DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA

Santa Bárbara de Arauca, 07 ABR 2026

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DEL SECTOR

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
90101801	Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de comida para llevar y a domicilio	Comidas para llevar preparadas profesionalmente

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado de la contratación es **TRESCIENTOS ONCE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL PESOS ($ 311.442.000,00)** M/CTE. incluido IVA y demás gastos en que incurra el contratista, distribuidos de la siguiente manera;

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	02-02-02-006-003	DEARA	SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS	10	1	$ 311.442.000,00	$ 311.442.000,00
						VALOR TOTAL ESTIMADO	$ 311.442.000,00

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.

El respaldo presupuestal donde fue incluida y aprobada el suministro de alimentos preparados (desayuno, almuerzo, comida y refrigerio). del objeto a contratar es la:

No.	Fecha	No. Plan de compras	Unidad	Recurso	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1			DEARA	10	SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS	1	$ 311.442.000,00	$ 311.442.000,00
						Total	$ 311.442.000,00	$ 311.442.000,00

El respaldo presupuestal donde fue incluida y aprobada la adquisición del objeto a contratar es la:
Resolución No. 00002 del 07/01/2026
Resolución No. 00625 del 20/03/2026
Certificación Plan de Compras No. del
Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. del

1.4 CLASE DE CONTRATO

Suministro.

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

Podrán participar en el presente proceso de selección menor cuantía, todas las personas naturales o jurídicas, en forma individual o conjunta (consorcio y uniones temporales), nacionales o extranjeros con o sin sucursal Colombia, en forma individual o conjunta

	(Consorcio, Unión Temporal, Promesa de sociedad), sean fabricantes, distribuidores o comerciantes, siempre que su objeto social este directamente relacionada con el objeto del presente proceso y que cumpla con todos los requisitos jurídicos, económicos y técnicos exigidos por el Departamento de Policía Arauca. Los integrantes de la unión temporal o de consorcio deben acreditar tal idoneidad con el Registro del RUP, asimismo, el consorcio o unión temporal deberá haberse constituido y/o formado con anterioridad a la presentación de la oferta, para participar en este proceso de contratación; se deberá indicar el nombre de la unión temporal o consorcio, y cada uno de los socios que lo componen. De igual forma podrán participar los Pymes y/o Mipymes de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 del 2015 y el Decreto 1860 del 2021.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

1. JUSTIFICACIÓN POR QUE SE NECESITA ADQUIRIR

El Gobierno Nacional dispuso a las entidades del Estado la formulación y despliegue de políticas, estrategias y planes enfocados en la intervención de los factores de riesgo que puedan afectar la convivencia en aspectos como la seguridad, tranquilidad, medio ambiente y salud pública. Estas acciones buscan también promover entornos protectores, teniendo en cuenta las particularidades de cada territorio y sus poblaciones, mediante un trabajo articulado y corresponsable con las autoridades político-administrativas y las Fuerzas Militares, con el fin de adoptar las medidas necesarias para preservar el orden público. Por tanto el mando institucional, consciente de la labor propia del servicio policial y en lo concerniente al servicio que será prestado en los diferente apoyos requeridos a partir de las distintas situaciones presentadas por causas propias de la actividad del servicio de Policía, tales como, alteración del orden público, reuniones de trabajo, acercamiento a la comunidad, manifestaciones púbicas y cumplimiento a la matriz operacional para la reducción del delito mediante la planeación operacional conjunta (Modalidades del servicio de Policía) y Comicios electorales – Plan Democracia 2026, crea la necesidad de prestar un servicio policial de manera ininterrumpida en todo el territorio del Departamento de Arauca.

Bajo estas directrices, el Ministerio de Defensa Nacional expidió la Directiva Transitoria 025 del 01 de julio de 2025, en donde se definen lineamientos y responsabilidades para la articulación de capacidades de la Fuerza Pública orientadas a la atención de los certámenes electorales (antes, durante y después), bajo un enfoque de planeación, ejecución, coordinación interinstitucional con ministerios y las autoridades electorales, así como el seguimiento, supervisión y control.

Por lo anterior, el Departamento de Policía Arauca elevó mediante comunicación oficial GS-2026-001675-DEARA, la solicitud de apoyo desde el nivel central - JESEP (70 unidades) requeridas para incrementar el pie de fuerza durante las jornadas electorales del año 2026, en el marco del Plan Nacional de Garantías – ÁGORA 2026, la Policía Nacional de Colombia estructuró el Plan Democracia 2025–2026 "Voto Seguro", el cual tiene como objetivo principal salvaguardar la vida, la integridad, los bienes, las creencias y derechos de quienes habitan o transitan por el país, asegurando el cumplimiento de los deberes del Estado y de la ciudadanía. Su finalidad es brindar las condiciones de seguridad necesarias para el ejercicio de los derechos y libertades públicas, promoviendo la convivencia pacífica, la confianza ciudadana y la legitimidad institucional durante el desarrollo del certamen electoral.

El Departamento de Policía Arauca implementará el Plan Democracia, como mecanismo para desplegar las capacidades institucionales dirigidas, para lograr un normal desarrollo de los comicios electorales y la participación democrática de todos los ciudadanos. A partir de la identificación de afectaciones en temas de seguridad de los eventos electorales en la jurisdicción del Departamento de Policía Arauca, se vienen articulando las diferentes capacidades institucionales para coordinar el despliegue del servicio de Policía con un componente que se dinamizará, permitiendo así el desarrollo normal del proceso electoral, con un componente Policial distribuido de la siguiente manera:

CONFORMACIÓN Y DESPLIEGUE DEL PERSONAL PLAN DEMOCRACIA 2026.

PARTE NUMÉRICO DEARA				
OF	SB/NE	PT-PP	AXP	Total
20	70	246	40	376
PARTE NUMÉRICO JESEP				
OF	SB/NE	PT-PP	AXP	Total
				70

PROYECCIÓN DISTRIBUCION DE ALIMENTOS PERSONAL DE APOYO Y UNIDADES ADSCIRTAS AL DEPARTAMENTO

MUNICIPIOS	CANTIDAD	PROYECCION CANTIDAD DE DIAS	CANTIDAD DE ALIMENTACION DEL MES	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIOS	DISTRIBUCION Y PROYECCION DE ALIMENTACION, PLAN DEMOCRACIA 2026 Y ACTIVIDADES DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA		
				$ 25.000,00	$ 34.000,00	$ 31.000,00	$ 24.000,00			
PERSONAL DE APOYO - DESAYUNO, ALMUERZO, CENAS	70	30	2100	$ 52.500.000,00	$ 71.400.000,00	$ 65.100.000,00	$			
REFRIGERIOS		2	140	$	$	$	$ 3.360.000,00			
PERSONAL DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA	376	2	752	$ 18.800.000,00	$ 25.568.000,00	$ 23.312.000,00	$ 18.048.000,00	JORNADAS ELECTORALES DEARA	ACTIVIDADES OPERATIVAS DEARA	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
RESULTADO	376	2	752	$ 71.300.000,00	$ 96.968.000,00	$ 88.412.000,00	$ 21.408.000,00	$ 278.088.000,00	$ 33.354.000,00	$ 311.442.000,00

- El valor estimado para las jornadas electorales presidenciales proyectada es: **DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO MILLONES OCHENTA Y OCHO MIL PESOS ($ 278.088.000,00)** M/CTE. incluido IVA.
- El valor estimado para las actividades del Departamento proyectada es: **TREINTE Y TRES MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL PESOS ($ 33.354.000,00)** M/CTE. incluido IVA

CALENDARIO ELECTORAL

FECHA	ACTIVIDAD
31/05/2026	ELECCIONES PRESIDENCIALES
21/06/2026	SEGUNDA VUELTA ELECCIONES PRESIDENCIALES

NOTA: La proyección está sujeta a cambios, debido que depende de varios factores:

1. La cantidad de personal que disponga el nivel central para apoyar el Departamento de Policía Arauca.

2. El valor de los precios de cada plato (desayuno-almuerzo-cena-refrigerios) puede variar e impacta (Aumentando o disminuyendo), el valor final utilizado durante el plan democracia.

3. La cantidad de personal en cada uno de los puestos de votación, debido a que la proyección es para los comicios electorales – Presidenciales, tomando como referencia los comicios electorales legislativas.

2. PARA QUE SE CONTRATA

Con el fin de fortalecer e impulsar el lineamiento profesionalismo a través del objetivo estratégico "OE11" – implementar el nuevo modelo de direccionamiento del servicio de policía orientado a las personas con enfoque territorial", enmarcado en el plan estratégico institucional 2023-2026 "estrategia integral de seguridad con énfasis en convivencia ciudadana y cambio climático.

Con el fin de suplir la necesidad identificada en el presente estudio previo se busca garantizar el bienestar y condiciones de vida del personal adscrito al Departamento de Policía Arauca o que se encuentre en comisión, y se disponga a desarrollar actividades del Servicio de Policía (Modalidades del Servicio de Policía - Plan Democracia 2026).

En este sentido, el servicio de alimentación es necesario para satisfacer las necesidades del personal en dichos eventos, toda vez que estas unidades no cuentan con la facilidad de tiempo, modo y lugar para la realizar el desplazamiento y proveerse el servicio de alimentación por sus propios medios, atendiendo la complejidad del servicio, su carácter ininterrumpido en cada uno de los puntos asignados.

De otra parte, la adquisición los servicios objeto del presente estudio, para suplir la necesidad expuesta, de acuerdo con la Resolución No 00090 del 15/01/2018 por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución No. 03049 del 30 de julio de 2014, se alinea con las pautas de la política ambiental de la Policía Nacional.

La contratación objeto del presente estudio previo, dado el alcance del objeto contractual, su naturaleza, condiciones del contrato y especificaciones técnicas de los servicios a prestar, se encuentran alineados y cumplen con los presupuestos normativos vigentes frente a la austeridad del gasto público.

Mediante comunicado oficial GS-2026-018150-DEARA, de fecha 31 de marzo de 2026, se solicitó a la oficina de planeación el respectivo concepto ambiental.

3. LA OPORTUNIDAD

En atención a la necesidad expuesta y lo establecido en el Plan Anual de Adquisiciones y programación contractual vigencia 2026, se requiere iniciar al proceso de Selección Abreviada - Menor Cuantía, cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

4. INDICAR SI LA INSTITUCIÓN CUENTA CON LOS MEDIOS O FORMA DE SATISFACER ESTA NECESIDAD

El Departamento de Policía Arauca, no cuenta con la infraestructura ni el personal para suministrar este servicio; se requiere contratar con tercero para la prestación del servicio de alimentación, con el fin de cumplir con los estándares de calidad y servicio; garantizando que sea la idónea y este constantemente actualizado en la normatividad vigente para llevar a cabo dicho servicio.

En razón del proceso de contratación, se consideró dar inicio al proceso de selección a través de la modalidad Selección Abreviada - Menor Cuantía, simpatizando con el principio de celeridad, motivado por el cumplimiento de los términos a satisfacción. Lo anterior teniendo en cuenta que fue asignado mediante resolución número 00002 del 07/01/2026 "*Por la cual se señalan las partidas anuales de presupuesto de funcionamiento gastos generales, aportes de la nación y fondos especiales de Policía Nacional, para atender las necesidades prioritarias de las Direcciones, Oficinas Asesoras, Regiones de Policía, Policías Metropolitanas, Departamento de Policía y Agregadurías de Policía para la vigencia fiscal 2026*" y la resolución 00625 20/03/206, se asigna al Departamento de Policía Arauca, adición presupuestal para los recursos plan democracia 2026.

Acuerdos Comerciales o Tratados de Libre Comercio vigentes para el Estado Colombiano.
En cumplimiento al numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.1. del Decreto 1082 de 2015 se realiza el siguiente análisis del futuro proceso contractual, conforme a lo establecido en el "Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación CCE-EICP-MA-07 V02. 08/11/2024" publicado por Colombia Compra Eficiente. Luego de verificados los Acuerdos Comerciales y Tratados de Libre Comercio (TLC) negociados por Colombia, en la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en los capítulos de contratación pública de aquellos que contemplan lo relativo a contratación pública, en la siguiente matriz se establece la aplicación o no de acuerdo comercial conforme a: I) La cuantía del proceso donde se verifica si excede o no los umbrales establecidos en los acuerdos comerciales. II) La Policía Nacional como entidad estatal, se encuentra o no incluida en los listados de entidades cubiertas de los acuerdos y III) Los bienes a contratar se encuentran o no cobijados bajo alguna exclusión de aplicabilidad o excepción, conforme al listado de excepciones contenido en el anexo 4 del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales "lista de excepciones a la aplicación de los Acuerdos Comerciales".

Acuerdo Comercial		¿Vigente?	Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
		Si/No	Si/No	Si/No	Si/No	Si/No
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	SI	NO	SI
México		SI	SI	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	SI	NO	SI
	Honduras	SI	NO	N/A	N/A	NO
Unión Europea		SI	SI	SI	NO	SI
Israel		SI	SI	SI	NO	SI
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	SI	SI	NO	SI
Comunidad Andina CAN		SI	SI	SI	NO	SI

* Decisión 439 de 1998 de la CAN "*La Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel nacional, que tengan por objeto la prestación de servicios, independientemente del valor del Proceso de Contratación.*"

De acuerdo a lo anterior, se debe tener en cuenta los principios y obligaciones en cuanto a la protección de los principios de derecho internacional, la publicidad de las contrataciones, el uso de los medios electrónicos, las modalidades de contratación y la revisión de impugnaciones en la configuración de los documentos del proceso contractual.

ACUERDO MARCO DE PRECIOS

Se deja constancia de que se consultó el catálogo publicado por Colombia Compra Eficiente sobre los Acuerdos Marco de Precios vigentes para Colombia, de acuerdo a lo establecido Decreto 1082 de 2015 y Decreto 310 de 2021, sin encontrar ningún acuerdo vigente aplicable.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Para realizar el análisis de los antecedentes administrativos, el Comando Operativo de Seguridad Ciudadana DEARA, mediante comunicado oficial No. GS-2026-018147-DEARA de fecha 31/03/2026, solicito al grupo de contratos consultar los antecedentes administrativos, quien a su vez, luego de realizar la consulta en la página web www.colombiacompra.gov.co desde los usuarios de esta unidad, identifico que para las vigencias 2023, 2024 y 2025 fue satisfecho la necesidad objeto del presente proceso mediante los siguientes procesos contractuales, "Suministro de alimentos preparados (desayuno, almuerzo, comida y refrigerio) para el personal adscrito al Departamento De Policía Arauca o que se encuentre de comisión, y se disponga a desarrollar actividades de Policía dentro del departamento de Arauca".

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	VALOR	ACIERTOS	PROBLEMAS
DEARA ESTHER BUITRAGO MEJIA	15-8-10009-23 del 03 de mayo 2023 PN DEARA MIC 008 2023	"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE DE COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES PREVENTIVAS Y DISUASIVAS DENTRO DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA"	$ 40.000.000,00	La cantidad de presupuesto fue suficiente para el cubrimiento de la necesidad. El contratista cumplió con el objeto del contrato sin problema alguno	NINGUNO
DEARA ALICIA ALEXANDRA DAVILA GUERRERO	15-8-10005-24 del 22 de marzo 2024 PN DEARA MIC 008 2024	"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE DE COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES PREVENTIVAS Y DISUASIVAS DENTRO DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA"	$ 44.999.999,01	La cantidad de presupuesto fue suficiente para el cubrimiento de la necesidad. El contratista cumplió con el objeto del contrato sin problema alguno	NINGUNO
DEARA ALICIA ALEXANDRA DAVILA GUERRERO	15-8-10003-25 del 09 de abril 2025 PN DEARA MIC 005 2025	"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE DE COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES PREVENTIVAS Y DISUASIVAS DENTRO DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA"	$ 45.000.000,00	La cantidad de presupuesto fue suficiente para el cubrimiento de la necesidad. El contratista cumplió con el objeto del contrato sin problema alguno	Se remitieron dos (2) informes de incumplimiento mediante comunicados oficiales: GS-2025-044520-DEARA del 08/08/2025, en el cual se evidenció la entrega en regular presentación, incumpliendo las especificaciones técnicas establecidas en el Ítem 4 – Refrigerios, Menú 1 (Sándwiches), particularmente en lo referente a gramajes, composición y características definidas contractualmente; y GS-2025-051426-DEARA del 08/09/2025, relacionado con incumplimientos frente a las condiciones de higiene y salubridad exigidas.

- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

B. SELECCIÓN ABREVIADA. Reglada por el numeral 2 del Artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015, así:

"(...) La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual..."

En sujeción a la norma anterior, el numeral 2 del capítulo II de la Resolución No. 03049 de 2014, dispone:
"(...) Es una modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, pueden adelantarse procesos simplificados. Para efectos de esta modalidad de selección, el numeral 2º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007..."

Son causales de esta modalidad:

• Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes:

El literal a) del Numeral 2 del Artículo 2 de la ley 1150 de 2007, manifiesta:

"(...) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.

Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos..."

De conformidad con lo establecido en el literal a) del numeral 2 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.2.2., del Decreto 1082 de 2015, este último modificado por el artículo 6 del Decreto 1860 de 2021, teniendo en cuenta que el objeto a contratar presenta características técnicas uniformes, se debe aplicar el procedimiento de "Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes y de común utilización por Subasta Inversa", para la elección del contratista.

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.20. Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía. Además de las normas generales establecidas en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.

2. Si la Entidad Estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La Entidad Estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.

3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la Entidad Estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.

4. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El presente estudio previo cuenta con un anexo en el cual se describen clara, detallada y precisamente los servicios que se requieren para la ejecución del futuro contrato por parte del Departamento de Policía Arauca, en el cual se definen las especificaciones técnicas mínimas para prestación del servicio para el suministro de alimentos preparados, se encuentran descritas en el **anexo: "ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS",** las cuales se verifican bajo el criterio de "CUMPLE" o "NO CUMPLE".

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad de los bienes a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el proponente acredite su experiencia en contratos ejecutados y liquidados bajo el mismo objeto o similares al del presente proceso, cuya suma sea igual o superior al ochenta por ciento (80%) del valor estimado, equivalentes en SMMLV, con empresas públicas o privadas; para lo cual se tendrá en cuenta únicamente la experiencia acreditada y reportada en el registro único de proponentes, que cuenten con mínimo dos de los siguientes códigos de clasificación UNSPSC, así;

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
50112000	Alimentos bebidas y tabaco	Producto de carne y aves de corral	Carnes procesadas y preparadas.
50191500	Alimentos bebidas y tabaco.	Alimentos preparados y conservados	Sopas y estofados
50192500	Alimentos bebidas y tabaco.	Alimentos preparados y conservados	Sándwich panecillos con rellenos
50192700	Alimentos bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados
90101600	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquetes y catering
90101800	Servicios de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicio de comida para llevar a domicilio

Con el fin de que el comité evaluador, identifique los contratos que el proponente desea que sean evaluados en su propuesta en referencia al registro único de proponentes que aporta, deberá diligenciar el formulario de experiencia del proponente o formulario certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia.

NOTA 1: Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, el Departamento de Policía Arauca tomará para la verificación, el porcentaje de participación del proponente en la ejecución del contrato, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado.

NOTA 2. Si se presenta propuesta por un Consorcio o Unión Temporal, los miembros deberán cumplir con los códigos solicitados, al igual que con la Ubicación establecida en el presente Numeral en la Codificación del Clasificador de Bienes y Servicios mínimo hasta el Tercer Nivel (Clase).

NOTA 3: El oferente deberá anexar copia del contrato reportado en el RUP a 31 de diciembre de 2025, con el fin de verificar el objeto a contratar.

NOTA 4: Con el fin de **promover y facilitar la participación en los procedimientos de selección competitivos de las Mipyme domiciliadas en Colombia y atendiendo lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 en su artículo**

2.2.1.2.4.2.18. Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas, el Departamento de Policía Arauca, de acuerdo al análisis del sector, incluye como requisito habilitante DIFERENCIAL, el siguiente aspecto;

- **NÚMERO DE CONTRATOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA.**

Por consiguiente, para efectos de la evaluación de las ofertas presentadas en el presente proceso, se deberá acreditar la experiencia de acuerdo al número de contratos relacionados a continuación;

TAMAÑO EMPRESARIAL	CANTIDAD MAXIMA CONTRATOS PARA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA	REQUERIMIENTOS CODIGOS UNSPSC
MIPYMES	DOS (2) CONTRATOS	Cada contrato relacionado en el RUP deberá contar por lo menos con dos (2) de los códigos que trata el numeral 4.1.1
NO MIPYMES	CUATRO (4) CONTRATOS	Cada contrato relacionado en el RUP deberá contar por lo menos con dos (2) de los códigos que trata el numeral 4.1.1

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

No aplica

4.1.3 EXPERIENCIA

No aplica

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El proponente debe contar con un personal idóneo y capacitado para la preparación de los alimentos en sus diversas presentaciones; solicitadas por parte del Comando Departamento de Policía Arauca, por medio del supervisor del contrato, por lo tanto, deberá acreditar que el personal vinculado tiene la experiencia e idoneidad adjuntando a la propuesta los siguientes documentos:

Estudios	Cargo	Cantidad	Experiencia general
Ingeniero (a) de alimentos, nutricionista o afines	Coordinador	1	Mínimo un (06) meses contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.
Técnico laboral en cocina	Auxiliares de cocina en el Municipio de Arauca capital.	2	Una certificación laboral por persona, con concepto favorable de sus servicios.

Acreditación en preparación de alimentos:

- Tarjeta profesional
- Diplomas de pregrado, postgrado, técnico, tecnólogo, expedido por una institución con registro calificado ante el Ministerio de Educación Nacional vigente o con el cumplimiento de la normativa vigente respeto a la emisión de certificaciones
- Hojas de vida de las personas que serán las encargadas de la elaboración y preparación de alimentos.
- Certificación de la experiencia laboral de las personas encargadas de la elaboración y preparación de alimentos.
- Certificaciones de los cursos de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad sanitaria competente.
- Permiso de trabajo sin son extranjeros.
- Certificado médico que acredite el estado de salud del personal

Estos aspectos se verificarán en el anexo: **OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES.**

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

El contratista deberá diligenciar el anexo: ***CERTIFICACIÓN DE CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL***, por medio del cual acredita que cuenta con los medios logísticos y el talento humano necesario para el adecuado suministro de alimentos preparados, la correcta conservación de los mismos durante los traslados, resaltando que las entregas deben realizarse de manera oportuna en los municipios de Arauca, Tame y Saravena del Departamento de Arauca, para las actividades del Servicio de Policía, en las fechas indicadas por el supervisor del contrato, así mismo, acredita que ofrecerá una buena presentación de los alimentos y que estos serán entregados bajo condiciones apropiadas de higiene y salubridad, además El Departamento de Policía Arauca, requiere que los proponentes cuenten con un (1) establecimiento comercial ubicado dentro del casco urbano del municipio de Arauca, ya sea en calidad de establecimiento comercial propio (acreditar la propiedad del mismo mediante el certificado de existencia y representación), en arriendo, acuerdo comercial o convenio, debidamente suscrito; los cuales, podrán ser verificados mediante visita técnica, con el fin de conocer las condiciones de higiene y salubridad de las instalaciones, para constatar que el servicio que se vaya a prestar, sea bajo condiciones adecuadas. Lo anterior, excepto los establecimientos propios, deberá acreditar el uso del establecimiento por el término del contrato y dos (2) meses más, para garantizar la permanencia del mismo.

NOTA: Si el futuro contratista se ve obligado a trasladarse del establecimiento ofrecido, este deberá informar de tal situación al supervisor del contrato con treinta (30) días de antelación.

NOTA: Los costos que impliquen la contratación de personal y medios logísticos para el cumplimiento del objeto contractual, serán responsabilidad única y exclusivamente del contratista; teniendo en cuenta, que la alimentación deberá ser suministrada en el Departamento de Arauca, para las actividades del Servicio de Policía, de acuerdo a los requerimientos y servicios policiales de la institución, previa coordinación con el supervisor del contrato.

La verificación del requisito será evaluada como requisito habilitante por parte del comité técnico evaluador.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

La Policía Nacional de Colombia – Departamento de Policía Arauca, tendrá como parámetro de evaluación técnica el diligenciamiento, del anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS del presente estudio previo y cada uno de sus numerales, por parte de los oferentes, en el cual se encuentran las especificaciones técnicas de los bienes a adquirir además de la descripción de los requisitos que los oferentes deberán cumplir (Ver anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS- OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO-), los cuales se verificarán como CUMPLE o NO CUMPLE y se acreditarán a través de la documentación que en cada caso se indique.

4.2. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

El presente proceso cuenta además de las condiciones habilitantes, con aspectos técnicos adicionales evaluables, para lo cual se debe tener en cuenta el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015 ***Ofrecimiento más favorable***, se aplicará la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía, con la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o formulas, atendiendo de tal forma todas y cada una de las reglas señaladas por la ley, garantizando así la libre concurrencia y la transparencia en el desarrollo de las actividades que se realicen para terminar con éxito el presente proceso selectivo, escogiendo la oferta más favorable para la Policía Nacional y lograr satisfacer la necesidad previamente identificada a través del presente estudio previo.

4.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA

El oferente deberá presentar la propuesta económica según lo requerido en el cuestionario preguntas lista de precios, a través del portal de Colombia Compra Eficiente www.colombiacompra.gov.co "SECOP II".

NOTA: La oferta deberá incluir el valor de todos los gastos en que incurra el contratista para la ejecución del objeto del presente proceso de contratación. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente, los errores u omisiones en que incurrirá al indicar los valores totales en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y omisiones.

NOTA: los valores ofertados deben presentarse máximo con dos decimales.

INDICADORES DE ORDEN ECONOMICO Y FINANCIERO

Los indicadores de capacidad financiera buscan establecer unas mínimas condiciones que reflejan la salud y fortaleza financiera de los proponentes a través de su liquidez, endeudamiento, capital de trabajo, razón de cobertura de interés y capacidad organizacional. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato, y se establecieron a través del análisis del sector.

Se realizaron las solicitudes GS-2026-018151-DEARA - Solicitud concepto actualizado de los indicadores financieros vigentes y GS-2026-018152-DEARA del 31/03/2026 - Solicitud emitir concepto de los factores económicos para evaluar el proceso contractual de "suministro de alimentos preparados", ante el señor Subintendente ANDRES RICARDO RODRIGUEZ Jefe presupuesto (E), para que ordene a quien corresponda realizar el análisis, recomendando el valor del porcentaje exigido para cada indicador, los cuales se consideran ajustados a las características del objeto a contratar, la naturaleza o complejidad del proceso de contratación, suficientes para garantizar una adecuada ejecución del futuro contrato, los cuales buscan motivar la pluralidad de oferentes y la libre concurrencia de las personas interesadas en el proceso.

Ambas solicitudes fueron atendidas y respondidas oportunamente mediante comunicado oficial GS-2026-018616-DEARA, emitido por parte del Grupo Financiero, en el cual se suministró la información y los conceptos técnicos solicitados, permitiendo dar continuidad al trámite administrativo y al análisis correspondiente del proceso contractual.

1. Consideraciones

- Normativas

a. Decreto 1082 de 2015, artículos 2.2.1.1.1.6.1 y 2.2.1.1.1.53 numerales 3 y 4.; adiciones del decreto 142 del 2023
b. Guía para la elaboración de Estudios del Sector versión G-EES versión 2.
c. Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación código CCE-EICP-MA-04 Versión: 03 DEL 29 DE SEPTIEMBRE DE 2023

- La información financiera que se tomará para el presente análisis del sector será con cifras A CORTE 31/12/2024 y proviene de fuentes fidedignas tomadas del Registro Único Empresarial y Social de la Superintendencia de sociedades RUES Y SECOP II, fundamentados en el Decreto No. 579 del 31 de mayo de 2021 y el concepto C – 288 de 2021 emitido por Colombia Compra Eficiente, toda vez que a la fecha las empresas no han actualizado la información del RUP a corte de la vigencia 2025, teniendo plazo hasta los primeros días del mes de abril así:

  *"Dentro de los requisitos habilitantes se destaca la «capacidad financiera» y la «capacidad organizacional». **La entidad, como responsable de la estructuración de su procedimiento de selección, es autónoma para requerir la capacidad financiera y la capacidad organizacional necesarias, de acuerdo con la naturaleza del contrato que se pretende suscribir y a su valor.** Para esto, la entidad, según el artículo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015, debe tener en cuenta el estudio del sector y sus componentes, como por ejemplo la identificación de riesgos, así como el precio del bien, obra o servicio a contratar"* (resaltado y subrayado fuera de texto).

- Es de anotar que de acuerdo a lo indicado en la introducción de la guía para la elaboración de Estudios del Sector versión G-EES-02, se indica en la parte introductoria que ***"El resultado de este análisis del sector debe plasmarse en los estudios y documentos previos del Proceso de Contratación."*** (resaltado y subrayado fuera de texto).

2. Metodología y Resultado del Análisis de los Indicadores de Orden Financiero (Índice de liquidez, Cobertura de Intereses) y de Orden Organizacional (Rentabilidad del Patrimonio, Rentabilidad del activo)

La metodología utilizada está sustentada en los manuales y guías elaborados por la Agencia Nacional de Contratación Pública, Colombia Compra Eficiente; partiendo de la obligatoriedad de tener en cuenta los 5 indicadores de orden financiero y organizacional, se tomó información financiera de doce (12) empresas del sector, las cuales pertenecen al sector de los bienes y/o servicios requeridos, mediante la aplicación de seis medidas o promedios estadísticos así:

a. **Media Aritmética**: para la cual se tuvo en cuenta las doce (12) empresas y se aplicó el promedio ponderado en forma directa.
b. **Media podada**: para la aplicación de esta medida no se tuvieron en cuenta los datos atípicos de cada extremo, es decir el más bajo y el más alto, tampoco los resultados negativos, en cero e indeterminados, razón por la cual se tuvo en cuenta entre once (10) y cinco (5) empresas dependiendo cada indicador, para obtener un resultado objetivo, equilibrado y lineal.
c. **Mediana**: se aplica en forma directa y corresponde a la posición central de cada indicador dentro de las doce (12) empresas de la muestra poblacional.
d. **Mínimo:** promedia el valor del indicador de las (12) empresas asignando el límite inferior excluyendo los valores en cero (0,00), negativos e indeterminados.
e. **Máximo:** promedia el valor del indicador de once (12) empresas asignando el límite superior.
f. **Promedio Ponderado:** este se aplica ponderando las anteriores medidas estadísticas por cada uno de los indicadores.

"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA YREFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026), DENTRO DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA Y MUNICIPIO DE CUBARÁ - BOYACA."

Cantidad de Proponentes	Indices Capacidad Organizacional		Indices Capacidad Financiera			
	Rentabilidad del patrimonio	Rentabilidad del activo	Indice liquidez	Razón de endeudamiento	Cobertura de Intereses	Capital de Trabajo >= 50% del presupuesto oficial Asignado
1	0,34	0,30	9,45	0,10	INDETERMINADO	340.535.998,00
2	0,06	0,04	4,01	0,26	2,58	703.242.000,00
3	0,66	0,37	1,96	0,43	15,20	993.682.602,00
4	0,44	0,23	3,12	0,48	14,28	316.441.603,00
5	0,26	0,15	1,52	0,41	4,63	150.948.098,00
6	0,29	0,12	1,76	0,56	INDETERMINADO	64.479.672,00
7	0,88	0,84	22,87	0,04	400,12	82.391.831.361,00
8	0,40	0,38	0,00	0,03	INDETERMINADO	732.052.000,00
9	0,34	0,01	2,19	0,04	3,64	4.161.967.578,00
10	0,40	0,36	10,07	0,09	INDETERMINADO	299.636.087,00
11	0,28	0,24	11,13	0,12	INDETERMINADO	812.102.159,00
12	0,21	0,19	11,97	0,07	51,63	436.243.384,00
a. Media Aritmética	**0,38**	**0,27**	**6,67**	**0,22**	**41,01**	**7.616.930.211,83**
Promedio sin negativos	**0,38**	**0,27**	**8,01**	**0,22**	**447,83**	**7.616.930.211,83**
b. Media Podada	**0,36**	**0,24**	**5,72**	**0,20**	**17,88**	**894.685.150,90**
c. Mediana	**0,34**	**0,24**	**3,57**	**0,11**	**14,28**	**569.742.692,00**
d. Mínimo	**0,06**	**0,04**	**0,00**	**0,03**	**2,58**	**64.479.672,00**
e. Máximo	**0,88**	**0,84**	**22,87**	**0,56**	**400,12**	**82.391.831.361,00**
f. Promedio Ponderado	**0,40**	**0,32**	**7,80**	**0,22**	**153,95**	**18.307.533.817,55**

La asignación de los límites para cada requisito habilitante de orden financiero y organizacional se adopta la medida estadística del **Mínimo**, cuando el indicador sea negativo, cero y/o indeterminado procederá al siguiente ascendentemente a fin de dar libertad en la participación de las empresas que permita mayor pluralidad sin que ponga en riesgo el objeto del proceso y su cuantía para la ejecución fiscal del mismo; para el caso de la cobertura de interés, se tomara el mínimo entero en adelante.

3. Metodología y Resultado del Análisis del Indicador de orden Financiero Razón de endeudamiento

Partiendo del resultado obtenido del valor absoluto para cada empresa según metodología anterior, se procede a realizar un análisis individual por empresa mediante la aplicación del gráfico de **TALLOS Y HOJAS.** Para posteriormente aplicar las medidas estadísticas como lo son el promedio ponderado, la mediana, la desviación estándar, la media podada.

GRAFICO TALLO Y HOJAS

Muestra Poblacional	Tallo	Hojas	Bajo, medio y alto nivel de endeudamiento	Mayoria de oferentes estan en este rango	Promedio de los 12 muestra poblacional	Mediana	Desviacion estandar	Media podada 10 items de 12	Desviacion estandar de la media podada	Razon de endeudamiento por encima o debajo de la media podada frente a la desviacion estandar	Valor Ideal o Limite fijado al indicador
3	0										
4	1	0 Y 2	10 Y 12,								
4	2	6	26								
7	3										
9	4	1,3,Y 8	41 Y 48	41 Y 48	22	11	19	20	17	ENTRE (20-17)=4 Y ENTRE (20+17)=37	37%
10	5										
12	6										
26	7										
41	8										
43	9										
48											
56											

El gráfico anterior permite observar la concentración de los datos delimitando los valores más y menos frecuentes. Los menos frecuentes son los ubicados en los extremos del gráfico y corresponden a aquellos proveedores que tienen un bajo o alto índice de endeudamiento (10% y 12%). Los más frecuentes se evidencian en el pico del gráfico y corresponden a los proveedores que tienen un índice medio de endeudamiento entre el 26%, y el rango donde se encuentra la mayoría de los datos esta entre el 41% y 48%.

Basados en el análisis estadístico se define un índice de endeudamiento máximo de 37%, teniendo en cuenta que es el límite superior de la media podada más la desviación estándar, siendo acorde con el sector económico y la naturaleza del proceso de contratación incluyendo los riesgos, la complejidad y valor del contrato.

4. Consolidado de los 5 indicadores de orden financiero y organizacional.

Rentabilidad del patrimonio	Rentabilidad del activo	Indice liquidez	Razon de endeudamiento	Cobertura de Intereses	Capital de Trabajo >= 50% del presupuesto por lote
>=0,06	>=0,04	>=7,80	<=0,37	>=2,58	>= 50 %

Conclusiones y Notas

De todo lo anterior, se concluye que los límites fijados a cada indicador son el resultado no solo de la aplicación de fórmulas financieras y estadísticas, sino que también respaldan los dos objetivos principales del Decreto 1082 de 2015, garantizar la pluralidad de oferentes y minimizar el riesgo para la Entidad; se precisa que el resultado del análisis debe tomarse en su integralidad para la estructuración del dueño de la necesidad.

Finalmente, es preciso indicar que se debe realizar la respectiva evaluación económica, basados en el Decreto No. 579 del 31 de mayo de 2021 y el concepto C – 288 de 2021 emitido por Colombia Compra Eficiente, donde se toma en cuenta el mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente en atención, así:

"Como el certificado del RUP debe contener la información financiera y organizacional del proponente correspondiente a los últimos tres años o al período transcurrido desde su primer cierre fiscal, según el caso, al momento de evaluar tales indicadores las entidades estatales deberán tener en cuenta «el mejor año fiscal» que refleje el registro. Por «mejor año fiscal» se interpreta la información relativa al año apreciada en su conjunto, o sea, de manera integral, que permita al proponente cumplir los requisitos habilitantes de capacidad financiera y organizacional. Dicho de otro modo, cuando el parágrafo transitorio del artículo 2.2.1.1.1.6.2, adicionado por el artículo 6 del Decreto 399 de 2021, y sustituido por el artículo 3 del Decreto 579 de 2021, establece que « […] las Entidades Estatales evaluarán estos indicadores, teniendo en cuenta el mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente», significa que deben examinar los años certificados en el RUP y escoger para ser evaluado el que refleje mejores indicadores de capacidad financiera y organizacional, que permita al proponente cumplir los requisitos habilitantes de capacidad financiera y organizacional.

Por lo tanto, el parágrafo transitorio, agregado al artículo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015 por el artículo 6 del Decreto 399 de 2021 y sustituido por el artículo 3 del Decreto 579 de 2021, no exige que las entidades estatales tengan en cuenta el mejor año por cada indicador; verbigracia, el mejor año para el índice de liquidez, el mejor año para el índice de endeudamiento o el mejor año para la rentabilidad del patrimonio. Atendiendo a la teleología del Decreto 399 de 2021, por «mejor año» debe entenderse aquel en el que, analizados conjuntamente todos los indicadores de capacidad financiera y organizacional, el proponente podría cumplir con dichos requisitos habilitantes. Ahora bien, del hecho de que la entidad estatal deba evaluar los indicadores de capacidad financiera y organizacional teniendo en cuenta el «mejor año fiscal», no se infiere que el proponente siempre cumplirá tales requisitos habilitantes, pues, precisamente, ese es el análisis que deberá hacer la entidad pública con la información disponible en el RUP".

Es de aclarar que el evaluador de lo económico y financiero debe guiarse con la información del RUP A CORTE 31/12/2025, si el proceso de contratación es publicado después de la fecha
Del mes de ABRIL o cuando la información de las cámaras de comercio esté en firme.

- **PARA PROPONENTE DE ORIGEN EXTRANJERO SIN SUCURSAL EN COLOMBIA:**

Los proponentes extranjeros no inscritos en el Registro Único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país y PERSONAS NATURALES no obligadas a estar registradas en el RUP de acuerdo a la normatividad legal vigente, deben acreditar los indicadores financieros de la siguiente forma:

Fecha de corte de los Estados Financieros – los oferentes extranjeros deben presentar sus estados financieros a la fecha de corte establecida en los países de origen o en sus estatutos sociales.

Moneda – Los oferentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. El proponente y la entidad estatal para efectos de acreditar y verificar los requisitos habilitantes tendrán en cuenta la tasa representativa del mercado vigente en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos. Para tal efecto, el proponente y la Policía Nacional tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por la Superintendencia Financiera y/o Banco de la República.

Los proponentes extranjeros deben adjuntar un documento en el cual el auditor o el revisor fiscal y/o aquella persona que tenga la potestad de certificar la información de los estados financieros, certifique que: (a) la información financiera presentada a la Policía Nacional es la entregada al auditor o revisor fiscal para cumplir su función de auditoría: y (b) el proponente en forma regular y para ejercicios contables anteriores ha adoptado normas y principios de contabilidad generalmente aceptados para preparar su información y estados financieros.

Así mismo debe presentar el anexo que hace parte del pliego de condiciones suscrito por el representante legal y revisor fiscal o contador del proponente y/o aquella persona que tenga la potestad de certificar la información de los estados financieros, el cual debe ser coherente con los estados financieros presentados en pesos colombianos.

PERSONAS EXTRANJERAS no inscritos en el Registro Único de Proponentes, deberán presentar los siguientes documentos:

BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS correspondiente a la aprobación del corte **diciembre de 2025.**
Así mismo los balances deben venir discriminados de la siguiente manera:

- ✓ Activos: Corriente, No corriente y Total
- ✓ Pasivos: Corriente, No corriente, Total y Patrimonio
- ✓ Utilidad operacional.
- ✓ Gastos de intereses.

Cuando la Policía Nacional en desarrollo de la verificación financiera requiera confirmar información del proponente, podrá solicitar los documentos que considere necesarios para el esclarecimiento de la información, tales, como estados financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo requerir las aclaraciones que considere necesarias, siempre que con ello no violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud de la Policía Nacional puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta.

- ✓ Los estados financieros requeridos deben acompañarse de:
- ✓ Notas a los estados financieros
- ✓ Fotocopia de la cédula de ciudadanía y de la tarjeta profesional del contador y el revisor fiscal.
- ✓ Certificación expedida por la junta central de contadores (contador público y revisor fiscal o contador independiente), la cual no debe ser anterior a tres (3) meses de la fecha de presentación de la oferta.

- Los estados financieros deben venir consularizados y visados por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, acompañados de traducción simple al castellano expresados a pesos colombianos, a la tasa representativa del mercado (TRM) de la fecha de cierre de los mismos (indicando la fecha de conversión).

- Las disposiciones en el presente proceso en cuanto a proponentes extranjeros se refieren, regirán sin perjuicio a lo pactado en tratados o convenios internacionales.
- Cuando el proponente extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia provenga de un país que hace parte de la "Convención sobre abolición de requisitos de legalización para documentos públicos extranjeros", no se requiere de la consularización a que se refiere en el párrafo anterior, sino que será suficiente que los documentos se adicionen con el certificado de "apostilla" por parte de la autoridad competente del país donde se origina el documento.
- Para efectos de la consularización y la apostilla antes referidos, aplica lo dispuesto en lo referente al "APODERADO" del presente documento.

- Cuando la Policía Nacional – Departamento de Policía Arauca en desarrollo de la verificación financiera requiera confirmar información adicional del proponente, podrá solicitar los documentos que considere necesarios para el esclarecimiento de la información, tales, como estados financieros de años anteriores, anexos específicos o cualquier otro soporte. Así mismo requerir las aclaraciones que considere necesarias, siempre que con ello no se violen los

principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el proponente allegue a solicitud de la Policía Nacional - Departamento de Policía Arauca puedan modificar, adicionar o complementar la propuesta.

- En el evento que cualquiera de estos requerimientos no sea aplicable en el país del domicilio del oferente extranjero, el representante legal o el apoderado en Colombia, deberá hacerlo constar bajo gravedad de juramento. En este evento deberá contratar para este propósito una auditoría externa que certifique los estados financieros presentados.

- De acuerdo a lo dispuesto en los artículos 37 y 38 de la Ley 222 de 1995, quien certifica los estados financieros no puede dictaminar los mismos.

Para efectos de los estados financieros será analizado y verificado, así:

- ✓ Dictamen Limpio: se acepta.
- ✓ Dictamen con salvedades que no tengan relación directa o incidencia, respecto de la propuesta presentada. La Policía Nacional la aceptará. En caso contrario se INHABILITARÁ.
- ✓ Dictamen negativo: No será aceptado y generará INHABILITACIÓN de la propuesta.
- ✓ Abstención de dictamen: No será aceptado y generará INHABILITACIÓN de la propuesta.
- ✓ Dictamen del Revisor Fiscal o a falta de este de un Contador Público independiente.

La regla es que el Revisor Fiscal es la persona quien dictamina los estados financieros certificados, no obstante lo anterior, existe una excepción a la regla que se materializa cuando la persona natural o jurídica no está obligada por Ley a tener Revisor Fiscal, pues en dicho caso los estados financieros deberán estar acompañados de la opinión de un contador público independiente, tal y como lo señala el artículo 38 de la Ley 222 de 1995, que al respecto establece: "Cuando los estados financieros se presenten conjuntamente con el informe de gestión de los administradores, el revisor fiscal o contador público independiente deberá concluir en su informe su opinión sobre si entre aquellos y estos existe la debida concordancia".

Las cifras contenidas en todos los anteriores documentos deberán ser presentadas en moneda colombiana en concordancia con los artículos 50 y 51 del Decreto 2649 de 1993.

4.3.2 FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

Según lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.2. Del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, la Entidad debe determinar la oferta más favorable para el caso de selección abreviada de menor cuantía debe tener en cuenta:

"(a) La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas; o (b) la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio."

Para el presente proceso de selección se aplicará la alternativa (a) La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas.

NOTA: el oferente deberá indicar que el valor de su oferta corresponde al valor total del presupuesto asignado.

4.3.3 CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate, el Departamento de Policía Arauca aplicara los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 del 2015, o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGARES DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

El contratista prestara el servicio de suministro de alimentos en el Departamento de Arauca (Municipios de Arauca, Saravena y Tame zonas urbanas y/o puestos de votación), donde se encuentre personal Policial realizando actividades del servicio de Policía, previa coordinación con el supervisor del contrato, quien indicara los lugares de entrega de los alimentos.

5.2 FORMA DE EJECUCIÓN

La ejecución del contrato que se derive del presente proceso, será ejecución sucesiva (tracto sucesivo), de acuerdo a las necesidades de la institución, durante los días que sean programados los eventos y servicios, previa coordinación con el supervisor del contrato, quien deberá controlar y monitorear la entrega de los alimentos, a través de las respectivas planillas de recibido.

5.3 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato, será hasta el 10 de diciembre del 2026, y/o hasta agotar el presupuesto, lo que primero ocurra, iniciando a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, para su perfeccionamiento se requiere la firma del contrato por las partes, así como la aprobación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II. término que iniciara a partir de la entrega y aprobación de la garantía única (Póliza) y suscripción del acta de inicio de ejecución del contrato por parte del supervisor del contrato designado por el Comando de Departamento de Policía Arauca.

5.4 FORMA DE PAGO

El Departamento de Policía Arauca, realizara los pagos periódicamente según facturación mensual, en moneda legal colombiana de acuerdo a los servicios prestados, dentro de los (60) días calendario siguientes a la radicación de la factura comercial, la cual debe ser presentada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, previamente realizado el informe de supervisión, recibido a satisfacción y pago de salud pensión y parafiscales, estos documentos deben ser tramitados al Grupo de Contratación del Departamento de Policía Arauca, por parte del supervisor del contrato. Todos los pagos estarán sujetos a las metas de pago establecidas en el programa anual de caja (PAC) - Programa Anual mensualizado de Caja, a la asignación de recursos de la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y aprobado por la Dirección del Tesoro Nacional, coordinado con las metas macroeconómicas del país.

Si la factura y el recibido a satisfacción no son allegadas dentro del plazo estipulado o que una vez recibidos sean devueltos por el departamento de policía Arauca, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la unidad 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.

El contratista deberá presentar con la oferta la certificación de existencia de cuenta corriente o de ahorros en original expedida por la entidad bancaria, anexo de los documentos de la oferta económica.

El acta de entrega, aunque se encuentre suscrita por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte del DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA, del bien suministrado y, por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la calidad y cantidad del servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil.

Si el acta de entrega no ha sido bien elaborada o no se acompaña a esta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores sólo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos.

Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas al DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA.

NOTA 1: Si los documentos en referencia son devueltos por el Comando Departamento de Policía Arauca, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, el Comando, 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, el contratista deberá presentar con la oferta la Certificación de existencia de cuenta corriente o de ahorros expedida por la entidad bancaria.

NOTA 2: Para la radicación de las facturas y documentos antes referidos el contratista deberá observar el procedimiento establecido en la guía para hacer gestión contractual en el SECOP II de Colombia compra eficiente, (cargue de facturación en el SECOP II).

NOTA 3: El CONTRATISTA dará cumplimiento a la circular externa No. 042 sistema integrado de información financiera SIIF nación así:

SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIIF NACIÓN

La Administración del SIIF Nación informa que a partir del 1 de enero de 2024 el proceso de emisión y recepción de factura electrónica de venta, cambia su modo de operación y pasa de " proveedor tecnológico" a software propio", es decir que a partir de esta fecha todo el proceso de generación, transmisión, validación, expedición y recepción de facturas electrónicas de venta, notas débito, notas crédito y demás instrumentos electrónicos que se deriven de la factura electrónica de venta con validación previa a su expedición pasará a ser asumido en su totalidad por el SIIF Nación.

Por lo anterior, las entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación usuarias de SIIF Nación, que emitan documentos electrónicos por el módulo Derechos y Cartera, Documentos Soporte en adquisiciones a no obligados a facturar por el módulo de EPG o que reciban para pago facturas electrónicas de proveedores y contratistas por venta de bienes y/o servicios a través del buzón siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co deberán realizar las siguientes actividades con carácter obligatorio:

1. Acceso al Sistema de Facturación Electrónica -SIIF Nación:

1.1 Administración de la lista de usuarios:

El usuario del SIIF Nación con perfil "entidad-parametrizado gestión entidad" debe administrar el SIIF Nación la lista de personas autorizadas para ser usuarios del Sistema de Facturación Electrónica -SIIF Nación. Esta administración consiste en crear, modificar e inactivar en dicha lista, las personas que van a ser usuarios del nuevo Sistema Facturación Electrónica-SIIF Nación - Validador de Factura Electrónica que podrán tener los siguientes perfiles:

- Entidad Supervisor: Persona de la unidad o subunidad ejecutora, que tiene la responsabilidad de ingresar al Sistema de Facturación Electrónica -SIIF Nación para aprobar rechazar a reasignarse facturas para pago.

- Entidad - Gestor documentos: Persona de la unidad o subunidad ejecutora, que tiene la Responsabilidad de ingresar al Sistema de Facturación Electrónica -SIIF Nación para reasignar una factura, nota debito-crédito a un nuevo supervisor o subunidad ejecutora.

- Entidad - Parametrizado gestión entidad: Persona de la unidad o subunidad ejecutora, que tiene la responsabilidad de ingresar Sistema de Facturación Electrónica -SIIF Nación y realizar las parametrizaciones que permitan la gestión de facturas en emisión y recepción.

1.2 Registro y acceso al sistema:

Únicamente las personas que fueron creadas como se indicó en el punto anterior, podrán registrarse y acceder al Sistema de Facturación Electrónica -SIIF Nación.

En la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público /SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Acceso al Sistema, bajo el título Administración de la lista de usuarios se explica cómo administrar dicha lista.

2. Proceso de habilitación:

2.1 Registro y habilitación: Las entidades que emitan Facturas Electrónicas de venta (FE) y/o Documentos Soporte en adquisiciones a no obligados a facturar (DS), deben realizar el registro, habilitación y configuración del modo de operación "software propio" FACTURADOR SIIF NACIÓN en el sistema de facturación electrónica ambiente de habilitación de la DIAN siguiendo el procedimiento definido en la guía Registro y habilitación modo de operación Software propio" que se encuentra publicado en la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público/SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Proceso de Habilitación.

2.2 Certificado de firma digital: Las entidades que emitan Facturas electrónicas de Venta (FE) y/o Documento Soporte en adquisiciones a no obligados a facturar (DS) podrán utilizar el certificado de firma digital de persona jurídica para facturación electrónica que actualmente emplean y si no lo tienen lo podrán adquirir con cualquiera de las entidades de certificación digital (ECD) acreditadas por la ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia) para emitir este tipo de certificados.

El usuario que tenga el perfil Entidad - Parametrizado gestión entidad deberá ingresar al Sistema de Facturación Electrónica SIIF Nación configurarlo y asociarlo a la PCI que va a realizar gestión, siguiendo el procedimiento indicado en la guía "Registro y habilitación modo de operación software propio":

En la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público/SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Proceso de Habilitación.

2.3 Registro de habilitación: Las entidades que emitan Facturas Electrónicas de venta (FE) y/o Documento Soporte en adquisiciones a no obligados a facturar (DS), deben surtir un proceso de pruebas requerido por la DIAN para emitir documentos electrónicos en ambiente de habilitación antes de iniciar gestión en producción. Este proceso se debe realizar directamente ingresando al Sistema Facturación Electrónica SIIF Nación siguiendo el procedimiento definido en la guía llamada" registro y habilitación modo de operación Software Propio publicada:

En la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público/SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Proceso de Habilitación.

Autorización de numeración de Factura Electrónica y Documento Soporte con no obligados a expedir factura electrónica.

2.4.1 Solicitud de autorización de numeración: Las entidades que emitan Facturas Electrónicas de venta (FE) y/o Documento Soporte en adquisiciones con no obligados a facturar (DS) deben registrar una nueva solicitud de autorización de numeración en el servicio informático de numeración de facturación de la DIAN. El procedimiento para el registro de solicitudes se encuentra publicado en la guía llamada registro de solicitud de autorización y asociación de autorización a Software Propio" la cual se encuentra publicada:

En la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público/SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Proceso de Habilitación

IMPORTANTE: Con el fin de evitar traumatismos al momento de iniciar operación en el Sistema Facturación Electrónica SIIF Nación habilitado en la DIAN como software propio, "FACTURADOR SIIF NACIÓN" las entidades **obligatoriamente** deberán realizar una solicitud de autorización de numeración independiente a la que actualmente está configurada en la plataforma del aliado tecnológico Olimpia IT, la cual estará vigente hasta el 10 de diciembre de 2026.

2.4.2 Asociar solicitudes al modo de "software propio": Posterior al registro y autorización de la solicitud de numeración mencionada en el punto anterior, cada entidad debe asociar cada tipo de documento (FV y/o DS) al modo de operación Software propio FACTURADOR SIIF NACION" y relacionar a dicho modo de operación todos los prefijos de las nuevas autorizaciones de numeración. Este proceso se debe realizar en el servicio informático de numeración de facturación de la DIAN siguiendo el procedimiento indicado en las guías "registro de solicitud de autorización y asociación de autorización a Software Propio para factura electrónica y "guía como hacer el proceso de Asociación de modo de operación y prefijos para Documento Soporte con NO Obligados a Facturar Software Propio para documento soporte publicadas:

En la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público/SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Proceso de Habilitación.

3. Proceso de emisión de factura electrónica de venta

Las entidades que emitan facturas electrónicas de venta, notas débito y notas crédito a través de las funcionalidades definidas en el módulo Derechos y Cartera (DYC), deben tener en cuenta que a partir del 1 de enero de 2024:

- Olimpia IT no continuara con la prestación del servicio para la validación de documentos electrónicos ante la DIAN para las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación.

- El proceso para la validación de documentos electrónicos ante la DIAN para las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación se realizará a través del Sistema Facturación Electrónica SIIF Nación habilitado en la DIAN como Software Propio, FACTURADOR SIIF NACION

- Las transacciones del módulo DYC del SIIF NACION, no se modificaron, ya que el cambio de modalidad de operación es de carácter técnico entre el SIIF Nación y la DIAN, sin embargo, la numeración de documentos electrónicos si tiene modificaciones relacionadas con la configuración de los consecutivos por documento, los cuales hasta el 31 de diciembre de 2023 se configuran a través de Olimpia IT y a partir del 1 de enero de 2024 se deben configurar ingresando a SIIF Nación.

La Guía que contiene el procedimiento para configurar la numeración de factura electrónica, notas débito y notas crédito en SIIF Nación lo encuentran en la guía llamada "Guía como configurar prefijos y numeración de Documentos Electrónicos en el SIIF Nación la cual se encuentra publicada en el siguiente sitio:

En la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público/SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Proceso de Habilitación

Para la configuración de prefijos y consecutivos de documentos electrónicos, las entidades deben surtir previamente el procedimiento de habilitación descrito en el punto 1 y 2 de la presente circular.

IMPORTANTE: Si las entidades requieren registrar notas débito o crédito con referencia a facturas creadas en la vigencia 2023 o anteriores, deben informar el número consecutivo de la factura a relacionar en la respectiva nota registrando para tal fin el incidente en la línea soporte del SIIF Nación, aportando la siguiente información:

PCI de creación
Número de factura a la cual le aplicaran nota débito o crédito
Tipo de factura: Contado / Plazos
Fecha registro
Tercero
Valor total de venta

Lo anterior en razón a que las facturas creadas en la vigencia 2023 o anteriores, se deben almacenar en el Sistema Facturación Electrónica SIIF Nación para que se puedan relacionar en la creación de la respectiva nota.

4. Proceso de emisión de Documento Soporte a no obligados a facturar electrónicamente

Las entidades que están emitiendo documentos soporte con no obligados a expedir facturas de venta y/o documento equivalente y notas de ajuste como soporte de pago a contratistas, deben tener en cuenta que a partir del 1 de enero de 2024:

- Olimpia IT no continuará con la prestación del servicio para la emisión y validación de estos documentos electrónicos ante la DIAN.

- La emisión de Documento(s) Soporte a no obligados a facturar electrónicamente lo realizará el usuario con el perfil Gestión Pagador central y/o Pagador Regional, del SIIF Nación ingresando a una nueva transacción llamada "Documentos soporte en adquisiciones a no obligados a facturar"; a través de esta transacción el usuario seleccionará por día las órdenes de pago pagadas a personas que no están obligadas a expedir factura electrónica por la prestación de sus servicios, para que el sistema genere y trasmita para validación la DIAN los Documentos Soporte a no obligados a facturar electrónicamente, la guía que contiene el proceso a seguir la encontrarán en la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público/SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Proceso de Emisión Documento Soporte a no obligados a facturar.

- El proceso para la validación de estos documentos electrónicos ante la DIAN para las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación se realizará a través del Sistema Facturación Electrónica SIIF Nación Habilitado en la DIAN como software propio, "FACTURADOR SIIF NACIÓN"

- Como se mencionó en el numeral 2.4 las entidades deberán realizar el proceso para obtener una nueva resolución de autorización de numeración para Documento Soporte con no obligados a facturar electrónicamente, ya que la actual numeración se utilizará para los documentos generados a través de Olimpia IT hasta el 10 de diciembre de 2026.

La Guía que contiene el procedimiento para configurar la numeración de Documento Soporte con no obligados a facturar electrónicamente en SIIF Nación lo encuentran:

En la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público/SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Proceso de Emisión de Facturas de Venta.

Para la configuración de prefijos y consecutivos de documentos electrónicos, las entidades deben surtir previamente el procedimiento de habilitación descrito en el punto 1 y 2 de la presente circular.

5. Proceso de recepción de documentos electrónicos (DE) Factura Electrónica, Notas Debito y Notas Crédito.

El modelo de recepción mantiene los lineamientos establecidos para el envío de los documentos al buzón centralizado del SIIF Nación para las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación.

El emisor (contratista y/o proveedor de bienes o prestador de servicios) debe emitir el Documento Electrónico- DE (Factura(s), Nota(s) debito, Nota(s) Crédito) y registrar en datos del Adquiriente el correo electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co y en el campo notas u observaciones, registrar la Posición de Catálogo Institucional (PCI) que identifica a la entidad que gestionará el pago, es decir la unidad o subunidad en la que se registró el compromiso presupuestal; datos del contrato o caja menor; y correo del supervisor o cuentadante de caja menor que aprobará el DE, separados por punto y coma y entre los signos #$ al inicio y final de dicha información, ejemplo:

#$15-03-00; Contratoxyz; PedroPerez@Entidadpgn.gov.co#$

En el evento en que el proveedor al momento de emitir el DE no registre la información en las notas u observaciones como se mencionó en el párrafo anterior y con el fin de agilizar la gestión de estos documentos, el Sistema Facturación Electrónica SIIF Nación los asignará a la Unidad Ejecutora identificada con el Nit reportado en los datos del Adquirente del DE y quedara en estado " Pendiente por distribuir" para que un usuario de la entidad o el supervisor asigne la PCI o se lo asigne para su trámite.

IMPORTANTE: La Entidad debe registrar previamente al funcionario o contratista designado como supervisor y Gestor documentos en el SIIF Nación, según lo indicado en el numeral 1 de la presente circular, al igual que, la entidad debe dar indicaciones claras y exactas a los proveedores y/o contratitas de la anterior información, con el fin de generar un proceso de recepción con éxito, adicionalmente, se recomienda realizar el registro de los usuarios a la mayor brevedad posible para no tener contratiempos en la gestión de estos a partir del 1 de enero de 2024.

Para la gestión de los documentos recepcionado por parte de los usuarios de las entidades se mantiene el link de acceso al aplicativo dispuesto en la página web del SIIF Nación.

Acceso al SIIF Nación /Usuario Supervisor Aprobación Factura Electrónica

La guía que contiene el procedimiento para la aprobación/rechazo de Documento Electrónico-DE (Factura(s), Nota(s) debito, Nota(s) Crédito) y la reasignación la encontraran en la página web del Ministerio de Hacienda y Crédito Público/SIIF Nación/ciclo de negocio 18. Sistema Facturación Electrónica - SIIF Nación / Proceso de Recepción de Facturas para pago.

6. Contingencia al Sistema de Facturación Electrónica del SIIF Nación

En caso de contingencia al Sistema de Factura Electrónica del SIIF Nación las entidades deberán hacer lo siguiente:

6.1 Proceso de emisión de factura electrónica, notas débito-crédito: Las entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación se habilitarán en el facturador gratuito de la DIAN para emitir facturas, notas débito-crédito, mientras se supera los inconvenientes que afecten este proceso.

6.2 Proceso de recepción de facturas electrónicas: Las entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación deberán validar manualmente las facturas electrónicas de proveedores y contratistas a través del servicio ofrecido por la DIAN, mientras se supera los inconvenientes que afecten este proceso.

7. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

La supervisión del contrato que se derive del presente proceso contractual, estará a cargo del Comandante Operativo de Seguridad Ciudadana, o quien haga sus veces y/o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, que verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 03256 del 16 de diciembre de 2004. Por la cual se reglamenta la actividad de los supervisores de los contratos de la Policía Nacional y según la Resolución Nro. 00090 del 15/01/2018, "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución Nro. 03049 del 2014. Y en la Ley 1474 de 2011 artículos 82 a 86. Además, el supervisor del contrato realizara seguimiento continuo, garantizando la eficiente y oportuna inversión de los recursos del contrato, debiendo ceñirse a las condiciones y términos convenido en el contrato, así mismo, verificara cualquier hecho o circunstancia constitutiva de incumplimiento de lo pactado, rindiendo un informe inmediatamente al contratista, proveedor, jefe administrativo y financiero y al Comandante de Departamento de Policía Arauca, como contratante.

- El supervisor del contrato deberá entregar en cada informe de supervisión, un informe ejecutivo anexando álbum fotográfico donde se evidencie el menú según las especificaciones técnicas establecidas y la actividad a realizarse.
- Informará periódicamente al comando de departamento, el porcentaje de ejecución del contrato en el formato establecido código: 2BS-FR-0019, versión 5 del 12 de marzo de 2021, informe supervisores seguimiento contractual.
- Subirá los documentos soporte ejecución de contrato "actas de recepción de bienes, constancia recibido a satisfacción, informe supervisores seguimiento contractual, certificación de parafiscales, planillas de pagos, con un plazo máximo de 3 días posteriores a su diligenciamiento en el área de trabajo de la ejecución del contrato, en el sistema electrónico de contratación pública SECOP II.
- Mantendrá permanente vigilancia a la entrega e instalación de los elementos, bienes y/o servicios contratados, verificando los plazos, términos y condiciones, conforme lo descrito en el contrato.

- Dara cumplimiento a la resolución 00090 del 15 de enero de 2018, emanada de la Dirección General de la Policía Nacional. "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución 03049 de 2014".
- Tendrá la obligación de solicitar acompañamiento de carácter técnico, económico y jurídico, de requerirlo, para la supervisión y control de la ejecución del contrato, de las direcciones y especialidades institucionales que cuenten con la formación técnica o profesional en el área respectiva que el supervisor requiera.
- Elaborar y remitir el proyecto de liquidación del contrato, una vez terminado, ejecutado y cancelado en su totalidad, solicitando por escrito elaborar el acta de liquidación al Comando de Departamento, para así realizar el archivo de toda la documentación del contrato, por parte del área de Contratos, según Código: 2BS-FR-0023 Versión 5 del 12 de marzo de 2021, ACTA DE LIQUIDACIÓN BILATERAL, la cual deberá tener los visados del supervisor, jefe de contratos, jefe financiero, tesorero de la unidad, jefe administrativo, subcomandante de departamento.

7.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

7.2 OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL.

8. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del proceso de contratación se efectuará en forma total, de acuerdo a la metodología planteada y mayor puntaje obtenido.

NOTA: el Departamento de Policía Arauca adjudicara el contrato por la totalidad del presupuesto asignado del presente proceso, de acuerdo a las necesidades de la Institución.

9. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

El Departamento de Policía Arauca, establece la distribución del riesgo, de conformidad con lo previsto en el artículo 4° de la ley 1150 de 2007, para lo cual se realizó la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación, de acuerdo con la naturaleza del Contrato y las actividades involucradas en él. Para estos efectos se usó como referencia el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente. La estimación del riesgo que se determinó para el presente proceso corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, para lo cual se elaboró la matriz de análisis de riesgo identificando los que posiblemente se podrían presentar para este proceso en cada una de sus etapas, los cuales se encuentran relacionados en el anexo ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

De acuerdo con el Manual para la Identificación y Cobertura de Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo "ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO", se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se pueden realizar y características de su monitoreo.

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados no se presentaron inconvenientes, que afectaran las garantías y teniendo en cuenta que por elementos iguales incluidos dentro del presente estudio previo, no sean adelantado audiencias de debido proceso por presunto incumplimiento por parte del Departamento de Policía Arauca, la estimación del riesgo (probabilidad que el siniestro llegue a ocurrir) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y la necesidad de la Institución, los cuales se

relacionan en el anexo "ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS" del presente estudio previo.

MECANISMO DE COBERTURA	TIPIFICACIÓN DEL RIESGO	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO
Que ampara la garantía de la seriedad de la oferta	La no suscripción del contrato sin justa causa	10%	Contratista
Que ampara la garantía única	Cumplimiento	20%	Contratista
Que ampara la garantía única	Calidad de los bienes	50%	Contratista
Que ampara la garantía única	Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones	5%	Contratista

ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

Por tal motivo y teniendo en cuenta que es una práctica institucional y que esta no ha presentado inconvenientes, se exigirá al contratista, que ampare los siguientes riesgos:

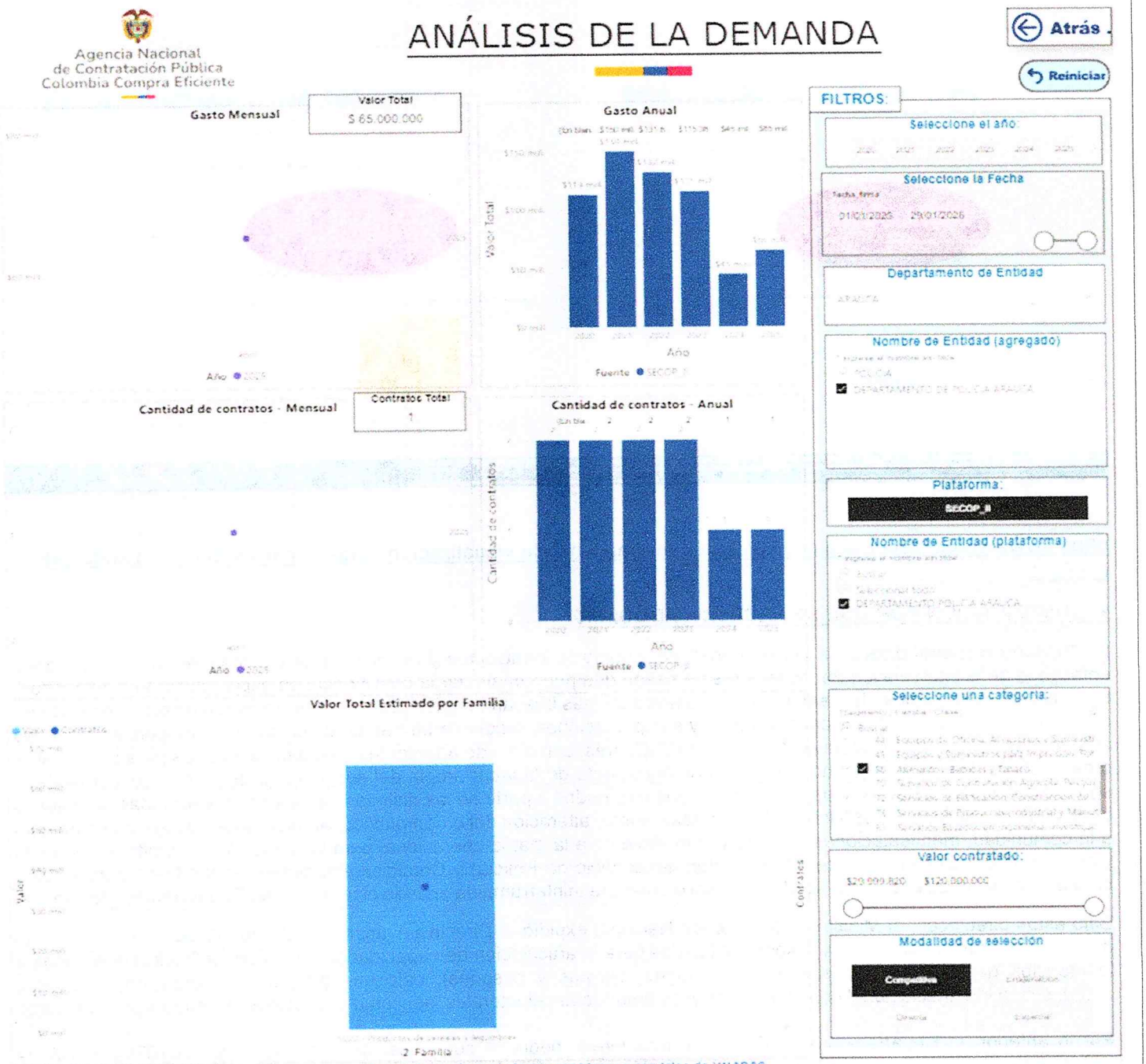
I. La no suscripción del contrato sin justa causa, por un valor del 10% del valor total del contrato, vigente por un término de Cuatro (4) meses a partir de la presentación de la oferta.
II. El cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato por una suma equivalente al veinte 20% del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual de la vigencia de la aceptación de la oferta, y sesenta (60) días más.
III. El cumplimiento de los estándares de calidad exigida de los bienes del contrato será por la suma equivalente al cincuenta (50%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un periodo igual a la vigencia de la aceptación de la oferta y seis (06) meses más.
IV. El no pago de salarios y prestaciones del personal que utilice en la prestación del servicio por una suma equivalente al cinco: 5% del valor de la aceptación de la oferta vigente por un término igual a la vigencia de la aceptación de la oferta y tres (3) años más.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Con el propósito de analizar la demanda, se realiza el siguiente análisis del comportamiento de las contrataciones similares históricas realizadas por la Dirección General de la Policía Nacional a través del Departamento de Policía Arauca, para suplir necesidades relacionadas con la expuesta en el presente estudio previo, tomando como referencia las vigencias 2023 y 2025, y se realiza a través de la herramienta del MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO, "ANÁLISIS DE LA DEMANDA" donde se observa que a través del Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II y a la clasificación de bienes y servicios – familia, que hace parte del presente proceso contractual (CLASIFICACIÓN UNSPSC), se encontró que la unidad ha celebrado 2 proceso contractuales, donde se ha incluido los códigos UNSPSC 90101800- 90101604-90101500, asociados al servicio de alimentación, así:

ESPACIO DEJADO EN BLANCO INTENCIONALMENTE.



Año	2025			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
5022 - Productos de cereales y legumbres	1	$65.000.000	100,00%	1	$65.000.000	100,00%
Total	1	$65.000.000	100,00%	1	$65.000.000	100,00%



https://www.colombiacompra.gov.co/content/herramienta-de-visualizacion-para-el-analisis-de-la-demanda-y-de-la-oferta

1. JUSTIFICACIÓN POR QUE SE NECESITA ADQUIRIR

El Gobierno Nacional dispuso a las entidades del Estado la formulación y despliegue de políticas, estrategias y planes enfocados en la intervención de los factores de riesgo que puedan afectar la convivencia en aspectos como la seguridad, tranquilidad, medio ambiente y salud pública. Estas acciones buscan también promover entornos protectores, teniendo en cuenta las particularidades de cada territorio y sus poblaciones, mediante un trabajo articulado y corresponsable con las autoridades político-administrativas y las Fuerzas Militares, con el fin de adoptar las medidas necesarias para preservar el orden público. Por tanto el mando institucional, consciente de la labor propia del servicio policial y en lo concerniente al servicio que será prestado en los diferente apoyos requeridos a partir de las distintas situaciones presentadas por causas propias de la actividad del servicio de Policía, tales como, alteración del orden público, reuniones de trabajo, acercamiento a la comunidad, manifestaciones púbicas y cumplimiento a la matriz operacional para la reducción del delito mediante la planeación operacional conjunta (Modalidades del servicio de Policía) y Comicios electorales – Plan Democracia 2026, crea la necesidad de prestar un servicio policial de manera ininterrumpida en todo el territorio del Departamento de Arauca.

Bajo estas directrices, el Ministerio de Defensa Nacional expidió la Directiva Transitoria 025 del 01 de julio de 2025, en donde se definen lineamientos y responsabilidades para la articulación de capacidades de la Fuerza Pública orientadas a la atención de los certámenes electorales (antes, durante y después), bajo un enfoque de planeación, ejecución, coordinación interinstitucional con ministerios y las autoridades electorales, así como el seguimiento, supervisión y control.

Por lo anterior, el Departamento de Policía Arauca elevó mediante comunicación oficial GS-2026-001675-DEARA, la solicitud de apoyo desde el nivel central - JESEP (70 unidades) requeridas para incrementar el pie de fuerza durante las jornadas electorales del año 2026, en el marco del Plan Nacional de Garantías – ÁGORA 2026, la Policía Nacional de Colombia estructuró el Plan Democracia 2025–2026 "Voto Seguro", el cual tiene como objetivo principal salvaguardar la vida, la integridad, los bienes, las creencias y derechos de quienes habitan o transitan por el país, asegurando el

cumplimiento de los deberes del Estado y de la ciudadanía. Su finalidad es brindar las condiciones de seguridad necesarias para el ejercicio de los derechos y libertades públicas, promoviendo la convivencia pacífica, la confianza ciudadana y la legitimidad institucional durante el desarrollo del certamen electoral.

El Departamento de Policía Arauca implementará el Plan Democracia, como mecanismo para desplegar las capacidades institucionales dirigidas, para lograr un normal desarrollo de los comicios electorales y la participación democrática de todos los ciudadanos. A partir de la identificación de afectaciones en temas de seguridad de los eventos electorales en la jurisdicción del Departamento de Policía Arauca, se vienen articulando las diferentes capacidades institucionales para coordinar el despliegue del servicio de Policía con un componente que se dinamizará, permitiendo así el desarrollo normal del proceso electoral, con un componente Policial distribuido de la siguiente manera:

CONFORMACIÓN Y DESPLIEGUE DEL PERSONAL PLAN DEMOCRACIA 2026.

PARTE NUMÉRICO DEARA				
OF	SB/NE	PT-PP	AXP	Total
20	70	246	40	376
PARTE NUMÉRICO JESEP				
OF	SB/NE	PT-PP	AXP	Total
				70

- El valor estimado para las jornadas electorales presidenciales proyectada es: **DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO MILLONES OCHENTA Y OCHO MIL PESOS ($ 278.088.000,00)** M/CTE. incluido IVA.
- El valor estimado para las actividades del Departamento proyectada es: **TREINTE Y TRES MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL PESOS ($ 33.354.000,00)** M/CTE. incluido IVA

CALENDARIO ELECTORAL

FECHA	ACTIVIDAD
31/05/2026	ELECCIONES PRESIDENCIALES
21/06/2026	SEGUNDA VUELTA ELECCIONES PRESIDENCIALES

NOTA: La proyección está sujeta a cambios, debido que depende de varios factores:

1. La cantidad de personal que disponga el nivel central para apoyar el Departamento de Policía Arauca.

2. El valor de los precios de cada plato (desayuno-almuerzo-cena-refrigerios) puede variar e impacta (Aumentando o disminuyendo), el valor final utilizado durante el plan democracia.

3. La cantidad de personal en cada uno de los puestos de votación, debido a que la proyección es para los comicios electorales – Presidenciales, tomando como referencia los comicios electorales legislativas.

2. PARA QUE SE CONTRATA

Con el fin de fortalecer e impulsar el lineamiento profesionalismo a través del objetivo estratégico "OE11" – implementar el nuevo modelo de direccionamiento del servicio de policía orientado a las personas con enfoque territorial", enmarcado en el plan estratégico institucional 2023-2026 "estrategia integral de seguridad con énfasis en convivencia ciudadana y cambio climático.

Con el fin de suplir la necesidad identificada en el presente estudio previo se busca garantizar el bienestar y condiciones de vida del personal adscrito al Departamento de Policía Arauca o que se encuentre en comisión, y se disponga a desarrollar actividades del Servicio de Policía (Modalidades del Servicio de Policía - Plan Democracia 2026).

En este sentido, el servicio de alimentación es necesario para satisfacer las necesidades del personal en dichos eventos, toda vez que estas unidades no cuentan con la facilidad de tiempo, modo y lugar para la realizar el desplazamiento y proveerse el servicio de alimentación por sus propios medios, atendiendo la complejidad del servicio, su carácter ininterrumpido en cada uno de los puntos asignados.

De otra parte, la adquisición los servicios objeto del presente estudio, para suplir la necesidad expuesta, de acuerdo con la Resolución No 00090 del 15/01/2018 por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante resolución No. 03049 del 30 de julio de 2014, se alinea con las pautas de la política ambiental de la Policía Nacional.

La contratación objeto del presente estudio previo, dado el alcance del objeto contractual, su naturaleza, condiciones del contrato y especificaciones técnicas de los servicios a prestar, se encuentran alineados y cumplen con los presupuestos normativos vigentes frente a la austeridad del gasto público.

Mediante comunicado oficial GS-2026-018150-DEARA, de fecha 31 de marzo de 2026, se solicitó a la oficina de planeación el respectivo concepto ambiental.

3. LA OPORTUNIDAD

En atención a la necesidad expuesta y lo establecido en el Plan Anual de Adquisiciones y programación contractual vigencia 2026, se requiere iniciar al proceso de Selección Abreviada - Menor Cuantía, cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

4. INDICAR SI LA INSTITUCIÓN CUENTA CON LOS MEDIOS O FORMA DE SATISFACER ESTA NECESIDAD

El Departamento de Policía Arauca, no cuenta con la infraestructura ni el personal para suministrar este servicio; se requiere contratar con tercero para la prestación del servicio de alimentación, con el fin de cumplir con los estándares de calidad y servicio; garantizando que sea la idónea y este constantemente actualizado en la normatividad vigente para llevar a cabo dicho servicio.

En razón del proceso de contratación, se consideró dar inicio al proceso de selección a través de la modalidad Selección Abreviada - Menor Cuantía, simpatizando con el principio de celeridad, motivado por el cumplimiento de los términos a satisfacción. Lo anterior teniendo en cuenta que fue asignado mediante resolución número 00002 del 07/01/2026 "Por la cual se señalan las partidas anuales de presupuesto de funcionamiento gastos generales, aportes de la nación y fondos especiales de Policía Nacional, para atender las necesidades prioritarias de las Direcciones, Oficinas Asesoras, Regiones de Policía, Policías Metropolitanas, Departamento de Policía y Agregadurías de Policía para la vigencia fiscal 2026".

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

La oferta y la demanda de mercado del Departamento de Arauca, satisfacen al 50% la prestación del servicio de alimentación ya que existen empresas de reconocida trayectoria, que ofrecen este tipo de servicios, que cuentan con la experiencia, capacidad operativa, capacidad económica, insumos e idoneidad necesaria para responder a las exigencias de la Institución, así mismo disponen de personal calificado y con las competencias suficientes como lo exige el presente estudio previo en su objeto contractual, con la posibilidad de participación de varios oferentes que puedan ofrecer el servicio, de la misma manera se pudo verificar y corroborar la prestación del servicio de alimentación en vigencias anteriores con contratistas a quienes se les ha adjudicado procesos contractuales, que se han ejecutado en los plazos y términos establecidos.

La Policía Nacional – Departamento de Policía Arauca, ha adquirido con anterioridad el servicio de alimentación y no se han presentado inconvenientes en la realización de los mismos, por las diferentes actividades de exigencia, análisis y control de estas empresas.

Como lo mencionábamos anteriormente, existe en el mercado local y nacional gran demanda de empresas dedicadas al suministro de este tipo de servicios, en ellas encontramos, empresas comercializadoras que se dedican a la organización de eventos con suministro de alimentación, empresas que ofrecen alquiler de centros vacacionales con restaurante y demás actividades recreativas. Es importante resaltar que en los procesos de contratación los posibles oferentes deben demostrar las siguientes capacidades: producción o distribución operativa y de contratación a fin de garantizar la ejecución optima del objeto contractual del presente proceso.

Se pudo identificar que, para la prestación del servicio de suministro de alimentos preparados, existen diversos establecimientos de comercio dedicados a la venta de alimentos preparados, en todo el Departamento de Policía Arauca, los cuales pueden ejecutar este tipo de contrato, entre los cuales se encuentran los siguientes:

- **RESTAURANTE SABOR A LLANO**
  NIT: 68.292.436
  R/L: ALICIA ALEXANDRA DAVILA GUERRERO
  DIRECCIÓN: Calle 19 N° 17-29 – Barrio Cristo Rey - Arauca
  CEL: 3138349219 – 3118476168

- **CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y CONSULTORIAS MANUELA S.A.S.**
  NIT: 900934021-8
  R/L: JESSICA PAOLA CAICEDO MOJICA
  DIRECCION: Calle 19 N 18 – 58 Barrio centro.
  CEL: 3106092598

- **FUNDACION PARA EL DESARROLLO DE LA ORINOQUIA**
  NIT: 900.033.813-8
  R/L: MARIO ALEXANDER MANTILLA MANOSALVA
  DIRECCION: Carrera 22 N 24- 09 Tercer piso.
  CEL: 3142939914 – 3115599890

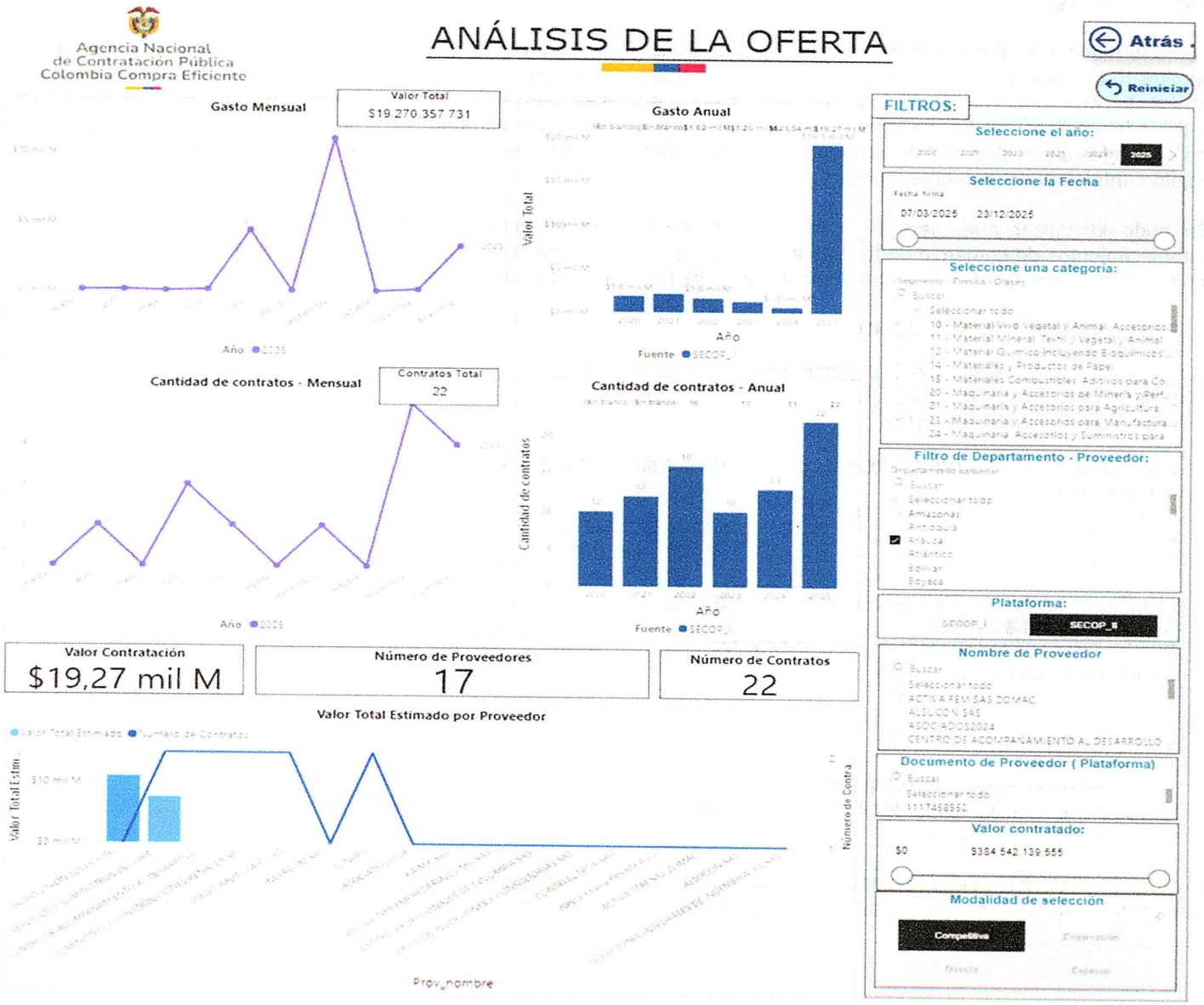
- **HOTEL SANBARA**
  NIT: 900544086-2
  R/L: SANDRA MILENA DURAN MARIQUE
  DIRECCION: Avenida Rondón N 24 – 61 Barrio Córdoba
  CEL: 8858843 – 3103310907

Evaluando el mercado actual de empresas que pueden ofertar los bienes requeridos, se verificó que existen al menos tres, que estarían en condiciones de participar en el proceso de contratación para llevar a cabo el objeto del contrato.

3. CONDICIONES DEL CONTRATO: Para el presente proceso los oferentes tendrán costos indirectos tales como la expedición de Pólizas, transporte, garantías, certificaciones, gastos administrativos y demás gastos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.

4. ANÁLISIS DE LA OFERTA

A través de la herramienta del MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO "ANALISIS DE LA OFERTA" https://www.colombiacompra.gov.co/content/herramienta-de-visualizacion-para-el-analisis-de-la-demanda-y-de-la-oferta se observan las siguientes variables estadísticas frente al análisis de la oferta de las últimas tres vigencias (2022,2023 y 2024), y en atención a la clasificación de bienes y servicios – familia que se proyectan contratar a través del presente proceso contractual, así:





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2025			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
5011 - Productos de carne y aves de corral	1	$3.213.943.917	16,68%	1	$3.213.943.917	16,68%
5013 - Productos lácteos y huevos	3	$4.422.813.700	22,95%	3	$4.422.813.700	22,95%
5015 - Aceites y grasas comestibles	1	$39.850.700	0,21%	1	$39.850.700	0,21%
5016 - Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	1	$32.606.904	0,17%	1	$32.606.904	0,17%
5018 - Productos de panadería	1	$39.857.400	0,21%	1	$39.857.400	0,21%
5019 - Alimentos preparados y conservados	6	$11.211.041.210	58,18%	6	$11.211.041.210	58,18%
5020 - Bebidas	8	$245.243.900	1,27%	8	$245.243.900	1,27%
5022 - Productos de cereales y legumbres	1	$65.000.000	0,34%	1	$65.000.000	0,34%
Total	22	$19.270.357.731	100,00%	22	$19.270.357.731	100,00%

De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)
https://www.colombiacompra.gov.co/ informacion.emae@colombiacompra.gov.co
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

https://www.colombiacompra.gov.co/analisis-de-datos-de-compra-publica/visualizaciones-compra-publica/herramienta-de-visualizacion-para-el-analisis-de-la-demanda-y-de-la-oferta

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

Persona Natural o Jurídica, Unión Temporal o Consorcio, Nacionales o Extranjeras, con experiencia acreditada en la prestación del servicio a adquirir, exigidos por la Policía Nacional, así como el cumplimiento de los criterios de verificación jurídica, técnica y económica estipulados en el presente estudio, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios.

Se realizó la consulta a la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP II en la cual se obtuvo el siguiente resultado:

La capital del departamento de Arauca cuenta con establecimientos con la actividad comercial de suministrar el objeto del presente estudio de conveniencia y oportunidad, teniendo en cuenta el valor a contratar y los servicios, como estructurador del estudio previo se han identificado varias firmas; las cuales se encuentran descritas previamente; que pueden cumplir con el contrato.

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO: Verificada la estructura del costo se establece que no es necesario la normalización del Ministerio de Defensa, toda vez que no se tratan de bienes del sector defensa. No obstante, en la estructura del costo se verificó las condiciones en la comercialización de los diferentes ítems a adquirir.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: se deben tener en cuenta los diversos beneficios en cada una de las adquisiciones a fin de valorarlos para no desligar esta variable al precio, como quiera que es necesario para determinar precios justos.

COSTOS DE OPORTUNIDAD: Entre otras, se consideran como circunstancias que inciden en el costo de oportunidad: la estabilidad de los precios por posibles alzas o caídas de las monedas extranjeras, saturación de los mercados, bajas en la moneda, y posibles traslados de los bienes hasta el lugar de entrega de los mismos, para lo cual el futuro contratista debe sostener los precios durante la ejecución del contrato.

COSTOS INDIRECTOS: Verificadas las condiciones del presente proceso contractual, se determina que no existen costos indirectos para el Departamento de Policía Arauca, ya que como se ha indicado el estudio del sector, existe pluralidad de oferentes que pueden suplir la necesidad institucional objeto del presente estudio previo, quienes al interesarse en participar en el proceso de selección, deberán tener en cuenta en la presentación de la oferta económica, los costos como pólizas y demás gastos operativos en que incurre para llevar a buen término la ejecución del futuro contrato.

5. MONEDA A CONTRATAR

La contratación y pago del presente proceso será en moneda legal (pesos colombianos).

6. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios del mercado (cotizaciones).

6.1 PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Se realizó consulta en la página web www.contratos.gov.co encontrando procesos adelantados por entidades estatales a nivel país, con objeto igual o similar al requerido en el presente estudio previo. Verificando los contratos encontrados en Colombia Compra Eficiente de otras Entidades, se determina que dichos contratos y sus valores no se tendrán en cuenta dado que ninguno de ellos contempla las características y especificaciones técnicas requeridas en el presente estudio previo, así:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
Santa Martha - Magdalena	PRESTAR SERVICIOS COMO OPERADOR LOGISTICO Y DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN LA ESE ALPROREV PARA EL PROGRAMA EQUIPOS BÁSICOS SEGÚN RESOLUCIÓN 698 DEL 2025 DEL MSPS 32EBS	PJ-042-2026 de fecha 30 de abril de 2025	PJ-042-2026	$ 70.000.000,00
Río sucio - Caldas	CONTRATAR SUMINISTRO DE ALIMENTOS, CIGARRILLOS, ELEMENTO DE ASEO, PILAS Y ENCENDEDORES PARA LA COMERCIALIZACION EN EL ALMACEN EXPENDIO DEL EPMSC DE RIOSUCIO, CALDAS	MC-609-02-2026 de fecha 28 de enero de 2026	MC-609-02-2026	$ 104.500.071,00

- Una vez realizada la consulta del SECOP en la página web www.colombiacompra.gov.co se encontró el proceso relacionado anteriormente, del cual no se puede tomar como referencia en el presente estudio de mercado, ya que difieren con las características técnicas requeridas por la institución para el presente proceso de contratación.
- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

6.2 PRECIOS HISTÓRICOS

De acuerdo con la consulta realizada en la página de contratación estatal www.colombiacompra.gov.co y consultados los antecedentes administrativos del Grupo de Contratos del Departamento de Policía Arauca, con el fin de identificar posibles procesos anteriores que guardaran similitud con las características del presente requerimiento; es preciso indicar, que se encontró registro de un (01) contrato cuyo objeto es similar, pero las características técnicas difieren de las que la unidad requiere en el presente proceso de contratación, por tanto no es posible tenerlo en cuenta como referencia para el estudio de mercado.

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
1	DEARA ALICIA ALEXANDRA DAVILA GUERRERO	15-8-10003-25 del 09 de Abril 2025	"Prestación de alimentos preparados (desayuno, almuerzo, comida y refrigerio) para el personal adscrito al departamento de policía Arauca o que se encuentre de comisión, y se disponga a desarrollar actividades preventivas y disuasivas dentro del departamento de Arauca"	$ 45.000.000,00	N/A

NOTA: Los precios históricos si bien son de elementos similares adquiridos por la unidad, no son en la presentación y cantidades que para el presente proceso se requieren, por lo cual no serán tenidos en cuenta para el estimado de valor a contratar.

- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

6.3 PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
N/A	N/A	N/A	N/A

Se deja constancia que consultando el portal web del estado colombiano compra eficiente no se encontraron los ítems a contratar en el presente proceso.

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

6.4 PRECIOS DE MERCADO

Con el fin de obtener los precios del mercado, se procedió a solicitar cotizaciones mediante el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	COTIZACIÓN No. 1 SABOR A LLANO	COTIZACIÓN No. 2 FUNDACION ORINOQUIA	COTIZACIÓN No. 3 MANUELA-CONSTRUCCIONES, SUMINISTRO Y CONSULTORIA	COTIZACIÓN No. 4 HOTEL SANBARA	MENOR VALOR COTIZADO
DESAYUNO						
MENÚ						
1	Huevos revueltos con salchicha (250 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada de plátano (60 gramos) o yuca (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio - 300 ml).	**$ 25.000**	**$ 30.000**	**$ 25.000**	**$ 25.000**	**$ 25.000**
	Huevos pericos (250 gramos), Queso llanero (100 gramos), dos arepas (60 gramos) o pan (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: taza de chocolate caliente (300 ml).	**$ 25.000**	**$ 30.000**	**$ 25.000**	**$ 25.000**	**$ 25.000**
	Carne en bistec (porción 200 gramos), arroz blanco (150 gramos), yuca (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio – 300 ml).	**$ 30.000**	**$ 35.000**	**$ 30.000**	**$ 31.000**	**$ 31.000**
	Una hayaca de 300 gramos que contenga carnes mixtas (res o cerdo y pollo), acompañado de pan, garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: taza de chocolate caliente (300 ml).	**$ 35.000**	**$ 37.000**	**$ 35.000**	**$ 25.000**	**$ 25.000**
	Hígado encebollado (300 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada madura (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo	**$ 30.000**	**$ 30.000**	**$ 30.000**	**$ 31.000**	**$ 31.000**

	juego de cubiertos desechables. Bebida: : jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio – 300 ml).					
	ALMUERZO					
	MENÚ					
	Plato de sancocho trifásico de 300 gramos servido, que contenga gallina (100 gramos), costilla de res (50 gramos), carne de cerdo (50 gramos), papa (30 gramos), yuca (30 gramos), plátano (30 gramos), mazorca (30 gramos), porción de aguacate (40 gramos), arroz blanco (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 40.000**	**$ 45.000**	**$ 40.000**	**$ 34.000**	**$ 34.000**
	Arroz con pollo (300 gramos) papas a la francesa (100 gramos), ensalada del día (100 gramos), 2 sobres de salsa de tomate (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 35.000**	**$ 35.000**	**$ 35.000**	**$ 34.000**	**$ 34.000**
2	Arroz mixto (300 gramos) papas a la francesa (100 gramos), ensalada del día (100 gramos), 2 sobres de salsa de tomate (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 35.000**	**$ 35.000**	**$ 35.000**	**$ 36.000**	**$ 36.000**
	Sancocho de pescado (200 gramos), proteína: filete de pescado (150 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada de plátano, yuca o patacón (60 gramos), ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 40.000**	**$ 45.000**	**$ 40.000**	**$ 34.000**	**$ 34.000**
	Plato de lechona (300 gramos) dos panes tajados (30 gramos c/u), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables.	**$ 40.000**	**$ 45.000**	**$ 40.000**	**$ 34.000**	**$ 34.000**

	Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).					
CENA						
MENÚ						
3	Proteína: Carne de res, cerdo o pollo (200 gramos), principio frijol, lentejas, garbanzos (70 gramos), porción de arroz blanco (100 gramos), tajada de plátano (60 gramos) o yuca (60 gramos), ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 35.000**	**$ 40.000**	**$ 35.000**	**$ 34.000**	**$ 34.000**
	Pollo asado o a la broaster 1/4 (370 gramos) dos arepas (20 gramos c/u) o papas a la francesa (200 gramos), 2 sobres de salsa de tomate y/o mayonesa (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 40.000**	**$ 45.000**	**$ 40.000**	**$ 34.000**	**$ 34.000**
	Hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan (70 gramos), carne (120 gramos), jamón ahumado (50 gramos), Vegetales (rodajas de tomate, lechuga, cebolla – 30 gramos), queso doble crema (30 gramos), salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña – 10 gramos) garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 40.000**	**$ 45.000**	**$ 40.000**	**$ 31.000**	**$ 31.000**
	Churrasquito llanero (200 gr), Queso llanero (100 gramos), Chorizo (80 gramos), dos patacones o papas a la francesa (200 gramos) ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 40.000**	**$ 45.000**	**$ 40.000**	**$ 34.000**	**$ 34.000**
REFRIGERIO						

	MENÚ					
4	Sándwich de 250 gramos servido, Pan tipo árabe (80 gramos), (jamón de pavo (40 gramos), queso mozarela (40 gramos), pollo desmechado (50 gramos), porción de lechuga y tomate (40 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 30.000**	**$ 33.000**	**$ 30.000**	**$ 26.000**	**$ 26.000**
	Croissant de 150 gramos, suprema de frutas (papaya, melón en julianas (200 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 30.000**	**$ 32.000**	**$ 30.000**	**$ 24.000**	**$ 24.000**
	Pastel de pollo hojaldrado (160 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 30.000**	**$ 32.000**	**$ 30.000**	**$ 24.000**	**$ 24.000**
	MENU ESPECIAL					
	MENÚ					
5	Plato Típico "Criollo": Carne a la mamona asada o plato mixto carne y cerdo asado (300 gramos), queso de mano (80 gramos), yuca (60 gramos), tajadas (100 gramos) o plátano maduro (50 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 60.000**	**$ 70.000**	**$ 60.000**	**$ 38.000**	**$ 38.000**
	Lomo de cerdo asado (250 gramos) en salsa hawaiana o en salsa de ciruelas, acompañado de arroz (125 gramos) papa parisién porción de (125 gramos) ensalada mixta porción de (90 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 50.000**	**$ 60.000**	**$ 50.000**	**$ 38.000**	**$ 38.000**
	Plato de chuleta de cerdo en salsa dulce (150 gramos), pechuga asada en salsa de naranja	**$ 55.000**	**$ 60.000**	**$ 55.000**	**$ 38.000**	**$ 38.000**

	(150 gramos), ensalada de frutas (70 gramos), puré de papas (60 gramos), arroz blanco (60 gramos). Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).					
	Plato de costillas de cerdo BBQ de 400 gr servido, acompañado de 01 porción de papas fritas de (200 gramos), 01 porción de torta (80 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 55.000**	**$ 60.000**	**$ 55.000**	**$ 38.000**	**$ 38.000**
	Muchacho relleno: tajada (300 gramos), ensalada de papa arveja, zanahoria y mayonesa (120 gramos), ensalada de frutas (Batavia, espinaca, papaya, melón, mango - 100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	**$ 60.000**	**$ 60.000**	**$ 60.000**	**$ 38.000**	**$ 38.000**

NOTA: Es de resaltar que los valores aquí plasmados corresponden a las cotizaciones presentadas por las personas interesadas en el presente proceso y que colaboraron con él envió de las mismas; una vez analizadas, solo se tomara el menor valor cotizado de las cotizaciones presentadas para establecer el precio estimado de la contratación.

Para establecer el precio de mercado se tuvieron en cuenta los valores cotizados por los proveedores relacionados, quienes hacen parte del sector con empresas consolidadas y con trayectoria en el mercado, las cuales cotizaron la totalidad de los ítems requeridos por la entidad, por lo que realizada la verificación de los datos para establecer el precio de mercado por ítem del presente estudio previo, se determinó tomar el valor promedio de cada uno de los ítems teniendo en cuenta que la muestra está compuesta por dos cotizaciones, siendo necesario contemplar la realidad actual del mercado evidenciada con las cotizaciones allegadas toda vez que es lo más beneficioso para la entidad.

- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

En atención a que el presente proceso de contratación se adjudica por la totalidad del presupuesto oficial asignado, y analizados los factores técnicos, económicos, situación actual del mercado reflejada en las cotizaciones presentadas, incremento del IPC, el análisis de la demanda y demás factores considerados en el presente estudio previo. Se considera pertinente y procedente, fijar el valor estimado (precio techo) de cada uno de los ítems, como el VALOR ARROJADO POR EL ESTUDIO DE MERCADO, de conformidad con las consideraciones indicadas en el análisis realizado en el numeral 5.4 “precios de mercado” resultante de comparar las cotizaciones recibidas, siendo esto lo más favorable para la entidad.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIOS SECOP II	PRECIOS DE CATÁLOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
DESAYUNO						
MENÚ						
1	Huevos revueltos con salchicha (250 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada de plátano (60 gramos) o yuca (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio - 300 ml).	N/A	N/A	N/A	**$ 25.000**	**$ 25.000**
	Huevos pericos (250 gramos), Queso llanero (100 gramos), dos arepas (60 gramos) o pan (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: taza de chocolate caliente (300 ml).	N/A	N/A	N/A	**$ 25.000**	**$ 25.000**
	Carne en bistec (porción 200 gramos), arroz blanco (150 gramos), yuca (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio – 300 ml).	N/A	N/A	N/A	**$ 31.000**	**$ 31.000**
	Una hayaca de 300 gramos que contenga carnes mixtas (res o cerdo y pollo), acompañado de pan, garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: taza de chocolate caliente (300 ml).	N/A	N/A	N/A	**$ 25.000**	**$ 25.000**
	Hígado encebollado (300 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada madura (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: : jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio – 300 ml).	N/A	N/A	N/A	**$ 31.000**	**$ 31.000**
ALMUERZO						
MENÚ						
2	Plato de sancocho trifásico de 300 gramos servido, que contenga gallina (100 gramos), costilla de res (50 gramos), carne de cerdo (50 gramos), papa (30 gramos), yuca (30 gramos), plátano (30 gramos), mazorca (30 gramos), porción de aguacate (40 gramos), arroz blanco (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para	N/A	N/A	N/A	**$ 34.000**	**$ 34.000**

	conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).					
	Arroz con pollo (300 gramos) papas a la francesa (100 gramos), ensalada del día (100 gramos), 2 sobres de salsa de tomate (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 34.000**	**$ 34.000**
	Arroz mixto (300 gramos) papas a la francesa (100 gramos), ensalada del día (100 gramos), 2 sobres de salsa de tomate (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 36.000**	**$ 36.000**
	Sancocho de pescado (200 gramos), proteína: filete de pescado (150 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada de plátano, yuca o patacón (60 gramos), ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 34.000**	**$ 34.000**
	Plato de lechona (300 gramos) dos panes tajados (30 gramos c/u), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 34.000**	**$ 34.000**
	CENA					
	MENÚ					

	Proteína: Carne de res, cerdo o pollo (200 gramos), principio frijol, lentejas, garbanzos (70 gramos), porción de arroz blanco (100 gramos), tajada de plátano (60 gramos) o yuca (60 gramos), ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 34.000**	**$ 34.000**
3	Pollo asado o a la broaster 1/4 (370 gramos) dos arepas (20 gramos c/u) o papas a la francesa (200 gramos), 2 sobres de salsa de tomate y/o mayonesa (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 34.000**	**$ 34.000**
	Hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan (70 gramos), carne (120 gramos), jamón ahumado (50 gramos), Vegetales (rodajas de tomate, lechuga, cebolla – 30 gramos), queso doble crema (30 gramos), salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña – 10 gramos) garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 31.000**	**$ 31.000**
	Churrasquito llanero (200 gr), Queso llanero (100 gramos), Chorizo (80 gramos), dos patacones o papas a la francesa (200 gramos) ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 34.000**	**$ 34.000**
REFRIGERIO						

	MENÚ						
4	Sándwich de 250 gramos servido, Pan tipo árabe (80 gramos), (jamón de pavo (40 gramos), queso mozarela (40 gramos), pollo desmechado (50 gramos), porción de lechuga y tomate (40 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 26.000**	**$ 26.000**
	Croissant de 150 gramos, suprema de frutas (papaya, melón en julianas (200 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 24.000**	**$ 24.000**
	Pastel de pollo hojaldrado (160 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 24.000**	**$ 24.000**
	MENÚ ESPECIAL						
	MENÚ						
5	Plato Típico "Criollo": Carne a la mamona asada o plato mixto carne y cerdo asado (300 gramos), queso de mano (80 gramos), yuca (60 gramos), tajadas (100 gramos) o plátano maduro (50 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 38.000**	**$ 38.000**
	Lomo de cerdo asado (250 gramos) en salsa hawaiana o en salsa de ciruelas, acompañado de arroz (125 gramos) papa parisién porción de (125 gramos) ensalada mixta porción de (90 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo.	N/A	N/A	N/A	**$ 38.000**	**$ 38.000**

Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).					
Plato de chuleta de cerdo en salsa dulce (150 gramos), pechuga asada en salsa de naranja (150 gramos), ensalada de frutas (70 gramos), puré de papas (60 gramos), arroz blanco (60 gramos). Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 38.000**	**$ 38.000**
Plato de costillas de cerdo BBQ de 400 gr servido, acompañado de 01 porción de papas fritas de (200 gramos), 01 porción de torta (80 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 38.000**	**$ 38.000**
Muchacho relleno: tajada (300 gramos), ensalada de papa arveja, zanahoria y mayonesa (120 gramos), ensalada de frutas (Batavia, espinaca, papaya, melón, mango - 100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).	N/A	N/A	N/A	**$ 38.000**	**$ 38.000**
VALOR TOTAL ESTIMADO				**$ 311.442.000,00**	

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor estimado de la contratación asciende a la suma de **TRESCIENTOS ONCE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL PESOS ($ 311.442.000,00) M/CTE**, incluido impuestos, tasas, contribuciones y demás gravámenes de ley, discriminados de la siguiente manera:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	Alojamiento; servicios de suministros de comidas y bebidas	10	DEARA	Servicios de suministros de comidas y bebidas	1	$ 311.442.000,00	$ 311.442.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$ 311.442.000,00

NOTA: el suscrito dueño de la necesidad tuvo a bien adelantar el presente proceso a precios unitarios, con el fin de maximizar los recursos y lograr así la eficiente administración de los mismos, dejando claro que, al momento de la adjudicación del contrato, los valores unitarios arrojados por el presente estudio de mercado, serán los valores máximos para los respectivos pagos por la unidad.

Teniente Coronel **JUAN DIEGO HERNADEZ BARRIOS**
Comandante Operativo de Seguridad Ciudadana (E) DEARA

Elaboro: SI. Kender Oswaldo Mora Cáceres
Responsable Análisis Estadísticos

Revisó: IT. Jose Belisario López Villar
Jefe Grupo de Contratos DEARA

Revisó: SI. Jhoan Alejandro Diaz Hoyos
Asesor Jurídico DEARA (E)

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el presente proceso contractual de Selección Abreviada – Menor Cuantía, cuyo objeto es el: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es **diligenciar el objeto a contratar**

Aplica

Anexos

(Los anexos se imprimen junto con el estudio previo)

- ☐ Certificación de la necesidad
- ☐ Especificaciones técnicas mínimas
- ☐ Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
- ☐ Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- ☐ Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- ☐ Ficha técnica
- ☐ Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
- ☐ Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Aplica

Formularios adjuntos al estudio previo

(Seleccionar los formatos que aplican para el proceso de selección)

- ☐ Factores de verificación y ponderación.
- ☐ Apoyo a la industria nacional
- ☐ Indicación de trato nacional
- ☐ Experiencia del proponente
- ☐ Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
- ☐ Clasificación proponente extranjero

- ☐ Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
- ☐ Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
- ☐ Compromiso anticorrupción (obligatorio)
- ☐ Capacidad financiera
- ☐ Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
- ☐ Certificación de la capacidad técnica
- ☐ Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
- ☐ Carta de compromiso postventa

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

☐	Solicitud y concepto ambiental
☐	Respuesta concepto ambiental
☐	Solicitud análisis indicadores financieros Oficio GS-2026-005972-DEARA
☐	Solicitud existencia bien adquirir plataforma CCE
☐	Certificado plan de compras
☐	Formato solicitud cotización
☐	Cotizaciones
☐	02 cotizaciones
☐	Certificado Disponibilidad Presupuestal

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD (APLICA: COMPRAVENTA. SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS)	

En mí calidad de Comandante Operativo de Seguridad Ciudadana del Departamento de Policía Arauca, manifiesto con la suscripción de esta certificación, que el Departamento de Policía de Arauca no cubre la demanda y por tal razón, la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación de Selección Abreviada – menor Cuantía, cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

Teniente Coronel **JUAN DIEGO HERNADEZ BARRIOS**
Comandante Operativo de Seguridad Ciudadana (E) DEARA

Subintendente **KENDER OSWALDO MORA CACERES**
Responsable Elaboración Estudio Previo

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.

PROPONENTE. Yo _____

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento.

REQUISITOS GENERALES

A. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.
B. Para efectos de practicidad, los alimentos que deban ser entregados al personal que se encuentre de servicio en los respectivos puntos de facción, deben ser empacados adecuadamente y las bebidas se entregaran en caja, botella o en un recipiente que garantice que no verterá su contenido previo de su consumo.
C. El proveedor deberá garantizar la conservación adecuada de los alimentos desde el momento de su preparación, trasporte y hasta la entrega al consumidor final.
D. La entrega de los alimentos se efectuará una vez se haya coordinado el menú dispuesto para cada uno de los días, conforme al periodo de tiempo en que pernocte el personal en cada uno de los lugares de apoyo.

En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

Para lo anterior se diligencia la información en el siguiente cuadro:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS Y CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBE CUMPLIR LOS OFERENTES

"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
	DESAYUNO		
1	**MENÚ**		
	Huevos revueltos con salchicha (250 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada de plátano (60 gramos) o yuca (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio - 300 ml).		
	Huevos pericos (250 gramos), Queso llanero (100 gramos), dos arepas (60 gramos) o pan (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: taza de chocolate caliente (300 ml).		
	Carne en bistec (porción 200 gramos), arroz blanco (150 gramos), yuca (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio – 300 ml).		
	Una hayaca de 300 gramos que contenga carnes mixtas (res o cerdo y pollo), acompañado de pan, garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: taza de chocolate caliente (300 ml).		
	Hígado encebollado (300 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada madura (60 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: : jugo de fruta natural frío (para conservar la cadena de frio – 300 ml).		
	ALMUERZO		
2	**MENÚ**		
	Plato de sancocho trifásico de 300 gramos servido, que contenga gallina (100 gramos), costilla de res (50 gramos), carne de cerdo (50 gramos), papa (30 gramos), yuca (30 gramos), plátano (30 gramos), mazorca		

	(30 gramos), porción de aguacate (40 gramos), arroz blanco (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Arroz con pollo (300 gramos) papas a la francesa (100 gramos), ensalada del día (100 gramos), 2 sobres de salsa de tomate (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Arroz mixto (300 gramos) papas a la francesa (100 gramos), ensalada del día (100 gramos), 2 sobres de salsa de tomate (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Sancocho de pescado (200 gramos), proteína: filete de pescado (150 gramos), arroz blanco (150 gramos), tajada de plátano, yuca o patacón (60 gramos), ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Plato de lechona (300 gramos) dos panes tajados (30 gramos c/u), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	CENA		
3	**MENÚ**		
	Proteína: Carne de res, cerdo o pollo (200 gramos), principio frijol, lentejas, garbanzos (70 gramos), porción de arroz blanco (100 gramos), tajada de plátano (60 gramos) o yuca (60 gramos), ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Pollo asado o a la broaster 1/4 (370 gramos) dos arepas (20 gramos c/u) o papas a la francesa (200 gramos), 2 sobres de salsa de tomate y/o mayonesa (16 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Hamburguesa de 300 gramos servido (compuesta de pan (70 gramos), carne (120 gramos), jamón ahumado (50 gramos), Vegetales (rodajas de tomate, lechuga, cebolla – 30 gramos), queso doble crema (30 gramos), salsas (mayonesa, salsa de tomate y piña – 10 gramos) garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Churrasquito llanero (200 gr), Queso llanero (100 gramos), Chorizo (80 gramos), dos patacones o papas a la francesa (200 gramos) ensalada del día (100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual con su respectivo juego de cubiertos desechables. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	REFRIGERIO		
4	**MENÚ**		

	Sándwich de 250 gramos servido, Pan tipo árabe (80 gramos), (jamón de pavo (40 gramos), queso mozarela (40 gramos), pollo desmechado (50 gramos), porción de lechuga y tomate (40 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Croissant de 150 gramos, suprema de frutas (papaya, melón en julianas (200 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Pastel de pollo hojaldrado (160 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, debe venir con servilletas y empacados en forma individual. Bebida: 01 gaseosa PET de 400 ml no retornable, fría (para conservar la cadena de frio), para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	MENU ESPECIAL		
5	Plato Típico "Criollo": Carne a la mamona asada o plato mixto carne y cerdo asado (300 gramos), queso de mano (80 gramos), yuca (60 gramos), tajadas (100 gramos) o plátano maduro (50 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Lomo de cerdo asado (250 gramos) en salsa hawaiana o en salsa de ciruelas, acompañado de arroz (125 gramos) papa parisién porción de (125 gramos) ensalada mixta porción de (90 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Plato de chuleta de cerdo en salsa dulce (150 gramos), pechuga asada en salsa de naranja (150 gramos), ensalada de frutas (70 gramos), puré de papas (60 gramos), arroz blanco (60 gramos). Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Plato de costillas de cerdo BBQ de 400 gr servido, acompañado de 01 porción de papas fritas de (200 gramos), 01 porción de torta (80 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		
	Muchacho relleno: tajada (300 gramos), ensalada de papa arveja, zanahoria y mayonesa (120 gramos), ensalada de frutas (Batavia, espinaca, papaya, melón, mango - 100 gramos), garantizado la manipulación adecuada de alimentos, servicio servido a la mesa en vajilla, con excelente presentación, higiene y aseo. Bebida: 01 gaseosa PET de 600 ml no retornable, frío (para conservar la cadena de frio), acompañado de vaso con hielo, para cada participante. El líquido debe tener o cumplir los requisitos establecidos para el consumo humano acreditado por el INVIMA (registro sanitario).		

Teniente Coronel **JUAN DIEGO HERNADEZ BARRIOS**
Comandante Operativo de Seguridad Ciudadana (E) DEARA

Subintendente **KENDER OSWALDO MORA CACERES**
Responsable Elaboración Estudio Previo

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de especificaciones técnicas que a continuación se enseña debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el Comité Técnico aplicando el criterio de cumple o no cumple.

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Garantizar la calidad del servicio ofertado y cambiar de forma inmediata cualquier alimento que presente alteración de calidad que impida su consumo, sin costo adicional. Además, será responsabilidad exclusiva del proponente los perjuicios a la salud que se cause al personal policial, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el **Artículo 78 de la Constitución Política de Colombia**, donde la ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Por tanto, quienes, en la producción, comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos.		
2	El proponente debe **certificar por escrito** que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que, en todo caso, aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.		
3	**LEGISLACION SANITARIA DECRETO 3075 DE 1997, CAPITULO III. Personal Manipulador De Alimentos.** **Articulo 13 Estado de salud.** a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y cada vez que considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. b. La dirección de la empresa tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa. c. Adjuntar certificado médico que acredite el estado de salud del personal. **Articulo 14 Educación y capacitación.** a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará		

	bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. c. Adjuntar las hojas de vida de las personas que serán las encargadas de la elaboración y preparación de alimentos. d. Adjuntar Certificaciones y/o diplomas de los cursos de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad sanitaria competente.		
4	**RESOLUCIÓN 765 de 2010: Deroga a Res.1090 de 1998 y 127 del 2001.** **Artículo 1 – Objeto.** 1. Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se deberá ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico de alimentos con intensidad mínima de seis (6) horas, desde el momento de su contratación. **Parágrafo:** Las fábricas de Alimentos deberán regirse a lo estipulado en la Ley 1122 de 2007 en la que se establecen las competencias del INVIMA. 2. Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos donde se almacenen, distribuyen, transporten, expendan y manipulen alimentos que no estén considerados en el numeral anterior y que deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis (6) horas. Parágrafo: En los establecimientos antes señalados, donde la capacitación se ofrezca por capacitador particular, deberá reposar como soporte junto a la certificación en manejo higiénico de alimentos, copia de la autorización vigente de los capacitadores particulares, solicitud de la supervisión la cual debe tener evidencia de radicación ante la autoridad competente y la lista de personas capacitadas. **Artículo 2.- Requisitos para ser manipulador de alimentos.** 1. Certificado de capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos expedido por las Empresas Sociales del Estado o capacitador particular autorizado por el ente rector de salud o quién hagas sus veces en el Distrito Capital. 2. Reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.		
5	Las preparaciones frías y calientes deben llegar al funcionario de la policía a una temperatura óptima de acuerdo con unos estándares previamente determinados por el supervisor y no deberán ser superiores a 2 horas para garantizar su óptimo consumo.		
6	El Proponente deberá **certificar por escrito** con la oferta, que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue.		
7	Los alimentos deberán entregarse a cargo y costo del proveedor, acorde a los requerimientos del supervisor según la ubicación de la Unidad o Grupo Policial.		
8	El oferente deberá garantizar que todas las preparaciones con carne, pescado y pollo se deben elaborar el mismo día en que se van a consumir, además debe cumplir con el peso y/o gramaje de los alimentos deben ser en su condición de preparados listos para el consumo y cumpliendo con las especificaciones técnicas de las actividades.		
9	El proponente debe **anexar** con la oferta, su inscripción vigente del concepto sanitario favorable del establecimiento de comercio ofrecido donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, expedido por la autoridad sanitaria competente, de conformidad con la normatividad legal vigente que regule la materia; durante la ejecución del contrato, este concepto deberá permanecer vigente y favorable, lo cual será objeto de verificación constante por parte de (los) supervisor (es) del contrato.		
10	El proponente debe **certificar por escrito** que cumplirá las normas establecidas en el Decreto 1079 de 2015 "Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte" y la Ley 769 del 2002 "Código Nacional e Transito", en los casos de actividades que incluyan el transporte de personas en el territorio nacional, como lo son (pólizas de cumplimiento, pólizas de los seguros obligatorios exigidos por estas normas).		

11	El proponente en caso de ser adjudicatario del presente proceso de contratación, se obliga a mantener durante el plazo ejecución del contrato, la afiliación y nivel de cobertura en el Sistema de Seguridad Social Integral, del personal dispuesto para la ejecución del futuro contrato. (Cuando aplique).		
12	El proponente seleccionado se obliga a mantener a la Policía Nacional libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.		
13	El proponente debe **certificar por escrito** que se compromete a coordinar con el supervisor del contrato (según corresponda), la idoneidad de las personas que estarán vinculadas directamente con el desarrollo de las actividades que componen los servicios a contratar, procurando siempre las mejores competencias en cada área.		
14	El proponente debe **certificar por escrito** que, conoce clara y detalladamente cada una de las especificaciones técnicas de las diferentes actividades de los servicios a contratar, y que en tal sentido cuenta con la capacidad jurídica, administrativa, financiera, logística y operativa, para atender la totalidad de actividades solicitadas en las condiciones establecidas.		
15	El proponente debe **solicitar por escrito** aprobación previa del supervisor para todos los cambios que se presenten en cuanto a las características de los alimentos a suministrar y presentar alternativas de solución ante problemas que sean de competencia del proveedor.		
16	El proponente deber responder en los plazos en el que el supervisor del contrato establezca, en cada caso los requerimientos de aclaración o de información que le formule.		
17	Cumplimiento por los horarios establecidos para la entrega de la alimentación del personal. Estos horarios deben ser los siguientes: • Desayuno: entre las 06:00 am y las 09:00 am • Almuerzo: entre las 11:00 am y las 02:00 pm • Cena: entre las 06:00 pm y las 09:00 pm • Refrigerio: Durante el transcurso del día, según solicitud realizada por el supervisor. **NOTA:** El proponente deberá tener disponibilidad las 24 horas, los 7 días de la semana, para la atención del supervisor cuando este lo requiera de urgencia (Habrá ocasiones en que la comunicación será en días no hábiles y en diferentes horarios).		
18	El suministro oportuno y satisfactorio para la Policía Nacional deberán llevar controles en cuanto a: Temperatura de los alimentos cuando sea servida a la mesa y en etapa de distribución. Tiempo que transcurre desde que el alimento se prepara hasta que se entrega. Cambio en las características organolépticas (color, olor, sabor, apariencia y textura) cuando sea servida a la mesa y en etapa de distribución. Cumplimiento con el patrón de alimentación y el ciclo de menú. Cumplimiento con horarios de entrega. **NOTA:** El proponente deberá permitir el consumo de los alimentos en el establecimiento comercial y/o para llevar al lugar que indique el supervisor.		
19	El contratista deberá diligenciar el anexo: **CERTIFICACIÓN DE CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL**, por medio del cual acredita que cuenta con los medios logísticos y el talento humano necesario para el adecuado suministro de alimentos preparados, la correcta conservación de los mismos durante los traslados, resaltando que las entregas deben realizarse de manera oportuna en los municipios de Arauca, Tame y Saravena del Departamento de Arauca, para las actividades del Servicio de Policía, en las fechas indicadas por el supervisor del contrato, así mismo, acredita que ofrecerá una buena presentación de los alimentos y que estos serán entregados bajo condiciones apropiadas de higiene y salubridad, además El Departamento de Policía Arauca, requiere que los proponentes cuenten con un (1) establecimiento comercial ubicado dentro del casco urbano del municipio de Arauca, ya sea en calidad de establecimiento comercial propio (acreditar la propiedad del mismo mediante el certificado de existencia y representación), en arriendo, acuerdo comercial o convenio, debidamente suscrito; los cuales, podrán ser verificados mediante visita técnica, con el fin de conocer las condiciones de higiene y salubridad de las instalaciones, para constatar que el servicio que se vaya a prestar, sea bajo condiciones adecuadas. Lo anterior, excepto los		

	establecimientos propios, deberá acreditar el uso del establecimiento por el término del contrato y dos (2) meses más, para garantizar la permanencia del mismo. NOTA: Si el futuro contratista se ve obligado a trasladarse del establecimiento ofrecido, este deberá informar de tal situación al supervisor del contrato con treinta (30) días de antelación. NOTA: Los costos que impliquen la contratación de personal y medios logísticos para el cumplimiento del objeto contractual, serán responsabilidad única y exclusivamente del contratista; teniendo en cuenta, que la alimentación deberá ser suministrada en el Departamento de Arauca, para las actividades del Servicio de Policía, de acuerdo a los requerimientos y servicios policiales de la institución, previa coordinación con el supervisor del contrato. La verificación del requisito será evaluada como requisito habilitante por parte del comité técnico evaluador.		
20	**COMPROMISO AMBIENTAL:** Los proponentes deberán **comprometerse por escrito** a contribuir con la protección del ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos asociados a nuestras instalaciones, así como tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación ambiental durante las actividades, (No dejar sustancias con materiales nocivos que puedan afectar la flora, fauna, salud humana o animal). Igualmente se compromete a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos por la Policía Nacional y el Departamento de Policía Arauca, en cuanto al uso y ahorro del agua, energía y manejo de residuos. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas con responsabilidad, acreditando que no se encuentra en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA. Con miras al mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la institución, certifica su compromiso frente a la Ley 2232 de 2022 donde "Se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones". La porta comidas biodegradables son la solución ideal para quienes buscan una alternativa ecológica y sostenible en el almacenamiento y transporte de alimentos. Fabricados con materiales naturales y compostables, estos recipientes ofrecen una opción segura y libre de plástico, contribuyendo a la reducción de residuos en el medio ambiente. Su diseño funcional y resistente garantiza que los alimentos se mantengan frescos y bien protegidos, mientras que su biodegradabilidad asegura que se descomponen de manera responsable una vez desechados. Lo anterior con el fin de contribuir a la conservación y cuidado del medio ambiente.		
21	El proponente debe **certificar por escrito,** que cumple con los protocolos legales vigentes en materia ambiental, enfatizando su compromiso de recoger, transportar y realizar la disposición final de los residuos o desechos resultantes de la prestación del servicio, conforme lo establecen dichos protocolos.		
22	Acorde a lo establecido en el Decreto 248 de 2021 artículo 2.20.1.1.4. **Promesa de contrato de proveeduría.** El proponente que contrate con recursos públicos, deberá presentar junto con la oferta, la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.		

<table>
<tr><td></td><td>NOTA ACLARATORIA: El proponente a quien se le adjudique el contrato, DEBERA dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 2046 de 2020 del 06 de agosto del 2020, capitulo II, literal a. Las Entidades a que hace referencia el artículo 3 de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, la cual se debe presentar junto con la póliza de garantía única.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>23</td><td>El proponente acepta que se compromete, en caso de ser adjudicatario del proceso, a mantener fijos los precios durante la vigencia del contrato, por lo tanto, los precios sugeridos en el contrato no estarán sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del mismo, en tal sentido el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de la oferta los posibles incrementos, costos impuestos y demás erogaciones que se puedan presentar en la contratación.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>24</td><td>El proponente debe obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones y trabas</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>25</td><td>El proponente debe informar cualquier tipo de amenaza al contratista por parte de grupos armados ilegales, grupos armados organizados residuales y/o grupos armados organizados en aras de atentar contra miembros de la policía nacional en la ejecución del presente contrato deben ser puestos en conocimiento de forma inmediata por el contratista a la entidad y a las autoridades competentes</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>26</td><td>El proponente o interesado en participar en el presente proceso, deberá cumplir con la legislación vigente en el cumplimiento Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (Resolución No. 0312 del 2019 “Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>27</td><td>El comité evaluador verificara el cumplimiento de los requisitos legales de las empresas con las cuales el oferente principal cuenta; en donde revisara que cumpla con los requisitos y/o parámetros legales que exigen la ley para la constitución y actividad comercial en relación con el presente objeto contractual.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>28</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El proponente debe contar con un personal idóneo y capacitado para la preparación de los alimentos en sus diversas presentaciones; solicitadas por parte del Comando Departamento de Policía Arauca, por medio del supervisor del contrato, por lo tanto, deberá acreditar que el personal vinculado tiene la experiencia e idoneidad adjuntando a la propuesta los siguientes documentos:
<table>
<tr><th>Estudios</th><th>Cargo</th><th>Cantidad</th><th>Experiencia general</th></tr>
<tr><td>Ingeniero (a) de alimentos, nutricionista o afines</td><td>Coordinador</td><td>1</td><td>Mínimo un (06) meses contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.</td></tr>
<tr><td>Técnico laboral en cocina</td><td>Auxiliares de cocina en el municipio de Arauca capital.</td><td>2</td><td>Una certificación laboral por persona, con concepto favorable de sus servicios.</td></tr>
</table>
<u>Acreditación en preparación de alimentos:</u>
Tarjeta profesional
Diplomas de pregrado, postgrado, técnico, tecnólogo, expedido por una institución con registro calificado ante el Ministerio de Educación Nacional vigente o con el cumplimiento de la normativa vigente respeto a la emisión de certificaciones
Hojas de vida de las personas que serán las encargadas de la elaboración y preparación de alimentos.
Certificación de la experiencia laboral de las personas encargadas de la elaboración y preparación de alimentos.
Certificaciones de los cursos de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad sanitaria competente.
Permiso de trabajo sin son extranjeros.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	Certificado médico que acredite el estado de salud del personal		

Teniente Coronel **JUAN DIEGO HERNADEZ BARRIOS**
Comandante Operativo de Seguridad Ciudadana (E) DEARA

Subintendente **KENDER OSWALDO MORA CACERES**
Responsable Elaboración Estudio Previo

FIRMA (firma del dueño de la necesidad y de quien o quienes realizan la estructuración del estudio previo)

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía cumplimiento	Riesgo Jurídico	cumplimiento de la aceptación de oferta	Veinte por ciento (20%) del valor de aceptación de oferta	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia de la aceptación de oferta y sesenta (60) días calendario más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante al plazo de la ejecución y liquidación del contrato, la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad, en los mismos términos de la Cláusula Penal pecuniaria.
	Riesgo Operativo	Calidad del servicio	Cincuenta por ciento (50%) de la aceptación de oferta		Vigente por un término igual a la vigencia de la aceptación de oferta y seis (06) meses mas	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio durante la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más, la estimación del riesgo cubre el 50% del valor de los servicios.
	Riesgo Jurídico	pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones	Cinco por ciento (5%) del valor de la aceptación de oferta		Vigente por un término igual al plazo de la ejecución de la aceptación de la oferta, y tres (3) años más.	Ampara a la Entidad de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.
	Riesgo Operativo	pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones	Responsabilidad civil extracontractual de 200 SMMLV	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de la ejecución de la aceptación de la oferta, y tres (3) años más.	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio durante la vigencia de la aceptación de la oferta buscando resarcir el detrimento causado a la entidad por mala calidad o insuficiencia del servicio prestado.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

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

Teniente Coronel **JUAN DIEGO HERNADEZ BARRIOS**
Comandante Operativo de Seguridad Ciudadana (E) DEARA

Subintendente **KENDER OSWALDO MORA CACERES**
Responsable Elaboración Estudio Previo

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

MATRIZ DE RIESGOS

NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE ASIGNA EL RIESGO	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD CUANDO
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	AMBIENTAL	QUE LOS ALIMENTOS OFRECIDOS OCASIONEN INTOXICACIÓN A LOS FUNCIONARIOS	QUE NO SE CUMPLA CON EL OBJETO CONTRACTUAL	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA DEL RIESGO / EL SUPERVISOR DEBERÁ REALIZAR SEGUIMIENTO OPORTUNO AL CUMPLIMIENTO REFERENTE A LA IMPLEMENTACIÓN DE NORMAS Y REGISTROS SANITARIOS ESTABLECIDOS EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA	TERMINACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	COMUNICADO OFICIAL AL ORDENADOR DEL GASTO	CUANDO OCURRA EL EVENTO
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EN EL TRASPORTE DE LOS ALIMENTOS LLEGUEN EN MALAS CONDICIONES AL LUGAR DE ENTREGA	QUE NO SE CUMPLA CON EL OBJETO CONTRACTUAL	1	4	5	MEDIO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/EL SUPERVISOR DEBERÁ REALIZAR CONTROL A LOS ALIMENTOS QUE SEAN SERVIDOS PARA EVITAR QUE ESTEN EN MALAS CONDICIONES.	1	3	4	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA	TERMINACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	COMUNICADO OFICIAL AL ORDENADOR DEL GASTO	CUANDO OCURRA EL EVENTO
3	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS ASOCIADOS AL NO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LA INVITACION.	DECLARATORIA DESIERTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN	2	4	6	ALTA	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ CENTRALIZANDO LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LOS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS EN EL ESTUDIO PREVIO; LO CUAL ES INFORMADO A LOS OFERENTES POR MEDIO DE LA INVITACION PUBLICA	1	1	2	BAJO	NO	COMITÉ EVALUADOR (TÉCNICO, ECONÓMICO Y JURÍDICO)	PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	CON LA PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES TECNICA, ECONOMICO Y JURIDICA	EVALUACIONES TECNICAS, JURIDICAS Y ECONOMICAS	DE ACUERDO AL CRONOGRAMA DEL PROCESO
4	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	NATURALEZA	QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON EL HORARIO ESTABLECIDO PARA DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS	QUE NO SE CUMPLA CON EL OBJETO CONTRACTUAL	1	6	7	ALTA	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ EL SUPERVISOR DE LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA DEBERÁ VERIFICAR Y COORDINAR CON EL CONTRATISTA PARA QUE SE DISTRIBUYA LOS ALIMENTOS A LA HORA	1	3	4	MEDIO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA	TERMINACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	COMUNICADO OFICIAL AL ORDENADOR DEL GASTO	CUANDO OCURRA EL EVENTO

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO	

MATRIZ DE RIESGOS

NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE ASIGNA EL RIESGO	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD CUANDO
												ESTABLECIDA EN EL CONTRATO.										
5	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	ECONÓMICO	QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS EN LA ACEPTACIÓN DE OFERTA COMO LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS	QUE NO SE CUMPLA CON EL OBJETO CONTRACTUAL	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/EL SUPERVISOR DEBERÁ REALIZAR SEGUIMIENTO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS EN LA ACEPTACIÓN DE OFERTA CON RESPECTO A LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA	TERMINACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DE LA OFERTA	COMUNICADO OFICIAL AL ORDENADOR DEL GASTO	CUANDO OCURRA EL EVENTO

NOTA: Con la presentación de la oferta, el oferente acepta y aprueba los riesgos propuestos por la Policía Nacional, así como el análisis realizado por la Entidad para su mitigación y gestión, de igual forma corresponde al estructurador del estudio previo, analizar los riesgos a los cuales se expone la entidad y el oferente frente a la ejecución del contrato, por cuanto cada proyecto es único en los factores ambientales, económicos, políticos, sociales, tecnológicos, entre otros.

Teniente Coronel **JUAN DIEGO HERNADEZ BARRIOS**
Comandante Operativo de Seguridad Ciudadana (E) DEARA

Subintendente **KENDER OSWALDO MORA CACERES**
Responsable Elaboración Estudio Previo

FIRMA (firma del dueño de la necesidad y de quien o quienes realizan el análisis del riesgo y la forma de mitigarlo

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.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA 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 del **DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA** 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 al **DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA** 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 - **DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA,** los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.

10. CATALOGACIÓN. - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.

11. Incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. Tener además en cuenta lo establecido en la resolución 03049 del 2014, *"Por medio del cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, actualizada, modificada y complementada por las Resoluciones Nos. 00090 del 2018 apéndice 1 y apéndice 2 del 2020.

12. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.

13. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

Todas las ofertas presentadas válidamente en el proceso de contratación serán analizadas por los evaluadores designados por la Policía Nacional para tal efecto, aplicando los mismos criterios para todas ellas, procurando con ello una selección objetiva que le permita asegurar la escogencia del ofrecimiento más favorable para la Entidad y la realización de los fines que se buscan con la contratación, de conformidad con lo establecido en el Estatuto General de Contratación.

El departamento de policía Arauca evaluará únicamente las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos mínimos habilitantes.

Las ofertas deben presentarse en los términos establecidos en el presente pliego de condiciones como el formato para presentación de la Oferta.

La omisión de la información requerida en este anexo, **NO SERÁ SUBSANABLE POR SER FACTOR DE PONDERACIÓN**, en todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

La propuesta seleccionada será aquella que obtenga los mayores puntajes al consolidar los aspectos técnicos y económicos.

Se determinará la oferta más favorable, ponderando los siguientes factores:

CRITERIO DE LA EVALUACIÓN	PUNTAJE
1- Oferta económica	500 puntos
2- Oferta técnica adicional	399,75 puntos
3- Apoyo a la industria nacional (ley 816 de 2003)	100 puntos
10 Factor Jurídico Emprendimientos y empresas conformadas por mujeres según lo establecido en el Decreto 1860 del 2021.	+0.25% del puntaje total
TOTAL	**1000 PUNTOS**
Reducción de puntaje al proponente que se le haya impuesto una o más multas o cláusulas penales durante el último año, contado a partir de la fecha de presentación de las ofertas, según lo establecido en la Ley 2195 de 2022.	-2% del puntaje total

1. FACTOR ECONÓMICO: (500 Puntos)

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

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

Se aplicarán las siguientes tres fórmulas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1.1 Propuestas por encima del precio promedio:

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

1.1.2 Propuestas por debajo del precio promedio:

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

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

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

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

PP = Precio promedio

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

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

1.2.1 Propuestas por encima del precio promedio:

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

1.2.2 Propuestas por debajo del precio promedio:

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

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

1.2.3 FÓRMULA 3. MENOR PRECIO

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

P = Puntaje
OMP = Oferta menor precio

PPE = Precio propuesta a evaluar

P = (OMP / PPE) * 500

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

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

2. FACTOR TÉCNICO: (399,75 Puntos)

ÍTEM	PUNTAJE
El oferente que ofrezca por escrito, sesenta (60) productos del ITEM 2, (Almuerzo), que beneficien a los funcionarios del Departamento de Policía Arauca, en actividades del servicio. Los cuales están descritos, en las especificaciones técnicas.	399,75
TOTAL	**399,75**

3. ESTÍMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL (100 Puntos)

Para la verificación, evaluación y asignación del puntaje de que trata este numeral, el proponente deberá diligenciar y suscribir el formulario **APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL** "*PROTECCIÓN A LA INDUSTRIA NACIONAL-*

INCENTIVOS EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA", teniendo en cuenta sus notas descritas el cual se entenderá presentado bajo la gravedad de juramento.

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

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

b) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios nacionales superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos, obtendrán (80) puntos.

c) Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y/o servicios de origen nacional, inferior al 50% de los recursos, obtendrá (70) puntos.

d) Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios 100% nacionales obtendrán (50) puntos.

e) Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales, superiores al 50% de los recursos y menor al 100% de estos obtendrán (20) puntos.

f) Las propuestas presentadas por proponentes extranjeros y que involucren bienes y/o servicios nacionales de origen nacional inferior al 50% de los recursos, obtendrán (10) puntos.

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

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

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

FACTOR JURÍDICO:

A) Emprendimientos y empresas conformadas por mujeres según lo establecido en el Decreto 1860 del 2021:

Artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1860 de 2021, criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas, para este proceso de selección, la entidad, previa verificación por parte del Comité Jurídico evaluador de la información aportada por los oferentes, otorgará puntaje adicional del cero punto veinticinco por ciento (0.25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones, a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14.

B) Reducción puntaje por sanciones

El Departamento de Policía Arauca, previa verificación por parte del Comité Jurídico evaluador de la información de los oferentes consignada en los RUP, dará aplicación a la previsión contenida en el artículo 58 de la ley 2195 de 2022, en el sentido de reducir un dos por ciento (2%) del puntaje total asignado al proponente que se le haya impuesto una o más multas o cláusulas penales con decisión en firme, en el último año contado a partir del día de cierre del presente proceso de contratación.
En los casos en que el proponente indique que la decisión de imponer la multa o clausula penal haya sido objeto del medio de control establecido para este tipo de actos administrativos, deberá demostrarlo junto con la presentación de la oferta, adjuntando copia del auto de admisión de la demanda emanado del respectivo despacho judicial, lo cual será verificado en todo caso por el Comité Jurídico evaluador en la página de la Rama Judicial.

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

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

P.T: Ponderación Total (Puntaje Técnico + Económico + Estimulo a la Industria Nacional)
RPS: Reducción Puntaje por Sanciones (2%)
RPR: Reducción Puntaje por registro nacional obras civiles inconclusas
P.F.P: Puntaje Final de Ponderación.

$$RPS = \frac{PT * 2}{100} \qquad PFP = PT - RPS - RPR$$

Teniente Coronel **JUAN DIEGO HERNADEZ BARRIOS**
Comandante Operativo de Seguridad Ciudadana (E) DEARA

Subintendente **KENDER OSWALDO MORA CACERES**
Responsable Elaboración Estudio Previo

Santa Bárbara de Arauca, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA
Ciudad.

Referencia: Apoyo a la industria nacional del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número PN DEARA SA MC 004 2026 cuyo objeto es: **"SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".**

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal y/o comprometiendo a las personas naturales y/o personas jurídicas que represento o apodero que:

1. OFRECIMIENTO DE BIENES Y/O SERVICIOS NACIONALES (PRODUCCIÓN NACIONAL, ACUERDO O TRATADO INTERNACIONAL O PRINCIPIO DE RECIPROCIDAD)

Este punto lo deben diligenciar los oferentes cuyos bienes y/o servicios sean prestados y suministrados así:

		Marcar (X) según corresponda
Por Producción Nacional	Cuando es prestado y/o suministrado por un oferente colombiano o residente en Colombia	SI ☐
Por Acuerdo o Tratado Internacional o Principio de Reciprocidad	Para los bienes y/o servicios correspondientes a empresas nacionales de países que hacen parte de Acuerdos o Tratados Internacionales celebrados con Colombia para compras estatales aplicables a este proceso de contratación	SI ☐ Deberá allegar diligenciado el formulario indicación de trato nacional
	Para los bienes y/o servicios correspondientes a empresas nacionales de países que aplican el Principio de Reciprocidad	SI ☐ Deberá allegar diligenciado el formulario indicación de trato nacional

Porcentaje de los bienes y/o servicios de acuerdo con el desarrollo del proceso contractual.	**Certifico Marcar con (x) donde corresponda**	**Puntaje determinado según pliego de condiciones**
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.

Nota 1: los oferentes que certifiquen el cumplimiento de cualquiera de las situaciones y condiciones exigidas en el Numeral 1 del presente obtendrán la asignación puntos de acuerdo a lo descrito en el numeral 3 del formulario **FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN.**

Nota 2: los oferentes que hayan diligenciado el Numeral 1 del presente formulario, en cualquiera de sus apartes, no deberán diligenciar lo exigido en el Numeral 2 de este formulario

Nota 3: para la verificación y asignación del puntaje de que trata el Numeral 1 de este formulario, el mismo se entenderá prestado bajo la gravedad de juramento con su suscripción y presentación junto con la propuesta.

2. OFRECIMIENTOS DE BIENES Y/O SERVICIOS EXTRANJEROS CON COMPONENTE NACIONAL

Este punto lo deben diligenciar los oferentes cuyos bienes y/o servicios sean ejecutados así:

			Marcar (X) según corresponda
	Por Componente Nacional	Cuando la incorporación de bienes y/o servicios es realizada mediante la vinculación de personas naturales o jurídicas que presten servicios profesionales, técnicos u operativos	SI ☐
	En el Exterior	Cuando la incorporación de bienes y/o servicios es realizada mediante la vinculación de personas naturales o jurídicas que presten servicios profesionales, técnicos u operativos extranjeras	SI ☐

Porcentaje de los bienes y/o servicios de acuerdo con el desarrollo del proceso contractual.	**Certifico Marcar con (x) donde corresponda**	**Puntaje determinado según pliego de condiciones**
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.	☐	%.

Nota 1: los oferentes que demuestren el cumplimiento de cualquiera de las situaciones y condiciones exigidas en el Numeral 2 del presente obtendrán la asignación puntaje de acuerdo a lo descrito en el numeral 3 del formulario **FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN**

Nota 2: la incorporación de componente colombiano puede ofrecer servicios profesionales, técnicos y operativos, para esto último deberá allegar el comprobante de afiliación al Sistema General de Seguridad Social o copia de Contratos de Trabajo o Comprobante de los Pagos de Nómina. En todo caso, el componente nacional debe corresponder al porcentaje mínimo aquí exigido.

Nota 3: para la verificación y asignación del puntaje de que trata el Numeral 2 de este formulario, el mismo se entenderá prestado bajo la gravedad de juramento con su suscripción y presentación junto con la propuesta.

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	

Santa Bárbara de Arauca, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA
Ciudad.

Referencia: experiencia del proponente del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número PN DEARA SA MC 004 – 2026 cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

RELACIÓN DE CONTRATOS CON LOS QUE CUMPLE EXPERIENCIA REGISTRADA EN EL RUP- EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.

CONSECUTIVO	ENTIDAD CONTRATANTE	FECHA DE INICIO DD/MM/AA	FECHA DE TERMINACIÓN DD/MM/AA	MODALIDAD *			% PART	VALOR CONTRATO EXPRESADO EN SALARIOS MÍNIMOS (SMMLV)	FOLIO EN QUE SE ENCUENTRA LA CERTIFICACIÓN PRESENTADA EN LA OFERTA	FOLIO EN QUE SE ENCUENTRA REGISTRADA LA EXPERIENCIA EN EL RUP.
				I	UT	C				
1	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00	00
2	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00	00
3	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00	00
4	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00	00
5	Nombre del contratante	DD/MM/AA	DD/MM/AA	☐	☐	☐	%	00	00	00
TOTAL								00		

*** I: INDIVIDUAL, UT: UNIÓN TEMPORAL, C: CONSORCIO**

Nota: el diligenciamineto del presente formulario se hará conforme a las condiciones establacidas en el pliego de condiciones definitivo publicado por la entidad

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO CERTIFICACIÓN DE CONTRATOS PARA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA PROPONENTE EXTRANJERO SIN SUCURSAL O DOMICILIO EN COLOMBIA (SI APLICA)	

Santa Bárbara de Arauca, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA
Ciudad.

Referencia: Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia, del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número PN DEARA SA MC 004 – 2026 cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

Contratos relacionados con la actividad de estudios en Moneda del País de Origen (A)	Contratos relacionados con la actividad estudios y diseños convertidos a Moneda Legal Colombiana (B)	Participación porcentual del proponente en el contratista plural (C)	Valor en Pesos Colombianos de los contratos ejecutados (valor del contrato ponderado por la participación) (D) (B * C) = D
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Contrato	contrato	contrato	contrato
Total		Contrato	contrato

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

_____
Firma del Contador público y/o Revisor fiscal
Nombre: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Cargo: Diligenciar cargo
Número de la Tarjeta Profesional: Diligenciar el número de la tarjeta profesional

NOTA: los representantes de los integrantes del Oferente plural deben suscribir cada uno el presente documento

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO CLASIFICACIÓN PROPONENTE EXTRANJERO. (SI APLICA)	

Santa Bárbara de Arauca, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA
Ciudad.

Referencia: Clasificación del proponente extranjero de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número PN DEARA SA MC 004 – 2026, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

El suscrito declaro bajo gravedad de juramento acorde a la actividad comercial desarrollada, o al objeto social de la empresa que represento, que me encuentro facultado para ejercer las actividades comerciales propias a cada actividad, especialidad y grupo descrito en el pliego de condiciones "Clasificación en el Registro Único de Proponentes", así

SEGMENTO	FAMILIAS	CLASES
Segmento	Familia	Clases

Autorizo a la Unidad Ejecutora de la Policía Nacional para verificar la información suministrada.

Atentamente,

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD	

Santa Bárbara de Arauca, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número PN DEARA SA MC 004 – 2026 cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente). domiciliado en Domicilio de la persona firmante , identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Elegir la modalidad de contratación, para la celebración de un contrato estatal para. Transcribir el objeto del proceso.

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.

2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.

3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.

4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato.

9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Santa Bárbara de Arauca, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía Número PN DEARA SA MC 004 – 2026 cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal , domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2º, lo relacionado con la ***"Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"***, en lo siguiente:

> *"La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua".*

PERSONA JURÍDICA

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado, así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.

Nota: seleccionar, según corresponda.

De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.
- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*, considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

Santa Bárbara de Arauca, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número PN DEARA SA MC 004 – 2026 cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal .: domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - **DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA**, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.
SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - **DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA** para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;
TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	

El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del **DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA**, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - **DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA**, durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas,1 son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones pre-contractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilícitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contraríen las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas los que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoderado.

[1] Decreto *2153* de 1992, Arts. 44 y 47.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO CUADRO CAPACIDAD FINANCIERA	

Santa Bárbara de Arauca, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA ARAUCA
Ciudad.

Referencia: Cuadro de capacidad financiera del proceso de Selección Abreviada de Menor cuantía, Número PN DEARA SA MC 004 – 2026 cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS (DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y REFRIGERIO) PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA ARAUCA O QUE SE ENCUENTRE EN COMISIÓN, Y SE DISPONGA A DESARROLLAR ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE POLICÍA (MODALIDADES DEL SERVICIO DE POLICIA - PLAN DEMOCRACIA 2026)".

La solicitud de las vigencias a tener en cuenta, se realizará de acuerdo a las normas vigentes, debiéndose realizar los ajustes acordes a la misma, por el estructurador del estudio previo, cuando se generen cambios

PROPONENTE	ACTIVO CORRIENTE	ACTIVO TOTAL	PASIVO CORRIENTE	PASIVO TOTAL
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00

PROPONENTE	UTILIDAD OPERACIONAL	GASTOS DE INTERESES	PATRIMONIO
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00
	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00	$ 20XX-000.000.000,00

Para el diligenciamiento del siguiente cuadro, en el caso de proponentes extranjeros, deberán realizar la conversión de la moneda según corresponda al país, a dólares y posteriormente a pesos colombianos.

Proponente	Liquidez	Nivel de endeudamiento	Capital de trabajo	Razón de cobertura de intereses	Rentabilidad del patrimonio	Rentabilidad del activo
Nombre del proponente	Activo corriente sobre pasivo corriente	Pasivo total sobre activo total	Activo corriente menos pasivo corriente	Utilidad operacional dividida por los gastos de intereses	Utilidad operacional dividida por el patrimonio	Utilidad operacional dividida por el activo total
RESULTADO	%	%	%	%	%	%

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO CUADRO CAPACIDAD FINANCIERA	

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, corresponde única y exclusivamente a la entidad que representamos.

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal

_____
Firma del Contador público y/o Revisor fiscal
Nombre: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Cargo: Diligenciar cargo
Número de la Tarjeta Profesional: Diligenciar el número de la tarjeta profesional

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CAPACIDAD OPERATIVA	

Yo, _____ Representante de la Firma _____ certifico que la firma que represento, cuenta con los medios logísticos y el talento humano necesario para el adecuado suministro de alimentos preparados, la correcta conservación de los alimentos durante los traslados y la entrega oportuna a los destinos indicados dentro de las fechas señaladas por el supervisor del contrato, asimismo, se acredita que se ofrecerá una buena presentación de los alimentos y que estos serán entregados bajo condiciones apropiadas de higiene y salubridad.

Los costos que impliquen la contratación de personal y medios logísticos para el cumplimiento del objeto contractual, serán responsabilidad única y exclusivamente del contratista; teniendo en cuenta, que la alimentación deberá ser suministrada en el Departamento de Arauca, para las actividades del Servicio de Policía, de acuerdo a los requerimientos y servicios policiales de la institución, previa coordinación con el supervisor del contrato.

Así mismo, certifico que la firma cuenta el siguiente establecimiento comercial para la ejecución del contrato y que tenemos la disposición de recibir al personal uniformado para que realicen visita técnica y evalúen las condiciones de higiene y salubridad de las instalaciones ofrecidas, para constatar que el servicio prestado se lleve a cabo bajo condiciones adecuadas.

No.	Nombre del establecimiento	Dirección	Especificar calidad: (propiedad – arriendo - convenio o acuerdo comercial)	Anexo soporte de uso del inmueble
1				SI / NO

El proponente deberá acreditar la calidad del establecimiento, si es mediante contrato de arriendo, convenio debidamente suscrito, acuerdo comercial debidamente suscrito o acreditar la propiedad del mismo mediante el certificado de existencia y representación, o de acuerdo al ofrecimiento. Lo anterior, excepto los establecimientos propios, deberá acreditar el uso del establecimiento por el término del contrato y dos (2) meses más, para garantizar la permanencia del mismo.

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones