ley 9° de 1979, Decretos 4003 de 2004, 1500 de 2007 y 539 de 2014, Resoluciones 5109 de 2005, 683 de 2012, 4143 de 2012 y 2674 del 2013, Decreto N° 2478 de diciembre de 2018 y la Resolución N° 2674 del 22 de julio de 2013.
12	Si en el transcurso del contrato se presenta algún problema con la calidad de alguno de los alimentos entregados (se presenta diferencia entre lo establecido en las especificaciones y lo presentado por el contratista), será necesario que el contratista cambie los productos que son objeto de rechazo por calidad, previo acuerdo de las partes so pena de no pagar los bienes entregados que no sean de conformidad, lo anterior sin perjuicio de las multas y demás mecanismos legalmente habilitados.
13	Los alimentos a entregar deben contar con las temperaturas adecuadas propias de cada tipo de alimento y en general garantizando que no se entreguen productos fríos, si su condición de preparación propia o común es servirse tibios o calientes, dada la amplitud de posibilidades de rangos de temperatura por tipo de alimento, esta relación será acordada previo a los eventos en las fichas por tipo de minuta y el contratista deberá cumplirla y será supervisada durante la ejecución.

14	**CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DEL EMPAQUE.** El embalaje para el transporte de los refrigerios, desayunos, almuerzos y cenas, deberá ser en canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja los productos de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de los productos. Los alimentos deberán llegar en las condiciones de empaque indicadas en la Resolución No. 005109 de 2009, Resolución No. 333 de 2012, Resolución No. 683 y 684 de 2012 además 834 y 835 de 2013, por las cuales se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato. Los alimentos deben contener en una parte visible del empaque un rótulo que indique "Este producto es de consumo inmediato." NO se podrán entregar alimentos empacados en poliestireno expandido – EPS. **Refrigerio**: El refrigerio deberá ser empacado de la siguiente manera: Cada componente del refrigerio deberá estar envuelto en papel parafinado o en bolsa de papel parafinado o en bolsa plástica de fábrica sellada herméticamente, incluyendo la servilleta. El empaque general del refrigerio deberá ser en material termo formado o biodegradables. **Desayuno, Almuerzo y/o Cena**: La sopa y el plato fuerte deberán entregarse en recipientes termo formados con tapa. La servilleta de papel doble y los cubiertos (cuchara sopera, cuchillo y tenedor resistentes) estarán envueltos en papel parafinado o en bolsa de papel parafinado, o plástica sellada de fábrica. El dulce o postre en empaque individual.
15	El contratista se compromete a hacer entrega de la factura debidamente diligenciada y con certificación de todas las obligaciones de Seguridad Social Integral y el pago de aportes parafiscales, de conformidad con la norma, aspecto que será verificado como requisito para tramitar los correspondientes pagos del contrato, los cuales deberán ser entregados a la oficina donde labora el supervisor del contrato entre los primeros 5 días de cada mes.
16	**AUDITORÍAS** El Comando de Región de Policía Número Cuatro, Departamento de Policía Cauca y Policía Metropolitana de Popayán, se reserva la facultad de realizar visitas a las instalaciones de los proponentes y/o contratista que sea seleccionado en cualquier momento, con el fin de efectuar evaluaciones de los servicios contratados, especialmente a la seguridad e inocuidad de los procesos relacionados con dichos servicios. Las visitas pueden ser realizadas durante el proceso precontractual o durante la ejecución del contrato. Las revisiones serán en el sitio en que se preste el servicio contratado, en horas hábiles de trabajo. Quien realice la auditoría, podrá estar acompañado por un empleado de los proponentes o contratista, quien le prestará su mayor colaboración para realizar la labor encomendada. El contratista deberá asegurar servicios de alimentación con ofertas de menús que cumplan con los requerimientos nutricionales acordes a la población a atender, los alimentos deben ser preparados y servidos atendiendo las normas de calidad y sanidad que rigen el sector y procurando la sustentabilidad en sus procesos de producción y servicio. En las auditorías, o de manera externa a ella, se podrán solicitar muestras de los menús, las cuales correrán a costo del contratista y no serán descontadas de las cantidades totales a entregar por ítem.
17	**PLAN DE CAPACITACIÓN A EMPLEADOS** El contratista deberá desarrollar el plan de capacitación a empleados, en temas relacionados con la estandarización, preparación y presentación de los alimentos, manejo de tiempos, temperaturas y equipos de gas, almacenamiento y rotación de alimentos; limpieza y desinfección. Capacitación relacionada en todo lo correspondiente a BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) (Resolución No. 2674 de 2013). Deberá garantizar que todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) acredite antes de la firma del inicio del contrato los carnets o diploma de lo siguiente:

	Curso de Manipulación de Alimentos; exámenes de laboratorio (KOH de Uñas, BK seriado de Esputo para las personas sintomáticas con procesos Gripales, Frotis de Laringe y Coprológico seriado) que demuestren que todo el personal tanto auxiliar como profesional es apto para la manipulación de alimentos cumpliendo con lo establecido el Decreto 2674 de 2013. Certificado de educación sanitaria y certificados médicos del personal que pondrá a disposición para ejecutar el contrato que surja de este proceso de contratación. Estos requisitos también se cumplirán cuando por algún motivo, se generen cambios de personal. Programa de Salud Ocupacional (capacitación, elementos de protección personal y seguridad industrial). Dar cumplimiento a la normatividad vigente en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato.
18	**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.** Se solicitará el plan de saneamiento básico, con procedimientos escritos y de verificación debidamente implementada y divulgada que incluya las normas para manipuladores de alimentos, desinfección, prevención de la contaminación y proliferación de microorganismos que puedan afectar la salud de las personas. Lo mismo que el plan de MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS, contemplado en los Certificados de gestión de residuos asociados al servicio. Para la elaboración del plan de calidad el proponente deberá guiarse por las directrices establecidas en la norma técnica colombiana NTC-ISO 9000 Administración y aseguramiento de la calidad, en los elementos de la norma que sean aplicables; siempre en concordancia con la legislación colombiana, Ley 09 de 1979, Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 2674 de 2013. El Comando de Región de Policía Número Cuatro, Departamento de Policía Cauca y Policía Metropolitana de Popayán, a través de la dependencia competente y durante la ejecución del contrato verificará los procesos de preparación, condiciones sanitarias y el perfecto estado de almacenamiento de alimentos, como carnes, lácteos y demás alimentos, que presenten riesgo de toxicidad y las frutas, legumbres, verduras, de fácil descomposición por mal transporte, almacenamiento prolongado o inadecuada conservación.
19	En caso de detectarse mala calidad en cualquiera de los alimentos, el contratista se compromete a reponer los elementos sin costo adicional para la entidad y en un tiempo no mayor al ofrecido para el tiempo de entrega. Si el elemento restituido presenta igualmente deficiencias de calidad repondrá y subsanará a su despensa los daños que haya ocasionado con el elemento deficiente, hasta que se reciba a satisfacción.
20	El contratista deberá contar con un establecimiento de comercio dentro del casco urbano de la Ciudad de Popayán - Cauca, donde se llevara a cabo la ejecución del contrato, cabe resaltar que el contratista ya sea persona natural o jurídica, debe estar facultado legalmente y con la documentación correspondiente, para llevar a cabo la ejecución del contrato, así mismo el contratista debe dar cumplimiento a la **Ley 1801 DE 2016 *"Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana"*** Artículo 87. "*Requisitos para cumplir actividades económicas Lea Código Nacional de Policía*". El evaluador técnico realizará visita al establecimiento de comercio ofertado, con el fin de verificar la capacidad operativa, igualmente realizará durante el termino previsto para la realización de las evaluaciones visita técnica a las instalaciones ofertadas por los oferentes, en la cual se verificará la capacidad de infraestructura física, logística, personal idóneo y capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso con base en las condiciones del proceso, verificando la capacidad logística para la preparación de alimentos, como: mesas, sillas, cubiertos, recipientes, utensilios, estufas con sus respectivos fogones, refrigerador, plancha asadora, horno y espacio físico adecuado (sin costo adicional para la entidad contratante), con capacidad mínima para atender cincuenta (50) personas al interior del establecimiento objeto del presente proceso.
21	El contratista se compromete a presentar certificación de manipulación de alimentos de su equipo de trabajo, de conformidad con lo establecido la resolución número 026774 del 22 de julio 2013 "por el cual se reglamenta el artículo 126 del decreto 019 del 2012" en relación con los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, establece que requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública y demás normatividad legal vigente así como certificación de fumigación vigente.

22	El contratista se compromete a sostener los precios ofertados en su propuesta dentro del tiempo de ejecución del contrato y sus respectivas adiciones si las hubieren.
23	**PROCEDIMIENTO NO PREVISTO** En caso de requerirse la prestación de servicios de refrigerios no cotizado ni presentado en la oferta o que no esté dentro del presente proceso, deberá ser autorizado por el supervisor del contrato en forma escrita. Quien deberá realizar mínimo dos cotizaciones en sitios diferentes al contratado con el fin de determinar el precio del mercado vigente del requerimiento no previsto, al cual será suministrado, y no podrá superar el menor valor cotizado, con el fin que este sea autorizado por el señor ordenador del gasto de la unidad, previo procedimiento realizado por el supervisor del contrato.
24	**MATERIA AMBIENTAL** Cumplimiento de las normas de medio ambiente. Decreto 1076 del 2015 – Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, Resolución 1023 de 2005 – Guías ambientales como instrumento de autogestión y autorregulación y demás normas relacionadas con el medio ambiente en Colombia El contratista se compromete a que asumirá la responsabilidad de cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el objeto del presente proceso de contratación. Para la ejecución del contrato se tendrá en cuenta la aplicación de la normatividad ambiental vigente, con el fin de contribuir con la protección del ambiente, a través de acciones de educación ambiental, prevención de la contaminación, cumplimiento de la legislación, y el control de aspectos e impactos ambientales, de conformidad a los puntos 2.6 Tecnología - Aparatos, Equipos Eléctricos y/o Electrónicos y el 3. Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios de la Resolución 00090 del 15/01/2018, "por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014.
25	El contratista se compromete y garantiza que no se encuentra en el registro único de infractores ambientales RUIA.
26	El contratista cumplirá las responsabilidades establecidas en el decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya o actualice, enfocado especialmente lo concerniente al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. "SGSST".
27	Para la prestación de servicios de alimentos el contratista se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad, los cuales deberán cumplir con las normas y condiciones especiales de procesamiento, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. Como está estipulado en la resolución número 2505 del 2004 (trasporte de alimentos), resolución 2674 del 2013 y demás legislaciones relacionadas con los alimentos en Colombia
28	**INDEMNIDAD:** El contratista se obliga para con la Policía Metropolitana de Popayán a mantenerla libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o las de sus subcontratistas o dependientes.
29	El contratista deberá certificar el cumplimiento de los aportes a seguridad social, prestaciones sociales y parafiscales, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.
30	El contratista debe tener en cuenta en el momento de elaborar la oferta económica los costos indirectos a que haya lugar como: pólizas, costos de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato. La Policía Metropolitana de Popayán, no reconocerá ningún reajuste de tarifas o precios durante la vigencia del contrato, por lo tanto, el contratista debe proyectar el valor de la oferta por el tiempo de ejecución del contrato respectivo.

31	Todo el personal del contratista, mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la normatividad legal vigente, como es el caso del Decreto 3075 de 1997, la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, el Decreto 616 de 2006, y la Resolución 2310 de 1986 para derivados lácteos.
32	El supervisor podrá hacer vigilancia y control en cualquier momento al contratista dentro del plazo de ejecución. Se debe velar tanto por la calidad del servicio como por el cumplimiento a las demás condiciones del contra.
33	**Calidad y cambio de los alimentos** El contratista deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa, en la cual garantice que la alimentación debe estar preparada del día y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas. Igualmente certificará que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la institución.
34	Anexar copia del concepto sanitario vigente expedido, por la autoridad competente donde lo autorice para prestar el servicio de alimentación objeto del presente contrato.
35	El contratista se compromete a asumir toda la responsabilidad legal, contractual, prestacional y de responsabilidad civil con el personal que esté a cargo de realizar el objeto de la presente contratación y que la Policía Metropolitana de Popayán, no adquirirá ninguna responsabilidad contractual ni prestacional con el personal de la empresa.
36	El contratista se compromete a estar debidamente inscrito en la DIAN y Cámara de comercio correspondiente a la sede o sucursal de la ciudad o municipio de origen de la empresa contratista y con la actividad económica requerida dentro del presente proceso de contratación.
37	El contratista se compromete a dar prioridad a la Policía Metropolitana de Popayán ante posibles aumentos de la demanda.
38	**CONFIABILIDAD DE LA INFORMACIÓN**: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptara todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar.
39	**CAPACIDAD OPERATIVA**: Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a adquirir y teniendo en cuenta aspectos tales como: plazo de ejecución, lugar de prestación del servicio; forma de pago y demás, el contratista se compromete a que cuenta con la suficiente capacidad operativa, administrativa y logística para dar cumplimiento a la "*prestación del servicio de alimentación y refrigerios*", lo anterior con el fin de evitar posibles incumplimientos en la ejecución de contrato. deberá CERTIFICAR POR ESCRITO que cuenta con la capacidad logística para atender el objeto del presente contrato en su totalidad, en caso de ser requerido por el supervisor del contrato. **NOTA 1:** las cantidades a entregar por pedido son varias, pueden presentarse pedidos pequeños de pocas unidades e incluso algunos de miles para el mismo día, por lo cual el contratista debe tener una gran capacidad de producción y respuesta, por lo anterior se solicita que, en los requisitos habilitantes de los oferentes, deberán demostrar que cuentan con instalaciones en la ciudad de Popayán. Anexando copia del contrato donde se pueda constatar que estará en funcionamiento por un tiempo mayor o igual al plazo de ejecución del contrato.

	No se aceptan subcontrataciones, Los establecimientos de comercio deben estar registrados en la cámara de comercio del cauca y en la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales del oferente, donde se evidencie el desarrollo las actividades comerciales del presente objeto con lugar de residencia en la ciudad de Popayán. **NOTA 2:** El presente proceso de contratación tiene una particularidad importante asociada a la necesidad requerida y es el hecho de que los pedidos están relacionados a intervenciones de orden público, por tanto, lo normal es que los pedidos sean requeridos con un tiempo de respuesta mínimo, ya que se pueden presentar marchas, movilizaciones ciudadanas o visitas presidenciales y de otros dignatarios de manera repentina, (actividades de contingencia) se requiere entonces un contratista con la capacidad de respuesta rápida necesaria para poder producir y entregar grandes volúmenes de alimentos en poco tiempo esto puede incluso llevar a que hayan semanas de una ejecución muy elevada, mientras otras los pedidos sean muy pocos. En cualquier caso, se informará con mínimo seis (6) horas de anticipación al contratista. Para eventos de gran envergadura, es posible planificar un cronograma de entregas, ya que se conoce la cantidad de uniformados y sus lugares de trabajo con mayor antelación, en estas ocasiones se informará con veinticuatro (24) horas de anticipación al contratista.
40	**SOLICITUD DE PEDIDOS** Los servicios de alimentación serán entregados de lunes a domingo en donde sea requerido por el supervisor del contrato, en forma ágil y oportuna de acuerdo con las directrices y procedimientos establecidos en el momento de la contratación, es por esto que en los requisitos habilitantes se definirán condiciones de contar con transporte propio. Debido a que este contrato se prestará a la Policía Nacional. Por lo cual deberá contar con disponibilidad 24/7 para la recepción de pedidos. El contratista deberá contar cuando el servicio así lo exija, con los elementos o utensilios que se requieran como samovares, vajilla, cristalería, desechables, cubiertos, bandejas, sillas, mesas, manteles, entre otros, para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, también formará parte de cada ítem los servicios de transporte y de personal para hacer las entregas, el contratista deberá entonces prever en la oferta económica "todo costo", los demás costos y gastos necesarios directos e indirectos necesarios para entregar los alimentos y bebidas en los lugares y horarios solicitados por la entidad contratante; es decir, el contratista no podrá asignar cargos a un pedido como son: "transporte", "personal", "meseros", etc., solamente el costo unitario de los ítems.
41	El contratista se compromete a que todas las coordinaciones referentes a la prestación del servicio de refrigerio y alimentación para la Región de Policía No. cuatro, Departamento de Policía Cauca, Policía Metropolitana de Popayán, las realizará previa coordinación con los supervisores del contrato.
42	**ENTREGA Y TRASPORTE DE LOS ALIMENTOS.** Antes del proceso de entrega se debe garantizar el proceso de inocuidad del espacio de almacenamiento o bodegaje de los alimentos. Para los municipios que conforman el Departamento del Cauca, el área de la Metropolitana de Popayán y las ciudades de Cali, Palmira y Pasto, los alimentos deberán entregarse puntualmente en el lugar que indique la solicitud del supervisor, en caso de que el contratista entregue alimentos por solicitud de terceros, la Policía Metropolitana de Popayán no se hace responsable por el pago de estos. El transporte deberá cumplir con las mínimas características establecidas por la norma, no se podrá transportar alimentos en vehículos no autorizados como taxis, motos o vehículos no adaptados para el transporte de alimentos. (resolución No. 2674 de 2013). Todas las personas encargadas del proceso de producción, entrega y transporte de los alimentos deberán seguir los protocolos de bioseguridad necesarios de protección y bioseguridad como uso de tapa bocas, guantes, desinfección, entre otros.

ANEXO No. 3
OFERTA ECONOMICA

ÍTEM	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, CON IVA, EXENTO DE IVA O EXCEPTUADO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO CON IVA, EXENTO DE IVA O EXCEPTUADO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	MEPOY DECAU REGI4	Desayuno tipo 1	UN	1	$ 19.500,00	$ 19.500,00
2		Desayuno tipo 2	UN	1	$ 17.500,00	$ 17.500,00
3		Desayuno tipo 3	UN	1	$ 20.000,00	$ 20.000,00
4		Desayuno tipo 4	UN	1	$ 20.000,00	$ 20.000,00
5		Desayuno tipo 5	UN	1	$ 18.500,00	$ 18.500,00
6		Desayuno tipo 6	UN	1	$ 19.500,00	$ 19.500,00
7		Desayuno tipo 7	UN	1	$ 21.500,00	$ 21.500,00
8		Almuerzo tipo 1	UN	1	$ 23.600,00	$ 23.600,00
9		Almuerzo tipo 2	UN	1	$ 29.900,00	$ 29.900,00
10		Almuerzo tipo 3	UN	1	$ 24.500,00	$ 24.500,00
11		Almuerzo tipo 4	UN	1	$ 22.000,00	$ 22.000,00
12		Almuerzo tipo 5	UN	1	$ 20.000,00	$ 20.000,00
13		Almuerzo tipo 6	UN	1	$ 22.000,00	$ 22.000,00
14		Almuerzo tipo 7	UN	1	$ 25.000,00	$ 25.000,00
15		Almuerzo tipo 8	UN	1	$ 25.000,00	$ 25.000,00
16		Cena tipo 1	UN	1	$ 24.000,00	$ 24.000,00
17		Cena tipo 2	UN	1	$ 23.000,00	$ 23.000,00
18		Cena tipo 3	UN	1	$ 30.000,00	$ 30.000,00
19		Cena tipo 4	UN	1	$ 30.000,00	$ 30.000,00
20		Cena tipo 5	UN	1	$ 30.000,00	$ 30.000,00
21		Cena tipo 6	UN	1	$ 30.000,00	$ 30.000,00
22		Cena tipo 7	UN	1	$ 35.000,00	$ 35.000,00
23		Refrigerio tipo 1	UN	1	$ 15.000,00	$ 15.000,00
24		Refrigerio tipo 2	UN	1	$ 14.000,00	$ 14.000,00
25		Refrigerio tipo 3	UN	1	$ 15.000,00	$ 15.000,00
26		Refrigerio tipo 4	UN	1	$ 22.500,00	$ 22.500,00
27		Refrigerio tipo 5	UN	1	$ 22.500,00	$ 22.500,00
28		Cena navideña tipo 1	UN	1	$ 29.000,00	$ 29.000,00
29		Cena navideña tipo 2	UN	1	$ 29.000,00	$ 29.000,00
30		Cena navideña tipo 3	UN	1	$ 29.000,00	$ 29.000,00
31		Plato navideño tipo 1	UN	1	$ 10.000,00	$ 10.000,00
32		Plato navideño tipo 2	UN	1	$ 10.000,00	$ 10.000,00
33		Plato navideño tipo 3	UN	1	$ 12.000,00	$ 12.000,00
34		Papas gratinadas	UN	1	$ 8.000,00	$ 8.000,00
35		Empanada frita	UN	1	$ 3.500,00	$ 3.500,00
36		Arepa de huevo	UN	1	$ 7.000,00	$ 7.000,00

37		Tabla de queso 250 gr cheldar	UN	1	$ 120.000,00	$ 120.000,00
38		Tabla de queso 250 gr queso emmental	UN	1	$ 100.000,00	$ 100.000,00
39		200 gr de pechuga , kabanos	UN	1	$ 90.000,00	$ 90.000,00
40		Chop suey 350 gramos	UN	1	$ 28.000,00	$ 28.000,00
41		Fetuccini con esparragos	UN	1	$ 22.000,00	$ 22.000,00
42		Pollo asado con finas hiervas	UN	1	$ 50.000,00	$ 50.000,00
43		Pollo broster	UN	1	$ 60.000,00	$ 60.000,00
44		Porción de arroz blanco	UN	1	$ 6.000,00	$ 6.000,00
45		Salchipapas con queso	UN	1	$ 20.000,00	$ 20.000,00
PLATOS ESPECIALES						
46		Lechona	UN	1	$ 27.300,00	$ 27.300,00
47		Chuleta de cerdo	UN	1	$ 38.000,00	$ 38.000,00
48		Chuleta de pollo	UN	1	$ 38.000,00	$ 38.000,00
49		Cazuela de mariscos	UN	1	$ 60.000,00	$ 60.000,00
50		Cazuela de camarones	UN	1	$ 60.000,00	$ 60.000,00
51		Arroz con camarones	UN	1	$ 63.000,00	$ 63.000,00
52		Paella de pacifico	UN	1	$ 65.000,00	$ 65.000,00
53		Tilapia frita	UN	1	$ 55.000,00	$ 55.000,00
54		Trucha con camarones	UN	1	$ 62.000,00	$ 62.000,00
55		Parrilla para 2 personas	UN	1	$ 55.000,00	$ 55.000,00
56		Parrilla para 4 personas	UN	1	$ 85.000,00	$ 85.000,00
57		Churrasco de cerdo	UN	1	$ 50.000,00	$ 50.000,00
58	MEPOY DECAU REGI4	Churrasco de pollo	UN	1	$ 40.000,00	$ 40.000,00
59		Churrasco de res	UN	1	$ 45.000,00	$ 45.000,00
60		Punta de anca de res	UN	1	$ 45.000,00	$ 45.000,00
61		Costilla San Luis	UN	1	$ 48.000,00	$ 48.000,00
62		Baby beef	UN	1	$ 62.000,00	$ 62.000,00
63		Hamburguesa sencilla	UN	1	$ 28.000,00	$ 28.000,00
64		Hamburguesa mixta	UN	1	$ 35.000,00	$ 35.000,00
65		Sándwich de pernil	UN	1	$ 30.000,00	$ 30.000,00
66		Sándwich mixto	UN	1	$ 32.000,00	$ 32.000,00
67		Sándwich de pollo 300 gramos	UN	1	$ 29.000,00	$ 29.000,00
68		Brochetas	UN	1	$ 26.000,00	$ 26.000,00
69		Brochetas de cerdo	UN	1	$ 25.000,00	$ 25.000,00
70		Brocheta de pollo	UN	1	$ 25.000,00	$ 25.000,00
71		Brochetas mixtas	UN	1	$ 30.000,00	$ 30.000,00
72		Tacos mexicanos	UN	1	$ 28.000,00	$ 28.000,00
POSTRES						
73		Ensalada de frutas 500 gramos	UN	1	$ 15.000,00	$ 15.000,00
74	MEPOY DECAU REGI4	Fresas	UN	1	$ 12.000,00	$ 12.000,00
75		Eduardo santos	UN	1	$ 16.000,00	$ 16.000,00
76		Torta tres leches	UN	1	$ 15.000,00	$ 15.000,00
77		Torta de vino	UN	1	$ 15.000,00	$ 15.000,00

78		Aplanchados	UN	1	$ 29.000,00	$ 29.000,00
79		Carantanta	UN	1	$ 4.000,00	$ 4.000,00
80		Flans	UN	1	$ 10.000,00	$ 10.000,00
81		Yogur con cereal	UN	1	$ 13.000,00	$ 13.000,00
82		Crepes	UN	1	$ 25.000,00	$ 25.000,00
83		Pancake	UN	1	$ 13.000,00	$ 13.000,00
BEBIDAS						
84	MEPOY DECAU REGI4	Sangria (½ botella de lambrusco)	UN	1	$ 40.000,00	$ 40.000,00
85		1/2 de coctel de frutas	UN	1	$ 25.000,00	$ 25.000,00
86		02 onzas o shot de ron	UN	1	$ 12.000,00	$ 12.000,00
87		Hielo	UN	1	$ 4.500,00	$ 4.500,00
88		Soda	UN	1	$ 5.000,00	$ 5.000,00
89		Vino	UN	1	$ 50.000,00	$ 50.000,00
90		Gaseosa 250 ml	UN	1	$ 4.000,00	$ 4.000,00
91		Gaseosa 400 ml	UN	1	$ 8.000,00	$ 8.000,00
92		Jugos varios	UN	1	$ 8.500,00	$ 8.500,00
93		Agua potable tipo 1	UN	1	$ 2.380,00	$ 2.380,00
94		Agua potable tipo 2	UN	1	$ 4.100,00	$ 4.100,00
95		Agua potable tipo 3	UN	1	$ 18.000,00	$ 18.000,00
VALOR TOTAL RECURSO MEPOY						**$ 300.000.000,00**
VALOR TOTAL RECURSO MEPOY (PLAN DEMOCRACIA)						**$ 221.058.000,00**
VALOR TOTAL RECURSO DECAU						**$ 300.000.000,00**
VALOR TOTAL RECURSO REGI4						**$ 55.000.000,00**
VALOR TOTAL ESTIMADO						**$ 876.058.000,00**

El valor total del contrato PN MEPOY No. 90-7-10036-26, corresponde a OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES CINCUENTA Y OCHO MIL PESOS ($ 876.058.000,00) moneda legal incluido el valor del IVA, y demás impuestos de Ley.

SERVICIO OFERTADO SIN COSTO PARA LA ENTIDAD

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD OFERTADA
1	Pollo Broaster	120
2	Sándwich de Pernil	200
3	Ensalada de Frutas	1000
4	Sándwich mixto	120
5	Caja de lechona	50
6	Hamburguesa Mixta	100
TOTAL SERVICIOS OFERTADOS		1590

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO PN MEPOY No. 90-7-10036-26, CELEBRADO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL - POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN Y LA SOCIEDAD GRUPO PIO PIO SAS NIT. 900703966-1, REPRESENTANTE LEGAL FRANCISCO ANTONIO FERNANDEZ ROJAS IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANÍA 10.292.433 EXPEDIDA EN POPAYÁN, CUYO OBJETO ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL VINCULADO A LOS DIFERENTES APOYOS, ACTIVIDADES ESPECIALES, MANIFESTACIONES Y ACCIONES DEL PLAN DEMOCRACIA QUE SE DESARROLLEN EN EL COMANDO DE REGIÓN DE POLICÍA NÚMERO CUATRO, DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAUCA, POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN, ESPECIALIDADES Y DEMÁS UNIDADES QUE DEPENDAN ADMINISTRATIVAMENTE DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN

El contratista, deberá entregar los servicios ofertados sin costo para la entidad, en el momento en que las unidades policiales lo requieran, previa coordinación con los supervisores del contrato.

LA POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DE POPAYÁN

Coronel **GERMAN ALFONSO MANRIQUE CORNEJO**
Comandante Policía Metropolitana de Popayán

CONTRATISTA

FRANCISCO ANTONIO FERNANDEZ ROJAS
Identificado con cedula de ciudadanía No. 10.292.433 expedida en Popayán
Representante legal del GRUPO PIO PIO SAS, NIT. 900703966-1

Elaborado por: SI. Stiven Villegas Ceron
Revisó y Aprobó: IT. Clara Elizabeth Benavides Cuaspud
ST. Luis Felipe Sequeda Sequeda
CT. Karina Andrea Gómez Cuevas
CR. Jeyson Haird López Puerto

Fecha Elaboración: 05/03/2026
Ubicación: D:\Informacion 2026