MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA
GRUPO CONTRATOS

ADENDA NÚMERO 1 AL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN MENEV SA MC 004 2026, CUYO OBJETO ES LA "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA, DEPARTAMENTO DE POLICÍA HUILA Y UNIDADES ADSCRITAS A LA ORDENACION DEL GASTO QUE APOYAN EN LA JURISDICCION DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA.

La Policía Metropolitana de Neiva, se permite informar que en atención al pliego de condiciones definitivo **PN MENEV SA MC 004 2026,** se estima pertinente realizar la presente adenda modificatoria, a este proceso cuyo objeto es el SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE NEIVA, DEPARTAMENTO DE POLICÍA HUILA Y UNIDADES ADSCRITAS A LA ORDENACION DEL GASTO QUE APOYAN EN LA JURISDICCION DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA. En consecuencia:

1. Modificar pliego de condiciones definitivo en el ítem **3.1.2.4 INDICADORES FINANCIEROS DE VERIFICACIÓN EN EL ITEM INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA.**

Se realiza la modificación correspondiente a los indicadores financieros en atención a las observaciones presentadas al pliego de condiciones del presente proceso por los oferentes el señor HEBER GONZALEZ VALBUENA (HEBER GRAFICAS), el señor LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ (ESTELAR FOOD), el señor HUGO GERMAN LOZADA CALDERON (SOLUCIONES LOGISTICAS GEKKO SAS). El cual quedara de la siguiente manera, así:

CUADRO CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIÓN 3.1.2.4

INDICADOR	FORMULA	CRITERIOS DE SELECCION
Liquidez	Activo Corriente Sobre Pasivo Corriente	>=2
Nivel de Endeudamiento	Pasivo Total Sobre Activo Total	<= 0.52
Razón Cobertura de Intereses	Utilidad Operacional Dividida por los Gastos de Intereses	>=4.08
Capital de Trabajo	Activo Corriente Menos Pasivo Corriente	>=57 % del Presupuesto Oficial
Rentabilidad del Patrimonio	Utilidad Operacional Sobre Patrimonio	>=0.10
Rentabilidad del Activo	Utilidad Operacional Sobre Activo Total	>=0.08

2. Modificar pliego de condiciones definitivo en el ítem **ANEXO 1 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES ITEM 36**:

Se suprime el ítem 36 del ANEXO 1, Otras condiciones técnicas, en atención a las observaciones presentadas por los oferentes, el señor LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ (ESTELAR FOOD), el señor HUGO GERMAN LOZADA CALDERON (SOLUCIONES LOGISTICAS GEKKO SAS), el cual quedara de la siguiente manera, así:

ITEM	CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Cumplir con el objeto del presente proceso, de conformidad con lo pactado con base en las características y condiciones propias del objeto contratado y en las cantidades solicitadas y ofertadas por el Contratista.		
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 de Contratos de la Policía Metropolitana de Neiva o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única		

6	Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros		
7	No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias		
8	Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato		
9	Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado		
10	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 en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).		
11	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		
12	Mantener indemne a la Policía Metropolitana de Neiva de cualquier reclamación proveniente de terceros por daños ocasionados por el contratista en la ejecución del contrato.		
13	Los precios ofertados deben cubrir todos los costos de envío, transporte, embalaje, IVA unitario o gastos de administración por garantías y utilidad del oferente, los cuales deben ser asumidos por el contratista.		
14	El contratista deberá mantener los precios y condiciones ofertados durante la vigencia de ejecución del presente contrato.		
15	No excederse por ningún motivo del valor del contrato y prestar los servicios de conformidad con la necesidad de la unidad.		
16	Informar por escrito y debidamente justificado cualquier cambio en las condiciones que surjan durante el término de ejecución del contrato.		
17	Mantener comunicación con el Supervisor del Contrato para realizar todas las coordinaciones previas a fin de evitar errores en el presente proceso contractual.		
18	Eliminar posibles riesgos que afecten el objeto contractual, en todo caso el contratista asumirá los sobrecostos que se generen.		
19	Para el caso del servicio de suministro de alimentación se entregará en los sitios acordados con el supervisor del contrato, dando cumplimiento a la Ley 2232 de 2022, debidamente empacados en materiales biodegradables en condiciones naturales y/o de un solo material, con servilleta, cubiertos, en la temperatura correspondiente al menú y la bebida. Se deberá garantizar la calidad del servicio ofrecido, así como la calidad y presentación higiénica de los alimentos.		
20	Los alimentos deben contener el 20% de los requerimientos nutricionales, de alta durabilidad, representado en productos sólidos y líquidos, en diferentes sabores y presentaciones empacados higiénicamente. Mediante carta de ofrecimiento análisis microbiológicos y fisicoquímicos de alimentos preparados y agua potable, así como indicadores de higiene en superficies, ambientes y manipuladores de alimentos, los cuales se realizarán conforme a la programación que se defina durante la ejecución contractual, Cuatro (04) análisis mensuales ofrecidos durante la ejecución del contrato, que incluyan pruebas microbiológicas de alimentos y agua, fisicoquímicas de agua potable e indicadores de higiene (alimentos, superficies, ambientes y manipuladores).		
21	Los alimentos deben ser empacados de tal forma que estén rotuladas las fechas de expedición, vencimiento y seguras para evitar su deterioro y contaminación.		
22	Para el caso de consumo de alimentos en el establecimiento abierto al público, los alimentos deberán servirse según normativas de higiene y seguridad alimentaria (inocuidad), usando principios como limpiar, separar, cocinar y enfriar (OMS) para evitar contaminación, garantizando materia prima fresca, preparación adecuada, temperaturas correctas y correcta manipulación por el personal para asegurar calidad, frescura y evitar enfermedades.		
23	El oferente deberá prestar el servicio teniendo en cuenta la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS exigida para la prestación del servicio de alimentos.		
24	El oferente deberá entregar la alimentación en el lugar acordado con el supervisor del contrato de manera inmediata y razonable de acuerdo con el día y hora con el fin de dar respuesta oportuna a los requerimientos de carácter urgente por parte de la unidad relacionada en el estudio previo.		
25	El oferente se obliga a dar cumplimiento a las normas ambientales expedidas por los organismos competentes en el territorio Nacional; los insumos contaminantes y/o peligrosos deben cumplir con toda la normativa ambiental y de prevención de riesgos aplicable, protegiendo la salud humana y el ambiente mismo, mantener de aseo de las instalaciones de acuerdo con lo establecido en la norma y con cronograma del mismo.		

26	El oferente se compromete a aplicar en todos sus procesos buenas prácticas de manufactura, entendidas como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Decreto 539 de 2014.		
27	Manipulador de alimentos al momento de iniciarse la ejecución del contrato deberá presentar los exámenes médicos generales con certificación donde se determine la carencia de infecciones cutáneas o infectocontagiosas y Frotis de garganta, del personal que realizará la manipulación de los alimentos.		
28	Informará al Supervisor del contrato, sobre las personas que laboran para prestar el servicio objeto del presente proceso, así como cualquier cambio que se realice, aportando hoja de vida, constancia de manipulación de alimentos expedidos por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas competentes, los cuales deberá permanecer vigentes, exámenes médicos generales con certificación donde se determine la carencia de infecciones cutáneas o infectocontagiosas y demás documentos relacionados, (incluyendo Frotis de garganta), para ser aprobados por la Policía Metropolitana de Neiva.		
29	El oferente deberá presentar el plan de saneamiento con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 0002674 del 22/07/2013 Capitulo IV saneamiento, articulo 26 planes de saneamiento.		
30	El oferente certifica bajo la gravedad de juramento que en la prestación del servicio objeto del presente proceso, los productos alimenticios ofrecidos serán frescos y de excelente calidad, los cuales aseguran íntegramente la salubridad del personal que lo consumirá.		
31	Garantizara el suministro de alimentación durante los diferentes servicios y eventos donde se solicite el servicio, sin importar si son eventos simultáneos.		
32	Teniendo en cuenta los diferentes factores de orden público donde se ve afectado en ocasiones abastecimiento de alimentos el oferente deberá contar con capacidad de almacenamiento y/o bodegaje para continuar con el suministro de alimentación.		
33	EL CONTRATISTA deberá garantizar que los alimentos estén en buen estado y garanticen la inocuidad, es esencial mantener la cadena de frío (refrigeración/congelación), almacenar en lugares secos y limpios, separar crudos de cocidos, verificar fechas de vencimiento y aplicar la rotación FIFO. Los alimentos deben presentar apariencia, olor y textura característicos, sin signos de deterioro.		
34	EL CONTRATISTA se compromete a dar garantía de los alimentos en mal estado o mal presentado, permitiendo el cambio por otro alimento apto, sin generar costos algunos a las unidades compradoras.		
35	EL CONTRATISTA debe garantizar que cuenta con capacidad logística, administrativa y de recurso humano para garantizar la entrega de alimentos en la Metropolitana de Neiva y Departamento de Policía Huila.		
36	EL CONTRATISTA se compromete a garantizar una comunicación continua y directa con los supervisores del contrato, informando constantemente todos los pormenores y novedades presentadas.		
37	**TIEMPO DE RESPUESTA** Debido a la misionalidad y las actividades que desarrolla el personal de la Policía Nacional, por situaciones propias del servicio como tiempo, lugar y disponibilidad del personal, se requiere que el contratista tenga un tiempo de reacción y logística rápida y efectiva, **INMEDIATO**, cumpliendo con los estándares de calidad para cada una de las condiciones técnicas del presente proceso, por lo que una vez el supervisor así lo solicite el contratista debe estar en condiciones de organizar y dar cumplimiento a cualquier actividad en dicho tiempo.		
38	**TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ENTREGA** Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas. Los vehículos en que se transporten los alimentos deben cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, este requisito se verificara por el supervisor del contrato. El transporte es asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús solicitados por los supervisores del contrato. El CONTRATISTA deberá entregar los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas, en cualquier punto previa coordinación con los supervisores del contrato, en cualquier municipio de la Metropolitana de Neiva y Departamento de Policía Huila.		
39	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE** El proponente deberá acreditar su experiencia mediante la presentación de hasta tres (03) contratos ejecutados, cuyo objeto sea igual o tenga relación en cuanto a las condiciones mínimas exigidas del presente proceso **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN"**, ejecutados en el marco de programas, planes o esquemas institucionales de suministro alimentario, desarrollados para entidades públicas o privadas, bajo condiciones de prestación regular y continua. La **sumatoria** del		

valor de los contratos aportados por el proponente deberá ser **igual o superior al 50% del presupuesto oficial** establecido para la presente contratación. Porcentaje que brindara seguridad jurídica y económica al presente contrato, toda vez que demuestra que el posible adjudicatario ha celebrado negocios jurídicos en cuantías similares a la que se presente ejecutar.

Con el fin de garantizar la calidad de experiencia del futuro contratista en la prestación del servicio a adquirir para la Policía Metropolitana de Neiva y el Departamento de Policía Huila, se requiere que los oferentes cuenten con la experiencia contractual cuyo objeto sea igual o tenga relación con las condiciones mínimas exigidas del presente proceso, lo anterior se verificará en el Registro Único de Proponentes.

Criterio de Evaluación: Registro Único de Proponentes (RUP)

Para la presente selección, el proponente deberá acreditar su inscripción, renovación, actualización y firmeza en el Registro Único de Proponentes (RUP). La evaluación se realizará bajo las siguientes condiciones:

1. Se tendrá en cuenta el RUP que se encuentre vigente y en firme al momento del cierre del proceso, la información debe corresponder a la vigencia 2025.
2. La entidad consultará el certificado expedido por la Cámara de Comercio respectiva para validar que la información coincida con los indicadores exigidos en el pliego de condiciones.

Es responsabilidad del proponente asegurar que su registro no se encuentre en estado "cesado" o "sin renovar" al momento de la evaluación.

Por lo cual el oferente deberá allegar el certificado de la inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP) que se encuentre vigente y en firme al momento del cierre del proceso, documento con el cual la Policía Metropolitana de Neiva, verificará los requisitos de orden financiero.

El proponente debe cumplir los valores mínimos para todos y cada uno de los indicadores financieros que se establecen en el presente numeral. La Policía Metropolitana de Neiva ha establecido estos mínimos de tal forma que resultan proporcionales al objeto a realizar y a las características del contrato.

Los contratos aportados para acreditar la experiencia deberán encontrarse **clasificados en el Registro Único de Proponentes (RUP)** del proponente bajo **al menos uno (1)** de los códigos de la **Clasificación de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (UNSPSC)** que guardan relación directa con el objeto del presente proceso de selección.

Para tal efecto, el proponente deberá adjuntar un **documento suscrito por su representante legal**, en el cual se identifique de manera clara el **número de consecutivo del contrato registrado en el RUP**, con el cual se pretende acreditar la experiencia exigida.

Los códigos UNSPSC aceptados para la acreditación de la experiencia serán los siguientes:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
F - Servicios	90	10	18	90101801	Comidas para llevar preparadas profesionalmente
F - Servicios	90	10	17	90101700	Servicios de Cafetería
F - Servicios	90	10	18	90101800	Servicios de Comida para llevar y a domicilio
F - Servicios	90	10	16	90101600	Servicios de banquetes y catering

Nota 1: El Certificado de Registro Único de Proponentes constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentra vigente y en firme.

Nota 2: La experiencia tanto para las personas naturales, jurídicas, consorcios o uniones temporales se verificarán de conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 (SMMLV). Si los contratos acreditados fueron realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, (La Policía Metropolitana de Neiva tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado. Para lo anterior, deberá presentar el documento que acreditó la conformación del Consorcio o de la Unión Temporal, donde deberá

	constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato. **Nota 3:** En el caso de los consorcios o uniones temporales la experiencia habilitante será la sumatoria de las experiencias de los integrantes. **Nota 4:** Si en la Información relacionada en el RUP para acreditar la experiencia mínima, no se puede verificar información que se requiere la entidad se reserva la facultad de solicitar información adicional. **Nota 5:** Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente del 16 de abril 2019 *"La experiencia es un requisito habilitante. Los proponentes deben inscribir en el RUP su experiencia usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios. Por su parte, las Entidades Estatales al establecer el requisito habilitante de experiencia deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar o el de bienes, obras o servicios afines al Proceso de Contratación respecto de los cuales los proponentes deben acreditar su experiencia".* **Nota 6:** En la presentación de la oferta el oferente deberá diligenciar el formulario, donde colocará los contratos que considere para la evaluación de la experiencia mínima requerida, para consorcios o uniones temporales, se deberá entregar un formulario, por cada integrante **Nota 7:** los proponentes extranjeros deben diligenciar el formulario		
40	**EXPERIENCIA PARA PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS, EXTRANJERAS SIN DOMICILIO O SIN SUCURSAL EN COLOMBIA** Las personas naturales o jurídicas, extranjeras sin domicilio o sin sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales no requieren estar inscritos en el Registro Único de Proponentes, por ello se verificará la experiencia mediante Certificaciones que deban contener como mínimo la siguiente información: • Identificación de cada uno de los contratos. • Nombre o razón social del contratante. • Nombre o razón social del contratista. • Objeto del Contrato • Cuantía o valor del contrato. • La certificación debe venir debidamente suscrita por la persona facultada para expedir dicho documento. • Si la certificación incluye varios contratos, se deberán indicar los requisitos aquí exigidos para cada uno de ellos y se ponderará por contrato suscrito relacionado. • Si la certificación incluye el contrato principal con sus adiciones se entenderá como un solo contrato certificado. • Porcentaje del valor del contrato que ejecutó como miembro de un Consorcio, Unión Temporal, Sociedad de Objeto único, Empresa Unipersonal o Sociedades en general (Si es el caso). • Si se llegaren a presentar certificaciones de origen extranjero estas deberán cumplir con alguno de los siguientes aspectos: a) Apostillaje o b) Consularización y Legalización, según corresponda. **Nota 1:** Si son contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, la Policía Metropolitana de Neiva tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del Oferente que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado. Para lo anterior, deberá presentar el documento que acreditó la conformación del Consorcio o de la Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato. **Nota 2:** En el caso de los consorcios o uniones temporales la experiencia habilitante será la sumatoria de las experiencias de los integrantes; no obstante, todos y cada uno de los miembros deberán aportar experiencia para acreditar la aquí solicitada. **Nota 3:** No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando estos se asocien entre sí para presentar propuesta **Nota 4:** No se aceptarán auto certificaciones. **Nota 5:** No se tendrán en cuenta las certificaciones de contratos en ejecución. **Nota 6:** No se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistencias no subsanadas de acuerdo con el pliego de condiciones. **Nota 7:** En el caso que el proponente haya participado en procesos de fusión o escisión empresarial, debe tomar para estos efectos, exclusivamente los contratos que le hayan asignado en el respectivo proceso de fusión o escisión, para ello debe aportar el certificado del contador público o del revisor fiscal (si la persona jurídica tiene revisor fiscal) que así lo acredite **Nota 8:** los oferentes extranjeros deben diligenciar el formulario correspondiente.		

	Nota 9: Cuando el adjudicatario sea una persona natural, dentro de los tres días siguientes a la suscripción del acta de inicio, debe informar mediante documento a quien otorga facultades legales de representación en eventos de fuerza mayor a ocaso fortuito.		
41	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL** Una vez adjudicado el contrato el contratista deberá entregar dentro de los 5 días siguientes al supervisor del contrato, las certificaciones de manipulación de alimentos, expedidas por entidades autorizadas por la Secretaria de Salud Departamental, no superiores a un año, del personal requerido en el restaurante, quienes harán parte del grupo de funcionarios que prepararan el menú relacionado en las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS** del presente estudio previo, presentará también al supervisor el respectivo contrato de dicho personal. El contratista deberá presentar al supervisor la relación del personal que participará en la ejecución objeto contractual, y entregará la siguiente información y documentación. **Personal requerido en el restaurante**: **- Cocineros/Ayudantes** **-Meseros** **-Limpieza** - **Documentación requerida por cada funcionario**: ✓ Nombre completo. ✓ Fotocopia legible del documento de identidad. ✓ Acreditación de la experiencia del personal requerida anteriormente. ✓ Indicar el cargo ocupado. ✓ Certificados de estudios relacionados con el objeto contractual. ✓ Certificado judicial vigente. ✓ Certificados antecedentes disciplinarios de la procuraduría. ✓ Copia del contrato de servicio como empleado. ✓ Certificado de comportamiento contrarios a la convivencia y registro de Medidas correctivas. "Código Nacional de Convivencia y seguridad ciudadana."		
42	**CAPACIDAD OPERATIVA (INFRAESTRUCTURA)** El oferente certificará por escrito que una vez adjudicado el contrato deberá contar y disponer de un establecimiento de comercio abierto al público en la ciudad de Neiva, debido a que es donde se concentra la mayor parte del personal y se ubica geográficamente las instalaciones de la Metropolitana de Neiva, Departamento de Policía Huila y la Regional de Policía 2, en razón a que el servicio requerido corresponde a una actividad de provisión de alimentos que se desarrolla de manera habitual por este tipo de establecimientos, los cuales operan bajo condiciones de mercado, con acceso general y precios verificables. En este sentido, no se trata de un servicio especializado o diseñado a la medida de la entidad, sino de una prestación estandarizada disponible en el comercio, lo que contribuye al cumplimiento de los principios de economía, transparencia y selección objetiva Adicionalmente, la exigencia de un establecimiento abierto al público responde a la necesidad de garantizar la disponibilidad del servicio en condiciones normales de operación comercial. No obstante, se precisa que la utilización del establecimiento por parte del personal policial será de manera eventual, en aquellos casos en que, por razones del servicio, algunos uniformados requieran acudir directamente al punto de atención para el consumo de alimentos. Esta posibilidad permite asegurar la oportunidad en la atención, optimizar tiempos de respuesta y contar con una alternativa operativa sin necesidad de implementar esquemas logísticos adicionales. El establecimiento deberá encontrarse debidamente registrado ante la Cámara de Comercio, ya sea de propiedad del oferente o bajo figuras como arrendamiento, consorcio, unión temporal, las cuales deberán acreditarse mediante la presentación del registro mercantil o certificado de existencia y representación legal. El anterior requisito tiene como propósito garantizar la existencia de un espacio físico idóneo, habilitado y verificable, que permita la adecuada prestación del servicio, aun cuando su uso sea ocasional, asegurando condiciones de calidad, accesibilidad y continuidad en la ejecución contractual. Para la verificación de dicho requisito una vez adjudicado el oferente deberá anexar: • Cámara de comercio donde se evidencia establecimiento abierto al público, que contenga actividades relacionadas con el objeto del presente proceso. • Certificado de inspección sanitaria vigente expedida por autoridad sanitaria competente. • Certificado de fumigación no mayor a 60 días de expedición.		

	• Certificado de seguridad expedido por bomberos Nota 1: Para el caso de las propuestas presentadas bajo las modalidades de consorcio y/o unión temporal, la infraestructura presentada debe acreditar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los estudios y documentos previos, entre ellos lo relacionado con su conformación de acuerdo con la modalidad establecida.		
43	**CALIDAD SERVICIO A PRESTAR Y PRODUCTOS A ADQUIRIR** El oferente deberá certificar, bajo la gravedad de juramento, que los productos alimenticios a suministrar durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad, aptos para el consumo humano y entregado en las cantidades requeridas por la entidad contratante. Asimismo, deberá garantizar que el personal encargado de la preparación, manipulación, transporte y/o distribución de los alimentos cuenta con la idoneidad y capacitación certificada como manipulador de alimentos, expedida por entidades académicas públicas o privadas debidamente reconocidas. El contratista será responsable de asegurar el cumplimiento de todas las normas sanitarias vigentes, garantizando de manera integral las condiciones de salubridad, higiene y seguridad tanto del personal como de las instalaciones, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio. Parágrafo 1. El contratista deberá mantener vigente durante toda la ejecución del contrato la documentación que acredite la capacitación del personal y podrá ser requerida en cualquier momento por la supervisión del contrato. Parágrafo 2. El incumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad o salubridad dará lugar a la aplicación de las sanciones establecidas en el presente pliego de condiciones y en la normatividad vigente En caso de que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, los mismos serán cambiados de manera inmediata, sin costo alguno para la entidad contratante. Por lo cual deberá diligenciar la continuación del Anexo OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES del presente estudio previo.		
44	**SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE** Una vez suscrito el contrato, el contratista se obligará a cumplir con todas las leyes y reglamentos que le sean aplicables respecto al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y medio ambiente, como también dar cumplimiento a la resolución 01956 del 25 de abril 2018, dejando constancia de ello diligenciando la certificación del ANEXO No. 2 del presente estudio previo, Seguridad industrial y medio ambiente de manera tal que se protejan la seguridad y salud de sus empleados, de terceras personas involucradas en sus labores, así mismo, realizará todas la actividades que sean necesarias, tendientes a la protección del medio ambiente. El personal designado deberá estar afiliado al sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), de acuerdo con la ley sin que se genere vínculo laboral con la Policía Nacional. Durante la ejecución del contrato, el contratista es responsable de dar estricto cumplimiento a la normatividad vigente en materia ambiental y social. En caso de establecerse conductas, hechos o actividades consideradas infracciones en materia ambiental o que sean violatorias de la normatividad vigente, en especial el Código de Recursos Naturales Renovables Decreto-Ley 2811 de 1974, Leyes 99 de 1993, 165 de 1994 y demás disposiciones que las sustituyan, modifiquen o reglamenten, o el incumplimiento de los actos administrativos emanados de la autoridad ambiental competente, lo hará acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la Ley 1333 de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones". El Contratista es único responsable de los procedimientos administrativos que de este incumplimiento se deriven, entre otros su inclusión en el reporte en el Registro Único de Infractores Ambientales, y otros procedimientos reglamentados por las autoridades competentes. El contratista capacitará al personal bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, contaminación ambiental, las relativas al manejo de materiales nocivos (sustancias) para la fauna, flora y salud humana, entre otros. El contratista cumplirá el **CAPÍTULO VI – en su Artículo 26. *Plan de saneamiento,*** y deberá tener incluido sus programas de: **1.** Limpieza y desinfección, **2.** Desechos sólidos, **3.** Control de plagas, **4.** Abastecimiento o suministro de agua potable.		

45	**SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS CON PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES** El oferente deberá presentar promesa de contrato de proveeduría como requisito habilitante de acuerdo a lo establecido en el Decreto 248 del 2021 en concordancia con el artículo Nro. 1 de la Ley 2046 de 2020, con relación a los instrumentos de abastecimiento alimentario para que todos los programas públicos de suministro y distribución de alimentos que promueven la participación de pequeños productores locales y productores agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, donde se obligarán a 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 asignado y destinados a la compra de alimentos. **Nota 1**: Para la asignación del puntaje adicional deberá cumplir con lo establecido en el **Anexo No 2, Ítem 1, literal D.** **Nota 2:** En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante verificará como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.		
46	El oferente con la firma de este documento certifica que al momento de entregar cada servicio de comida y/o refrigerio individual, lo realizará en contenedores de plástico desechables (termoformados) para almacenamiento de alimentos con tapa transparente, con cubiertos plásticos individuales y sellados, garantizando su conservación y transporte por un término de 24 horas. **Imagen de referencia** 		
47	Es 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 inciso segundo del artículo 78 de la Constitución Política de Colombia: "(...) serán responsables, de acuerdo con la ley, quiñes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios."		

Neiva, 25 MAY 2026

Coronel **HECTOR JAIRO BETANCOURTH ROJAS**
Comandante Policía Metropolitana de Neiva

Elaborado Por PT. Katerine Ramírez Zabala
Responsable Estudios Previos MENEV
Revisado Por: ST. Leisderman Alexis Suarez Carvajal
Jefe Asuntos Jurídicos MENEV
TE. Joan Sebastián Garzón González
Jefe Área Administrativa MENEV (E)
TC. Alex Andrés Muñoz Ausecha
Subcomandante MENEV

Calle 21 No. 12-50 Avenida Tenerife
Teléfono: 3202704184.
menev.arcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA