


Nº Página 1 de 12	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
Código: 2BS-FR-0034		
Fecha: 27/06/2012	ACEPTACIÓN DE OFERTA MÍNIMA CUANTÍA	
Versión: 1		

Nro. GS-2026- / AREAD- GRUCO- 11.8

Medellín,

11 JUN 2026

Empresa  
**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S**  
 NIT: 900.815.592-1  
 Representante legal  
**RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ**  
 Cédula de ciudadanía No 1.036.632.447 de Itagüí - Antioquia  
 Dirección: Calle 43 No 48-26 Itagüí - Antioquia  
 Teléfono: (604) 3728741, (604) 3713403, 3218713463  
 correo electrónico [contabilidad@industriasenripan.com](mailto:contabilidad@industriasenripan.com)

Asunto: aceptación oferta proceso PN MEVAL MIC 024 2026

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted el día 11 de mayo de 2026, dentro del proceso PN MEVAL MIC 024 2026, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR DE PASO MADRE MARÍA DE SAN LUIS DE MEDELLÍN", Ha sido aceptada por este Comando de Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, en los siguientes términos:

<b>CONTRATO/ACEPTACIÓN DE OFERTA</b>	No. 12 8 1003626
<b>CONTRATANTE</b>	POLICÍA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ NIT. 800.140.985-1
<b>ORDENADOR DEL GASTO</b>	Brigadier General HENRY YESID BELLO CUBIDES
<b>CÉDULA DE CIUDADANÍA No.</b>	79.555.014 expedida en Bogotá D.C.
<b>CARGO</b>	Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá
<b>DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO</b>	Decreto Ministerial 0263 del 16 de marzo de 2026
<b>RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN</b>	Resolución 000502 del 05 de marzo del 2026 de la Dirección General de la Policía Nacional
<b>CONTRATISTA</b>	<b>NOMBRE:</b> INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S <b>NIT:</b> 900.815.592-1 <b>REPRESENTANTE LEGAL:</b> RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ <b>DOC. IDENTIDAD:</b> 1.036.632.447 de Itagüí - Antioquia <b>CIUDAD NOTIFICACIÓN:</b> Itagüí - Antioquia <b>DIRECCIÓN:</b> Calle 43 No 48 – 26 Itagüí - Antioquia <b>TELÉFONO:</b> (604) 3728741, (604) 3713403, 3218713463 <b>Email:</b> <a href="mailto:contabilidad@industriasenripan.com">contabilidad@industriasenripan.com</a>
<b>SUPERVISOR DEL CONTRATO</b>	La supervisión del contrato estará a cargo del Administrador del Hogar de Paso Madre María de San Luis de Medellín o quien haga sus veces y que posteriormente designe el ordenador del gasto, quien verificará la ejecución y el cumplimiento del objeto del presente contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto para estos efectos, el supervisor estará sujeto a lo dispuesto en el numeral 1° del artículo 26 de la Ley 80 del 1993, los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 del 2011, la resolución 00090 del 2018 y demás normas que regulen la materia.
<b>OBJETO</b>	SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR DE PASO MADRE MARÍA DE SAN LUIS DE MEDELLÍN
<b>FORMA DE PAGO</b>	La Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, pagará al contratista de forma parcial

el valor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la presentación de la factura comercial, debidamente acompañada de recibido a satisfacción e informe de supervisión por parte del supervisor del contrato, el certificado de aportes parafiscales y planilla de pagos de seguridad social. Los pagos se efectuarán una vez la Dirección del Tesoro Nacional sitúe los correspondientes recursos, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar. Acorde con el derecho a turno estipulado en Art. 19 ley 1150 de 2007 y la programación del plan anual de caja (PAC).

**PARÁGRAFO PRIMERO:** si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, por la inconsistencia, como la falta de información o mal diligenciado, la Policía Nacional – Metropolitana del Valle de Aburrá realizará el pago en el siguiente mes al que está programado el pago de dicha factura, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** dentro de los cinco (5) días siguientes al recibo a satisfacción, sin que sobrepase el plazo de ejecución del contrato, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato la factura comercial del valor del servicio prestado, previa verificación con el supervisor del contrato.

En caso, que la factura se devuelva por no cumplimiento de los requisitos establecidos por la Ley y en el contrato, el contratista contará con un término máximo de dos (2) días para su corrección, sin que este término sobrepase el plazo de ejecución del contrato.

**PARÁGRAFO TERCERO:** si los documentos recibidos son devueltos por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, por inconsistencias, como la falta de información, mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el último mes del año 2026, la Policía Nacional – Policía Metropolitana del Valle de Aburrá constituirá la factura en cuentas por pagar y realizará el pago una vez la Dirección del Tesoro Nacional ubique los recursos para el pago de las cuentas por pagar del año 2027, siempre y cuando se hayan subsanado las observaciones y cumplido con el trámite documental solicitado. Lo anterior no acarreará ningún pago de intereses y se constituirá como un riesgo asumido por el contratista.

El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminando los valores en forma individual de los bienes y/o servicios a adquirir si es del caso, incluyendo descuentos, impuestos o cualquier otro aspecto que pudiera afectarlos, de modo que los mismos constituyan precios finales y no puedan ser objeto de modificaciones.

En cumplimiento al Artículo 19 de la ley 1150 de 2007 que a letra dice: El artículo 4° de la Ley 80 de 1993, tendrá un numeral 10 del siguiente tenor.

"Artículo 4°.

"10. Respetarán el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. Sólo por razones de interés público, el jefe de la entidad podrá modificar dicho orden dejando constancia de tal actuación.

Para el efecto, las entidades deben llevar un registro de presentación por parte de los contratistas, de los documentos requeridos para hacer efectivos los pagos derivados de los contratos, de tal manera que estos puedan verificar el estricto respeto al derecho de turno. Dicho registro será público.

Lo dispuesto en este numeral no se aplicará respecto de aquellos pagos cuyos soportes hayan sido presentados en forma incompleta o se encuentren pendientes del cumplimiento de requisitos previstos en el contrato del cual se derivan".

Para dar cumplimiento a la ley en mención a partir de la fecha para acceder a dicho turno deberán presentar en el Grupo de Contratos – analista de contratos – SILOG

de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá ubicada en la calle 48 45-58 piso No 2, los siguientes documentos:

- Formato constancia recibido a satisfacción código 2BS-FR-0045 ver. 3 (Diligenciado en su totalidad por parte del supervisor del contrato en cumplimiento de la Resolución 00090 de 2018, donde certifique la conformidad de la entrega en los términos, condiciones y características técnicas establecidas en el contrato y sus anexos) coordinar con el supervisor del contrato.
- Facturas o cuenta de cobro originales. Deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 617 y 618 del Estatuto Tributario, Decreto 1001 de 1997, artículo 17. Otros documentos equivalentes a la factura.
- Certificación aportes parafiscales vigente firmada por el representante legal o revisor fiscal. (se solicita verificar que en la certificación se mencione que durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles, la empresa ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos por la ley").
- Planilla pago aportes parafiscales correspondientes al mes que se tramita el pago.
- Para la cancelación del dinero se deben facilitar los documentos requeridos por la Policía Metropolitana del Valle Aburrá y este estará sujeto a los trámites administrativos y fiscales vigentes, conforme con los cupos del PAC, que autorice la Dirección del Tesoro Nacional y la Dirección General de la Policía Nacional, al derecho a turno y de acuerdo con la manera en que se sitúen los recursos correspondientes.
- Si los documentos en referencia son devueltos por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de estos, la Policía Metropolitana del Valle Aburrá, 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 que se indique.
- Si el documento de recibido a satisfacción no ha sido bien elaborado o no se acompaña de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores solo se empezarán a contar desde la fecha en que se entreguen los documentos corregidos desde el momento en que se haya aportado el último documento requerido para tal fin.
- Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses de cualquier clase o compensación de ninguna naturaleza.

NOTA: el contratista al momento de realizar la facturación deberá realizar las siguientes actividades, con el fin que se puede generar el pago correspondiente por el bien o servicio prestado en caso que esté obligado a facturar electrónicamente así:

- Contratista o proveedor (emisor)
- Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.
- Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

- Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas Finales, según ejemplo:
- Si es en el asunto:  
16-01-01-M3; #Contrato; [correo.supervisor@correo.policia.gov.co](mailto:correo.supervisor@correo.policia.gov.co) código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, número del contrato y/o orden de compra, y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma
- Si es en la nota final:  
16-01-01-M3; #Contrato; [correo.supervisor@correo.policia.gov.co](mailto:correo.supervisor@correo.policia.gov.co) Código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, número del contrato y/o orden de compra, y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma

Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico [siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co](mailto:siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co) dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento ZIP (PDF, XML).

Enviar al buzón electrónico [siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co](mailto:siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co) dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento ZIP (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma.

Nota importante: de no darse el envío automático por parte del contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico.

#### IMPUESTOS

El oferente deberá tener en cuenta los costos indirectos tales como: transporte, Póliza, Estampillas, e impuestos tributarios emitidos por la dirección de impuestos y aduanas nacionales, secretaria de hacienda y demás en los que se incurra al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.

La Policía Metropolitana del Valle de Aburrá efectuará a las cuentas del contratista las retenciones que en materia de Impuestos tenga establecida la Ley o que se llegaran a crear posteriores a la suscripción del contrato.

Entre los tributos establecidos a título enunciativo, se tienen los siguientes:

**A. ESTAMPILLA POLITÉCNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID**, por valor del punto cuatro por ciento (0.4%), el cual se hará a toda cuenta u orden de pago a favor de personas naturales y/o jurídicas que efectuó el Departamento de Antioquia, municipios y en todos los actos y operaciones de las entidades descentralizadas y entidades de orden nacional que funcione en el Departamento de Antioquia, con cargo a todos los pagos realizados a toda clase de contratos,

ampliación de los mismos, pedidos y facturas, el recaudo se realizara de acuerdo a lo estipulado en la ordenanza No. 16 del 01 de septiembre del 2019.

**B. ESTAMPILLA: PRO INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA DIGITAL DE ANTIOQUIA IU-DIGITAL 0,4%:** de acuerdo a lo estipulado en el artículo 36 ordenanza N° 20 del 26 de agosto de 2023, la cual modifica la ordenanza 41 del 16 de diciembre, se establece realizar retención por concepto de estampilla PRO INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA DIGITAL DE ANTIOQUIA IU-DIGITAL, a todo pago que provenga de proceso contractual suscritos por las entidades del orden nacional que funcionan en el Departamento de Antioquia y se liquidara a manera de retención con una tarifa del 0,4% de la base gravable antes de IVA.

**C. ESTAMPILLA PRO DESARROLLO DE LA INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA DE ENVIGADO 0,4%:** de acuerdo a lo estipulado en ordenanza N° 048 del 17 de octubre de 2025, por medio de la cual se establece el estatuto de rentas del Departamento de Antioquia, que en su artículo 327 establece la tarifa del 0,4% por concepto de estampilla PRO DESARROLLO DE LA INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA DE ENVIGADO, a todo pago que provenga de proceso contractual suscritos por las entidades del orden nacional que funcionan en el Departamento de Antioquia y se liquidara a manera de retención con una tarifa del 0,4% de la base gravable antes de IVA.

**D.** Los porcentajes se aplicarán de conformidad a la normatividad nacional, departamental y municipal vigente.

**E.** El proponente estará sujeto dentro de la ejecución del contrato a nuevos impuestos que por norma establezca el Gobierno Nacional de la República de Colombia.

**F.** Los demás impuestos establecidos por la autoridad competente.

**Los pagos se harán a la siguiente cuenta:**

**NOMBRE BENEFICIARIO:** INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS  
**NIT:** 900.815.592-1  
**ENTIDAD FINANCIERA:** BANCO CAJA SOCIAL  
**TIPO CUENTA:** CUENTA CORRIENTE  
**NÚMERO DE CUENTA:** 21003557641

**APROPIACIÓN PRESUPUESTAL**

El valor estimado del presente proceso de contratación es de **VEINTISÉIS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS CON CERO CENTAVOS (\$ 26.298.454,00)** moneda legal colombiana, incluido impuestos, distribuidos así:

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REG.	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IMPUESTOS.	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS.
	A-02-02-02-006-003 Alojamiento, servicios de suministros de comidas y bebidas	HOGAR MADRE MARIA DE SAN LUIS (M3HOMAS)	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	10	1	26.298.454,00	26.298.454,00
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>							26.298.454,00

El anterior presupuesto se encuentra avalado mediante certificado de disponibilidad presupuestal No. 10626 de fecha 13/05/2026 expedido por parte de la Jefe de Presupuesto de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.

**VALOR**

**VALOR A CONTRATAR**

El valor de la presente contratación es de **VEINTISÉIS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS**

CON CERO CENTAVOS (\$ 26.298.454,00) moneda legal colombiana incluido impuestos así:

ITEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REGS	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IMPUESTOS.	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS.
1	A-02-02-02-006-003 Alojamiento, servicios de suministros de comidas y bebidas	HOGAR MADRE MARIA DE SAN LUIS (M3HOMAS)	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	10		26.298.454,00	26.298.454,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							26.298.454,00

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO CON 7% DE DESCUENTO INCLUIDO IVA
1	LUNES DESAYUNO: 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml. 150 g de arroz blanco, 2 huevos pericos de 63 g c/u, 1 arepa de maíz de 100 g, 100 g de queso, 80 g de fruta.	1	\$ 21.330,48
2	LUNES ALMUERZO: 150 g de arroz blanco, 200 g sopa de lentejas, 130 g de carne de cerdo, 1 tajada larga de plátano maduro, 100 g de ensalada, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 12.882,36
3	LUNES CENA: 150 g de arroz blanco, 130 g de carne encebollada, 200 g de crema de zanahoria, 250 g de papas en salsa blanca, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 21.330,48
4	MARTES DESAYUNO: 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml., 2 pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 20 g., 70 g de salchichas, 100 g de queso, 1 vaso de jugo de naranja natural de 240 ml.	1	\$ 21.330,48
5	MARTES ALMUERZO: 100 g de espaguetis, 200 g de crema de espinaca, 100 g de ensalada verde, 2 tortas de atún de 70 g c/u, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 12.882,36
6	MARTES CENA: 200 g de sopa de verduras, 150 g de arroz, 65 g de patacón, 130 g de sardina o pescado, 100 g de ensalada roja, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 21.330,48
7	MIÉRCOLES DESAYUNO: 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml., 2 sánduches de atún con verdura, 80 g de fruta.	1	\$ 21.330,48
8	MIÉRCOLES ALMUERZO: 100 g de frijol, 150 g arroz blanco, 130 g carne de res y/o chicharrón, 1 tajada larga de plátano maduro, 100 g de ensalada, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 12.882,36
9	MIÉRCOLES CENA: 150 g de arroz, 200 g de sopa de arracacha, 130 g de carne de res desmechada, 250 g papas a la francesa, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 21.330,48
10	JUEVES DESAYUNO: 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml., 55 g de chorizo, 1 arepa de maíz de 100 g, 1 tostadas de 30 g, 125 g de queso.	1	\$ 21.330,48
11	JUEVES ALMUERZO: 200 g de sopa de guineo, 100 g de ensalada, 120 g de arroz verde, 130 g carne de res albóndigas, 70 g de palitos de yuca frita, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 12.882,36
12	JUEVES CENA: 200 g de sopa de pastas, 150 g de arroz blanco, 100 g de ensalada de papa, 1 presa de pollo crocante mínimo de 200 g, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 21.330,48
13	VIERNES DESAYUNO: 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml., 2 panqueques mínimo de 100 g c/u, 125 g de queso, 80 g de fruta.	1	\$ 21.330,48
14	VIERNES ALMUERZO: 200 g de crema de ahuyama, 1 presa de pollo gratinado mínimo de 200 g, 200 g de arroz con verdura, 200 g de papas a la francesa, 100 g de ensalada roja, 1 vaso de avena en leche de 250 ml.	1	\$ 12.882,36
15	VIERNES CENA: 200 g de sopa de tortilla, 1 filete de pescado mínimo de 150 g, 150 g de arroz, 65 g de patacón con hogao de tomate, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 21.330,48
16	SÁBADO DESAYUNO: 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml., 2 huevos de 63 g c/u con 35 g de salchicha, 1 arepa de maíz de 100 g, 2 galletas de soda de 7 g c/u, 80 g de fruta.	1	\$ 21.330,48
17	SÁBADO ALMUERZO: 1 plato de sancocho carne morrillo, 150 g de arroz blanco, 1 banano de 150 g, 100 g de ensalada verde, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 21.330,48
18	SÁBADO CENA: 150 gramos de arroz, Sudado de pollo (1 presa mínimo de 200 g) con papa y yuca, 100 g de ensalada verde, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 21.330,48
19	DOMINGO DESAYUNO: 1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml., 1 arepa de maíz de 100 g, 130 g de carne desmechada, 125 g de queso, 1 tostada de 30 g.	1	\$ 12.882,36
20	DOMINGO ALMUERZO: 250 g de arroz con pollo, 2 pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 20 g., 100 g de ensalada dulce, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 21.330,48
21	DOMINGO CENA: 200 g de crema de pollo, 150 g de arroz verde, 100 g de ensalada, 130 g de carne de cerdo en salsa, 70 g de palitos de yuca, 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml.	1	\$ 21.330,48

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Las contempladas en el anexo Nro. 1

**GARANTÍA ÚNICA Y SANCIONES**

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la publicación de la aceptación de oferta, el CONTRATISTA deberá constituir y presentar a favor de la POLICIA, la Garantía Única que cubra los siguientes riesgos:

**1. GARANTÍA ÚNICA.**

**A. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, debe cubrir por un término igual al plazo de ejecución, a la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más, con inicio de cobertura desde la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere.

**B. CALIDAD DEL SERVICIO:** por el cincuenta por ciento (50%) del valor del total del contrato, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más contados a partir de la fecha de recibo a satisfacción de los servicios y de las prórrogas si las hubiere.

**C. PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, debe cubrir el término igual al plazo de ejecución y de la vigencia del contrato más tres (03) años con inicio de cobertura desde la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere.

**D. DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** por Doscientos (200) SMMLV, debe cubrir un término igual al plazo de ejecución y la vigencia del contrato, con inicio de cobertura desde la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere.

**2. MULTAS:**

**A). MULTAS.** Cuando el CONTRATISTA no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, procederá multa cuyo valor se liquidará con base en cero punto dos por ciento (0.2%) del valor del contrato, la multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por quince (15) días, esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.

**B). MULTAS. INCUMPLIMIENTO PARCIAL:** Cuando el CONTRATISTA no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en algunas de sus modificaciones la póliza de garantía única procederá con MULTAS cuyo valor se liquidará CON BASE EN Cero Punto cinco (0.5 %) del valor dejado de cumplir o entregar; la multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad, esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.

**B). INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD: PENAL PECUNIARIA.** De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del Código Civil Colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta, EL CONTRATISTA pagará a la POLICIA, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor de la aceptación de oferta cuando se trate de incumplimiento total de la aceptación de oferta y proporcional al incumplimiento parcial del contrato, ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en la presente aceptación de oferta.



<b>PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN</b>	<b>PLAZO DE EJECUCIÓN:</b> El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente proceso contractual, será a partir del acta de inicio, lo cual se informará a través de comunicación oficial, hasta el 31 de diciembre del 2026. <b>FORMA DE EJECUCIÓN:</b> El contrato se ejecutará mediante trato sucesivo, de acuerdo a las necesidades de la institución, previa coordinación con el supervisor del contrato.
<b>LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO</b>	El servicio de alimentación será prestado y entregado en las instalaciones donde funciona el Hogar de Paso Madre María de San Luis Medellín, el cual estará ubicado carrera 80A Nro. 28ª- 44 B/ La Palma de la comuna 16 Belén de la ciudad de Medellín, previa coordinación con el supervisor del contrato, la preparación de los alimentos será en las instalaciones del contratista, quien deberá prever la entrega oportuna de los alimentos.
<b>MONEDA DEL CONTRATO</b>	Pesos colombianos.
<b>VIGENCIA</b>	La vigencia del presente contrato será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido.

De acuerdo al ACTA **AE-2026-052733-MEVAL** del 09 de junio de 2026, la Jefe Administrativa Mayor MARTHA CECILIA ROBAYO LEAL y la Jefe del Grupo de Contratos Mayor LUDDY MARCELA ROA ROJAS de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, se permiten recomendar al señor Brigadier General HENRY YESID BELLO CUBIDES, Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, aceptar la oferta en el proceso de contratación MIC 024 2026, cuyo objeto es "SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR DE PASO MADRE MARÍA DE SAN LUIS DE MEDELLÍN", Presentada por la persona jurídica INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, NIT: 900.815.592-1, Representante Legal RICHARD ALEJANDRO TABARES GOMEZ, Cédula de ciudadanía No: 1.036.632.447 de Itagüí - Antioquia, dirección: Calle 43 No 48 - 26 Itagüí - Antioquia, teléfono (604) 3728741, (604) 3713403, 3218713463, correo electrónico [contabilidad@industriasenripan.com](mailto:contabilidad@industriasenripan.com), toda vez que presento la oferta con mayor porcentaje de descuento y cumplió con el lleno de los requisitos, así mismo, la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá adjudicara el presupuesto por el valor total asignado de VEINTISÉIS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS CON CERO CENTAVOS (\$ 26.298.454,00) moneda legal colombiana impuestos incluidos, conforme al certificado de disponibilidad presupuestal No. 10626 de fecha 13/05/2026 expedido por parte de la Jefe de Presupuesto de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.

Atentamente,



Brigadier General **HENRY YESID BELLO CUBIDES**  
Comandante Policía Metropolitana del Valle de Aburrá

Elaborado por: SI. Juan Carlos Pérez Rico - Responsable de Estudios Previos MEVAL  
Revisado por: IT. Gabriel Andrés Vasquez Flórez - Sustanciador Grupo Asuntos Jurídicos MEVAL  
Revisado por: IJ. Delio Armando Morales Ramirez - Jefe Grupo Asuntos Jurídicos MEVAL. (E)   
Revisado por: MY. Luddy Marcela Roa Rojas - Jefe Grupo de Contratos MEVAL  
Revisado por: MY Martha Cecilia Robayo Leal - Jefe Administrativa MEVAL  
Revisado por: CR. Juan Carlos Sierra Pineda - Subcomandante MEVAL   
Fecha elaboración: 10/06/2026  
Ubicación: \172.26.99.52\arcon\2026\1. PROCESOS CONTRACTUALES\1. MINIMA CUANTIA\IPN MEVAL MIC 024 2026.ALIMENTACION HOPAS

Calle 48 No. 45-58, Medellín  
Teléfono 590 59 00 - Ext. 31346  
[meval\\_ofcon5@policia.gov.co](mailto:meval_ofcon5@policia.gov.co)  
[www.policia.gov.co](http://www.policia.gov.co)

#### INFORMACIÓN PÚBLICA

2BS-FR-0034  
Versión: 1

Página 8 de 15

Aprobación: 27/06/2012

**ANEXO N° 1**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

DÍA	ITEM	MENU	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
LUNES	1	DESAYUNO	1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml. 150 g de arroz blanco 2 huevos pericos de 63 g c/u 1 arepa de maíz de 100 g 100 g de queso 80 g de fruta
	2	ALMUERZO	150 g de arroz blanco 200 g sopa de lentejas 130 g de carne de cerdo 1 tajada larga de plátano maduro 100 g de ensalada 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
	3	CENA	150 g de arroz blanco 130 g de carne encbollada 200 g de crema de zanahoria 250 g de papas en salsa blanca 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
MARTES	4	DESAYUNO	1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml. 2 pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 20 g. 70 g de salchichas 100 g de queso 1 vaso de jugo de naranja natural de 240 ml.
	5	ALMUERZO	100 g de espaguetis 200 g de crema de espinaca 100 g de ensalada verde 2 tortas de atún de 70 g c/u 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
	6	CENA	200g de sopa de verduras 150 g de arroz 65 g de patacón 130 g de sardina o pescado 100 g de ensalada roja 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
MIÉRCOLES	7	DESAYUNO	1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml. 2 sánduches de atún con verdura 80 g de fruta
	8	ALMUERZO	100 g de frijol 150 g arroz blanco 130 g carne de res y/o chicharrón 1 tajada larga de plátano maduro 100 g de ensalada 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
	9	CENA	150 g de arroz 200 g de sopa de arracacha 130 g de carne de res desmechada 250 g papas a la francesa 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
JUEVES	10	DESAYUNO	1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml. 55 g de chorizo 1 arepa de maíz de 100 g 1 tostadas de 30 g 125 g de queso
	11	ALMUERZO	200 g de sopa de guineo 100 g de ensalada 120 g de arroz verde 130 g carne de res albóndigas 70 g de palitos de yuca frita 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
	12	CENA	200 g de sopa de pastas 150 g de arroz blanco

DÍA	ITEM	MENU	ESPECIFICACIONES TECNICAS
VIERNES			100 g de ensalada de papa 1 presa de pollo crocante mínimo de 200 g 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
	13	DESAYUNO	1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml. 2 panqueques mínimo de 100 g c/u 125 g de queso 80 g de fruta
	14	ALMUERZO	200 g de crema de ahuyama 1 presa de pollo gratinado mínimo de 200 g 200 g de arroz con verdura 200 g de papas a la francesa 100 g de ensalada roja 1 vaso de avena en leche de 250 ml
	15	CENA	200 g de sopa de tortilla 1 filete de pescado mínimo de 150 g 150 g de arroz 65 g de patacón con hogao de tomate 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
SABADO	16	DESAYUNO	1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml. 2 huevos de 63 g c/u con 35 g de salchicha 1 arepa de maíz de 100 g 2 galletas de soda de 7 g c/u 80 g de fruta
	17	ALMUERZO	1 plato de sancocho carne morrillo 150 g de arroz blanco 1 banano de 150 g 100 g de ensalada verde 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
	18	CENA	150 gramos de arroz Sudado de pollo (1 presa mínimo de 200 g) con papa y yuca 100 g de ensalada verde 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
DOMINGO	19	DESAYUNO	1 taza de café en leche o chocolate en leche de 240 ml. 1 arepa de maíz de 100 g 130 g de carne desmechada 125 g de queso 1 tostada de 30 g
	20	ALMUERZO	250 g de arroz con pollo 2 pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 20 g. 100 g de ensalada dulce 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
	21	CENA	200 g de crema de pollo 150 g de arroz verde 100 g de ensalada 130 g de carne de cerdo en salsa 70 g de palitos de yuca 1 vaso de jugo de fruta natural de 250 ml
TODOS	22		<b>Nota 1.</b> La fruta para el desayuno puede ser: manzana, pera, banano, granadilla, papaya, mandarina, kiwi, fresa o piña, una fruta entera o picada. <b>Nota 2.</b> La arepa puede ser de maíz blanco o amarillo. <b>Nota 3.</b> El vaso de jugo puede ser frutas en cosecha, pero debe ser variado.
N/A	23		MINUTA PATRÓN: La minuta patrón incluye las porciones y gramajes mínimas por grupos de alimentos para lograr el aporte de calorías y nutrientes que se requieren en cada alimentación.
N/A	24		CALIDAD NUTRICIONAL Cada alimento debe contener la siguiente calidad nutricional Valor Calórico: Desayuno: 20% Almuerzo: 40% Comida: 40% Proteínas: 10 al 25% Grasas: 25 al 35% Carbohidratos: 50 al 60% Calorías: Entre 1100 y 1200 Proteínas: 60 gramos Grasa: 35 gramos Carbohidratos: 175 gramos
N/A	25		JUGO, SALSAS Y POSTRE Todos los jugos deben ser de fruta: para preparar los jugos de fruta la porción de pulpa debe ser de 60 a 70 gramos por cada vaso de 12 onzas La salsa de tomate a usarse debe ser de una marca conocida, en el mercado, con registro sanitario y rotulado El dulce o postre debe ser de una marca reconocida, con su respectivo registro sanitario y rotulado vigente, o podrá ser de tipo casero si se trata de un producto elaborado por el contratista

DÍA	ITEM	MENU	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
N/A	26	PROTEICO:	Todas las preparaciones con carne deben ser del mismo día, no se permitirá preparaciones del día anterior. El pescado debe ser de primera calidad, sin espinas inclusive, el utilizado en todas las tortas y croquetas. Las porciones de pollo deben ser de tipo pernil, pechuga o filete.
N/A	27	ENSALADA:	La ensalada ofrecida en el menú debe tener una variedad de mínima 4 ingredientes, preparaciones atractivas que incluyan variedad de vegetales (crudos, cocidos) y frutas deben entregarse servida al usuario.

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES											
1	El oferente y futuro contratista deberá cumplir con la minuta patrón la cual incluye las porciones y gramajes mínimos por grupos de alimentos, para lograr el aporte de calorías y nutrientes que se requieren en cada alimentación.											
2	El oferente deberá certificar por escrito contar con un establecimiento de comercio en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá, en propiedad o en arriendo, convenio o alianza comercial, debidamente registrado en cámara de comercio, cuyo objeto social sea afín en su actividad comercial al del presente estudio, con el cumplimiento pleno de los requisitos legales para su funcionamiento, el cual será objeto de verificación. Requisito que tiene como propósito, el obtener la inmediatez ante los requerimientos que haga el supervisor para la ejecución del presente contrato, teniendo como precedente la distancia en kilómetros al lugar donde se hace entrega de la alimentación, el lugar de fabricación de la misma y las horas de entrega establecidas.											
3	Con el fin de garantizar los niveles de atención, disponibilidad, eficiencia en la ejecución del contrato para coordinar la atención en la prestación del servicio el oferente deberá presentar como mínimo las siguientes alternativas: a. Atención telefónica b. Correo electrónico											
4	<b>Capacidad operativa</b> El oferente deberá certificar mediante comunicación escrita que cuenta con la capacidad logística y de personal necesaria para cumplir con el objeto del contrato. Para tal efecto, deberá disponer de transporte debidamente autorizado y que cumpla con la normatividad legal vigente para el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Título II, Capítulo VII. De igual manera, deberá contar con los medios logísticos necesarios para garantizar la entrega oportuna de los alimentos, de acuerdo con las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato, en un tiempo máximo de respuesta de tres (3) horas.											
5	<p><b>Experiencia del personal</b> Es importante para la institución, conocer que cada uno del personal que estarán al frente de la ejecución del servicio, cuente con la experiencia y capacitación suficiente de acuerdo como la entidad lo solicite, lo que garantizará la calidad del servicio, por lo tanto, deberá presentar mínimo 1 (una) hoja de vida y contar con los siguientes estudios.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Personal mínimo requerido</th> </tr> <tr> <th>PERSONAL</th> <th>EXPERIENCIA</th> <th>FUNCIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Un (01) cocinero; el personal requerido deberá acreditar formación mediante certificado de competencias laborales, título técnico o tecnólogo en áreas afines al objeto contractual. Así mismo, deberá contar con certificación vigente en manipulación de alimentos, con una intensidad mínima de diez (10) horas anuales de capacitación.</td> <td><b>Experiencia General:</b> Experiencia mínima de un (1) año en preparación de alimentos para colectividades, acreditada mediante certificaciones laborales que indiquen el cargo, funciones y tiempo de servicio</td> <td>Será la persona encargada de la preparación de alimentos.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 1. Este personal debe ser afiliado al régimen contributivo por parte de la empresa y a una Administradora de Riesgos Laborales una vez inicie la ejecución del contrato</p> <p>Nota 2. Si el oferente desea cambiar la persona presentada inicialmente una vez adjudicado el contrato deberá ser autorizado por el supervisor del contrato para verificar que cumpla con el mismo perfil o superior.</p>			Personal mínimo requerido			PERSONAL	EXPERIENCIA	FUNCIONES	Un (01) cocinero; el personal requerido deberá acreditar formación mediante certificado de competencias laborales, título técnico o tecnólogo en áreas afines al objeto contractual. Así mismo, deberá contar con certificación vigente en manipulación de alimentos, con una intensidad mínima de diez (10) horas anuales de capacitación.	<b>Experiencia General:</b> Experiencia mínima de un (1) año en preparación de alimentos para colectividades, acreditada mediante certificaciones laborales que indiquen el cargo, funciones y tiempo de servicio	Será la persona encargada de la preparación de alimentos.
Personal mínimo requerido												
PERSONAL	EXPERIENCIA	FUNCIONES										
Un (01) cocinero; el personal requerido deberá acreditar formación mediante certificado de competencias laborales, título técnico o tecnólogo en áreas afines al objeto contractual. Así mismo, deberá contar con certificación vigente en manipulación de alimentos, con una intensidad mínima de diez (10) horas anuales de capacitación.	<b>Experiencia General:</b> Experiencia mínima de un (1) año en preparación de alimentos para colectividades, acreditada mediante certificaciones laborales que indiquen el cargo, funciones y tiempo de servicio	Será la persona encargada de la preparación de alimentos.										
6	El oferente y futuro contratista deberá hacer entrega de los alimentos en el lugar de ejecución en los siguientes horarios previa solicitud del supervisor del contrato así: <b>Desayuno:</b> entre las 07:00 am a 08:00 am <b>Almuerzo:</b> entre las 12:00 am a 13:00 pm <b>Cena:</b> entre las 18:00 pm a 19:00 pm <b>Nota.</b> No obstante, si se presentan algunas circunstancias especiales o casos fortuitos y se requiere la prestación de los servicios en horarios diferentes a los antes relacionados, el oferente deberá contar con la capacidad operativa y de personal para atender los requerimientos solicitados por parte del supervisor del contrato, en coordinación previa entre el supervisor y el contratista. El tiempo de respuesta para pedidos ordinarios será de tres (3) horas; sin embargo, para casos de reposición por mal estado o emergencias, el tiempo será de máximo una (1) hora.											

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES
7	<p>El oferente y futuro contratista debe cumplir con las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos - Artículo 5. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la Resolución 2674 del 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.</p> <p>Deberá adjuntar, copia del Acta de Inspección Sanitaria con concepto FAVORABLE o FAVORABLE con requerimientos vigente, emitida por la Secretaría de Salud o autoridad competente</p>
8	<p>El oferente y futuro contratista debe cumplir con envases y embalaje para la prestación del servicio, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones así:</p> <p><b>Artículo 3. Definiciones.</b> Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:</p> <p><b>EMBALAJE.</b> Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.</p> <p><b>ENVASE PRIMARIO.</b> Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.</p> <p><b>ENVASE SECUNDARIO.</b> Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.</p> <p><b>ENVASE TERCIARIO.</b> Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.</p> <p><b>Artículo 17. Envases y embalajes.</b> Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012; 834 Y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.</li> <li>2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.</li> <li>3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.</li> <li>4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.</li> </ol> <p>Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.</p>
9	<p>El oferente y futuro contratista debe cumplir con el transporte sin costo adicional para la prestación del servicio, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones así:</p> <p><b>Artículo 29. Transporte.</b> El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</li> <li>6 - Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</li> <li>7 - Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</li> <li>8 - Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</li> </ol>
10	<p>El contratista deberá reponer los alimentos que no cumplan con las especificaciones mínimas exigidas, que se encuentren en mal estado de presentación o no apto para el consumo en un término no mayor a una hora de solitud verbal por parte del supervisor del contrato o el jefe de turno del hogar de paso.</p>
11	<p><b>MANIPULADOR DE ALIMENTOS.</b> Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase y almacenamiento, de alimentos. De acuerdo con lo anterior, el futuro contratista deberá presentar al supervisor del contrato los certificados de manipulación de alimentos de sus trabajadores que intervienen para la ejecución del contrato.</p>

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES
12	<p><b>AMBIENTAL</b> El contratista debe dar cumplimiento a la Resolución 00090 de 15 de enero de 2018 en los siguientes numerales: Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Garantizar que todo el material que se entregue a las instalaciones policiales en forma digital se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo con la Directiva Presidencial 04 de 2012 "política de cero papeles". Aplica a los contratos en los que se deben presentar informes.</li> <li>✓ Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión, en Ambiental todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.</li> <li>✓ Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados.</li> <li>• Uso de elementos de protección personal.</li> <li>• Manejo de sustancias químicas</li> <li>• Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía)</li> <li>• Normatividad ambiental</li> <li>• Saneamiento básico</li> <li>• Gestión del riesgo que garantice el manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.</li> </ul> </li> <li>✓ Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, debe contener: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcance</li> <li>• Objetivos</li> <li>• Responsables</li> <li>• Descripción de actividades</li> <li>• Cronograma</li> </ul> </li> </ul> <p>Indicadores que serán del control de la empresa contratista.</p>
13	El oferente no deberá estar reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales "RUIA", deberán anexar certificado o reporte donde conste que no se encuentran reportados como infractores. La Policía Nacional se reserva el derecho a verificar esta información.
14	El oferente debe cumplir con la norma técnica colombiana ISO 14001 - 2015 sistemas de gestión ambiental. requisitos con orientación para su uso haciendo énfasis en disposición final.
15	El oferente debe cumplir con la aplicación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST con base al Decreto 1072 del 2015 durante la ejecución del contrato establecidas en el artículo número 2.2.4.6.10, así mismo que con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.
16	<p><b>EXPERIENCIA PROPONENTE</b> Con el fin de garantizar la calidad de servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados en los últimos cinco (5) años que sean similares o presente el código UNPS establecido en el numeral 1.1 hasta el apartado de familia al presente proceso contractual cuya suma supere el veinticinco (25%) el presupuesto oficial expresado en SMMLV asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas.</p>
17	<p><b>ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD:</b> El oferente deberá certificar por escrito lo siguiente: Confidencialidad e integridad de la información institucional. Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el oferente debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros. En virtud del presente proceso, el futuro contratista se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del presente contrato, y que se encuentra marcada como confidencial; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su servicio y sea revelada información marcada como confidencial. Nota: para el cumplimiento de este ítem, el oferente o su representante legal deberán presentar formulario que se anexa en el presente estudio previo, debidamente diligenciado y firmado, con el fin de acreditar el cumplimiento de este requisito.</p>

## ANEXO No. 2

## OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual. **"SUMINISTRO DE LA ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR DE PASO MADRE MARÍA DE SAN LUIS DE MEDELLÍN"**
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá o quien haga sus veces, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá informar de tal evento a la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.
10. **CATALOGACIÓN.** - EL CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación.
11. 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.
12. 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.

## ANEXO No. 3

## OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.
2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.
3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA**, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.
5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la **POLICÍA NACIONAL** sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.
9. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

