

105

Página 1 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS

Bogotá D.C., 22 JUN 2026

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO Y CLASIFICACIÓN

OBJETO CONTRACTUAL

SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL

CLASIFICACIÓN UNSPSC

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
50221000	Alimentos, bebidas y tabacos	Productos cereales y legumbres	Legumbres
50111500	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral
50151500	Alimentos, bebidas y tabaco	Aceite y grasas comestibles	Grasas y aceites vegetales comestibles
50420000	Alimentos, bebidas y tabaco	Vegetales secos	-----
50460000	Alimentos, bebidas y tabaco	Verduras enlatadas o en frasco	-----
53131600	Ropa, maletas y productos de aseo personal	Artículo de tocador y cuidado personal	Baño y cuerpo
50161500	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
50400000	Alimentos, bebidas y tabaco	Verduras frescas	-----
50100000	Alimentos, bebidas y tabacos	Frutos Secos	-----
50171800	Alimentos, bebidas y tabacos	Condimento y Conservante	Salsas, Condimentos y Productos para untar
47131700	Equipo y Suministro para limpieza	Suministros de aseo y limpieza	Suministros para aseos
78101800	Servicio de transporte, almacenamiento y correo	Transporte de correo y carga	Transporte de carga por carretera
24112800	Maquinaria de manipulación de materiales, acondicionamiento y almacenamiento y sus accesorios y suministros	Contenedores de almacenamiento	Contenedores de carga

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor de la contratación para este proceso será de hasta SIETE MIL MILLONES DE PESOS (\$7.000.000.000,00) M/CTE, incluido IVA (Según aplique), y demás tributos y todos los demás costos directos e indirectos que implique la debida ejecución del contrato, y con cargo a la siguiente disponibilidad presupuestal:

ITEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDOS IMPUESTOS	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDOS IMPUESTOS SEGÚN CORRESPONDA
1	02-02-02-006-003	ARINT	SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL	R10	1	\$7.000.000.000,00	\$7.000.000.000,00

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICIA NACIONAL

PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL

VALOR TOTAL ESTIMADO

\$7,000,000.000,00

Dicho valor se adjudicará por el total del presupuesto oficial estimado, y se afectará por el sistema de precios unitarios, así:

REMESA TIPO I							
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS							
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SEOS							
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	120	19%	\$ 16,888.10	\$ 2,002,571.94	
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	\$ 12,325.71	\$ 258,839.91	
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	42	19%	\$ 14,446.72	\$ 606,762.27	
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%	\$ 4,735.20	\$ 4,735,204.34	
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	19%	\$ 10,173.89	\$ 3,052,168.03	
1.1.6	REFresco DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%	\$ 12,396.49	\$ 384,353.32	
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%	\$ 8,622.67	\$ 620,885.73	
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTANEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	19%	\$ 24,805.89	\$ 982,235.55	
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CÚBOS	Unidad	4	19%	\$ 40,981.54	\$ 163,926.15	
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	26	19%	\$ 6,635.02	\$ 172,510.47	
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	\$ 17,661.95	\$ 1,059,717.11	
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%	\$ 4,770.97	\$ 333,967.59	
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%	\$ 4,342.36	\$ 217,117.82	
1.1.14	LECHE EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%	\$ 10,742.96	\$ 376,004.73	
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	0%	\$ 18,628.36	\$ 1,769,693.60	
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%	\$ 7,298.57	\$ 204,360.07	
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%	\$ 8,134.05	\$ 319,691.70	
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%	\$ 5,679.53	\$ 425,965.05	
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	\$ 5,633.46	\$ 338,007.87	
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	19%	\$ 22,245.25	\$ 778,583.30	
1.1.21	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 2,973.79	\$ 89,213.77	
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%	\$ 21,490.53	\$ 2,578,863.13	
1.1.23	MOCOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%	\$ 8,965.76	\$ 385,527.82	
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%	\$ 4,218.94	\$ 1,518,819.40	
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%	\$ 26,752.54	\$ 4,548,649.45	
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 380 GRAMOS	Unidad	235	19%	\$ 16,893.80	\$ 3,970,042.79	
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 7,145.50	\$ 285,819.81	
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%	\$ 8,007.49	\$ 264,247.20	
1.1.29	GUIZO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	19%	\$ 5,877.49	\$ 487,831.59	
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%	\$ 17,230.15	\$ 1,550,713.08	
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%	\$ 24,194.82	\$ 967,792.87	
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS							
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	\$ 16,418.54	\$ 985,112.13	
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 43,187.40	\$ 1,727,495.94	
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 40,939.19	\$ 1,637,567.69	
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%	\$ 7,128.90	\$ 534,667.78	
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADOS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%	\$ 26,175.42	\$ 1,230,244.92	
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%	\$ 8,547.09	\$ 427,354.65	
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%	\$ 203,407.13	\$ 813,628.51	
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERÍA DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%	\$ 12,019.63	\$ 600,981.40	
SUSTITUTOS DE ITEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS							
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 51,306.54	\$ 2,054,661.53	
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 39,033.66	\$ 1,561,346.31	
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 42,930.83	\$ 1,717,233.24	
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 54,726.60	\$ 2,189,064.03	
ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO							
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 6,833.85	\$ 546,709.14	
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%	\$ 15,736.20	\$ 141,625.78	
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%	\$ 15,125.43	\$ 302,508.53	
1.4.4	ENCENDEDORES/MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%	\$ 1,790.05	\$ 28,640.77	
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%	\$ 18,655.17	\$ 93,275.84	
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 6,645.34	\$ 531,627.52	
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	\$ 20,203.11	\$ 101,015.56	
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	\$ 5,979.18	\$ 29,895.88	
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 5,299.85	\$ 423,988.25	
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	\$ 4,166.01	\$ 333,281.07	
1.4.11	MAQUINAS DE AFITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	\$ 5,140.70	\$ 411,256.10	
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 20,834.18	\$ 1,669,734.17	

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS CUBICOS	Unidad	80	19%	\$ 20.374,80	\$ 1.629.884,10
VALOR TOTAL REMESA TIPO I SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA					\$ 909.516,83	\$ 45.916.683,90
REMESA TIPO II						
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DIAS						
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLASTICA POR 900 CENTIMETROS CUBICOS	Frasco	60	19%	\$ 16.888,10	\$ 1.001.285,80
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	\$ 12.325,71	\$ 135.582,76
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	\$ 14.448,72	\$ 303.381,14
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLASTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	\$ 4.735,20	\$ 2.367.802,17
2.1.5	LOMITOS DE ATUN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%	\$ 10.173,89	\$ 1.525.084,01
2.1.6	REFresco DE AVENA MOIDA POR 500 GRAMOS	Libra	18	5%	\$ 12.398,50	\$ 198.375,96
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	48	0%	\$ 8.922,67	\$ 410.442,87
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTANEO EN POLVO BOLSA POR 550 GRAMOS	Libra	20	19%	\$ 24.805,89	\$ 496.117,77
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	\$ 40.881,51	\$ 81.963,01
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	\$ 6.635,02	\$ 86.255,23
2.1.11	FRUJOL BOLSA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 17.681,95	\$ 529.658,62
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	\$ 4.770,97	\$ 166.983,80
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	\$ 4.342,35	\$ 108.568,91
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%	\$ 10.742,99	\$ 193.373,88
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%	\$ 18.628,35	\$ 894.160,88
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	\$ 7.298,58	\$ 102.180,10
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MINIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	\$ 9.134,04	\$ 164.412,78
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	8%	\$ 5.679,53	\$ 215.822,31
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	\$ 6.633,46	\$ 199.003,93
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	16	19%	\$ 22.245,28	\$ 400.414,62
2.1.21	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	\$ 2.975,79	\$ 44.808,88
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	\$ 21.490,53	\$ 1.289.431,50
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MINIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	\$ 8.995,76	\$ 197.246,71
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	\$ 4.218,94	\$ 759.409,70
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMON POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%	\$ 26.762,64	\$ 2.274.824,60
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	118	19%	\$ 16.893,80	\$ 1.983.468,34
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	\$ 7.145,50	\$ 142.909,95
2.1.28	AZUCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%	\$ 8.007,49	\$ 136.127,33
2.1.29	GUIZO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%	\$ 5.877,48	\$ 248.854,50
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	\$ 17.230,14	\$ 775.356,48
2.1.31	CAFE EN BOLSA CLASICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	\$ 24.194,82	\$ 483.896,43
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 16.418,54	\$ 492.556,13
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 43.187,40	\$ 863.747,97
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 40.939,19	\$ 818.783,78
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%	\$ 7.128,90	\$ 270.898,33
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTON POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	\$ 26.175,42	\$ 628.210,18
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%	\$ 8.947,09	\$ 213.677,20
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	\$ 203.407,10	\$ 406.814,20
2.2.8	SALCHICHON CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	28	5%	\$ 12.019,63	\$ 300.490,70
SUSTITUTOS DE ITEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 51.366,54	\$ 1.027.330,77
2.3.2	CARNE MOIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 39.033,66	\$ 780.673,16
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 42.930,93	\$ 858.616,88
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 54.726,60	\$ 1.094.531,96
ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.4.1	JABON DE BANO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 6.833,87	\$ 273.354,63
2.4.2	JABON LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	\$ 15.736,21	\$ 78.681,03
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTIMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	\$ 18.125,43	\$ 181.254,33
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	\$ 1.750,04	\$ 14.320,32
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTIMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	\$ 18.655,15	\$ 55.965,45
2.4.6	JABON AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 8.845,34	\$ 255.813,76
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 20.203,09	\$ 60.609,26
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 5.979,19	\$ 17.937,56
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 5.290,85	\$ 211.934,12
2.4.10	PAPEL HIGIENICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	\$ 4.166,01	\$ 166.640,60
2.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	\$ 5.140,70	\$ 205.528,05
2.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 20.834,18	\$ 833.387,14
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 20.374,80	\$ 814.991,92
VALOR TOTAL REMESA TIPO II SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA					\$ 909.616,73	\$ 25.071.723,77

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

REMESA TIPO III						
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 16 HOMBRES POR 15 DÍAS						
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
3.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%	\$ 9.740,77	\$ 9.280.015,52
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	\$ 6.138,42	\$ 1.657.373,25
3.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 9.463,94	\$ 2.555.263,10
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 8.850,92	\$ 2.382.449,74
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)	Unidad	90	19%	\$ 12.264,89	\$ 1.103.840,34
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	\$ 6.162,83	\$ 1.653.962,98
3.1.7	MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 5.020,70	\$ 1.355.588,65
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 13.517,76	\$ 3.649.795,03
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 2.718,74	\$ 734.060,39
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 7.354,32	\$ 1.985.667,52
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	80	0%	\$ 16.222,50	\$ 1.460.024,56
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Unidad	147	18%	\$ 23.125,98	\$ 3.399.518,77
ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR						
3.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%	\$ 10.956,22	\$ 197.211,80
VALOR TOTAL REMESA TIPO III						\$ 27.414.771,73

NOTA: los bienes objeto del presente proceso se encuentra gravados con el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de manera diferenciada, de conformidad con la normatividad tributaria vigente. En consecuencia, el valor del presupuesto oficial y de las ofertas que se presenten deberá incluir el IVA según la tarifa correspondiente (0%, 5% y tarifa general del 19%) (Revisa Adriana Reyes Mendieta -Tributarista DIRAN).

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

Nro.	FECHA	NO. PLAN DE COMPRAS	UNIDAD	RECURSO	DESCRIPCIÓN	CANT	VALOR UNITARIO INCLUIDOS IMPUESTOS	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDOS IMPUESTOS SEGÚN CORRESPONDA
1	19 de junio de 2026	138	ARINT	R 10	SUMINISTRO DE VIVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL	1	\$7.000.000.000,00	\$7.000.000.000,00
TOTAL								\$7.000.000.000,00

TIPO DE CONTRATO

SUMINISTRO

1.4 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

Podrán participar las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia o sin domicilio o sucursal en Colombia, en forma individual o conjunta (Consortio, Unión Temporal, Promesa de Sociedad Futura), con capacidad jurídica para contratar.

La evaluación jurídica, técnica, financiera y económica de las ofertas que se presenten al proceso, se realizará con apego estricto a la normatividad vigente que aplique para los casos específicos, respecto de la naturaleza jurídica y constitución de los posibles proponentes que concurren a la presente convocatoria, además de las disposiciones legales que aplique al campo específico objeto del proceso.

De conformidad con lo establecido en los artículos 2.2.1.2.4.2.2. y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto Nro. 1082 del 26 de mayo de 2015 "por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional", y artículo 5 del Decreto Nro. 1860 del 24 de diciembre de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin de reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 Y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones", NO

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

PROCEDE la convocatoria limitada a MIPYMES teniendo en cuenta que el valor del proceso de contratación es superior a CIENTO VEINTICINCO MIL DÓLARES (US\$125.000), de los Estados Unidos de América. En atención a la Ley Nro. 2069 del 31 de diciembre de 2020 "Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia", y la Ley 816 de 2003 "Por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública", podrán participar los productores nacionales que puedan ofrecer los servicios objeto del presente proceso.

1.5 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y SU JUSTIFICACIÓN

De conformidad con la Ley 2294 del 19 de mayo de 2023 "Por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida", establece:

(...)

"Artículo 1 - OBJETIVOS DEL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO. El Plan Nacional de Desarrollo 2022 - 2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida", que se expide por medio de la presente ley, tiene como objetivo sentar las bases para que el país se convierta en un líder de la protección de la vida a partir de la construcción de un nuevo contrato social que propicie la superación de injusticias y exclusiones históricas, la no repetición del conflicto, el cambio de nuestro relacionamiento con el ambiente y una transformación productiva sustentada en el conocimiento y en armonía con la naturaleza. Este proceso debe desembocar en la paz total, entendida como la búsqueda de una oportunidad para que todos podamos vivir una vida digna, basada en la justicia; es decir, en una cultura de la paz que reconoce el valor excelso de la vida en todas sus formas y que garantiza el cuidado de la casa común."

(...)

La mencionada ley reglamenta que:

(...)

"ARTÍCULO 9°. La Dirección de Sustitución de Cultivos de Uso Ilícito, o quien haga sus veces, desarrollará programas de reconversión productiva e industrialización colectiva en los territorios con presencia de cultivos de coca, amapola y/o marihuana. Estos programas se formularán y ejecutarán en el marco de la política de paz total y de manera articulada con los lineamientos de la nueva política de drogas, tendrán enfoque diferencial, de género, territorial, participativo, descentralizado, y gradual, y se desarrollarán en el marco de la economía popular, el respeto ambiental y la sustitución voluntaria de estos cultivos.

ARTÍCULO 10°. Adiciónese el parágrafo 5 al artículo 7 del Decreto Ley 896 de 2017, así:

ARTÍCULO 7°. ELEMENTOS PARA EL DESARROLLO DEL PNIS

(...)

PARÁGRAFO QUINTO. El Programa Nacional de Sustitución de Cultivos de Uso Ilícitos PNIS- será cumplido de acuerdo con los objetivos fijados en el Acuerdo Final de Paz, de manera concertada y descentralizada. Los beneficiarios podrán renegociar la operación de proyectar productivos de ciclo corto y de ciclo largo, por una sola vez y de forma concertada con el Gobierno nacional, teniendo en cuenta los beneficios que ya les fueron otorgados en el marco del Programa Nacional Integral de Sustitución de Cultivos de Uso Ilícito PNIS. Las modificaciones a los acuerdos de sustitución serán aprobadas mediante acto administrativo emitido por la Dirección de Sustitución de Cultivos de Uso Ilícito, o quien haga sus veces.

Página 6 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

ARTÍCULO 11° COMPROMISOS DEL PNIS CON PUEBLOS Y COMUNIDADES ÉTNICAS y CAMPESINAS. El Gobierno nacional, en cabeza de las entidades competentes, apropiará las partidas presupuestales y los recursos administrativos que se necesitan para el cumplimiento y cierre de los compromisos adquiridos con los Pueblos y familias indígenas, Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras, y campesinas que se vincularon al programa de Cultivos de Uso Ilícito -PNIS.

Con el fin de atender los territorios colectivos de los pueblos indígenas, campesinos, negros; afrocolombianos, raizales y palenqueros afectados por los cultivos de uso ilícito, la DSCI, en coordinación con sus autoridades propias, implementarán en esos territorios modalidades alternativas de sustitución de economías, ilícitas y reconversión productiva de los cultivos de coca, marihuana o amapola. La contratación de las actividades que se adelanten para la implementación de los modelos de sustitución de economías ilícitas y reconversión productiva de los cultivos de coca, marihuana o amapola, se fundamentarán en los instrumentos jurídicos que permiten la contratación entre las entidades estatales y las comunidades".

(...)

Mediante el artículo 14 del Decreto 113 de 2022 "Por el cual se modifica la estructura del Ministerio de Defensa Nacional", se establece las funciones de la Dirección de Antinarcóticos, de las cuales se destaca: (...) "1. Contribuir al desarrollo de la política nacional en materia de lucha contra las drogas ilícitas. (...) 4. Diseñar los productos o contenidos doctrinales y metodologías necesarias en coordinación con las instancias autorizadas para el desarrollo de las actividades propias de su misionalidad. (...) 5. Dirigir y ejecutar la operación aérea a través de la aviación policial en el territorio nacional. (...) 8. Desarrollar lo establecido por el Gobierno nacional en acuerdos y tratados de facilitación al comercio exterior de competencia de la Policía Nacional, así como acuerdos y convenios de cooperación internacional en materia de lucha contra el narcotráfico. 9. Desarrollar las actividades misionales para contribuir a la prevención y control policial. 10. Aportar desde la misionalidad de la dirección de antinarcóticos a la jefatura nacional del servicio policía, en el direccionamiento del servicio de policía y la prestación del servicio de vigilancia policial. 11. Coordinar con agencias internacionales la ejecución de actividades operacionales para la lucha contra las drogas ilícitas. 12. Administrar los sistemas de información de la dirección de antinarcóticos como base para realizar análisis que permitan la toma de decisiones. 15. Identificar y presentar las necesidades en materia financiera, logística e infraestructura para el adecuado funcionamiento de la dirección de antinarcóticos. 16. Dinamizar la creación de espacios de participación ciudadana para fortalecer la confianza y la legitimidad institucional. 17. Presentar los análisis y formular las propuestas de valor, así como los planes, programas y proyectos para la prevención, contención, investigación y reducción del narcotráfico y delitos conexos. 18. Implementar la gestión del conocimiento en el marco de los parámetros establecidos por el Estado. 19. Implementar las políticas adoptadas por la Policía Nacional y verificar su adecuado desarrollo y cumplimiento. 20. Implementar los sistemas de gestión que adopte la Policía Nacional y la mejora continua e innovación en los procesos que lo requieran. 21. Realizar las actividades establecidas en la gestión documental de acuerdo con el ordenamiento jurídico. 22. Las demás que le sean asignadas de acuerdo con la ley, los reglamentos o la naturaleza de la dependencia." (...)

En atención a la comunicación oficial Nro. GS-2026-063547-DIRAN del 23/04/2026, mediante la cual se solicita justificar la remesa tipo III y certificar la idoneidad de sus cantidades, el teniente coronel Jorge Eduardo Herrera Rodríguez, a través de la comunicación Nro. GS-2026-063648-DIRAN, expone y justifica la necesidad de dicha remesa en los siguientes términos: "En concordancia con lo previsto en la Resolución N° 0272 del 25 de enero de 2023, "Por la cual se define la estructura orgánica de la Dirección De Antinarcóticos y se determinan las funciones de sus dependencias internas", establece que: "La Dirección de Antinarcóticos es la dependencia de la Jefatura Nacional del Servicio de Policía responsable de planificar, dirigir, supervisar y evaluar las actividades relacionadas con la prevención, contención, investigación y reducción del narcotráfico y los delitos conexos, para contribuir con el desarrollo de la Política Antidrogas establecida por el Gobierno Nacional".

Específicamente, el artículo 4 de la Resolución N° 0272 del 25 de enero de 2023, establece que la Dirección de Antinarcóticos cumple las siguientes funciones: "1. Contribuir al desarrollo de la política nacional en materia de lucha

100

Página 7 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

contra las drogas ilícitas. 2. Coordinar y ejecutar el desarrollo de las operaciones de Intervención de los cultivos ilícitos en sus diferentes modalidades conforme con las disposiciones legales vigentes. 3. Contribuir en la ejecución de los programas de prevención frente al consumo, tráfico y distribución de sustancias psicoactivas de competencia de la Policía Nacional acorde con los lineamientos emanados por el Gobierno Nacional. 4. Diseñar los productos o contenidos doctrinales y metodologías necesarias en coordinación con las instancias autorizadas para el desarrollo de las actividades propias de su misionalidad. 5. Dirigir y ejecutar la operación aérea a través de la aviación policial en el territorio nacional. 6. Ejecutar y controlar las operaciones de interdicción en el territorio nacional de acuerdo con la política contra las drogas ilícitas. 7. Dirigir y gestionar acciones tendientes a dinamizar los controles antidrogas en los terminales portuarios y aeroportuarios con operación internacional y la facilitación del comercio exterior. 8. Desarrollar lo establecido por el Gobierno Nacional en acuerdos y tratados de facilitación al comercio exterior de competencia de la Policía Nacional, así como acuerdos y convenios de cooperación internacional en materia de lucha contra el narcotráfico. 9. Desarrollar las actividades misionales para contribuir a la prevención y control policial. 10. Aportar desde la misionalidad de la Dirección de Antinarcóticos a la Jefatura Nacional del Servicio Policía, en el direccionamiento del servicio de policía y la prestación del servicio de vigilancia policial. 11. Coordinar con agencias internacionales la ejecución de actividades operacionales para la lucha contra las drogas ilícitas. 12. Administrar los sistemas de información de la Dirección de Antinarcóticos como base para realizar análisis que permitan la toma de decisiones. 13. Realizar estudios de investigación que generen insumos científicos y conceptuales sobre el sistema de drogas ilícitas, de conformidad con la normatividad institucional. 14. Supervisar y evaluar las actividades relacionadas con la prevención, contención, investigación y reducción del narcotráfico y delitos conexos. 15. Identificar y presentar las necesidades en materia financiera, logística e infraestructura para el adecuado funcionamiento de la Dirección de Antinarcóticos. 16. Dinamizar la creación de espacios de participación ciudadana para fortalecer la confianza y la legitimidad institucional. 17. Presentar los análisis y formular las propuestas de valor, así como los planes, programas y proyectos para la prevención, contención, investigación y reducción del narcotráfico y delitos conexos. 18. Implementar la gestión del conocimiento en el marco de los parámetros establecidos por el Estado. 19. Implementar las políticas adoptadas por la Policía Nacional y verificar su adecuado desarrollo y cumplimiento. 20. Implementar los sistemas de gestión que adopte la Policía Nacional y la mejora continua e innovación en los procesos que lo requieran. 21. Realizar las actividades establecidas en la gestión documental de acuerdo con el ordenamiento jurídico. 22. Las demás que le sean asignadas de acuerdo con la ley, los reglamentos o la naturaleza de la dependencia."

Las funciones de las Compañías junglas establecidas en el ARTÍCULO 19 COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS JUNGLA. Es la dependencia del Servicio de Policía Contra el Narcotráfico, encargada de ejecutar las operaciones especiales contra el sistema de drogas ilícitas y demás estructuras de crimen organizado, delitos transnacionales, terrorismo y la seguridad de defensa de áreas e instalaciones policiales a nivel nacional. La Compañía Antinarcóticos Jungla cumple las siguientes funciones:

1. Planear y ejecutar el desarrollo de operaciones tácticas especiales contra actores armados ilegales, de inserción aéreas, fluviales y subacuáticas, con la finalidad de contrarrestar el sistema de drogas ilícitas, los objetivos de alto valor, delitos conexos, delitos transnacionales y sus actores criminales, con el propósito de fortalecer la seguridad pública en el territorio nacional.
2. Orientar a las unidades policiales frente al conocimiento especializado de las operaciones especiales tendientes al mantenimiento del orden público y condiciones coyunturales, que contribuya en la toma de decisiones por parte del mando institucional.
3. Liderar e integral Puesto de Mando Avanzado para la desarticulación de estructuras de crimen organizado y objetivos de alto valor enmarcados en la política de Gobierno nacional, con el objetivo de generar sinergia en operacional con otras instituciones del Estado.
4. Cumplir los lineamientos en el marco de los estudios de las necesidades de defensa y seguridad de instalaciones policiales, con el propósito de contribuir a la identificación de vulnerabilidades de la infraestructura institucional.
5. Contribuir al mejoramiento de habilidades y destrezas al personal de las unidades policiales y la fuerza homóloga nacionales e internacionales, con el propósito de fortalecer la ejecución de operaciones especiales.

Página 8 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

6. Generar y verificar el cumplimiento de la maniobra táctica operacional, que permita mejorar los procedimientos a partir de las experiencias y lecciones aprendidas en las operaciones especiales, áreas pobladas y zonas rurales, con el propósito de minimizar riesgos en las actuaciones policiales.
7. Cumplir con los acuerdos y convenios de Derechos Humanos, derecho internacional humanitario y lineamientos institucionales, con el propósito de contribuir a la legitimidad en la prestación del servicio de policía.
8. Las demás que le sean asignadas de acuerdo a la Constitución Política la ley, los reglamentos, normatividad, lineamientos institucionales o la naturaleza de la dependencia.

Parágrafo: las compañías antinarcóticos jungla para el cumplimiento de su misionalidad, se encuentran ubicadas en las siguientes sedes determinadas por la dirección antinarcóticos, así:

NOMBRE DE LA DEPENDENCIA	SEDE
Compañía Antinarcóticos de jungla 1	Facatativá – Cundinamarca
Compañía Antinarcóticos de jungla 2	San Luis – Tolima
Compañía Antinarcóticos de jungla 3	Santa marta – Magdalena
Compañía Antinarcóticos de jungla 4	Tuluá – Valle del cauca

En virtud de lo anterior, Justificar la necesidad imperante y estratégica de adquirir víveres (remesas) adecuadas y suficientes para el personal de Comandos Jungla de la Policía Nacional de Colombia, asignados al Servicio de Policía Contra el Narcotráfico (SECON) de la Dirección de Antinarcóticos a operaciones de destrucción de infraestructura para el procesamiento de clorhidrato de cocaína en zonas de alto riesgo y difícil acceso geográfico donde se hace necesario la adquisición de estos víveres.

1. Marco Operacional y Contexto de las Misiones: Las operaciones de destrucción de laboratorios y cristalizaderos de cocaína se desarrollan en entornos geográficos y climáticos de extrema hostilidad (selvas, montañas, áreas de conflicto residual). Estas misiones poseen características únicas que exigen un soporte logístico especializado:

Desarticulación de Economías Ilegales: La alimentación del personal Jungla facilita la destrucción de infraestructuras de procesamiento (laboratorios) en zonas rurales dispersas, reduciendo la capacidad financiera de los Grupos Armados Organizados que afectan la implementación de la paz en los territorios.

Seguridad Territorial: Gran parte de las operaciones de las Compañías Jungla ocurren en municipios priorizados para los Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial, donde la seguridad es el habilitador necesario para la inversión social.

Condiciones Ambientales Adversas: La humedad, altas temperaturas, y el terreno accidentado incrementan la fatiga y el requerimiento energético para mantener la temperatura corporal y el rendimiento.

2. Fundamentos de la Necesidad (Rendimiento y Seguridad) La provisión de víveres adecuados no es un gasto accesorio, sino un factor crítico de éxito operacional y una medida de seguridad laboral sustentada en los siguientes puntos:

A. Mantenimiento del Rendimiento Operacional

- **Aporte Nutricional y Calórico:** Las raciones deben ser diseñadas para proporcionar 3.500 a 4.500 calorías diarias, el rango necesario para compensar el gasto energético de un Comando en condiciones de actividad física intensa. Una nutrición deficiente conduce a la disminución de la alerta, el tiempo de reacción, y la capacidad de toma de decisiones.
- **Resistencia Física y Mental:** La correcta alimentación previene la hipoglucemia y la fatiga extrema, permitiendo al personal mantener la máxima concentración y capacidad de alerta y maniobras necesarias para el manejo de explosivos y la reacción ante posibles emboscadas o encuentros hostiles.
- **Alto Gasto Calórico:** El personal realiza actividades de alto esfuerzo físico, incluyendo largos desplazamientos, transporte de equipos pesados (armamento, explosivos, herramientas de demolición), y la propia labor de desmantelamiento de estructura.

Handwritten signature or mark in the top right corner.

Página 9 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

B. Prevención de Riesgos de Salud y Deserción

- **Salubridad e Inocuidad:** La adquisición de víveres-remesas garantiza la inocuidad de los alimentos, previniendo enfermedades gastrointestinales que podrían incapacitar a miembros del equipo y comprometer la misión.

La compra de víveres (remesas) para el personal de Comandos Jungla es una inversión operacional indispensable. Su carencia o insuficiencia compromete directamente:

- La integridad física del personal.
- La eficacia y el éxito de las operaciones de destrucción de infraestructura, objetivo central de la política antinarcóticos.
- La seguridad del Equipo Táctico Operacional al exponerlos a riesgos de fatiga y enfermedad en entornos hostiles.

Por lo expuesto, se solicita la aprobación y asignación de los recursos presupuestales requeridos para la adquisición inmediata de víveres que cumplan con los estándares nutricionales y logísticos exigidos por las misiones de alto impacto desarrolladas por los Comandos Jungla.

2. Fundamentos de la Necesidad Operacional

A. Especialidad y Despliegue en Zonas de Difícil Acceso Las Compañías Jungla operan en entornos de selva tropical, zonas de alta montaña y áreas de difícil acceso geográfico donde la infraestructura de suministro comercial es inexistente. La naturaleza de su misión exige autonomía logística prolongada. Sin un suministro de remesas planificado, la capacidad de permanencia en el terreno se ve comprometida, afectando directamente los resultados operacionales.

B. Interdicción de Laboratorios de Procesamiento de Estupefacientes Las operaciones de interdicción requieren de inserciones helitransportadas o infiltraciones terrestres que pueden durar varios días. La destrucción de laboratorios de Clorhidrato de Cocaína o Pasta Base de Coca implica:

- **Esfuerzo físico extremo:** Alta demanda calórica para el personal.
- **Exposición a químicos:** Necesidad de una nutrición óptima para mantener el sistema inmunológico del comando frente a entornos contaminados.
- **Seguridad y Vigilancia:** El personal no puede abandonar el área crítica para buscar alimento; el alimento debe estar disponible en el sitio de la operación
- **Rendimiento y Seguridad** La provisión de víveres adecuados no es un gasto accesorio, sino un factor crítico de éxito operacional y una medida de seguridad laboral sustentada en los siguientes puntos:

"La adquisición de víveres no es un gasto administrativo, sino un insumo táctico esencial. Sin el suministro adecuado, la Dirección de Antinarcóticos pierde su capacidad de golpear los centros de producción, debilitando la estrategia nacional contra el narcotráfico."

A. Pilar: Solución al Problema de las Drogas Ilícitas

La presencia de las Compañías Jungla en los territorios es la garantía de seguridad para la implementación del Programa Nacional Integral de Sustitución de Cultivos de Uso Ilícito. Sin la alimentación del personal policial en las bases, se debilitan los perímetros de seguridad que permiten la interdicción trabajar en zonas de alta criticidad.

B. Transformación Territorial y Seguridad en Zonas PDET.

Las Compañías Jungla operan principalmente en municipios PDET (Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial):

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

- **Interdicción como Habilitador:** Al destruir laboratorios de procesamiento de droga, se debilitan las finanzas de los Grupos Armados Organizados (GAO), Grupos Armados Organizado Residual (GAOR) Grupo Delincuencia Común Organizado (GDCO), que intentan sabotear la implementación de la paz.
- **Control Territorial:** Las bases donde se consumen estos víveres sirven como nodos de control desde donde se lanzan operaciones para la destrucción de infraestructuras para el procesamiento de drogas ilícitas.

Componente del Trazador	Aplicación Táctica
Garantías de Seguridad	Sostenimiento del personal que combate las estructuras de narcotráfico que afectan la paz.
Interdicción Operativa	Mantenimiento de la operatividad en bases de avanzada para la destrucción de laboratorios de base de coca o clorhidrato de cocaína.

Se profundiza en tres ejes: la capacidad psicofísica del comando, la continuidad del servicio público y el análisis de riesgo operacional.

- **Autonomía Estratégica:** La adquisición centralizada de remesas garantiza que la Dirección de Antinarcóticos no dependa de la economía local de municipios afectados por el narcotráfico. Esto evita:
- **Extorsión y Presión sobre el Comercio Local:** No se obliga a los proveedores pequeños de la zona (muchas veces presionados por grupos ilegales) a abastecer a la Policía.
- **Seguridad Alimentaria (Anti-Sabotaje):** Controlar la cadena de suministro desde la adquisición centralizada minimiza el riesgo de contaminación de los alimentos por parte de los grupos armados que se oponen a la misión de la destrucción e inhabilitación de infraestructuras para el procesamiento de drogas ilícitas.
- **La paz territorial requiere que la Fuerza Pública no sea una unidad de paso, sino una presencia constante.** Las remesas para los diferentes despliegues operacionales garantizan la estacionalidad de los Comandos Jungla en zonas críticas como el Catatumbo, Cauca, Nariño o el Putumayo.

La necesidad se fundamenta en el cumplimiento de las metas del Plan Estratégico Institucional y los indicadores del Gobierno Nacional en cuanto a:

- Tonelaje de clorhidrato de cocaína incautado.
- Número de laboratorios de producción de estupefacientes destruidos.

La adquisición de remesas de víveres es imperativa para la Dirección de Antinarcóticos, toda vez que constituye el soporte vital del talento humano encargado de neutralizar los factores de inestabilidad que impiden la consolidación de la paz en las regiones más afectadas por la economía ilícita del narcotráfico. "El incumplimiento en la adquisición de víveres afectará directamente el cumplimiento de la meta de la Dirección de Antinarcóticos, impactando los indicadores de seguridad nacional consignados en el Plan Marco de Implementación de los Acuerdos de Paz."

Dentro de los aspectos relevantes, se encuentra la consolidación de la obtención de estos servicios con el fin de reducir costos unitarios, evitar adquisiciones de urgencias que elevan costos por la premura en adquirir los servicios generando así el uso racional y adecuado de los recursos asignados.

Ahora bien, en relación con las cantidades establecidas para cada uno de los ítems que componen la Remesa Tipo III, estas se consideran necesarias y pertinentes para la atención del personal de los Comandos Jungla, teniendo en cuenta que históricamente se ha contado con dichos volúmenes, los cuales han demostrado ser adecuados para satisfacer las necesidades del personal durante los tiempos de operación establecidos.

Finalmente, la proyección operativa requerida para la presente vigencia corresponde a las cantidades que se detallan a continuación, las cuales han sido definidas con base en el número de efectivos a atender, la duración de las operaciones y las condiciones reales del despliegue operativo.

Para la determinación del requerimiento proyectado en la presente vigencia, se tuvieron en cuenta los históricos de consumo y necesidades reportadas por las Compañías Antinarcóticos Jungla a nivel nacional en periodos anteriores, los cuales permiten establecer una base técnica objetiva para la planeación del abastecimiento logístico en el marco de las operaciones.

total

Página 11 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Tipo de remesa	Cantidad
Tipo II	03
Tipo III	03

Nota: Las proyecciones anteriormente relacionadas son tomadas con fundamento en los históricos registrados por la Dirección de Antinarcóticos, a partir de los requerimientos consolidados de las Compañías Antinarcóticos Jungla a nivel nacional. En ningún caso, los valores estimados constituyen una condición fija de suministro, toda vez que los requerimientos logísticos responden directamente a la planeación y ejecución de las operaciones, las cuales están sujetas a variaciones conforme a la dinámica operacional, condiciones del terreno, duración de las misiones y necesidades del servicio".

En cuanto a las labores de intervención de cultivos de uso ilícito la citada resolución establece en su artículo 22: "ÁREA INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS. Es la dependencia del Servicio de Policía contra el Narcotráfico, encargada de contribuir en la afectación del Sistema de Drogas Ilícitas, mediante la intervención, eliminación técnica y controlada de los cultivos ilícitos. El Área de Intervención de Cultivos Ilícitos cumple las siguientes funciones: 1. Liderar los lineamientos institucionales relacionados con las diferentes modalidades de erradicación y/o intervención, con el propósito de generar una intervención integral y diferencial de los cultivos ilícitos. 2. Liderar y verificar el desarrollo de las operaciones de intervención de cultivos ilícitos, con el objetivo de contribuir con la política, programas y estrategias contra las drogas, así como a la mitigación de riesgos asociados en las operaciones. 3. Supervisar e implementar las acciones direccionadas a fortalecer la gestión de los grupos y compañías antinarcóticos que conforman el área, con la finalidad de cumplir con los objetivos institucionales y Gobierno nacional en intervención integral y diferencial de los cultivos ilícitos. 4. Gestionar el fortalecimiento de las capacidades con organismos nacionales e internacionales, con el propósito de generar sinergia en el desarrollo de las operaciones de intervención de cultivos ilícitos. 5. Promover la comunicación efectiva entre las compañías antinarcóticos que conforman el área y la Regional Antinarcóticos, con el objeto de asegurar la integridad del personal en el despliegue. 6. Dirigir la información cartográfica, cuantificación de los cultivos ilícitos, minería cielo abierto en el territorio nacional, y demás datos suministrados mediante el sistema de información que haga sus veces, con el propósito de contribuir aportar a los análisis e investigaciones sobre el narcotráfico y el despliegue operacional por parte de los grupos a su cargo. 7. Las demás que le sean asignadas de acuerdo con la Constitución Política, la Ley, los reglamentos, normatividad, lineamientos institucionales o la naturaleza de la dependencia".

Ahora bien, atendiendo la Política de Drogas 2023 – 2033 "Sembrando vida, desterramos el narcotráfico", y las Directrices del Gobierno Nacional, el Ministerio de Defensa Nacional ha establecido y autorizado que la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, para la vigencia 2026, intervenga con las Compañías Antinarcóticos de Intervención de Cultivos Ilícitos, con el apoyo de las diferentes Regionales de Policía Antinarcóticos, los Comandos Jungla, los Escuadrones Móviles de Carabineros de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental, así como los funcionarios de las Unidades de Diálogo y Mantenimiento del Orden (UNDMO) diez mil hectáreas (10.000) de cultivos de hoja de coca en el territorio nacional, de las 252.572 reportadas para el año 2023 por el Sistema Integrado de Monitoreo de Cultivos Ilícitos – SIMCI. Esto con el fin de frenar el fenómeno de las plantaciones de uso ilícito a nivel nacional y afectar las economías ilegales en especial en los municipios de Cauca, Cauca, Villagarzón, Puerto Boyacá, Cúcuta y los demás que se establezcan por directrices del mando institucional, requiriendo un despliegue operacional.

Por todo lo anterior, corresponde a la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, el planeamiento y dirección de las operaciones policiales tendientes a la prevención y represión, en el territorio nacional, de las conductas delictivas y contravencionales relacionadas con la producción, fabricación, exportación, importación, distribución comercio, uso y posesión de estupefacientes, aclarando que esta dinámica se realiza concertadamente con la focalización de los sitios protegidos con el ánimo de no intervenirlos; así mismo indicar que las áreas para las operaciones son ya determinadas y georreferenciadas.

Cabe resaltar que las operaciones de intervención de cultivos ilícitos se encuentran proyectadas a través de once (11) Compañías Antinarcóticos de Intervención de Cultivos Ilícitos – CANCI, las cuales tienen como misión generar las condiciones necesarias para el acceso seguro a las zonas afectadas por la presencia de dichos cultivos. Estas

Página 12 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

acciones comprenden, entre otras, labores de desminado y aseguramiento del área, permitiendo mitigar riesgos y garantizar la integridad del personal, así como optimizar las condiciones para el desarrollo eficiente de las actividades asignadas. En este contexto, se ha previsto el despliegue operativo en territorios con mayor afectación, tales como Cauca – Antioquia, Barrancabermeja – Santander y Villagarzón – Putumayo, así como en otras jurisdicciones que determine el mando institucional, contando para ello con personal debidamente capacitado y en número suficiente, conforme a lo establecido en la comunicación oficial GS-2026-021563-DIRAN de fecha 09 de febrero de 2026.

Ahora bien, en el marco de la estructuración del presente proceso contractual, se ha determinado la conveniencia de integrar el costo asociado al transporte dentro del valor unitario de la remesa, como parte del suministro de víveres y elementos de aseo con entrega en sitio.

Esta decisión obedece a criterios técnicos y funcionales orientados a garantizar la adecuada ejecución del objeto contractual, en la medida en que la entrega efectiva de los bienes en el lugar requerido constituye una condición esencial para la satisfacción de la necesidad que motiva la contratación. En ese sentido, el transporte no se configura como un servicio independiente, sino como un componente inherente al suministro.

De la misma manera, la integración de estos costos permite una mayor coherencia entre la estructura económica del contrato y su objeto, facilitando la gestión, seguimiento y control de la ejecución contractual, en concordancia con los principios de planeación, economía y eficiencia.

De igual forma, este esquema contribuye a la simplificación operativa del contrato, evitando la fragmentación de componentes que, por su naturaleza, se encuentran directamente vinculados, lo cual redundaría en mejores condiciones para la administración y supervisión del mismo.

En consecuencia, la entidad considera técnicamente procedente estructurar el valor de la remesa bajo un enfoque integral que incluya todos los costos necesarios para su entrega en sitio, garantizando así la correcta ejecución del contrato y la satisfacción de la necesidad institucional.

Así mismo, se tiene en cuenta que la operación contempla diferentes tipos de remesa, las cuales presentan variaciones en términos de volumen, características logísticas y condiciones de manejo. En particular, se identifican tres (3) tipos de remesa, cada una con requerimientos diferenciados en cuanto a capacidad de carga, manipulación y condiciones de transporte.

En este contexto, la estructuración de un esquema independiente de cobro por transporte, especialmente bajo modalidades asociadas a remesas adicionales, podría generar variaciones en los costos que no necesariamente reflejan de manera proporcional las características reales de cada tipo de remesa, afectando la homogeneidad y previsibilidad económica del contrato.

Por otro lado, se puede determinar que corresponde a la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, la planeación y dirección de las operaciones policiales tendientes al desarrollo de operaciones tácticas especiales contra actores armados ilegales, de inserción aéreas, fluviales y subacuáticas, con la finalidad de contrarrestar el sistema de drogas ilícitas, los objetivos de alto valor, delitos conexos, delitos transnacionales y sus actores criminales, con el propósito de fortalecer la seguridad pública en el territorio nacional, al igual que a la prevención y represión, en el territorio nacional, de las conductas delictivas y contravencionales relacionadas con la producción, fabricación, exportación, importación, distribución comercio, uso y posesión de estupefacientes y goce del dinero generado de esta actividad ilícita; es de aclarar que la actividad de intervención de cultivos ilícitos, se realiza concertadamente con la focalización de los sitios protegidos con el ánimo de no intervenirlos, las áreas para las operaciones son ya determinadas y georreferenciadas, lo mismo que el cultivo de plantas de las cuales estos se produzcan.

Estas acciones son desarrolladas por las Compañías Antinarcóticos Jungla (CAJUN) y el Área Intervención de Cultivos Ilícitos a través de las Compañías Antinarcóticos de Intervención de Cultivos Ilícitos, bajo el Programa de Erradicación de Cultivos Ilícitos Mediante Aspersión Terrestre (PECAT) y la modalidad de erradicación forzosa, con

10/23

Página 13 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

el apoyo de las diferentes Regionales de Policía Antinarcóticos, y demás unidades que conforman la Dirección de Antinarcóticos, los Escuadrones Móviles de Carabineros de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental y los funcionarios de las Unidades de Diálogo y Mantenimiento del Orden - UNDMO; motivo por el cual, la Dirección Antinarcóticos requiere llevar a cabo el presente proceso para satisfacer las necesidades del personal comprometido de estas actividades en las áreas de operaciones.

En atención a lo establecido en los lineamientos de política pública de lucha contra las drogas ilícitas se encuentran en cabeza del Consejo Nacional de Estupeficientes (CNE). Es así como, de acuerdo con la Ley 30 de 1986, el CNE proyecta medidas tendientes a la prevención, control, detección y judicialización de los actores relacionados con los cultivos ilícitos. Dichas estrategias, obedecen a la clasificación realizada por la Dirección Nacional de Estupeficientes en un ejercicio de planificación de la política de lucha contra las drogas. Para efectos de la clasificación se entienden las correspondientes líneas de acción así:

- **Desarrollo alternativo:** es el proceso para prevenir y eliminar el cultivo ilícito de plantas que contengan sustancias narcóticas y psicotrópicas a través de medidas de desarrollo rural específicamente diseñadas para ello, en el contexto de crecimiento económico nacional sostenido y esfuerzos de desarrollo sostenible en países que realizan acciones en contra de las drogas, reconociendo las características socioculturales particulares de cada comunidad y grupo objetivo, dentro del marco de una solución global y permanente al problema de las drogas ilícitas.
- **Reducción de la oferta de drogas ilícitas:** es el conjunto de acciones que permiten monitorear y neutralizar las actividades ilícitas encaminadas a la obtención, ofrecimiento y comercialización de drogas ilícitas en los mercados consumidores, sean estos nacionales o internacionales.
- **Fortalecimiento jurídico e institucional:** es la estrategia que busca aumentar la efectividad de la lucha contra las drogas por medio de una constante adaptación de los marcos institucional y normativo, ajustándose a las condiciones dinámicas de las actividades delictivas asociadas a las drogas ilícitas.
- **La reducción del consumo:** son las acciones que permiten monitorear y controlar el creciente consumo interno de drogas, e implementar iniciativas para su tratamiento y rehabilitación. En este sentido, la política nacional de reducción de la demanda contempla 4 ejes esenciales: la prevención, la mitigación, la superación de los riesgos y daños asociados al consumo y la capacidad de respuesta (técnica, institucional, financiera y de integración).
- **Política internacional:** son el conjunto de acciones para articular y armonizar estrategias que permitan el posicionamiento regional y global del Estado colombiano en el enfrentamiento contra las drogas en atención al principio de *"Responsabilidad Común y Compartida"*, establecido en los acuerdos internacionales y declaraciones políticas sobre el problema mundial de las drogas del Sistema de Naciones Unidas en particular de la Declaración Política de 1998.
- **Gestión ambiental:** son los procesos para conservar, recuperar el medio ambiente y los recursos naturales renovables, en el marco del desarrollo sostenible. Incorpora acciones para mitigar impactos ambientales y para prevenir la pérdida de la biodiversidad.

Los territorios sujetos de intervención son identificados previamente por información satelital que procesan simultáneamente la Policía Nacional y el Sistema Integrado de Monitoreo de Cultivos Ilícitos (SIMCI), la cual es luego verificada vía aérea a través de reconocimientos efectuados por la Policía Nacional. Posteriormente, se interviene con Intervención manual forzosa, en una operación que requiere planeación y coordinación conforme al contexto en terreno.

En este punto, es particularmente importante resaltar el papel de la Fuerza Pública a través de los grupos establecidos para el manejo del desminado militar. Su labor consiste en desminar el territorio objeto de Intervención manual forzosa, evitando así que dicho territorio esté contaminado por Minas Antipersonal (MAP), Artefactos Explosivos Improvisados (AEI) y Municiones sin Explotar (MUSE). Debido a los costos humanos y económicos se hace necesario

Página 14 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

el fortalecimiento de una mejor capacidad de respuesta a la presencia de minas en el terreno.

A pesar de los esfuerzos realizados por el Estado colombiano, la producción y tráfico de drogas ilícitas ha logrado adaptarse a las condiciones que impone la acción gubernamental. Entre los fenómenos que más afectan las estrategias de Intervención manual forzosa y voluntaria se encuentran la resiembra, la fragmentación o parcelación de los cultivos ilícitos, la presencia de los Grupos Armados Organizados (GAO) y Grupos Armados Organizados Residuales (GAOR), campos minados y vacíos jurídicos para la judicialización de quienes promuevan, cultiven o financien plantaciones ilícitas (Artículo 375 del CP).

La intervención manual tiene un fuerte impacto sobre la producción de coca puesto que las plantas son totalmente arrancadas.

- La resiembra presenta mayores costos para el campesino ya que requiere de aproximadamente 6 meses para la primera cosecha con una baja productividad en la etapa inicial. Lo anterior, dependiendo de la región y del número de cosechas que se pueden dar al año.
- La resiembra da a conocer la dinámica de los cultivos ilícitos en las diferentes regiones del país facilitando la toma de decisiones y la focalización de acciones por parte de los diferentes programas sociales, ambientales, productivos y de intervención que adelanta el Gobierno Nacional.

De igual manera es importante resaltar, lo establecido en el Acuerdo Final para la Terminación del Conflicto y la Construcción de una Paz Estable y Duradera, relacionado con el punto 4: “*Solución al problema de las drogas ilícitas*”, el Programa Nacional Integral de Sustitución de Cultivos de Uso Ilícito (PNIS) tendrá como principios, entre otros, la sustitución voluntaria que conlleva la decisión y compromiso de los cultivadores de abandonar este tipo de economía ilegal. En tal sentido, para generar confianza entre las comunidades y crear condiciones que permitan contribuir a la solución del problema, se formalizará el compromiso y la decisión de sustituir los cultivos ilícitos, mediante la celebración de acuerdos entre las comunidades, el Gobierno Nacional y las entidades territoriales. Así mismo, en los casos donde haya algunos cultivadores que no manifiesten su decisión de sustituir los cultivos ilícitos o incumplan los compromisos adquiridos sin que medie caso fortuito o fuerza mayor, a pesar de los esfuerzos del programa y de las comunidades de persuadirlos, el Gobierno nacional procederá a su Intervención manual, previo un proceso de socialización e información con las comunidades.

Del análisis anterior, es importante establecer y consolidar que existe no solo un componente histórico, jurídico y técnico sobre el cual la Policía Nacional, a través de la Dirección de Antinarcóticos ha desplegado todas sus actividades; con el fin de disponer de un soporte logístico para la operación, se requiere suministrar víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de Intervención de cultivos ilícitos y operaciones de interdicción, garantizando la continuidad de las operaciones en los departamentos con mayor concentración de cultivos ilícitos.

En este sentido, dichos elementos de consumo resultan fundamentales para garantizar condiciones mínimas vitales que permitan no solo garantizar su vida en integridad en las áreas de operaciones sino sus condiciones de salud y vitalidad, dada las jurisdicciones donde se desarrollan estos procedimientos antinarcóticos. Motivo por el cual, la Dirección Antinarcóticos requiere llevar a cabo el presente proceso para satisfacer las necesidades del personal comprometido en la Intervención de cultivos ilícitos y en las operaciones de interdicción desarrolladas por las Compañías Antinarcóticos Jungla. De igual forma es importante destacar que el personal policial permanece en el área de operaciones por períodos de treinta, sesenta y hasta setenta y cinco días programados, de conformidad con las fases proyectadas para el cumplimiento de las metas establecidas por el Ministerio de Defensa.

Es importante resaltar, que la estrategia de la lucha contra el narcotráfico liderada por el Ministerio de Defensa, facultó a la Policía Nacional para fortalecer la ejecución de operaciones de Intervención de cultivos ilícitos mediante actividades de Intervención manual en los departamentos de Antioquia, Caquetá, Guaviare, Putumayo, Santander, Bolívar, Boyacá y César. **La Entidad Estatal debe garantizar la seguridad alimentaria, al igual que brindar las**

Handwritten mark or signature in the top right corner.

Página 15 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

condiciones de bienestar y calidad de vida suficiente a cada uno de sus integrantes que hace parte integral de los dispositivos dispuestos para adelantar las metas del mando institucional y el Gobierno Nacional.

Por lo tanto, con el ánimo de brindar soporte logístico a esta actividad se requiere suministrar víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de Intervención de cultivos ilícitos y operaciones de interdicción, garantizando su continuidad en los departamentos con mayor concentración de cultivos ilícitos.

Adicionalmente, los alimentos que van dirigidos al personal anteriormente mencionados, requieren ser sometidos a una cadena de custodia por ser dirigidos a funcionarios públicos que brindan seguridad, quienes son susceptibles a riesgos frente a la alimentación en el área de operaciones, siendo esto una preocupación de la Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional como fin último para preservar la salud de las unidades y asegurar una operatividad efectiva. Lo anterior, en concordancia con la Resolución 2674 de 2013 *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*, donde se establecen los parámetros para garantizar el suministro de víveres de excelente calidad que no afecten la salud de los consumidores finales, bajo estándares reglamentarios desde la compra, el almacenamiento, el embalaje hasta la distribución final.

En los procesos de conservación, como el refrigerado, la congelación o el envasado protector, hay que tener en cuenta que, en productos perecederos, la degradación de las propiedades se desarrolla con mucha rapidez, por lo que la Entidad Estatal debe garantizar una alimentación digna y en condiciones sanitarias y fitosanitarias adecuadas. Así como también asegurar que, aun encontrándose en áreas de difícil acceso, los alimentos sean entregados en condiciones óptimas de conservación, presentación y estado. Al respecto, se destaca que un contratista adecuado es aquel que ofrece mantener las propiedades organolépticas naturales, que poseen todos los alimentos y que consiguen diferenciarlos unos de otros. Estas propiedades podemos captarlas tanto a través de los sentidos del gusto como de la vista o el olfato, enfatizando que el suministro de alimentos debe conservar el color, el sabor, la textura y el aroma, de los mismos.

En referencia al suministro de remesas, es importante destacar que para la alimentación del personal policial de operaciones especiales de interdicción que adelantan labores en condiciones de alto riesgo que son dadas por las condiciones de terreno, los niveles de seguridad y presencia de Grupos Armados Organizados GAO y Residuales GAO'R, que ocasionan que el personal que adelanta estas actividades requiera una remesa (*viveres y elementos de aseo*) con características más especializadas que les permitan el suministro de nutrientes e hidratación óptimas, con las cuales se pueda compensar la fatiga muscular debido al intenso y prolongado esfuerzo que se presenta en esta clase de misiones.

La Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional no cuenta con los medios logísticos necesarios para realizar directamente el ***"SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL"***; razón por la cual, es necesario iniciar un proceso de contratación con el fin de adquirir mencionado suministro en las condiciones de calidad, oportunidad y eficiencia que conlleven al normal desarrollo de las operaciones de Intervención y de interdicción en el territorio nacional.

En este contexto, se evidencia la necesidad institucional de garantizar el suministro oportuno de productos alimenticios y elementos de aseo personal para el personal que participa en las diferentes operaciones adelantadas por la Dirección de Antinarcóticos – Policía Nacional. Dichos elementos de consumo resultan indispensables para preservar condiciones mínimas de salubridad, bienestar y sostenimiento en zonas de operación, muchas de ellas de difícil acceso y con limitaciones logísticas, lo cual incide directamente en la capacidad operativa, la moral del personal y el adecuado cumplimiento de la misión constitucional y legal asignada.

La presente necesidad puede ser atendida mediante el correspondiente proceso de contratación, bajo especificaciones técnicas claras y previamente definidas, que garanticen calidad, cantidad, idoneidad y oportunidad en el suministro. Lo anterior permitirá asegurar la continuidad de las operaciones, minimizar riesgos asociados a la falta de abastecimiento y fortalecer la planeación logística en los diferentes despliegues operacionales.

Handwritten marks or signatures in the bottom right corner.



Las remesas destinadas al suministro del personal se estructuran en tres (03) tipos, definidos conforme al número de uniformados y al tiempo estimado de permanencia en área de operaciones, así:

Tipo I: Corresponde a la remesa de víveres y elementos de aseo destinada al sostenimiento de 80 hombres por un periodo de 15 días. Esta remesa está conformada por 52 ítems base, además de 4 ítems adicionales con opciones de sustitución.

Tipo II: Hace referencia a la remesa de víveres y elementos de aseo para el sostenimiento de 40 hombres durante 15 días. Al igual que la Remesa Tipo I, está compuesta por 52 ítems base y 4 ítems adicionales con posibilidad de sustitución.

Tipo III: Corresponde a la remesa de víveres para 18 hombres por 15 días, integrada por 13 ítems definidos, adecuados para cubrir los requerimientos básicos de los comandos junglas para operaciones especiales.

La adquisición de las remesas Tipo III se fundamenta en las necesidades nutricionales y operacionales del personal comprometido en misiones tácticas y de reconocimiento. De acuerdo con la evaluación de campo realizada, el gasto energético promedio diario de un uniformado en operaciones alcanza aproximadamente 3600 kilocalorías, cifra consistente con los valores comparados entre los requerimientos nutricionales establecidos (3097–3515 kcal) y los aportes recomendados para operaciones militares - Asignaciones Dietéticas Recomendadas para el Personal Militar. (MRDA). Asimismo, se evidencia la necesidad de suministrar cantidades adecuadas de macronutrientes como proteínas, carbohidratos y grasas, esenciales para mantener el rendimiento físico, prevenir lesiones y favorecer la recuperación metabólica tras jornadas exigentes.

Con base en estas necesidades, se determina la estructuración de tres (3) tipos de remesa que permiten atender contingentes de diferente tamaño, ajustándose a la dinámica operativa del Área intervención de Cultivos Ilícitos, Compañías Regionales Antinarcóticos y Compañías Jungla. La Remesa **Tipo I** está diseñada para unidades de 80 hombres por 15 días, integrada por 52 ítems base y 4 adicionales con opción de sustitución, lo que asegura un abastecimiento robusto, continuo y flexible para misiones de mayor envergadura. La Remesa **Tipo II**, orientada a 40 hombres por 15 días, mantiene la misma composición de ítems y se adapta a operaciones que requieren menor número de efectivos, optimizando recursos sin comprometer la calidad nutricional. Finalmente, la Remesa **Tipo III**, destinada a 18 hombres por 15 días, contempla 13 ítems específicos suficientes para cubrir los requerimientos básicos de unidades reducidas, garantizando sostenimiento eficiente en misiones de corto alcance o equipos especializados en operaciones especiales.

La existencia de estos tres tipos de remesa permite atender de manera precisa las variaciones en el tamaño de las unidades desplegadas, evitando sobreabastecimiento, desperdicio de productos perecederos y costos innecesarios. Al mismo tiempo, garantiza que cada efectivo reciba el aporte energético y nutricional adecuado para sostener las demandas físicas de la operación, manteniendo así la capacidad operativa y la salud integral del personal. Por lo anterior, la adquisición de los tres tipos de remesa constituye una medida técnica, logística y nutricionalmente justificada.

Esta clasificación obedece a la dinámica operacional y a la variabilidad en la conformación de los dispositivos desplegados en la Dirección de Antinarcóticos, permitiendo una distribución racional de los recursos, acorde con la magnitud de cada intervención. En consecuencia, la estructuración de estos tipos de remesas responde a criterios de eficiencia, proporcionalidad y adecuada planeación del gasto, ajustándose a la realidad misional de la Dirección y garantizando el soporte logístico necesario para el desarrollo efectivo de sus actividades.

De igual forma, se realizó la consulta de los Acuerdos Marco de Precios vigentes, encontrándose que no existe un acuerdo aplicable que permita suplir el requerimiento del suministro de víveres y elementos de aseo bajo las condiciones específicas requeridas. Ello obedece a que el suministro está destinado al personal que desarrolla actividades de intervención de cultivos ilícitos y operaciones de interdicción, las cuales implican entregas en

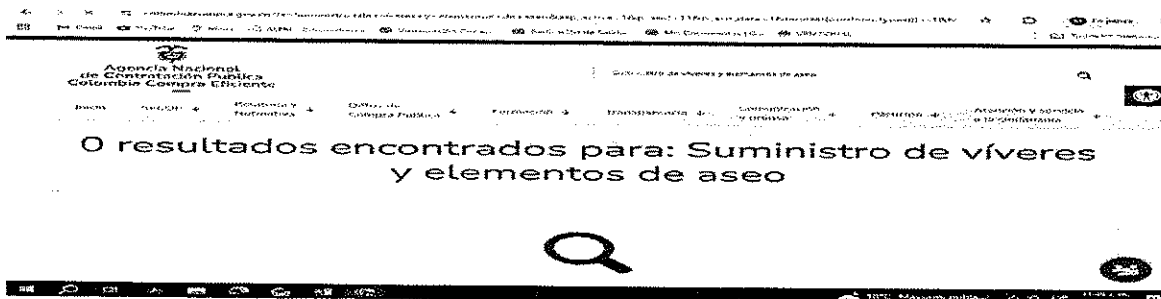
PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

diferentes zonas del territorio nacional, disponibilidad oportuna y eficaz, y condiciones especiales de rotulado, embalaje y almacenamiento que aseguren la conservación de las características organolépticas originales de los productos y eviten riesgos para la salud de los destinatarios finales, de acuerdo al siguiente pantallazo:



Fuente: [https://www.colombiacompra.gov.co/?s=Suministro+de+v%C3%ADveres+y+elementos+de+aseo&asp_active=1&p_asid=11&p_esp_data=1&termset\[portfolio-types\]=1&filters_initial=1&filters_changed=0&qtranslate_lang=0¤t_page_id=318](https://www.colombiacompra.gov.co/?s=Suministro+de+v%C3%ADveres+y+elementos+de+aseo&asp_active=1&p_asid=11&p_esp_data=1&termset[portfolio-types]=1&filters_initial=1&filters_changed=0&qtranslate_lang=0¤t_page_id=318)

Adicionalmente, las condiciones de entrega en el área de operaciones, que incluyen operaciones helicoportadas, exigen que los elementos de consumo a adquirir se encuentren debidamente identificados, porcionados en cantidades adecuadas y preparados de forma que garanticen una alimentación balanceada y nutritiva para los funcionarios. Estas condiciones no se encuentran contempladas en los acuerdos marco disponibles, razón por la cual no resultan idóneos para atender la necesidad identificada.

Si bien los elementos que componen las remesas de víveres pueden clasificarse como bienes y/o servicios de características técnicas uniformes, en la medida en que poseen especificaciones estandarizadas y de común utilización, es preciso señalar que las condiciones adicionales requeridas para la ejecución del contrato, tales como transporte especializado, almacenamiento, embalaje, rotulado, distribución y garantía de cadena de frío, introducen variables operativas, logísticas y técnicas que no son homogéneas ni predeterminables de manera uniforme.

En ese sentido, dichas condiciones no pueden ser consideradas como parte de las características técnicas uniformes del bien, por cuanto implican la adopción de soluciones diferenciadas que dependen de factores como la ubicación geográfica, condiciones de accesibilidad, tiempos de entrega, infraestructura disponible y exigencias sanitarias específicas, lo cual configura un componente de ejecución contractual con un alto grado de variabilidad y complejidad.

Por lo anterior, el objeto contractual no se limita exclusivamente a la adquisición de bienes estandarizados, sino que incorpora un componente integral de logística especializada que desborda la noción de características técnicas uniformes, lo cual debe ser tenido en cuenta para efectos de la estructuración del proceso de selección y la determinación de la modalidad contractual aplicable, en observancia de los principios de selección objetiva, responsabilidad y planeación consagrados en la normativa de contratación estatal.

En consecuencia, el presente proceso se estructurará con base en un análisis independiente del mercado e históricos, considerando únicamente aquellos elementos que cumplan con las especificaciones técnicas, sanitarias, logísticas y operativas requeridas, conforme a la normatividad vigente y a las condiciones particulares del servicio.

Por último, es pertinente señalar que las cantidades previstas para cada uno de los ítems que integran la remesa tipo I fueron determinadas a partir del análisis de los registros históricos de consumo y uso operativo, los cuales evidencian las necesidades reales del personal desplegado en el área de operaciones de intervención de cultivos ilícitos. Dicha determinación se encuentra debidamente soportada tanto en la experiencia operacional acumulada por el Área de intervención de Cultivos Ilícitos como en los resultados de la encuesta aplicada al personal en el marco del proceso de contratación anterior Nro. PN DIRAN LI 055-2024, cuyo objeto contractual es coincidente con el del presente proceso.

45

Página 18 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Por lo expuesto, el Área de intervención de cultivos ilícitos - ARINT, en vista de la imperiosa necesidad de poder contratar el suministro de víveres y elementos de aseo ha realizado las siguientes acciones:

Mediante comunicado oficial GS-2026-034582-DIRAN de fecha 02/03/2026, el señor teniente coronel PEDRO NEL VILLAMIL VILLAMIL jefe del Área de intervención de cultivos ilícitos (E), solicitó al señor Brigadier General WILLIAM CASTAÑO RAMOS Director de Antinarcóticos (E), el certificado plan de compras CPC.

Mediante comunicado oficial GS-2026-036659-DIRAN de fecha 04/03/2026 el señor teniente coronel PEDRO NEL VILLAMIL VILLAMIL jefe del Área de intervención de cultivos ilícitos (E), solicitó al señor Brigadier General WILLIAM CASTAÑO RAMOS Director de Antinarcóticos (E), autorización inicio proceso contratación.

Mediante el Acta Electrónica No. AC-2026-033497-DIRAN del 27/05/2026, se llevó a cabo mesa de trabajo en las instalaciones de la Jefatura del Área Logística y Financiera de la Dirección Antinarcóticos, con la participación del señor teniente coronel Jhon Alexander Hernández Molina Jefe del Área Logística y Financiera, el señor mayor Yonatan Bedoya Gómez, Jefe de Contratos (E), junto con los estructuradores y dueños de la necesidad, con el propósito de realizar la revisión precontractual de las observaciones formuladas a los procesos de suministro de víveres, elementos de aseo, así como al proceso de alojamiento y alimentación, presentadas por la Secretaría Privada de la Subdirección y la Dirección de Antinarcóticos.

Sin embargo, mediante la comunicación oficial Nro. GS-2026-091180-DIRAN, de fecha 06/06/2026, el señor Teniente Coronel RICAR ANTONIO RODRÍGUEZ LAITON, en su calidad de jefe encargado del Área de Intervención de Cultivos Ilícitos para la fecha, solicitó al señor Director de Antinarcóticos brigadier general WILLIAM CASTAÑO RAMOS el cambio de modalidad a Selección Abreviada, bajo la causal de "Adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional", mediante el procedimiento de "Menor Cuantía", por el concepto jurídico allí expuesto.

Mediante comunicado oficial GS-2026-096874-DIRAN de fecha 17/06/2026, el señor teniente coronel RICAR ANTONIO RODRÍGUEZ LAITON jefe del Área de intervención de cultivos ilícitos (E), solicitó al señor Brigadier General WILLIAM CASTAÑO RAMOS Director de Antinarcóticos (E), reducción del certificado plan de compras - CPC.

- Mediante comentario en la comunicación oficial Nro. GS-2026-096874 -DIRAN, la señora capitán SOLANO SANABRIA EDITH NAYIBE el día 19/06/2026 indica: *"Respetuosamente informo a mi coronel que se expide certificación según lo solicitado. Plan de Compras No.138 respetuosamente se solicita sea reclamado de manera presencial en la oficina de planeación DIRAN, una vez se haga entrega del EDP revisado y firmado"*.

En cumplimiento al numeral 8 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, modificado por el artículo 1 del Decreto 399 del 13 de abril de 2021, se certifica que una vez verificados en la página web de Colombia Compra Eficiente y los Acuerdos Comerciales y Tratados de Libre Comercio (TLC), negociados por Colombia en los capítulos de contratación pública, se estableció que el presente proceso para el "SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL", por un valor de (\$7.000.000.000,00), SI está cubierto bajo las obligaciones de carácter internacional derivadas de los Acuerdos: ALIANZA DEL PACIFICO, CANADÁ, COREA, COSTA RICA, ESTADOS AELC, ESTADOS UNIDOS, REINO UNIDO, UNIÓN EUROPEA, E IRLANDA DEL NORTE, TRIANGULO NORTE; toda vez que:

- La cuantía del proceso excede los umbrales establecidos en los acuerdos publicados.
- La Policía Nacional se encuentra incluida en los listados de entidades cubiertas por los acuerdos.
- Los servicios a contratar no se encuentran cubiertos bajo alguna exclusión de aplicabilidad o excepción.

10/06/2024

Página 19 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Ahora bien, en observancia de la Ley 1089 de 2006 y el Decreto 660 del 2007, la presente selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios para la defensa y seguridad nacional bajo el procedimiento de menor cuantía, no se limitará a productores nacionales en razón a que la totalidad de los bienes que componen las remesas a adquirir no son de producción nacional.

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
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	SI	SI (18)	NO
Corea		SI	SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	SI	NO	SI
México		SI	SI	SI	SI (18)	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	SI	NO	SI
	Honduras	SI	NO	SI	NO	SI
Unión Europea		SI	SI	SI	NO	SI
Israel		SI	SI	SI	SI (18)	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	SI	SI	NO	SI
Comunidad Andina		SI	SI	N/A	N/A	N/A

*aplica la excepción No. 18 establecida en el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación (Versión M-MACPC-14)-Fuente: Colombia Compra Eficiente con base en los Acuerdos Comerciales.

En atención al Plan de Austeridad del Gasto para los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación, se precisa que la presente necesidad no constituye un gasto suntuario ni innecesario. Por el contrario, corresponde a una erogación justificada y directamente relacionada con el cumplimiento de las funciones misionales de la entidad.

En ese sentido, la atención de esta necesidad contribuye a optimizar la gestión institucional y a elevar la eficiencia en el uso de los recursos públicos, toda vez que permite garantizar las condiciones logísticas requeridas para el desarrollo oportuno y adecuado de las actividades operacionales adelantadas por la Dirección de Antinarcóticos, en el marco de las estrategias de intervención y control contra los cultivos ilícitos y demás acciones propias del servicio.

Finalmente, el presente proceso cuyo objeto es el **"SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL"**, se requiere para el mes de AGOSTO de 2026.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DIRAN – AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	02-5-10008-23 - 07/06/2023	Contrato interadministrativo para el suministro de víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de erradicación de cultivos ilícitos y operaciones de interdicción en la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional".	PN DIRAN CD 017 2023	Sin Novedad	Ninguno
DIRAN – AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS	02-5-10043-23 09/10/2023	Contrato interadministrativo para el suministro de víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de erradicación y/o intervención de cultivos ilícitos y	PN DIRAN CD 049 2023	Sin Novedad	Ninguno

Página 20 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

FUERZAS MILITARES		operaciones de interdicción en la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional.			
DIRAN - INTEGRALSERVICIOS S.A.S.	02-8-10057-24 23/10/2024	Suministro de víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de intervención de cultivos ilícitos y/o operaciones de interdicción en la Dirección de Antinarcóticos – Policía Nacional	PN DIRAN LI 055 2024	En ejecución	En ejecución

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Las entidades públicas sujetas al Estatuto General de Contratación Estatal¹, en el ejercicio propio de sus funciones y competencias², deben determinar en la etapa de planeación del proceso contractual la modalidad de selección³ que determine el procedimiento necesario para la selección objetiva del futuro contratista. La escogencia de la modalidad debe realizarse con estricta observancia al principio de legalidad⁴, y los que rigen la función administrativa⁵, y la contratación estatal⁶. Lo anterior de acuerdo a los bienes y servicios a contratar, el valor del presupuesto asignado y las condiciones propias que traen consigo el futuro negocio jurídico, a través del cual, se pretende prestar el servicio público o suplir la necesidad en garantía del interés general.

En virtud de lo anterior, el ordenamiento jurídico colombiano ha determinado el siguiente marco normativo:

Ley 1150 de 2007

(...)

“2. Selección abreviada. 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. El Gobierno Nacional reglamentará la materia.

Serán causales de selección abreviada las siguientes:

(...)

i) “La contratación de bienes y servicios que se requieran para la defensa y seguridad nacional”.

(...)

Decreto 1082 de 2015

(...)

“Artículo 2.2.1.2.1.2.26. Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional. Las Entidades Estatales que requieran contratar Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional deben hacerlo a través del procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía señalado en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del presente decreto.

¹ Ley 80 de 1993. Art 2. De la Definición de Entidades, Servidores y Servicios Públicos.

² Ley 489 de 1998, artículo 5º: “Competencia Administrativa. Los organismos y entidades administrativos deberán ejercer con exclusividad las potestades y atribuciones inherentes, de manera directa e inmediata, respecto de los asuntos que les hayan sido asignados expresamente por la ley, la ordenanza, el acuerdo o el reglamento ejecutivo”.

³ Ley 1150 de 2007 art 2. (Licitación pública, selección abreviada, mínima cuantía, concurso de méritos o contratación directa.

⁴ Constitución política. Art 2, 4, 6, 121, 122, 123, 150 número 7 y 189 números 14, 15, 16 y 17, superiores.

⁵ Constitución Política de Colombia. Art. 209 “igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad”.

⁶ Ley 80 de 1993. Art 24 “transparencia, economía y responsabilidad”.

1008

Página 21 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Si los bienes y servicios que se requieran para la defensa y seguridad nacional son Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes o no uniformes en los términos del presente Decreto, la Entidad Estatal deberá utilizar el procedimiento de subasta inversa, compra por Catálogo derivado de la celebración de Acuerdos Marco de Precios o a través de bolsa de productos.

Las Entidades Estatales deben consignar en los Documentos del Proceso las razones por las cuales los bienes o servicios objeto del Proceso de Contratación son requeridos para la defensa y seguridad nacional”.

(...)

De otra parte, al interior de la institución, la mentada modalidad y causal de selección encuentra cabida, tal como se muestra a continuación:

Resolución N° 03049 de 2014 – Manual de Contratación de la Policía Nacional

(...)

“Artículo 2.2.2.9 - Selección abreviada – adquisición de bienes y servicios para la defensa y seguridad nacional”.

(...)

Como se evidencia en el marco jurídico expuesto, la contratación de bienes y servicios requeridos para la defensa y seguridad nacional constituye una causal de selección, orientada a garantizar la eficiencia de la gestión contractual, siempre que se cumplan los requisitos legales y jurisprudenciales. Su aplicación debe estar motivada y sustentada en un juicio de necesidad y adecuación, y reflejar el interés superior del Estado en garantizar la defensa y seguridad nacional a través de sus instituciones.

En suma de lo anterior, el concepto de “*Bienes y servicios para la defensa y seguridad nacional*”, se encuadra dentro de los denominados conceptos jurídicos indeterminados⁷, por lo que se hace necesario, a partir de las técnicas de interpretación jurídica, formular criterios que establezcan cierto grado de certeza.

En este sentido, se deben exponer los argumentos de hecho y derecho en que se basa la administración⁸ para la escogencia de la modalidad y causal de contratación en cuestión.

Dicho lo anterior y con respecto a los postulados normativos establecidos en el citado literal i) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 del 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.2.26 del Decreto 1082 de 2015, y según la jurisprudencia evolutiva del Consejo de Estado, se vislumbran varios criterios de interpretación jurídica al respecto, y que se expresan a continuación:

- i) **Criterio único finalístico:** consiste en identificar la finalidad o el propósito que impulsa la celebración del contrato, el cual debe sin lugar a dudas, acunarse en la necesidad de adquirir un servicio requerido para la defensa y seguridad nacional, independientemente de la entidad estatal que concurra a su celebración. La acreditación efectiva y real del criterio, impone a la administración pública, la necesidad de identificar y motivar plenamente la modalidad de

⁷de Enterría, Eduardo. *La lucha contra las inmunidades del poder en el derecho administrativo*, 3ª ed. Madrid: Civitas, 1983. pp. 33-34). «Estos concepto jurídicos indeterminados, o que se contienen en lo que también se llaman las normas flexibles, son consustanciales a toda la técnica jurídica y no constituyen una particularidad del Derecho público [...], son conceptos jurídicos indeterminados, en el sentido de que la medida concreta para la aplicación de los mismos en un caso particular no nos la resuelve o determina con exactitud la propia Ley que los ha creado y de cuya aplicación se trata».

⁸ Consejo de Estado, Sala Contenciosa Administrativa, Sección Tercera, C.P. Alir Eduardo Hernández Enríquez, sentencia Nro. 18059, del 30 de noviembre de 2006.

Página 22 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

selección, así como los argumentos jurídicos que la soportan, en los estudios y documentos previos, antes de la apertura del proceso de contratación⁹.

- ii) **Juicio de adecuación:** bajo este criterio interpretativo, a partir del marco competencial que demarca el plano específico propio de las funciones legales y constitucionales previamente atribuidas al organismo de orden nacional, es necesario demostrar que los bienes y servicios objeto de la contratación, permiten alcanzar los objetivos o intereses relacionados con la defensa y seguridad nacional. En este sentido, debe existir una relación de conexidad, entre los bienes y servicios y las funciones de la entidad, que contribuyan al logro del pacto político garante de la vida, honra y bienes de los habitantes del territorio nacional y la estabilidad del Estado. Como consecuencia de lo anterior, la entidad está en la obligación de realizar un análisis, a través de un juicio de adecuación terminado, que permita determinar de acuerdo con la realidad social, cultural y económica del Estado, si la adquisición de los bienes y servicios, le permiten cumplir sus funciones y que los mismos, procuran por la defensa y seguridad nacional¹⁰.

Ahora, con respecto al concepto de defensa y seguridad, la jurisprudencia del Consejo de Estado enmarcó la defensa como aquellas acciones de protección inclusive bélicas, adelantadas por las fuerzas militares, para asegurar la independencia y la integridad territorial. De otra parte, el concepto de seguridad fue entendido como aquellas actividades preventivas, desarrolladas también por la Policía Nacional, tendientes a garantizar la convivencia pacífica y el orden justo, que demanda el estado de derecho en el territorio nacional¹¹.

Debido a las condiciones propias del país, el concepto de defensa y seguridad nacional, requirió una visión sistemática del ordenamiento jurídico, extendiendo su órbita para aquellas medidas legítimas, proporcionales y razonables, no solo bélicas¹², tendientes a preservar una convivencia pacífica, adelantadas entre otras instituciones por la Policía Nacional de Colombia¹³.

En esta línea argumentativa, la defensa y seguridad nacional puede entenderse entonces, como un concepto normativo indeterminado, cuya finalidad se orienta a garantizar el orden constitucional, la convivencia pacífica¹⁴, la seguridad de los habitantes del territorio, el mantenimiento del orden público¹⁵, y la estabilidad de las instituciones políticas¹⁶, bajo el marco del contexto social, cultural, y económico del país y las necesidades del colectivo social¹⁷.

No obstante, la alimentación del personal de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional fue expresamente catalogada como bien para la defensa y seguridad nacional en el artículo 65, numeral 6, del Decreto 1510 de 2013¹⁸, hoy compilado en el Decreto 1082 de 2015, disposición que habilitaba su adquisición mediante la modalidad de Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional.

Dicho artículo fue suspendido del ordenamiento jurídico con fundamento en que:

⁹ Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Subsección A, C.P. MAURICIO FAJARDO GÓMEZ, radicación número: 11001-03-26-000-2014-00035-00(50222) del 14/05/2014.

¹⁰ Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Sala Plena, C.P. HERNÁN ANDRADE RINCÓN, Sentencia Nro. 36805 del 23/07/2015.

¹¹ Consejo de Estado, Sala de Consulta y Servicio Civil, consejero Ponente: JAVIER HENAO HIDRÓN, Radicación número: 938 del 30/01/1997.

¹² Consejo de Estado, Sección Tercera, C.P. RUTH STELLA CORREA PALACIO, sentencia Nro. 29393 del 27 de marzo de 2008.

¹³ Consejo de Estado, MP. HERNÁN ANDRADE RINCÓN, Sentencia Nro. 26776 del 29/08/2012.

¹⁴ Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Sala Plena, C.P. HERNÁN ANDRADE RINCÓN, Sentencia Nro. 36805 del 23/07/2015.

¹⁵ Consejo de Estado, Sala de Consulta y Servicio Civil, C.P. WILLIAM ZAMBRANO CETINA, Radicado Nro. Radicación número: 11001-03-06-000-2010-00036-00(1993) del 25/03/2010.

¹⁶ Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra eficiente. Concepto C-450 del 12 de julio de 2022.

¹⁷ Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera, Subsección A, C.P. Marta Nubia Velásquez Rico, sentencia nro. 50222 del 24/05/2018.

¹⁸ Decreto 1510 de 2013 "Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública" [Compilado en el Decreto 1082 de 2015].

Página 23 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

(...)

"el ejercicio de dicha potestad constitucionalmente atribuida exige y supone el fiel desarrollo de los criterios señalados por el órgano legislativo, de tal suerte que el respectivo reglamento debe consultar y ajustarse de manera íntegra al marco legal que se pretende reglamentar, por lo cual cabe puntualizar que si la norma legal insta un criterio finalístico para su aplicación, será ese, y no otro distinto, el criterio que deba desarrollar el Gobierno para su aplicación, cuestión que difiere de lo sucedido en el escenario reglamentario que se analiza, en el cual el Ejecutivo, en el inciso séptimo del artículo 3 del Decreto 1510 de 2013, dejó de lado el criterio eminentemente finalístico que adoptó la norma legal en estudio para que se pudiera acudir al procedimiento administrativo de selección abreviada y en su lugar decidió adoptar y desarrollar un criterio diferente, el cual no fue previsto, ni acogido, ni autorizado en esa norma por el legislador¹⁹."

(...)

En consecuencia, la suspensión del mentado artículo 65 obedeció exclusivamente a un vicio en el ejercicio de la potestad reglamentaria, ya que el Ejecutivo acudió a un criterio material u objetivo que no estaba contenido en la norma que se reglamentaba, cuando la norma legal que se regulaba había adoptado un criterio eminentemente finalístico. En otras palabras, el reproche jurídico recayó sobre el criterio empleado para expedir el reglamento, no sobre la naturaleza ni la idoneidad de los bienes y servicios que en él se enumeraban.

De lo anterior se puede concluir que, el artículo 65 nunca implicó un cuestionamiento sobre si los bienes y servicios allí listados entre ellos, la alimentación del personal de las Fuerzas Militares y la Policía Nacional correspondía o no a la categoría de "Bienes y Servicios para la Defensa y Seguridad Nacional". Dicha calificación material permaneció incólume, y lo que resultó reprochable fue únicamente el mecanismo reglamentario utilizado por el Ejecutivo para desarrollarlo.

En este contexto, la adquisición de víveres y elementos de aseo para el sustento e higiene del personal policial desplegado en operaciones de erradicación de cultivos, se constituye como un insumo operacional directamente ligado a la capacidad efectiva del Estado para contrarrestar el narcotráfico. Las actividades delictivas asociadas a este fenómeno están encaminadas, precisamente, a ocasionar daños a la población civil, el medio ambiente, la salud pública y a atentarse contra la vida e integridad del personal que conforma la Fuerza Pública y la Policía Nacional, razón por la cual garantizar el sustento e higiene de las unidades en el terreno es condición necesaria para el cumplimiento de la misión constitucional que ha sido encomendada.

Por lo anterior, la adquisición de estos bienes se inscribe legítimamente dentro de la categoría de Bienes para la Defensa y Seguridad Nacional, en tanto su destinación final está orientada a preservar un estado óptimo de salud física, mental y capacidad operativa de quienes enfrentan, en condiciones de riesgo, las amenazas más graves contra el orden público, la seguridad nacional y la integridad territorial del Estado colombiano.

Aunado a esto, es importante traer a colación el pronunciamiento realizado por el Consejo de Estado - Sala de lo Contencioso Administrativo - Sección Cuarta, el cual hace una distinción y alcance en cuanto al concepto de munición, extendiéndolo al abastecimiento de la fuerza pública para el cumplimiento de su misión constitucional, así:

(...)

"Munición" es una expresión de más amplio significado. Son "Pertrechos y bastimentos necesarios en un ejército o en una plaza de guerra. Pedazos de plomo de forma esférica con

¹⁹ Consejo de Estado Sala de lo Contencioso Administrativo Sección Tercera Subsección A, Consejero Ponente: Mauricio Fajardo Gómez, 14 de mayo de 2014 Radicación número: 11001-03-26-000-2014-00035-00(50222).

Página 24 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

que se cargan las escopetas para caza menor. Los hay de diversos calibres. Carga que se pone en las armas de fuego. Municiones de boca. Viveres y forraje para la manutención de hombres y caballerías. De guerra. Todo género de armas ofensivas y defensivas, pólvora, balas y demás pertrechos. De munición. Dícese de lo que el Estado suministra por contrata a la tropa para su manutención y equipo, a diferencia de lo que el soldado compra de su bolsillo²⁰." (Negrita y subrayado fuera de texto).

(...)

De acuerdo con lo expuesto en esta materia, el suministro de víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de intervención de cultivos ilícitos y/o operaciones de interdicción en la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional es requerido para la defensa y seguridad nacional, no solo por su impacto directo en la lucha contra el narcotráfico, sino por su papel en la consolidación territorial, la protección de comunidades vulnerables, la articulación institucional y la promoción de un orden político, social y democrático justo.

Así mismo, analizado lo dispuesto en la Ley 1089 de 2006²¹, por medio de la cual el Congreso de la República reguló de forma específica la adquisición de bienes y servicios destinados a la defensa y seguridad nacional, se logra evidenciar que, esta ley reviste especial relevancia para el asunto que se examina, por cuanto su artículo 2 establece dos (2) criterios orientadores autónomos e independientes para determinar qué bienes y servicios quedan comprendidos dentro de dicha categoría. El primero remite a los listados expresamente enunciados en los decretos reglamentarios vigentes. El segundo es el de mayor trascendencia para el presente análisis, el cual incluye, sin condicionamiento adicional alguno, todos aquellos bienes y servicios que **"tengan por propósito asegurar el abastecimiento de la Fuerza Pública"**.

Este segundo criterio opera de forma independiente al primero: no exige que el bien esté previamente enlistado en un decreto reglamentario, por lo que basta con que su propósito sea asegurar el abastecimiento de la Fuerza Pública para que quede automáticamente comprendido dentro del régimen especial de adquisición previsto en la ley.

Aplicado lo anterior a la Dirección de Antinarcóticos, los víveres y elementos de aseo destinados al personal de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional desplegado en operaciones de erradicación de cultivos ilícitos constituyen, por definición, bienes de abastecimiento de la Fuerza Pública. Su adquisición tiene por propósito directo y exclusivo garantizar las condiciones mínimas de subsistencia e higiene del personal operativo en campo, sin las cuales no se podría llevar a cabo las actividades de intervención de cultivos ilícitos por parte del personal policial que ejecuta estas actividades.

Sumado a esto, se tiene que mediante sentencia proferida el 12 de diciembre de 2024, con radicado Nro. 520012333000201400189-02, y ponencia del magistrado Hernando Sánchez Sánchez, la Sección Primera del Consejo de Estado²² reiteró la obligación que recae sobre la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional de ejecutar las actividades de erradicación de cultivos ilícitos.

En dicha providencia, se enfatiza como estas acciones inciden directamente en la seguridad y bienestar de las comunidades afectadas, resaltando la necesidad de armonizar la lucha contra el narcotráfico con la protección de los derechos fundamentales de la población.

²⁰ Consejo de Estado Sala de lo Contencioso Administrativo Sección Cuarta, Consejera Ponente: Martha Teresa Briceño de Valencia, *Sentencia del 21 De Mayo de 2009*, Rad: 11001-03-27-000-2006-00023-00 (16076)

²¹ Ley 1089 de 2006 "por medio de la cual se regula la adquisición de bienes y servicios destinados a la defensa y seguridad nacional".

²² Consejo de Estado. Sección Primera, M.P. Hernando Sánchez Sánchez, *Sentencia del 12 de diciembre de 2024*. Rad. 520012333000201400189-02.

100

Página 25 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Dentro de mencionado pronunciamiento jurisprudencial en cita, se resalta lo siguiente:

(...)

"En ese orden de ideas, la Policía Nacional tiene la función de erradicar los cultivos ilícitos a través de la respectiva Dirección Antinarcóticos, para de esta manera, garantizar la protección del medio ambiente y la seguridad de las comunidades, teniendo en cuenta además como se indicó supra, que la Policía tiene el deber de garantizar el "[...] mantenimiento de las condiciones necesarias para el ejercicio de los derechos y libertades públicas para asegurar la paz ciudadana."

En ese orden de ideas, la Sala comparte lo dispuesto por el Tribunal de haber ordenado a la Policía Nacional que elaborara "[...] un plan de verificación de esas plantaciones en las inmediaciones de la aludida vereda [...]", y que en caso de comprobarse la existencia de plantaciones ilícitas, "[...] la Policía Nacional a través de su Dirección Antinarcóticos, las erradicará [...]", teniendo en cuenta las funciones de dicha Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional en los términos del artículo 4 de la Resolución núm. 00593 de 2010.

(...)

Por último, la Sala precisa que las órdenes impartidas a la Nación - Ministerio de Defensa Nacional - Policía Nacional no obedecen a la determinación de la existencia de una acción u omisión por parte de esa entidad, que implique amenaza o vulneración de los derechos e intereses colectivos invocados y, por ende, por un lado, responsabilidad en ese sentido, sino que su comparecencia al proceso y las órdenes impartidas se fundamentan en, por un lado, su condición de "[...] entidad administrativa encargada de proteger el derecho o el interés colectivo afectado [...]"32; por el otro, en que el ejercicio de sus competencias constitucionales, legales y reglamentarias, en los términos explicados, son "[...] necesarias para volver las cosas al estado anterior a la vulneración del derecho o del interés colectivo [...]"33 o, al menos, superar la situación evidenciada en torno a los derechos e intereses colectivos objeto de pronunciamiento."

(...)

Acunando lo expuesto sobre la materia, el suministro de víveres y elementos de aseo para el personal policial que ejecuta la erradicación manual de cultivos ilícitos es una necesidad para la defensa y seguridad nacional, no solo por su impacto directo en la lucha contra el narcotráfico, sino por su papel en la consolidación territorial, la protección de comunidades vulnerables, la articulación institucional y la promoción de un orden político, social y democrático justo. Este aspecto permite justificar legal y estratégicamente la asignación de recursos, la intervención de la Fuerza Pública y la priorización de esta política en el marco de la seguridad nacional.

A través de esta operación de abastecimiento, se busca aportar al cumplimiento de los objetivos de erradicación de cultivos de uso ilícito establecidos por el Ministerio de Defensa Nacional - MDN de 16.366,8 hectáreas para el 2025 y para la vigencia 2026 de 10.000 hectáreas, afectando significativamente las estructuras financieras del narcotráfico, y debilitando las economías ilegales que sustentan el crimen organizado y los grupos armados al margen de la ley.

Por lo tanto, la ejecución de las actividades de intervención sobre cultivos ilícitos por parte del personal de la Policía Nacional - Dirección de Antinarcóticos, evidencia que la erradicación manual no constituye únicamente una estrategia operativa del Estado, sino una actividad que debe contemplar el bienestar físico y mental del personal que participa en estas actuaciones, en tanto que, esta labor especializada contribuye directamente al cumplimiento de los objetivos trazados por el Gobierno Nacional en su política integral de lucha contra el tráfico de estupefacientes y otras conductas delictivas conexas, acción que se enmarca dentro de la misionalidad institucional de esta Dirección.

20

20

Página 26 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

De otra parte, y con relación a un posible acercamiento a la definición y alcance del concepto de *seguridad y defensa nacional*, la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, a través de diferentes conceptos²³, ha traído entre otros argumentos, el concepto del 02 de septiembre de 2013²⁴, expedido por la Sala de Consulta y Servicio Civil del Consejo de Estado, en el cual se determinó lo siguiente:

(...)

"los conceptos de seguridad y defensa nacionales son amplios y comprenden no solo la compra de armamento, sino otras facetas de la política pública en orden a garantizar la convivencia pacífica de los ciudadanos."

(...)

De acuerdo con la anterior jurisprudencia es posible señalar lo siguiente:

(...)

"(i) La seguridad y la defensa nacionales son presupuestos materiales de la soberanía nacional, la independencia, la integridad territorial y el orden constitucional, y contribuyen a garantizar las condiciones necesarias para el ejercicio de los derechos, obligaciones y libertades públicas.

(ii) Se trata de conceptos amplios, relativos y dinámicos, cuya concreción depende de los objetivos que se propone alcanzar el Estado en una época determinada, de manera que son susceptibles de actualización y sufren constantes transformaciones y cambios.

(iii) La conservación y mantenimiento del orden público es la finalidad misma de la "seguridad" y encuentra en el Gobierno Nacional (art. 189.4 CP) su principal responsable y garante, razón por la cual puede adoptar medidas y adelantar acciones coercitivas o militares y soluciones no armamentistas sino políticas negociadas (por ejemplo desmovilización y reinserción), para alcanzar la paz, que es un valor (preámbulo constitucional), un fin esencial del Estado (art. 2 CP), un derecho (art. 22 CP) y un deber social (95.6 CP).

(iv) Estos conceptos no están relacionados únicamente con los dispositivos o actividades bélicas o armamentistas, sino que abarcan todas aquellas estrategias y acciones que permitan la garantía de los derechos y libertades y, por ende, la coexistencia pacífica de los habitantes de la Nación, inclusive aquellas que permitan que los infractores de la ley se reincorporen a la vida civil.

(v) La política de seguridad y defensa nacionales, supone para el Estado no solo la adopción de estrategias y acciones militares directas, sino también soluciones negociadas y, por tanto, estas últimas y todas las acciones y actividades que requieran, también configuran evidentes manifestaciones de la defensa y la seguridad nacionales.

Como se puede concluir de este análisis, los conceptos de seguridad y defensa nacionales son conceptos jurídicos indeterminados, su alcance no se limita al campo de lo bélico sino que incluye asuntos encaminados, directamente o por conexidad, al mantenimiento del orden

²³ Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra eficiente. Conceptos Nro. C-032 de 2025, C-282 de 2025, Radicado: 2201913000007576 C-450 del 12 de julio de 2022.

²⁴ Consejo de Estado, Sala de Consulta y Servicio Civil, consejero Ponente: ÁLVARO NAMÉN VARGAS, Radicación número: 11001-03-06-000-2013-00412-00(2168) del 02/09/2013.

106

Página 27 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

público, la convivencia pacífica de la comunidad y la vigencia de los derechos y libertades de las personas. (Subraya y negrilla fuera de texto)

(...)

Aclarado lo anterior, a continuación, se exponen las razones de hecho y de derecho para acudir a la modalidad de SELECCIÓN ABREVIADA – ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PARA LA DEFENSA Y SEGURIDAD NACIONAL POR EL PROCEDIMIENTO DE MENOR CUANTÍA, dentro de la contratación del "SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL", así:

- a) El artículo 1 de la Ley 62 de 1993, indica, la Policía Nacional tendrá como función principal de (...) *"proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias y demás derechos y libertades y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares (...)"*²⁵.
- b) A través del Decreto 423 de 1987 se agrupan los servicios especializados de la Policía Nacional en la lucha contra las drogas, y establece que la Dirección de Antinarcóticos será responsable de planear y dirigir las operaciones policiales contra el cultivo, producción y tráfico de estupefacientes²⁶. Esta norma refuerza el papel que tiene la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional como actor clave en la erradicación de cultivos ilícitos y su incidencia en propender por garantizar la seguridad y tranquilidad de los habitantes de Colombia. Asimismo, de conformidad con lo establecido en el citado decreto, la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, tiene la función de contribuir al desarrollo de la política nacional en materia de lucha contra las drogas ilícitas, así como coordinar y ejecutar el desarrollo de las operaciones de erradicación de los cultivos ilícitos, en sus diferentes modalidades, conforme a las disposiciones legales vigentes²⁷, entre otras funciones.
- c) La erradicación de cultivos ilícitos en Colombia encuentra su fundamento en la Constitución Política de 1991, especialmente en el artículo 2, que establece como fines esenciales del Estado la defensa de la independencia nacional, la integridad territorial y la convivencia pacífica. Asimismo, el artículo 218 define a la Policía Nacional como un cuerpo armado permanente de naturaleza civil, encargado de garantizar las condiciones necesarias para el ejercicio de los derechos y libertades públicas²⁸.
- d) La Dirección de Antinarcóticos no solo ejecuta operaciones técnicas de erradicación, sino que cumple una función estratégica en la protección de la soberanía nacional, la seguridad pública y la garantía de los derechos fundamentales. Esta labor se inscribe dentro de una política de seguridad nacional que reconoce la multidimensionalidad del problema del Sistema de Drogas Ilícitas y promueve respuestas articuladas, legítimas y sostenibles, que pone en peligro la defensa y seguridad nacional.
- e) La erradicación de cultivos ilícitos no se concibe únicamente como una acción de control territorial o de política antidrogas, sino como una estrategia de defensa y seguridad del Estado, orientada a:

²⁵ Ley 62 de 12 de agosto de 1993 "Por la cual se expiden normas sobre la Policía Nacional, se crea un establecimiento público de seguridad social y bienestar para la Policía Nacional, se crea la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada y se reviste de facultades extraordinarias al Presidente de la República".

²⁶ Decreto 423 de 03 de marzo de 1987 "por el cual se agrupan los Servicios Especializados de Policía de Control de Sustancias que producen Adicción Física o Psíquica y el Servicio Aéreo de la Policía Nacional."

²⁷ Decreto 113 de enero 25 de 2022 "Por medio del cual se Modifica la estructura del Ministerio de Defensa Nacional".

²⁸ Constitución Política de Colombia

107

Página 28 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

- Preservar el orden constitucional, frente a economías ilegales que financian grupos armados y erosionan la institucionalidad.
 - Proteger el ejercicio de los derechos fundamentales, especialmente en zonas rurales donde el narcotráfico impone dinámicas de violencia, cooptación y desplazamiento.
 - Garantizar la soberanía nacional, mediante la recuperación del control estatal sobre territorios afectados por el crimen organizado.
 - Mitigar el impacto ambiental, derivado de prácticas ilegales de cultivo, procesamiento y deforestación asociados al narcotráfico.
- f) Para ejecutar las actividades propias de erradicación de cultivos de uso ilícito, la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos despliega las Compañías Antinarcóticos de Intervención de Cultivos Ilícitos CANCI, Escuadrones Móviles de Carabineros – DICAR, Unidades de Diálogo y Mantenimiento del Orden – UNDMO, Compañías Junglas Nacional y Compañías Antinarcóticos Regionales, a través de los cuales realiza actividades de erradicación manual, interdicción y/o presta seguridad a dichas actividades.
- g) Los funcionarios de la Dirección de Antinarcóticos que se asignan a las labores de intervención de cultivos ilícitos y/o operaciones de interdicción, requieren ser alimentados en sitio, y dotados de elementos básicos de aseo, a fin de garantizar no solo su sostenimiento sino también condiciones de dignidad mínima dentro del área de intervenciones.
- h) Para el abastecimiento en el área de operaciones a los policiales afectos de misiones de erradicación de cultivos de uso ilícito y lucha contra el narcotráfico, la Policía Nacional realiza el suministro de las remesas, que se componen por los víveres frescos, secos y elementos de aseo.
- i) Las mencionadas remesas, entonces, de forma alguna, encuentra connotación como "*Bien para la defensa y seguridad nacional*", puesto que, a través de estas se aprovisiona en sitio a las diferentes compañías y grupos policiales, garantizando su sostenimiento, y asegurando el cumplimiento de su misionalidad en materia seguridad pública.
- j) Aunque este suministro pueda considerarse como insumos de uso común, su gestión requiere condiciones específicas de transporte, almacenamiento, embalaje, rotulado, distribución y cadena de frío, lo que lo diferencia de otro tipo de suministros. Los víveres y elementos de aseo constituyen recursos logísticos fundamentales para garantizar que el personal uniformado se mantenga en estado de disponibilidad permanente. La adecuada provisión de alimentación y de condiciones higiénicas no solo preserva la salud, sino que asegura la capacidad operativa del personal. En consecuencia, cualquier deficiencia en su administración repercute directamente en la eficacia institucional y, por ende, en la seguridad nacional.
- k) La seguridad es un servicio público esencial que no puede interrumpirse. El suministro constante de bienes básicos asegura la continuidad del servicio, evitando que factores como la desnutrición o enfermedades derivadas de la falta de higiene afecten la prestación de la función policial.
- l) Se reconoce que los bienes conexos son aquellos que, sin ser armas o equipos de combate, resultan indispensables para el cumplimiento de la misión institucional. Así, los víveres y elementos de aseo se integran como parte del soporte estratégico de la defensa y seguridad nacional.
- m) Las remesas de víveres y elementos de aseo para la Dirección de Antinarcóticos deben considerarse bienes conexos a la defensa y seguridad nacional, porque garantizan la operatividad,

Página 29 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSION: 10		

la salud y la moral de la fuerza, asegurando la continuidad del servicio esencial de seguridad y convivencia pacífica a cargo de la Policía Nacional.

- n) Adicionalmente, es importante precisar que los alimentos que van dirigidos a la Fuerza Pública y personal que desarrolla actividades de erradicación y operaciones de interdicción, requieren ser sometidos a una cadena de custodia por ser dirigidos a funcionarios públicos que brindan seguridad, quienes son susceptibles a riesgos frente a la alimentación en el área de operaciones, siendo esto una preocupación de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, como fin último para preservar la salud de las unidades y asegurar una operatividad efectiva.

4. CRITERIOS DE HABILITACIÓN Y SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Las especificaciones técnicas mínimas requeridas para el presente proceso se encuentran contenidas en el **ANEXO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES**, el cual forma parte integral del estudio previo. Estas fueron remitidas mediante comunicación oficial Nro. GS-2026-001004-DIRAN del 03 de enero de 2026 al señor jefe del Área de Intervención de Cultivos, y posteriormente revisadas y aprobadas a través del acta electrónica Nro. AC-2026-015089-DIRAN del 17 de marzo del 2026. Las mismas son el resultado del análisis de la demanda, la oferta del mercado y la definición de los requerimientos necesarios para atender las necesidades del personal que apoya las operaciones de intervención de cultivos ilícitos e interdicción, constituyéndose en requisitos mínimos de obligatorio cumplimiento.

4.1.1. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Teniendo en cuenta el Manual de Contratación de la Policía Nacional y la modalidad de selección, este requisito se encuentra consignado en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS y deberá ser verificado por los miembros del comité evaluador técnico al momento de verificar las ofertas. Esta experiencia fue aprobada por el Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos de la DIRAN.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

NO APLICA.

4.1.3 EXPERIENCIA

NO APLICA.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

La experiencia del personal mínimo requerido se encuentra descrita en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS, y deberá ser verificado por los miembros del comité evaluador técnico.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

La experiencia del personal se encuentra descrita en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS y deberá ser verificado por los miembros del comité evaluador técnico, las cuales son estructuradas por el Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos.

Página 30 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Las condiciones técnicas adicionales de calificación se encuentran descrito en el Anexo **FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN** del presente estudio previo, las cuales deberán ser verificadas por los miembros del comité evaluador técnico.

4.1.7 CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Las condiciones técnicas adicionales de calificación se encuentran descrito en el Anexo **FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN** y deberán ser verificadas por los miembros del comité evaluador técnico. Estas fueron estructuradas por el dueño de la necesidad (Área Intervención de Cultivos Ilícitos DIRAN).

4.2 VERIFICACIÓN ECONÓMICA

4.2.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA

Verificación de las propuestas

El cumplimiento de los requisitos y de la documentación solicitada se analizará de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015.

Factores de Evaluación

Teniendo en cuenta que el presente proceso de selección se adelantará bajo la modalidad de selección abreviada, conforme a lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, y considerando que los factores determinantes para la escogencia del contratista serán la calidad y el precio, el ofrecimiento más favorable para la Entidad será aquel que obtenga el mayor puntaje en la sumatoria de la calificación de las propuestas, de acuerdo con los factores de evaluación previamente establecidos en el pliego de condiciones.

Es de anotar que, para efectos de la asignación de puntaje, el proponente deberá acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos habilitantes de carácter jurídico, técnico y financiero exigidos en el proceso.

Solo serán objeto de evaluación y calificación aquellas propuestas que resulten habilitadas.

No se aceptarán propuestas alternativas o condicionadas; en caso de presentarse, no serán tenidas en cuenta y únicamente se verificará y evaluará la propuesta que se ajuste estrictamente a los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones.

4.2.2 FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

Los factores adicionales de calificación y su justificación se encuentran descritos en el Anexo **FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN** del presente estudio previo.

78

Página 31 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

4.2.3 CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas la Entidad se regirá por lo consagrado en el Decreto 1860 del 24 de diciembre 2021 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos 30, 31, 32, 34 y 35 de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones"*, artículo 3 *"Adición de los artículos 2.2.1.2.4.2.14, 2.2.1.2.4.2.15, 2.2.1.2.4.2.16, 2.2.1.2.4.2.17 y 2.2.1.2.4.2.18 a la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015"*.

Así mismo, lo consagrado en el Decreto 0287 del 19 de marzo 2026 *"Por el cual se modifican los artículos 2.2.1.2.4.2.6., 2.2.1.2.4.2.7. y 2.2.1.2.4.2.8. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación"*, artículo 1 *"Modificación de los artículos 2.2.1.2.4.2.6., 2.2.1.2.4.2.7. y 2.2.1.2.4.2.8. de la subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015."*, que indica:

(...)

"Artículo 2.2.1.2.4.2.7. Definición y alcance del sistema de preferencias en favor de las personas con discapacidad. Para efectos del Sistema de Compras y Contratación Pública, se entiende por Sistema de Preferencias en Favor de las Personas con Discapacidad el conjunto estructurado de medidas afirmativas, de naturaleza jurídica, técnica y procedimental definidas en el presente Decreto Reglamentario, que deben adoptar las Entidades Estatales en sus Procesos de Contratación, con el fin de promover condiciones efectivas de igualdad para esta población, corregir barreras estructurales de acceso y fomentar su participación como proponentes, contratistas o integrantes de la cadena de valor, conforme las siguientes reglas:

(...)

2. En cumplimiento de lo previsto en el numeral 7 del artículo 13 de la Ley 1618 de 2013, relativo a la preferencia en la adjudicación y celebración del contrato para empleadores de personas con discapacidad, las Entidades Estatales deberán aplicar los criterios de desempate establecidos en este Decreto, cuando se configuren los supuestos correspondientes. (Subrayado fuera de texto original).

(...)

Para tal efecto, los oferentes deberán aportar únicamente **JUNTO CON LA OFERTA**, los documentos referidos para la **"ACREDITACIÓN DEL CRITERIO"** que permitan demostrar el cumplimiento de los criterios de desempate en el evento de llegar a presentarse.

Si persiste el empate la Dirección de Antinarcóticos utilizará como método para seleccionar al oferente, aquel que haya radicado primero la oferta para el cierre del proceso, para lo cual se verificará la fecha y hora de presentación de la misma en la plataforma SECOP II.

5. CONDICIONES CONTRACTUALES

5.1. LUGARES Y CONDICIONES DE ENTREGA

El lugar de entrega de los diferentes tipos de remesas será en las Coordinaciones Regionales Transitorias (CRT) a nivel nacional, y/o en las locaciones del territorio nacional que indique el supervisor del contrato.

Dichas entregas se realizarán previa verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas por parte del supervisor del contrato y/o de los funcionarios de apoyo a la supervisión en las respectivas CRT a nivel nacional.

5

Página 32 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

La determinación de los sitios de entrega dependerá de las necesidades del servicio durante el desarrollo de labores de intervención de cultivos ilícitos y/o operaciones de interdicción en el territorio nacional. Para tal fin, se deberá prever los siguientes sitios estimados y relacionados a continuación:

ITEM	CIUDAD	DEPARTAMENTO
1	LETICIA	AMAZONAS
2	APARTADÓ	
3	CAREPA	
4	MEDELLÍN	ANTIOQUIA
5	EL BAGRE	
6	NECHÍ	
7	NECOCLÍ	
8	PUERTO BERRIO	
9	SONSÓN	
10	SANTA FE DE ANTIOQUIA	
11	CAUCASIA	
12	DORADAL	
13	TURBO	
14	RIONEGRO	ARAUCA
15	ARAUCA	
16	FORTUL	
17	TAME	ATLÁNTICO
18	SARAVENA	
19	BARRANQUILLA	BOLÍVAR
20	CARTAGENA	
21	EL CARMEN DE BOLÍVAR	BOYACÁ
22	CHIQUEQUIRÁ	
23	PAIPA	
24	TUNJA	CALDAS
25	PUERTO BOYACÁ	
26	LA DORADA	
27	MANIZALES	CAQUETÁ
28	NORCASIA	
29	LARANDIA	
30	TRES ESQUINAS	CASANARE
31	FLORENCIA	
32	YOPAL	CAUCA
33	GUAPI	
34	POPAYÁN	CESAR
35	AGUACHICA	
36	VALLEDUPAR	CÓRDOBA
37	MONTERIA	
38	BOGOTÁ	CUNDINAMARCA
39	FACATATIVA	
40	GIRARDOT	
41	YACOPÍ	
42	PUERTO SALGAR	
43	CONDOTO	CHOCÓ
44	QUIBDO	
45	PUERTO INÍRIDA	GUAINÍA
46	PUERTO BOLÍVAR	
47	RIOHACHA	GUAJIRA
48	URIBÍA	
49	CALAMAR	GUAVIARE
50	SAN JOSÉ	
51	MIRAFLORES	
52	NEIVA	HUILA
53	EL BANCO	
54	SANTA MARTA	MAGDALENA
55	GRANADA	
56	MAPIRIPÁN	META
57	VILLAVICENCIO	
58	VISTA HERMOSA	
59	PUERTO LÓPEZ	
60	CHACHAGUÍ	NARIÑO
61	IPIALES	
62	PASTO	
63	TUMACO	



NOTA 1: Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Dirección de Antinarcóticos, por la inconsistencia, como la falta de información o mal diligenciado, la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos, 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.

NOTA 2: Si los documentos recibidos son devueltos por la Dirección de Antinarcóticos por inconsistencias como la falta de información mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el mes de diciembre de 2026 la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos 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.

NOTA 3: El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los elementos de consumo 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 y el numeral 10 del Artículo 4° de la Ley 80 de 1993.

NOTA 4: El supervisor del contrato verificará que el contratista publique la factura electrónica, factura y/o documento equivalente del contrato en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, la publicación electrónica deberá hacerse en la fecha de su expedición, o a más tardar dentro de los tres (3) días siguientes (Art. 2.2.1.1.7.1. Decreto 1082/2015).

1.12 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que se suscriba será hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar presupuesto, lo que primero ocurra, contado a partir de la aprobación de la garantía única por parte de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, previo perfeccionamiento del contrato y agotamiento de los demás requisitos legales de ejecución contractual.

NOTA: de ser necesario prorrogar la ejecución del contrato, esta se debe solicitar con quince (15) días calendarios de anticipación como mínimo al vencimiento del plazo de ejecución.

1.13 LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega de los diferentes tipos de remesas será en las Coordinaciones Regionales Transitorias (CRT) a nivel nacional, y/o en las locaciones del territorio nacional que indique el supervisor del contrato.

Dichas entregas se realizarán previa verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas por parte del supervisor del contrato y/o de los funcionarios de apoyo a la supervisión en las respectivas CRT a nivel nacional.

La determinación de los sitios de entrega dependerá de las necesidades del servicio durante el desarrollo de labores de intervención de cultivos ilícitos y/o operaciones de interdicción en el territorio nacional. Para tal fin, se deberá prever los siguientes sitios estimados y relacionados a continuación:

ITEM	CIUDAD	DEPARTAMENTO
1	LETICIA	AMAZONAS
2	APARTADO	
3	CAREPA	ANTIOQUIA
4	MEDELLIN	
5	EL BAGRE	
6	NECHI	
7	NECOCLI	
8	PUERTO BERRIO	
9	SONSÓN	

Página 20 de 160	ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0041		
Fecha: 09/10/2017		
Versión: 2		

10	SANTA FE DE ANTIOQUIA	
11	CAUCASIA	
12	DORADAL	
13	TURBO	
14	RIONEGRO	
15	ARAUCA	
16	FORTUL	
17	TAME	ARAUCA
18	SARAVENA	
19	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO
20	CARTAGENA	
21	EL CARMEN DE BOLÍVAR	BOLÍVAR
22	CHIQUEQUIRA	
23	PAIPA	
24	TUNJA	BOYACÁ
25	PUERTO BOYACÁ	
26	LA DORADA	
27	MANIZALES	CALDAS
28	NORCASIA	
29	LARANDIA	
30	TRES ESQUINAS	CAQUETÁ
31	FLORENCIA	
32	YOPAL	CASANARE
33	GUAPI	
34	POPAYÁN	CAUCA
35	AGUACHICA	
36	VALLEDUPAR	CESAR
37	MONTERÍA	
38	BOGOTÁ	CÓRDOBA
39	FACATATIVA	
40	GIRARDOT	
41	YACOPÍ	CUNDINAMARCA
42	PUERTO SALGAR	
43	CONDOTO	
44	QUIBDO	CHOCÓ
45	PUERTO INIRIDA	GUAINÍA
46	PUERTO BOLÍVAR	
47	RIOHACHA	GUAJIRA
48	URIBIA	
49	CALAMAR	
50	SAN JOSÉ	GUAVIARE
51	MIRAFLORES	
52	NEIVA	HUILA
53	EL BANCO	
54	SANTA MARTA	MAGDALENA
55	GRANADA	
56	MAPIRIPAN	
57	VILLAVICENCIO	META
58	VISTA HERMOSA	
59	PUERTO LÓPEZ	
60	CHACHAGÜI	
61	IPIALES	
62	PASTO	NARIÑO
63	TUMACO	
64	CÚCUTA	
65	OCAÑA	NORTE DE SANTANDER
66	TIBÚ	
67	PUERTO ASÍS	
68	VILLAGARZÓN	PUTUMAYO
69	MOCOA	
70	ARMENIA	QUINDÍO
71	PEREIRA	RISARALDA
72	SAN ANDRÉS	SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA
73	BARRANCABERMEJA	
74	BUCARAMANGA	
75	VÉLEZ	SANTANDER
76	CIMITARRA	
77	PUERTO WILCHES	
78	COROZAL	
79	SINCELEJO	SUCRE
80	SAN LUIS	
81	ESPINAL	
82	IBAGÜÉ	TOLIMA
83	MELGAR	

del

Página 33 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

64	CÚCUTA	NORTE DE SANTANDER
65	OCAÑA	
66	TIBÚ	
67	PUERTO ASÍS	PUTUMAYO
68	VILLAGARZÓN	
69	MOCOÁ	
70	ARMENIA	QUINDÍO
71	PEREIRA	RISARALDA
72	SAN ANDRÉS	SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA
73	BARRANCABERMEJA	
74	BUCARAMANGA	
75	VÉLEZ	SANTANDER
76	CIMITARRA	
77	PUERTO WILCHES	
78	COROZAL	SUCRE
79	SINCELEJO	
80	SAN LUIS	
81	ESPINAL	TOLIMA
82	IBAGÜE	
83	MELGAR	
84	MARIQUITA	VALLE
85	BUENAVENTURA	
86	CALI	
87	CARTAGO	VAUPÉS
88	DOVIO	
89	JUANCHAQO	
90	PALMIRA	VICHADA
91	TULUA	
92	MITÚ	
93	CARIMAGUA	VICHADA
94	CUMARIBO	
95	PUERTO CARREÑO	

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

El contrato a celebrar se ejecutará en tracto sucesivo, previa coordinación entre el contratista y el supervisor del contrato.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que se suscriba será hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar presupuesto, lo que primero ocurra, contado a partir de la aprobación de la garantía única por parte de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional, previo perfeccionamiento del contrato y agotamiento de los demás requisitos legales de ejecución contractual.

NOTA: de ser necesario prorrogar la ejecución del contrato, esta se debe solicitar con quince (15) días calendarios de anticipación como mínimo al vencimiento del plazo de ejecución.

5.4. FORMA DE PAGO

La Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional pagará al contratista el valor del contrato, de manera parcial, según el valor de cada factura radicada y aceptada, acorde con las remesas suministras, previo recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato y acompañado de los demás documentos requeridos.

El pago se realizará en moneda legal colombiana con plena verificación del supervisor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes previos a la presentación de la factura de acuerdo a lo establecido en la Directiva Presidencial 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado" y Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020 "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de

Página 34 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

facturación", acompañada de la certificación de aportes parafiscales vigente (en los casos que aplique), el recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, copia de entrada al almacén del bien y/o servicio objeto del contrato (si aplica); previo el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar, el cumplimiento del contrato de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, y el cumplimiento de los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya a lugar.

Se tendrá en cuenta la Circular Externa 042 del 26 de diciembre de 2023 - SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA – SIIF NACIÓN del MINISTERIO DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, donde se expide la reglamentación para el Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito.

Aquellos proveedores o contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los elementos de consumo y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

Así las cosas, las entidades ejecutoras del PGN, al realizar el registro de la obligación o del egreso de una caja menor, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado "Aprobada" (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago.

Para este proceso se han identificado los siguientes actores y esquemas para el de trámite al interior de las entidades ejecutoras PGN:

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 lugar.

NOTA 1: Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo estipulado o que recibidos sean devueltos por la Dirección de Antinarcóticos, por la inconsistencia, como la falta de información o mal diligenciado, la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos, 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.

NOTA 2: Si los documentos recibidos son devueltos por la Dirección de Antinarcóticos por inconsistencias como la falta de información mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el mes de diciembre de 2026 la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos 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.

NOTA 3: El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los elementos de consumo 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 y el numeral 10 del Artículo 4° de la Ley 80 de 1993.

Página 35 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

NOTA 4: El supervisor del contrato verificará que el contratista publique la factura electrónica, factura y/o documento equivalente del contrato en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, la publicación electrónica deberá hacerse en la fecha de su expedición, o a más tardar dentro de los tres (3) días siguientes (Art. 2.2.1.1.1.7.1. Decreto 1082/2015).

5.5. SUPERVISOR

De conformidad con las disposiciones establecidas en la Resolución Nro. 00090 del 15 de enero de 2018 y en los Artículos 82, 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, La Dirección de Antinarcóticos designará como **SUPERVISOR** del contrato al **JEFE GRUPO GESTIÓN PARA LA INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS – ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE LA POLICÍA NACIONAL**, quien, desde el nivel central, será responsable de verificar la ejecución idónea del contrato y el cumplimiento del objeto contractual, en el marco de las funciones asignadas para dicho efecto.

Asimismo, se designa como **APOYO A LA SUPERVISIÓN** del presente contrato a los funcionarios que desempeñen los cargos de **COMANDANTE OPERACIONES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS** o el **COMANDANTE DE COMPAÑÍA ANTINARCÓTICOS DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS**, quienes se encuentren ejerciendo funciones como comandante en las Coordinaciones Regionales Transitorias – CRT. Estos funcionarios deberán garantizar la correcta ejecución del contrato, de igual forma deberán remitir al supervisor, en cada recepción de suministro de víveres, la siguiente documentación:

- Certificación de la remesa solicitada y acta de recepción del suministro de víveres con su respectivo álbum fotográfico.
- Lista de chequeo que relacione la cantidad de remesas recibidas.
- Recibos a satisfacción debidamente diligenciados.
- Copia de las actas de entrega de la remesa correspondientes.

Los funcionarios designados deberán dar estricto cumplimiento al instructivo vigente sobre los **"PARÁMETROS PARA LA SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SUMINISTRO DE VÍVERES (REMESAS) Y ELEMENTOS ASIGNADOS A LAS OPERACIONES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS"**, garantizando así la transparencia, trazabilidad y adecuada gestión de los recursos asignados al contrato.

Nota: conforme a lo dispuesto en la Resolución Nro. 00090 del 15 de enero de 2018, el **supervisor del contrato** deberá elaborar y publicar desde su usuario un **informe mensual de supervisión** en la plataforma **SECOP II**, dando cumplimiento a las obligaciones de seguimiento, control y rendición de cuentas establecidas en la normativa vigente.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista se encuentran descritas en el **ANEXO DE OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA** del presente estudio previo.

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional, se encuentran descritas **EN EL ANEXO DE OBLIGACIONES DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE LA POLICÍA NACIONAL** del presente estudio previo.

Página 36 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso de selección será en forma TOTAL, esto es teniendo en cuenta los aspectos técnicos, jurídicos y económicos, según establecido en el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

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

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Nacional de Contratación Pública-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 puedan realizar y características de su monitoreo.

Como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados no se presentaron inconvenientes, 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, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS" del presente estudio previo.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El análisis fue realizado con base en la información publicada en la página oficial del Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP, administrado por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, disponible en el portal SECOP www.colombiacompra.gov.co. Para tal efecto, se efectuó la revisión de los procesos contractuales registrados durante las últimas dos vigencias (2023 y 2024), tomando como referencia las adquisiciones realizadas por la Dirección de Antinarcóticos, en las cuales se evidenció la compra de este suministro con las características similares a los contemplados en el presente estudio.

A partir de dicha consulta se recopiló y analizó la información relacionada con valores contratados, condiciones de suministro y características de los elementos adquiridos, con el propósito de contar con un referente objetivo del comportamiento del mercado, que permita soportar técnicamente la estimación del presupuesto oficial y garantizar que la proyección de costos, como resultado de este ejercicio de verificación y comparación de información, se obtuvo la siguiente información:

DESCRIPCIÓN	VIGENCIA	
	2023	2024
MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA	CONTRATACIÓN DIRECTA	LICITACIÓN PÚBLICA
NÚMERO Y OBJETO DEL CONTRATO	02-5-10043-23 - CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE ERRADICACIÓN Y/O INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL	02-8-10057-24 - SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL
CANTIDAD DEL BIEN, OBRA O SERVICIO	464 REMESAS - TIPO (PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS)	420 REMESAS - TIPO (PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS) 10 REMESAS - TIPO (PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS) *El contrato 02-8-10057-24 se encuentra en ejecución, datos corresponden a fecha corte 01/06/2024.
AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDAS PARA SU EJECUCIÓN	N/A	N/A

Handwritten mark.

Página 37 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		
ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS		

VALOR DEL CONTRATO	\$13.088.676.812,80	\$14.760.455.879,23
FORMA DE PAGO- CONDICIONES DE PAGO ESTABLECIDAS	La Dirección de Antinarcóticos pagará al contratista el 100% de cada factura por los bienes entregados de conformidad con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato y acompañado de los demás documentos requeridos. El pago se realizará en moneda legal colombiana con plena verificación del supervisor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes previos a la presentación de la factura de acuerdo a lo establecido en la Directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado" y Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020 "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación", acompañada de la certificación de aportes parafiscales vigente (en los casos que aplique), el recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, previo el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar, ajeno a esto al cumplimiento del contrato de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, previo el cumplimiento del objeto contractual y cumplidos los demás trámites Administrativos y Fiscales vigentes a que haya lugar. Acorde con el derecho a turno estipulado en Art. 19 ley 1150 de 2007. Se tendrá en cuenta la Circular Externa 016 SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA SIIF NACIÓN del 09 de marzo de 2021, donde se expide la reglamentación para el Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito. La Administración del SIIF Nación implementó el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020. Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web. Así las cosas, las entidades ejecutoras del PGN, al realizar el registro de la obligación o del egreso de una caja menor, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado "Aprobada" (s) por el supervisor y/o fácilmente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago. Para este proceso se han identificado los siguientes actores y esquemas para el de trámite al interior de las entidades ejecutoras PGN." 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 lugar. Nota: El contratista deberá cargar a la plataforma SECOP II las cuentas de cobro y/o factura, el supervisor del contrato será el responsable de verificar el cargue de las mismas. Nota 1: El supervisor del contrato verificará que el contratista publique la factura electrónica, factura y/o documento equivalente del contrato en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, la publicación electrónica deberá hacerse en la fecha de su expedición, o a más tardar dentro de los tres (3) días siguientes (Art. 19 D.1510/13). PARAGRAFO PRIMERO: Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo establecido o si recibidos son devueltos por inconsistencias tales como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Nacional - Dirección de Antinarcóticos, se obliga a cancelar la factura al mes siguiente, siempre y cuando se hubieren subsanado las	La Dirección de Antinarcóticos pagará al contratista la totalidad de lo facturado por el contratista en 100% por la recepción de las remesas entregadas en lugares indicados por supervisor, para lo cual el contratista deberá entregar para la facturación el recibido a satisfacción firmado por el supervisor y demás documentos exigidos por la Dirección de Antinarcóticos. El pago se realizará en moneda legal colombiana con plena verificación del supervisor del contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes previos a la presentación de la factura de acuerdo a lo establecido en la Directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado" y Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020 "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación", acompañada de la certificación de aportes parafiscales vigente (en los casos que aplique), el recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, previo el cumplimiento de los trámites administrativos y fiscales vigentes a que haya lugar, ajeno a esto al cumplimiento del contrato de acuerdo con la disponibilidad presupuestal y plan anual de caja, 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. Se tendrá en cuenta la Circular Externa 016 SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA SIIF NACIÓN del 09 de marzo de 2021, donde se expide la reglamentación para el Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito. La Administración del SIIF Nación implementó el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020. Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web. Así las cosas, las entidades ejecutoras del PGN, al realizar el registro de la obligación o del egreso de una caja menor, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado "Aprobada" (s) por el supervisor y/o fácilmente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago. Para este proceso se han identificado los siguientes actores y esquemas para el de trámite al interior de las entidades ejecutoras PN." 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 lugar.

Página 38 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

	observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. PARÁGRAFO SEGUNDO: Si los documentos recibidos son devueltos por la Dirección de Antinarcóticos, por inconsistencias, como la falta de información, mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el mes de diciembre de 2023, la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos 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 2024, 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. PARÁGRAFO TERCERO: El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los bienes entregados (en los casos que aplique), 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. Nota: El supervisor del contrato verificará que el contratista publique la factura electrónica, factura y/o documento equivalente del contrato en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, la publicación electrónica deberá hacerse en la fecha de su expedición, o a más tardar dentro de los tres (3) días siguientes (Art. 2.2.1.1.7.1. D. 1082/2015).	Nota 1: El contratista deberá cargar a la plataforma SECOP II las cuentas de cobro y/o factura, el supervisor del contrato será el responsable de verificar el cargue de las mismas. Nota 2: El supervisor del contrato verificará que el contratista publique la factura electrónica, factura y/o documento equivalente del contrato en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, la publicación electrónica deberá hacerse en la fecha de su expedición, o a más tardar dentro de los tres (3) días siguientes (Art. 19 D.1510/13). PARÁGRAFO PRIMERO: Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo establecido o si recibidos son devueltos por inconsistencias tales como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Nacional - Dirección de Antinarcóticos, se obliga a cancelar la factura al mes siguiente, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. PARÁGRAFO SEGUNDO: Si los documentos recibidos son devueltos por la Dirección de Antinarcóticos, por inconsistencias, como la falta de información, mal diligenciado o son entregadas con posterioridad para el pago en el mes de diciembre de 2024, la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos 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 2025, 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. PARÁGRAFO TERCERO: El valor total de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminado los valores en forma individual de los bienes entregados (en los casos que aplique), 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.																																																																																																																																																												
PRESUPUESTO CON CARGO AL CUAL SE HAN SIDO EJECUTADOS	10	10																																																																																																																																																												
OFERENTES QUE HAN PARTICIPADO EN EL PROCESO	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	UT SUMINISTROS PONAL 24 CONSORCIO REMESA I-A 2024 INTEGRALSERVICIOS S.A.S.																																																																																																																																																												
COMPORTAMIENTO DE LOS CONTRATISTAS E IMPOSICIÓN DE SANCIONES	BUENO, SIN SANCIONES	BUENO, SIN SANCIONES																																																																																																																																																												
LUGARES DE ENTREGA ACORDADOS	<table> <tr><th>ITEM</th><th>CIUDAD Y/O MUNICIPIO</th><th>DEPARTAMENTO</th></tr> <tr><td>1</td><td>LETICIA</td><td>AMAZONAS</td></tr> <tr><td>2</td><td>APARTADO</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>CAREPA</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>MEDELLIN</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>EL BAGRE</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>NECHI</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>NECOCLI</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>PUERTO BERRIO</td><td>ANTIOQUIA</td></tr> <tr><td>9</td><td>SONSON</td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td>SANTA FE DE ANTIOQUIA</td><td></td></tr> <tr><td>11</td><td>CAUCASIA</td><td></td></tr> <tr><td>12</td><td>DORADAL</td><td></td></tr> <tr><td>13</td><td>TURBO</td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td>RIONEGRO</td><td></td></tr> <tr><td>15</td><td>ARAUCA</td><td></td></tr> <tr><td>16</td><td>FORTUL</td><td>ARAUCA</td></tr> <tr><td>17</td><td>TAME</td><td></td></tr> <tr><td>18</td><td>SARAVENA</td><td></td></tr> <tr><td>19</td><td>BARRANQUILLA</td><td>ATLÁNTICO</td></tr> <tr><td>20</td><td>CARTAGENA</td><td></td></tr> <tr><td>21</td><td>EL CARMEN DE BOLIVAR</td><td>BOLÍVAR</td></tr> <tr><td>22</td><td>CHIQUINQUIRÁ</td><td></td></tr> <tr><td>23</td><td>PAIPA</td><td>BOYACÁ</td></tr> <tr><td>24</td><td>TUNJA</td><td></td></tr> <tr><td>25</td><td>PUERTO BOYACA</td><td></td></tr> </table>	ITEM	CIUDAD Y/O MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	1	LETICIA	AMAZONAS	2	APARTADO		3	CAREPA		4	MEDELLIN		5	EL BAGRE		6	NECHI		7	NECOCLI		8	PUERTO BERRIO	ANTIOQUIA	9	SONSON		10	SANTA FE DE ANTIOQUIA		11	CAUCASIA		12	DORADAL		13	TURBO		14	RIONEGRO		15	ARAUCA		16	FORTUL	ARAUCA	17	TAME		18	SARAVENA		19	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO	20	CARTAGENA		21	EL CARMEN DE BOLIVAR	BOLÍVAR	22	CHIQUINQUIRÁ		23	PAIPA	BOYACÁ	24	TUNJA		25	PUERTO BOYACA		<table> <tr><th>ITEM</th><th>CIUDAD</th><th>DEPARTAMENTO</th></tr> <tr><td>1</td><td>LETICIA</td><td>AMAZONAS</td></tr> <tr><td>2</td><td>APARTADO</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>CAREPA</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>MEDELLIN</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>EL BAGRE</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>NECHI</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>NECOCLI</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>PUERTO BERRIO</td><td>ANTIOQUIA</td></tr> <tr><td>9</td><td>SONSON</td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td>SANTA FE DE ANTIOQUIA</td><td></td></tr> <tr><td>11</td><td>CAUCASIA</td><td></td></tr> <tr><td>12</td><td>DORADAL</td><td></td></tr> <tr><td>13</td><td>TURBO</td><td></td></tr> <tr><td>14</td><td>RIONEGRO</td><td></td></tr> <tr><td>15</td><td>ARAUCA</td><td></td></tr> <tr><td>16</td><td>FORTUL</td><td>ARAUCA</td></tr> <tr><td>17</td><td>TAME</td><td></td></tr> <tr><td>18</td><td>SARAVENA</td><td></td></tr> <tr><td>19</td><td>BARRANQUILLA</td><td>ATLÁNTICO</td></tr> <tr><td>20</td><td>CARTAGENA</td><td></td></tr> <tr><td>21</td><td>EL CARMEN DE BOLIVAR</td><td>BOLÍVAR</td></tr> <tr><td>22</td><td>CHIQUINQUIRÁ</td><td></td></tr> <tr><td>23</td><td>PAIPA</td><td>BOYACÁ</td></tr> <tr><td>24</td><td>TUNJA</td><td></td></tr> <tr><td>25</td><td>PUERTO BOYACA</td><td></td></tr> </table>	ITEM	CIUDAD	DEPARTAMENTO	1	LETICIA	AMAZONAS	2	APARTADO		3	CAREPA		4	MEDELLIN		5	EL BAGRE		6	NECHI		7	NECOCLI		8	PUERTO BERRIO	ANTIOQUIA	9	SONSON		10	SANTA FE DE ANTIOQUIA		11	CAUCASIA		12	DORADAL		13	TURBO		14	RIONEGRO		15	ARAUCA		16	FORTUL	ARAUCA	17	TAME		18	SARAVENA		19	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO	20	CARTAGENA		21	EL CARMEN DE BOLIVAR	BOLÍVAR	22	CHIQUINQUIRÁ		23	PAIPA	BOYACÁ	24	TUNJA		25	PUERTO BOYACA	
ITEM	CIUDAD Y/O MUNICIPIO	DEPARTAMENTO																																																																																																																																																												
1	LETICIA	AMAZONAS																																																																																																																																																												
2	APARTADO																																																																																																																																																													
3	CAREPA																																																																																																																																																													
4	MEDELLIN																																																																																																																																																													
5	EL BAGRE																																																																																																																																																													
6	NECHI																																																																																																																																																													
7	NECOCLI																																																																																																																																																													
8	PUERTO BERRIO	ANTIOQUIA																																																																																																																																																												
9	SONSON																																																																																																																																																													
10	SANTA FE DE ANTIOQUIA																																																																																																																																																													
11	CAUCASIA																																																																																																																																																													
12	DORADAL																																																																																																																																																													
13	TURBO																																																																																																																																																													
14	RIONEGRO																																																																																																																																																													
15	ARAUCA																																																																																																																																																													
16	FORTUL	ARAUCA																																																																																																																																																												
17	TAME																																																																																																																																																													
18	SARAVENA																																																																																																																																																													
19	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO																																																																																																																																																												
20	CARTAGENA																																																																																																																																																													
21	EL CARMEN DE BOLIVAR	BOLÍVAR																																																																																																																																																												
22	CHIQUINQUIRÁ																																																																																																																																																													
23	PAIPA	BOYACÁ																																																																																																																																																												
24	TUNJA																																																																																																																																																													
25	PUERTO BOYACA																																																																																																																																																													
ITEM	CIUDAD	DEPARTAMENTO																																																																																																																																																												
1	LETICIA	AMAZONAS																																																																																																																																																												
2	APARTADO																																																																																																																																																													
3	CAREPA																																																																																																																																																													
4	MEDELLIN																																																																																																																																																													
5	EL BAGRE																																																																																																																																																													
6	NECHI																																																																																																																																																													
7	NECOCLI																																																																																																																																																													
8	PUERTO BERRIO	ANTIOQUIA																																																																																																																																																												
9	SONSON																																																																																																																																																													
10	SANTA FE DE ANTIOQUIA																																																																																																																																																													
11	CAUCASIA																																																																																																																																																													
12	DORADAL																																																																																																																																																													
13	TURBO																																																																																																																																																													
14	RIONEGRO																																																																																																																																																													
15	ARAUCA																																																																																																																																																													
16	FORTUL	ARAUCA																																																																																																																																																												
17	TAME																																																																																																																																																													
18	SARAVENA																																																																																																																																																													
19	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO																																																																																																																																																												
20	CARTAGENA																																																																																																																																																													
21	EL CARMEN DE BOLIVAR	BOLÍVAR																																																																																																																																																												
22	CHIQUINQUIRÁ																																																																																																																																																													
23	PAIPA	BOYACÁ																																																																																																																																																												
24	TUNJA																																																																																																																																																													
25	PUERTO BOYACA																																																																																																																																																													

100

Página 39 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

	26	LA DORADA	CALDAS	26	LA DORADA	CALDAS
	27	MANIZALES		27	MANIZALES	
	28	NORCASIA		28	NORCASIA	
	29	LARANDIA	CAQUETÁ	29	LARANDIA	CAQUETÁ
	30	TRES ESQUINAS		30	TRES ESQUINAS	
	31	FLORENCIA		31	FLORENCIA	
	32	YOPAL	CASANARE	32	YOPAL	CASANARE
	33	GUAPI	CAUCA	33	GUAPI	CAUCA
	34	POPAYAN	CESAR	34	POPAYAN	CESAR
	35	AGUACHICA		35	AGUACHICA	
	36	VALLEDUPAR		36	VALLEDUPAR	
	37	MONTERIA	CÓRDOBA	37	MONTERIA	CÓRDOBA
	38	BOGOTA	CUNDINAMARCA	38	BOGOTA	CUNDINAMARCA
	39	FACATATIVA		39	FACATATIVA	
	40	GIRARDOT		40	GIRARDOT	
	41	YACOPI		41	YACOPI	
	42	PUERTO SALGAR		42	PUERTO SALGAR	
	43	CONDOTO	CHOCÓ	43	CONDOTO	CHOCÓ
	44	QUIBDO		44	QUIBDO	
	45	PUERTO INIRIDA		45	PUERTO INIRIDA	
	46	PUERTO BOLIVAR	GUAINIA	46	PUERTO BOLIVAR	GUAINIA
	47	RIOHACHA		47	RIOHACHA	
	48	URIBIA		48	URIBIA	
	49	CALAMAR	GUAVIARE	49	CALAMAR	GUAVIARE
	50	SAN JOSE		50	SAN JOSE	
	51	MIRAFLORES		51	MIRAFLORES	
	52	NEIVA	HUILA	52	NEIVA	HUILA
	53	EL BANCO	MAGDALENA	53	EL BANCO	MAGDALENA
	54	SANTA MARTA		54	SANTA MARTA	
	55	GRANADA		55	GRANADA	
	56	MAPIRIPAN	META	56	MAPIRIPAN	META
	57	VILLAVICENCIO		57	VILLAVICENCIO	
	58	VISTA HERMOSA		58	VISTA HERMOSA	
	59	PUERTO LOPEZ		59	PUERTO LOPEZ	
	60	CHACHAGUI		60	CHACHAGUI	
	61	IPIALES	NARIÑO	61	IPIALES	NARIÑO
	62	PASTO		62	PASTO	
	63	TUMACO		63	TUMACO	
	64	CUCUTA	NORTE DE SANTANDER	64	CUCUTA	NORTE DE SANTANDER
	65	OCANA		65	OCANA	
	66	TIBU		66	TIBU	
	67	PUERTO ASIS	PUTUMAYO	67	PUERTO ASIS	PUTUMAYO
	68	VILLAGARZON		68	VILLAGARZON	
	69	MOCOÁ		69	MOCOÁ	
	70	ARMENIA	QUINDIO	70	ARMENIA	QUINDIO
	71	PEREIRA	RISARALDA	71	PEREIRA	RISARALDA
	72	SAN ANDRÉS	SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA	72	SAN ANDRÉS	SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA
	73	BARRANCABERMEJA	SANTANDER	73	BARRANCABERMEJA	SANTANDER
	74	BUCARAMANGA		74	BUCARAMANGA	
	75	VELEZ		75	VELEZ	
	76	CIMITARRA	SUCRE	76	CIMITARRA	SUCRE
	77	COROZAL		77	COROZAL	
	78	SINCELEJO		78	SINCELEJO	
	79	SAN LUIS	TOLIMA	79	SAN LUIS	TOLIMA
	80	ESPINAL		80	ESPINAL	
	81	IBAGUE		81	IBAGUE	
	82	MELGAR	VALLE	82	MELGAR	VALLE
	83	MARIQUITA		83	MARIQUITA	
	84	BUENAVENTURA		84	BUENAVENTURA	
	85	CALI	VAUPÉS	85	CALI	VAUPÉS
	86	CARTAGO		86	CARTAGO	
	87	DOVIO		87	DOVIO	
	88	JUANCHACO		88	JUANCHACO	
	89	PALMIRA		89	PALMIRA	
	90	TULUA	VICHADA	90	TULUA	VICHADA
	91	MITU		91	MITU	
	92	CARIMAGUA		92	CARIMAGUA	
	93	CUMARIBO		93	CUMARIBO	
	94	PUERTO CARREÑO		94	PUERTO CARREÑO	
GARANTÍAS EXIGIDAS Y SINIESTROS	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES			CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CALIDAD DEL SERVICIO RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO		
VIGENCIA DEL CONTRATO (PLAZO DE EJECUCIÓN)	21/10/2024			15/07/2026		
NÚMERO DE PROCESO	PN DIRAN CD 049 INTERADMINISTRATIVO 2023			PN DIRAN LI 055 2024		

Página 40 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

La estrategia de la lucha contra el narcotráfico liderada por el Ministerio de Defensa facultó a la Policía Nacional para fortalecer la ejecución de operaciones de interdicción y/o intervención de cultivos ilícitos en los departamentos de Antioquia, Caquetá, Guaviare, Putumayo, Santander, Bolívar, Boyacá y César. **La Entidad Estatal debe garantizar la seguridad alimentaria, al igual que brindar las condiciones de bienestar y calidad de vida suficiente a cada uno de sus integrantes que hace parte integral de los dispositivos dispuestos para adelantar las metas del mando institucional y el Gobierno Nacional.**

Por lo tanto, con el ánimo de brindar soporte logístico a esta actividad se requiere suministrar víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de intervención de cultivos ilícitos y operaciones de interdicción, garantizando su continuidad en los departamentos con mayor concentración de cultivos ilícitos.

Sin embargo, es importante precisar, que pese a las instalaciones con las que cuenta esta Entidad Estatal, es imposible cubrir la demanda de víveres y elementos de aseo a razón de la misma naturaleza de las actividades que adelanta la Dirección de Antinarcóticos, siendo de suma importancia que se garantice la prestación del servicio con una flexibilidad operacional para reaccionar oportunamente ante las situaciones del contexto nacional. En cuanto a la alimentación del personal y las adecuadas condiciones para la prestación de sus funciones dentro de Policía Nacional, donde resulta relevante un adecuado suministro de alimentos en excelentes condiciones para el consumo humano; por tal motivo, se requiere garantizar a través del suministro de alimentos que los mismos sean suficientes, inocuos y nutritivos para que nuestro personal pueda conseguir la energía y nutrientes necesarios para cumplir con el servicio, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 *"Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*.

Por lo cual, la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos debe garantizar la seguridad alimentaria del personal que realiza las operaciones de intervención de cultivos ilícitos conformados por las Compañías de Intervención de cultivos ilícitos - CANCI, Escuadrones Móviles de Carabineros de la Dirección de Carabineros y Protección Ambiental – DICAR, las Unidades de Diálogo y Mantenimiento del Orden – UNDMO, Compañías Junglas Nacional y Compañías Regionales Antinarcóticos, que se encuentran en el área de operaciones; a través del suministro de víveres y elementos de aseo que permitan brindar las condiciones de bienestar y calidad de vida a cada funcionario que hace parte integral de los dispositivos dispuestos para adelantar las metas del mando institucional y el Gobierno Nacional.

En cuanto a la alimentación del personal y las adecuadas condiciones para la prestación de sus funciones dentro de Policía Nacional, donde resulta relevante un adecuado suministro de alimentos en excelentes condiciones para el consumo humano; por tal motivo, se requiere garantizar a través del suministro de alimentos que los mismos sean suficientes, inocuos y nutritivos para que nuestro personal pueda conseguir la energía y nutrientes necesarios para cumplir con el servicio, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 *"Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*.

Por consiguiente, se realizó un estudio para determinar los posibles oferentes y proporcionar herramientas que permitan la toma de decisiones, frente a la necesidad de la entidad, así:

Comparativo histórico de la modalidad de selección:

AÑO DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	OBJETO	MODALIDAD
2023	PN DIRAN CD 017 2023	Contrato interadministrativo para el suministro de víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de erradicación de cultivos ilícitos y operaciones de interdicción en la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional.	Contratación Directa – Contrato Interadministrativo
2023	PN DIRAN CD 049	contrato interadministrativo para el suministro de víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de erradicación y/o intervención de cultivos ilícitos y operaciones de interdicción en la Dirección Antinarcóticos – Policía Nacional.	Contratación Directa – Contrato Interadministrativo
2024	PN DIRAN LI 055 2024	suministro de víveres y elementos de aseo para el personal que cumple labores de intervención de cultivos ilícitos y/o operaciones de interdicción en la Dirección de Antinarcóticos – Policía Nacional.	Licitación Pública

100

Página 41 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Se evidencia que durante la vigencia 2023, la Entidad adelantó procesos de contratación bajo la modalidad de Contratación Directa mediante Contrato Interadministrativo, a través de los cuales se concertó la cooperación entre entidades públicas o de economía mixta, específicamente con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, entidades adscritas al Grupo Social y Empresarial de la Defensa (GSED) del Ministerio de Defensa Nacional. Posteriormente, durante el último trimestre de la vigencia 2023, con el apalancamiento de vigencias futuras 2024, se adjudicó nuevamente un proceso bajo la modalidad de Contratación Directa mediante Contrato Interadministrativo.

Finalmente, en el último trimestre de la vigencia 2024, la Entidad adelantó y adjudicó un proceso de Licitación Pública, el cual incluyó una modificación relacionada con la sustitución de fuentes de financiación para la vigencia 2025, garantizando así la sostenibilidad presupuestal del contrato y la continuidad en la prestación del servicio.

Así las cosas, cabe mencionar que, a través de los contratos celebrados en las vigencias anteriores, se ha logrado el suministro de víveres (remesas), así:

Comparativo histórico suministro de víveres y elementos de aseo

AÑO DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	NÚMERO DEL CONTRATO	CANTIDAD REMESA ESTÁNDAR PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS	CANTIDAD REMESA ESPECIAL PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS
2023	PN DIRAN CD 017 2023	02-5-10008-23	265	2
2023	PN DIRAN CD 049 INTERADMINISTRATIVO 2023	02-5-10043-23	464	0
2024	PN DIRAN LI 055 2024	02-8-10057-24 **	420	10

****El contrato 02-8-10057-24 se encuentra en ejecución, datos corresponden a fecha corte 01/06/2026.**

Es importante destacar que cada vigencia se asignan recursos para el suministro de víveres y elementos de aseo para el personal que desarrolla las actividades de intervención de cultivos ilícitos como también para el normal desarrollo de las operaciones de interdicción, con las cuales se busca garantizar su bienestar y el logro de las metas establecidas por el mando institucional y el gobierno nacional.

La Entidad estatal, realiza gestiones administrativas que conlleven a la selección objetiva, el cumplimiento de los fines del estado, la aplicación de los principios de la contratación estatal de acuerdo lo establecido en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

Comparativo histórico de la ejecución presupuestal:

AÑO DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	NÚMERO DEL CONTRATO	VALOR INICIAL CONTRATO	VALOR ADICIONES	VIGENCIAS FUTURAS	SUSTITUCIÓN	VALOR REDUCCIÓN	VALOR TOTAL CONTRATO
2023	PN DIRAN CD 017 2023	02-5-10008-23	\$7.419.940.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00	No Aplica	\$ 1.770.981,93	\$7.418.169.018,07
2023	PN DIRAN CD 049 INTERADMINISTRATIVO 2023	02-5-10043-23	Vigencia 2023 \$ 5.407.278.812,80	\$2.000.000.000,00	\$5.000.000.000,00	No Aplica	No Aplica	\$13.088.676.812,80
			Vigencias 2024 \$ 5.000.000.000,00	\$681.368.000,00				
2024	PN DIRAN LI 055 2024	02-8-10057-24	\$14.466.271.558,83	\$3.780.000.000,00	No aplica	Para 2025 \$11.666.271.558,83 Para 2026 \$1.064.535.325,48	Vigencia 2024 \$723.815.679,60 Vigencia 2025 \$2.762.000.000,00	\$14.760.455.879,23

***El contrato 02-8-10057-24 se encuentra en ejecución, los datos corresponden a fecha de corte 01/06/2026.**

Página 42 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Oferentes y contratistas procesos contractuales anteriores:

VIGENCIA	NUMERO DE PROCESO	OFERENTES PRESENTADOS	CONTRATISTA	EJECUCIÓN
2023	PN DIRAN CD 017 2023	Agencia Logística de las Fuerzas Militares	Agencia Logística de las Fuerzas Militares	Buena
2023	PN DIRAN CD 049 INTERADMINISTRATIVO 2023	Agencia Logística de las Fuerzas Militares	Agencia Logística de las Fuerzas Militares	Buena
2024	PN DIRAN LI 055 2024	UT SUMINISTROS PONAL 24	INTEGRALSERVICIOS S.A.S.	Buena
		CONSORCIO REMESA I-A 2024		
		INTEGRALSERVICIOS SAS		

Durante la vigencia 2023, la Entidad Estatal celebró dos (02) contratos interadministrativos con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares (FFMM), bajo la modalidad de contratación directa, atendiendo las condiciones jurídicas y operativas que habilitaban dicha modalidad y garantizando el cumplimiento oportuno de la necesidad institucional.

Posteriormente, en la vigencia 2024, la Entidad adelantó un proceso de selección bajo la modalidad de Licitación Pública, mediante el cual se permitió la participación plural de oferentes, promoviendo la libre concurrencia y la selección objetiva, con el propósito de garantizar la satisfacción de la necesidad identificada, en observancia de los principios que rigen la función administrativa y la contratación estatal, tales como la transparencia, economía, responsabilidad, igualdad y publicidad, así como los principios constitucionales, el cumplimiento de los fines del Estado y la prevalencia del interés general.

En este contexto, la Dirección de Antinarcóticos ha contribuido de manera activa a la reactivación económica y a la promoción de la participación de personas naturales y jurídicas, incluyendo pequeñas y medianas empresas (Pymes) y medianas empresas (Mipyme), dentro del Sistema de Compras Públicas de Colombia, fomentando escenarios de competencia efectiva y acceso equitativo a los procesos de contratación pública.

Lo anterior se ha desarrollado bajo la premisa de la eficiencia en la gestión contractual, orientando las decisiones de contratación a la obtención de elementos de consumo y servicios en condiciones de calidad, oportunidad y costo-beneficio, asegurando el uso adecuado de los recursos públicos y el cumplimiento de los objetivos misionales de la Entidad.

MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO – MAE

Se realizó el análisis de la demanda mediante la aplicación del Modelo de Abastecimiento Estratégico – MAE, a partir de la información de los procesos de contratación correspondientes a las vigencias 2023, 2024 y 2025, asociados a las siguientes clasificaciones UNSPSC: 50221000, 50111500, 50151500, 50421800, 50467000, 53131600, 50161500, 50406500, 50101700, 50171800, 47131700, 78101800 y 24112800 obteniendo los siguientes resultados:

78

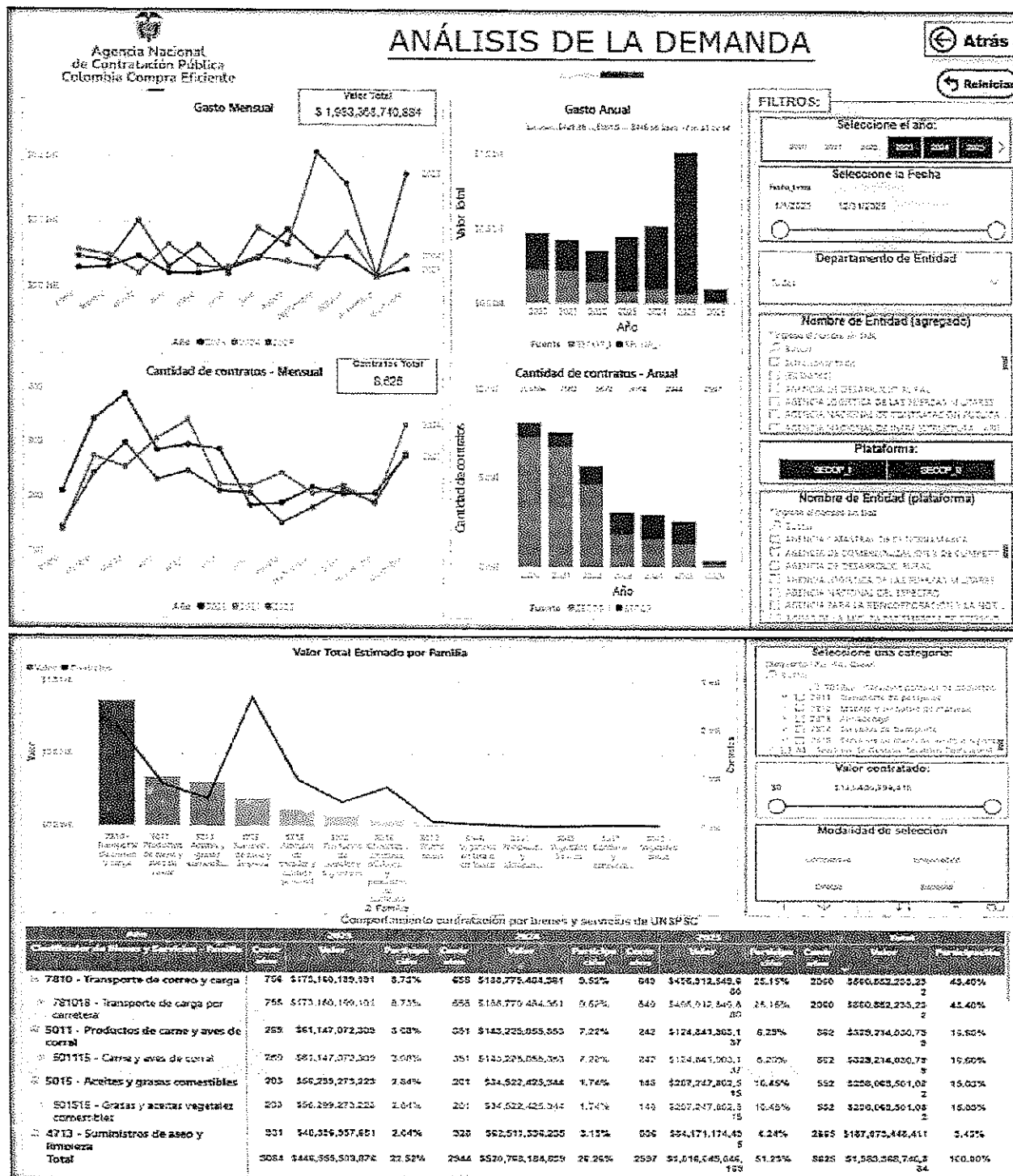
Página 43 de 83
CÓDIGO: 1LF-FR-0071
FECHA: 17/06/2024
VERSIÓN: 10

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL



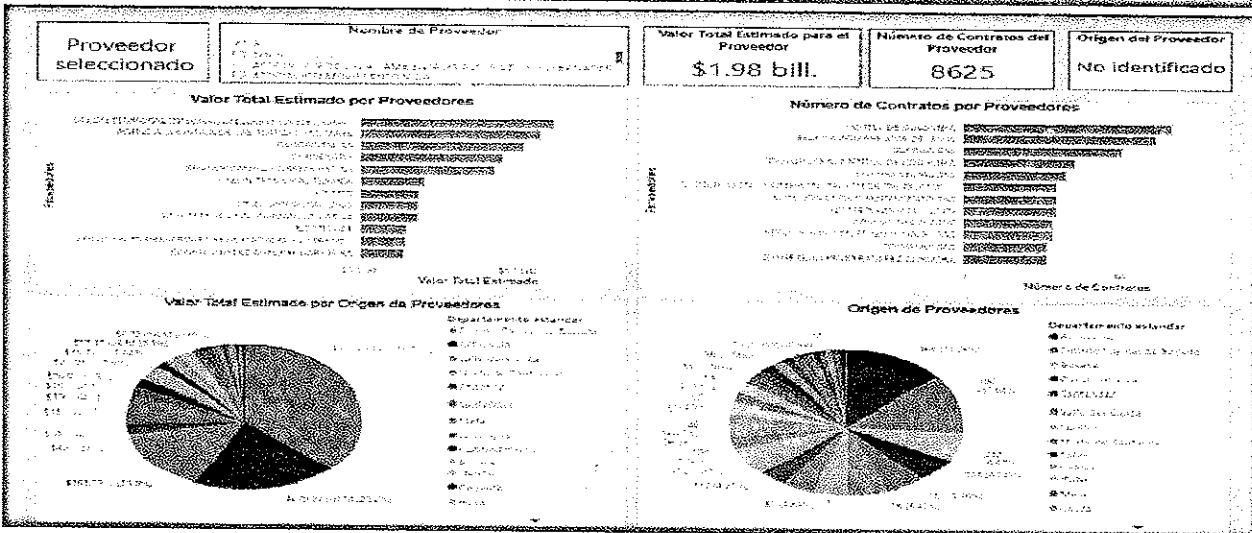
PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



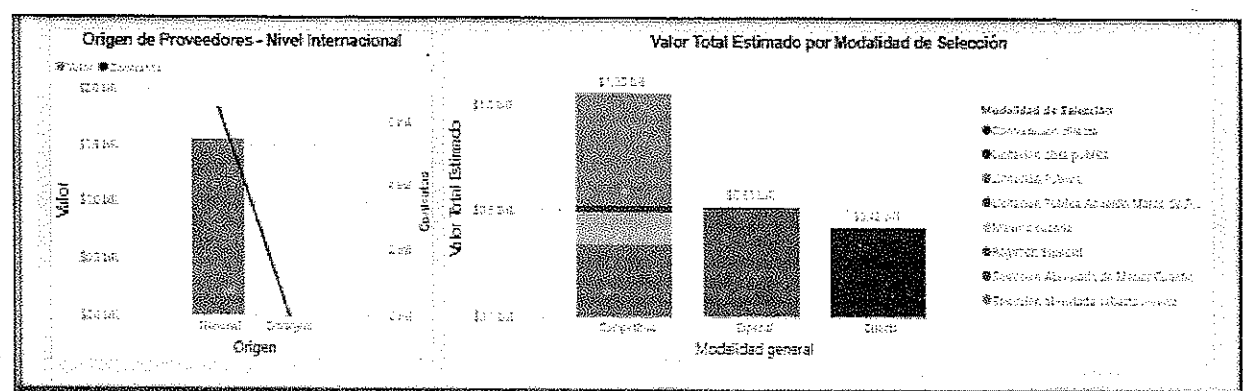
POLICÍA NACIONAL

471317 - Suministros para aseos	931	\$40,398,937,581	3.04%	928	\$82,511,336,235	3.15%	506	\$84,171,171,495	4.24%	2665	\$187,873,443,411	9.43%
5313 - Artículos de tocador y cuidado personal	346	\$50,855,892,836	2.97%	330	\$34,292,556,227	1.73%	281	\$21,021,204,353	1.11%	957	\$115,209,955,416	5.81%
531316 - Baño y cuerpo	346	\$50,855,892,836	2.97%	330	\$34,292,556,227	1.73%	281	\$21,021,204,353	1.11%	957	\$115,209,955,416	5.81%
5022 - Productos de cereales y legumbres	162	\$25,800,935,871	1.28%	154	\$28,671,331,819	1.45%	171	\$20,824,170,156	1.04%	487	\$73,056,407,846	3.69%
502210 - Legumbres	162	\$25,800,935,871	1.28%	154	\$28,671,331,819	1.45%	171	\$20,824,170,156	1.04%	487	\$73,056,407,846	3.69%
5016 - Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	338	\$19,480,598,396	0.98%	229	\$14,134,700,503	0.71%	230	\$18,849,378,872	0.95%	787	\$52,444,637,771	2.64%
501615 - Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	338	\$19,480,598,396	0.98%	229	\$14,134,700,503	0.71%	230	\$18,849,378,872	0.95%	787	\$52,444,637,771	2.64%
5010 - Frutos secos	32	\$2,737,436,236	0.14%	44	\$5,271,428,707	0.27%	26	\$15,327,900,423	0.77%	102	\$23,336,765,366	1.18%
501017 - Frutos secos	32	\$2,737,436,236	0.14%	44	\$5,271,428,707	0.27%	26	\$15,327,900,423	0.77%	102	\$23,336,765,366	1.18%
5046 - Vegetales en lata o en frasco	11	\$1,855,524,512	0.10%	26	\$4,728,788,431	0.24%	13	\$8,573,020,851	0.43%	50	\$15,201,333,734	0.77%
504670 - Kimchi dulces en lata o en frasco	11	\$1,855,524,512	0.10%	26	\$4,728,788,431	0.24%	13	\$8,573,020,851	0.43%	50	\$15,201,333,734	0.77%
2411 - Recipientes y almacenamiento	4	\$134,228,644	0.01%	5	\$531,481,020	0.03%	10	\$11,237,105,776	0.57%	19	\$11,502,813,440	0.60%
241128 - Contenedores de carga	4	\$134,228,644	0.01%	5	\$531,481,020	0.03%	10	\$11,237,105,776	0.57%	19	\$11,502,813,440	0.60%
5040 - Vegetales frescos	4	\$3,217,980,800	0.16%	2	\$107,338,938	0.01%	8	\$3,696,578,341	0.19%	14	\$7,023,897,179	0.35%
504055 - Tomates	4	\$3,217,980,800	0.16%	2	\$107,338,938	0.01%	8	\$3,696,578,341	0.19%	14	\$7,023,897,179	0.35%
5017 - Condimentos y conservantes	15	\$2,284,449,122	0.12%	12	\$3,678,550,979	0.19%	10	\$421,355,570	0.02%	37	\$6,382,395,871	0.32%
501716 - Salsas y condimentos y productos para untar	15	\$2,284,449,122	0.12%	12	\$3,678,550,979	0.19%	10	\$421,355,570	0.02%	37	\$6,382,395,871	0.32%
5042 - Vegetales secos	13	\$3,121,051,055	0.16%	7	\$315,705,822	0.02%	3	\$118,858,000	0.01%	23	\$3,555,614,877	0.18%
504216 - Frijoles Secos	13	\$3,121,051,055	0.16%	7	\$315,705,822	0.02%	3	\$118,858,000	0.01%	23	\$3,555,614,877	0.18%
Total	3684	\$446,565,505,076	22.52%	2946	\$520,769,184,019	25.28%	2597	\$1,016,045,046,159	51.23%	8625	\$1,583,566,740,884	102.00%



100

Página 45 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		



Análisis: En el período comprendido entre el 01 de enero de 2023 y el 30 de diciembre de 2025, se evidencia un gasto total estimado de \$1.983.368.740.884 millones, correspondiente a los segmentos 24, 78, 47, 50 y 53 del clasificador UNSPSC, el cual se encuentra distribuido en un total de 8.625 contratos, lo que refleja una alta dinámica contractual y una demanda sostenida de bienes asociados a dichos segmentos.

Respecto a la modalidad de selección, se identifica que la mayor proporción del valor contratado se ejecutó a través de modalidades generales de selección, dentro de las cuales se destacan la Subasta Inversa, la Mínima Cuantía, Licitación Pública, entre otras, modalidades que promueven la competencia, la eficiencia económica y la selección objetiva, de conformidad con los principios que rigen la contratación estatal.

En relación con el origen de los proveedores, el análisis evidencia que la mayoría de los contratos fueron adjudicados a proveedores de origen nacional, lo cual demuestra la existencia de una oferta local robusta y suficiente para atender la necesidad institucional, y contribuye al fortalecimiento del mercado interno, la reactivación económica y la promoción de la participación de empresas nacionales dentro del Sistema de Compras Públicas de Colombia.

Fuente: <https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiNjkwMzhkMjltNjZC00YzA3LW11MDM0MGEvNzlmYWYxNDYxIiwidCI6IldiMDkwNDZlNTI0NTI0NDk0Y2IyLk50VjVIM2Q4YzFZSlstMjQ0R9>

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

Con el propósito de establecer las posibles personas naturales o jurídicas, que en el mercado puedan ofrecer los elementos de consumo requeridos por la Entidad, se realizó consulta el día 19/01/2026, en el directorio SECOP, con la clasificación UNSPSC establecida en el presente estudio previo, numeral 1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO y cuyo objeto es el **"SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL"**, se evidencia lo siguiente:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	PRODUCTO Y/O SERVICIO	PROVEEDORES		TOTAL
		PAÍS	CAT	
50221000	Legumbres	COLOMBIA	539	539
50111500	Carne y aves de corral	COLOMBIA	682	682
50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles	COLOMBIA	682	682

100

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

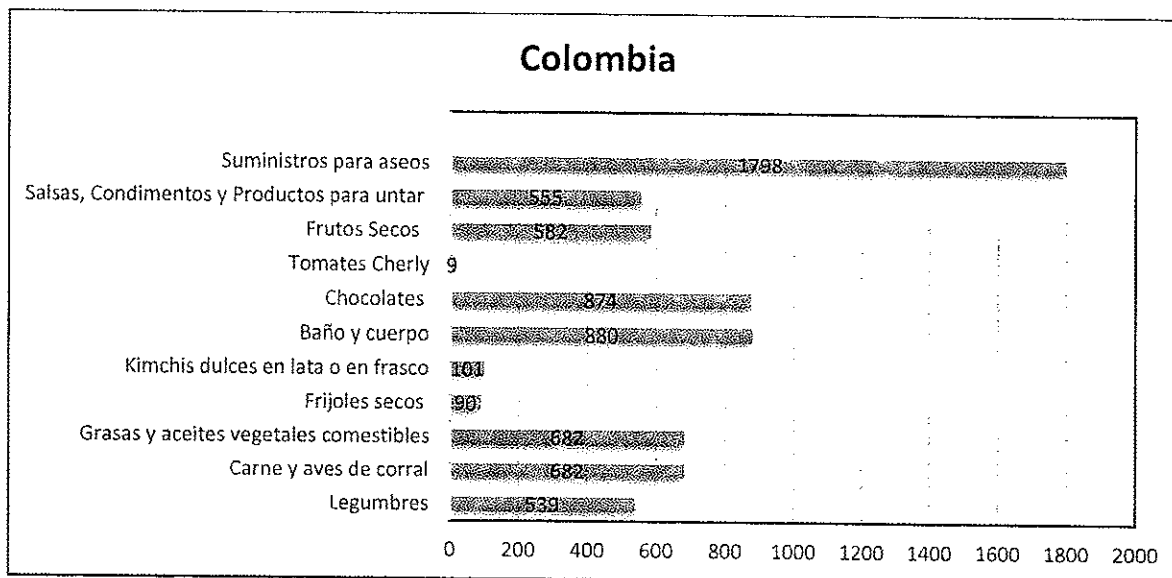
ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

50421800	Frijoles secos	COLOMBIA	90	90
50467000	Kimchis dulces en lata o en frasco	COLOMBIA	101	101
53131600	Baño y cuerpo	COLOMBIA	880	880
50161500	Chocolates	COLOMBIA	874	874
50406519	Tomates Cherly	COLOMBIA	9	9
50101700	Frutos Secos	COLOMBIA	582	582
50171800	Salsas, Condimentos y Productos para untar	COLOMBIA	555	555
47131700	Suministros para aseos	COLOMBIA	1798	1798

Resumen gráfico:



En virtud de la muestra obtenida a partir de la consulta en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – Directorio SECOP, se evidencia que el 100 % de las personas naturales o jurídicas identificadas cuentan con la capacidad para ofrecer los elementos de consumo objeto del presente estudio previo, lo que permite concluir la existencia de una amplia pluralidad de proponentes, que abarca desde grandes empresas hasta pequeñas y medianas empresas (Pymes y MiPymes). En este sentido, el mercado presenta condiciones favorables de competencia y diversidad de oferentes, lo cual no solo garantiza la adecuada satisfacción de la necesidad institucional, sino que además permite a la entidad promover la participación de emprendimientos.

En el marco de la solicitud de información y cotización publicada en SECOP II, se identifica que el proceso cuenta con una base potencial de aproximadamente dos mil sesenta y siete (2.067), registradas dentro del sector económico correspondiente, lo cual evidencia la existencia de un mercado competitivo y con pluralidad de oferentes en capacidad de atender el objeto contractual. Adicionalmente, se observa la participación efectiva de proveedores que presentaron cotización dentro del término establecido, lo que ratifica el interés real del mercado en el presente proceso, como se evidencia a continuación:

Página 47 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Proceso : SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL Q... (H 001 BDO\$ 2250/27)

Solicitud de información a los Proveedores
SC 0024-3 2026 [Ver Detalles] [Pegar]

Unidad de contratación DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS
Ver Etapas

SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS POLICÍA NACIONAL

Fecha de inicio: 17/06/2024 Hora: 08:00
Fecha de presentación de ofertas: 16/06/2024 10:00 AM Fecha de publicación: 16/06/2024 11:42 AM

LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación en concurso	Plazo para recepción de ofertas	Presentación de ofertas
16/06/2024	17/06/2024	17/06/2024

LISTA DE OFERTAS

Referencia de oferta	Entidad	Presentada	Oferta
CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS	CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS	15/06/2024 7:59 PM	00
SC 0024-3 2026 - GIES3 - CONTRATACIÓN SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO	GIES3 SAS	15/06/2024 7:50 PM	0
1LF-FR-0071 (FRAM)	SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE SAS	15/06/2024 7:47 PM	0
CONTRATACION SUMINISTRO DE VIVIERES 2026	INTEGRALSERVICIOS SAS	15/06/2024 5:00 PM	33.750.270

Opciones V: 01 SELECCIONAR AL PUEDO DE CONFERENCIA 02 Mensajes 03 Contratos

Para el presente proceso, la Dirección de Antinarcóticos a través de la Plataforma SECOP II, realizó el evento de solicitud de información a los Proveedores – solicitud de cotización **SC 0024-3 2026** del 04 de febrero de 2026 (SECOP II), a las empresas que puedan ofrecer el servicio de **“SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL”**; para lo cual solo allegaron cotizaciones de las empresas que se relacionan a continuación:

EMPRESA: CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS
CONTACTO: LINA MARCELA VERGARA
NIT: 9010715415
DIRECCIÓN: Calle 181 c No 9-30
CELULAR: 3156831450
EMAIL: cylcomerciolylogistica@gmail.com

EMPRESA: INTEGRALSERVICIOS SAS
CONTACTO: DIANA MILENA ESPEJO PEÑA
NIT: 900414529
DIRECCIÓN: CALLE 55 No. 71 - 36
CELULAR: 3002383
EMAIL: Integralserviciosas@gmail.com

EMPRESA: GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS
CONTACTO: CARLOS ELIAN LIGARRETO AVENDAÑO
NIT: 9015796296
DIRECCIÓN: CARRERA 69 H 78 A 17
CELULAR: 3102548803
EMAIL: gerencia@grupogiess.co

EMPRESA: SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE S.A.S
CONTACTO: AUGUSTO RAFAEL BENITEZ SIERRA
NIT: 9011227253
DIRECCIÓN: CARRERA 51 # 73 -61
CELULAR: 4624518
EMAIL: Subgerencia@solucioneslogisticalafe.com

Página 48 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Ahora bien, el mercado de suministro de víveres y elementos de aseo en Colombia se encuentra ampliamente desarrollado y consolidado, caracterizándose por la concurrencia de proveedores a nivel nacional, regional y local, lo cual garantiza condiciones de libre competencia, transparencia y selección objetiva en los procesos de contratación estatal.

Los elementos de consumo objeto del presente proceso corresponden a productos de consumo básico, recurrente y estandarizado, utilizados de manera permanente para el desarrollo de las funciones misionales de la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos, particularmente en unidades operativas que adelantan labores de intervención de cultivos ilícitos y operaciones de interdicción en diferentes zonas del territorio nacional. Estos productos se encuentran disponibles de forma continua en el mercado y cuentan con especificaciones técnicas claramente definidas, así como, cuando aplica, con registro, permiso o notificación sanitaria expedida por la autoridad competente, lo que permite una adecuada verificación de calidad e idoneidad.

Desde la perspectiva de la estructura del mercado, se identifica: Alta concurrencia de proveedores mayoristas, distribuidores institucionales, cadenas de abastecimiento y empresas especializadas en el suministro de bienes para entidades públicas.

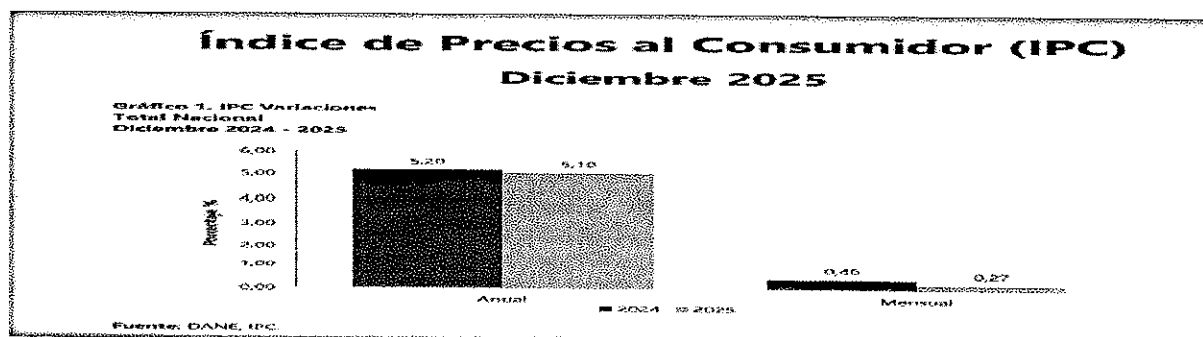
Ausencia de monopolios o condiciones restrictivas que limiten la libre competencia y precios definidos por la dinámica de la oferta y la demanda, susceptibles de verificación mediante estudios de mercado, solicitudes de cotización y análisis comparativo.

Capacidad logística instalada para el almacenamiento, transporte y distribución de los bienes en distintas zonas del territorio nacional, incluyendo áreas de operación prioritaria para la Dirección de Antinarcóticos.

La demanda institucional de la Dirección de Antinarcóticos es constante, previsible y permanente, dada la naturaleza esencial de los bienes requeridos para la operación continua de sus unidades, lo cual permite estructurar un proceso de selección que promueva economías de escala, eficiencia del gasto público y continuidad en el suministro, minimizando riesgos de desabastecimiento.

En atención a lo anterior, se concluye que las condiciones del mercado son favorables y suficientes para adelantar el presente proceso mediante la modalidad de Selección abreviada, garantizando los principios de pluralidad de oferentes, transparencia, selección objetiva y eficiencia, conforme a lo establecido en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Con relación a la información reportada por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), se presenta la siguiente información con relación a la variación total anual del IPC según sus divisiones y subclases, así:



Variación y contribución anual por divisiones de gasto

100

Página 49 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

En el mes de diciembre de 2025, el IPC registró una variación de 5,10% en comparación con diciembre de 2024. En el último año, las divisiones Restaurantes y hoteles (7,91%), Educación (7,36%), Salud (7,20%), Bebidas alcohólicas y tabaco (6,37%) y; por último, Transporte (5,35%) se ubicaron por encima del promedio nacional (5,10%). Entre tanto, las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas (5,07%), Bienes y servicios diversos (4,97%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (4,76%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (3,31%), Prendas de vestir y calzado (2,12%), Recreación y cultura (1,85%) y; por último, Información y comunicación (1,22%) se ubicaron por debajo del promedio nacional.

Cuadro 1. IPC Variación y contribución anual

Según divisiones de gasto

Diciembre 2024 - 2025

Divisiones de Gasto	2024			2025	
	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,41	7,87	0,85	7,91	0,87
Educación	4,41	10,82	0,41	7,36	0,30
Salud	1,71	5,54	0,09	7,28	0,12
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	5,57	0,09	6,37	0,11
Transporte	12,83	5,19	0,70	5,35	0,72
TOTAL	100,00	5,20	5,20	5,10	5,10
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	3,31	0,83	5,07	0,95
Bienes y servicios diversos	5,36	3,33	0,18	4,97	0,26
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	8,96	2,13	4,76	1,48
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,18	0,09	3,31	0,13
Prendas de vestir y calzado	3,98	2,08	0,07	2,12	0,07
Recreación y cultura	3,73	-0,21	-0,01	1,85	0,06
Información y comunicación	4,33	-0,93	-0,03	1,22	0,03

Fuente: DANE, IPC.

Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación anual se registraron en las divisiones de: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Restaurantes y hoteles, Transporte y Educación, las cuales en conjunto contribuyeron con 4,32 puntos porcentuales al acumulado anual de dicha variación.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el año

En diciembre de 2025 en comparación con diciembre de 2024, la variación anual de las subclases que más aportaron al índice total fueron: arriendo imputado (5,06%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (7,99%), arriendo efectivo (5,31%), transporte urbano (9,16%), carne de res y derivados (9,55%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (7,88%), café y productos a base de café (52,07%), suministro de agua (6,95%), educación preescolar y básica primaria (8,69%) y servicios relacionados con la copropiedad (8,55%). Las mayores contribuciones negativas se presentan en: papas (-24,61%), electricidad (-2,53%), arroz (-6,68%), equipos de telefonía móvil, similares y reparación (-23,65%) y huevos (-2,51%).

Página 50 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Cuadro 2. IPC Variación y contribución anual
Por principales subclases
Diciembre 2025

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Arriendo imputado	5,06	0,65
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	7,99	0,80
Arriendo efectivo	5,31	0,49
Transporte urbano (incluye tren y metro)	9,16	0,42
Carna de res y derivados	9,55	0,23
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	7,88	0,18
Café y productos a base de café	62,07	0,15
Suministro de agua	6,95	0,14
Educación preescolar y básica primaria	8,69	0,13
Servicios relacionados con la copropiedad	0,55	0,10

Fuente: DANE, IPC.

Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de diciembre de 2025, el IPC registró una variación de 0,27% en comparación con noviembre de 2025, seis divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,27%): Restaurantes y hoteles (1,24%), Recreación y cultura (1,04%), Salud (0,45%), Transporte (0,41%), Bienes y servicios diversos (0,36%) y; por último, Bebidas alcohólicas y tabaco (0,34%). Por debajo se ubicaron: Prendas de vestir y calzado (0,24%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,08%), Información y comunicación (0,03%), Educación (0,00%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (-0,07%) y; por último, Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,11%).

Cuadro 3. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2024 - 2025

Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	2024	2025	
			Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	0,99	0,11	1,24	0,14
Recreación y cultura	3,79	-0,23	-0,01	1,04	0,03
Salud	1,71	0,14	0,00	0,45	0,01
Transporte	12,83	6,39	0,05	0,41	0,05
Bienes y servicios diversos	5,36	0,18	0,01	0,36	0,02
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,79	0,44	0,01	0,34	0,01
TOTAL	100,00	0,46	0,46	0,27	0,27
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,12	0,00	0,24	0,01
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,58	0,18	0,08	0,02
Información y comunicación	4,33	-0,10	0,00	0,03	0,00
Educación	4,41	0,60	0,00	0,00	0,00
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,11	0,00	-0,07	0,00
Alimentos y bebidas no alcohólicas	19,35	0,53	0,10	-0,11	-0,02

Fuente: DANE, IPC.

Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Página 51 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

CONTEXTO DEL ANÁLISIS

El presente análisis de la demanda se fundamenta en el estudio de variables macroeconómicas oficiales publicadas por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística – DANE, las cuales permiten contextualizar el comportamiento del consumo de bienes básicos en Colombia y su relación con la necesidad institucional de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional.

El análisis integra información sobre el Producto Interno Bruto (PIB), el Índice de Precios al Consumidor (IPC) y la estructura del gasto de los hogares, variables que inciden directamente en la demanda de bienes esenciales como los víveres y los elementos de aseo, objeto del presente proceso de contratación.

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO DESDE LA DEMANDA

De acuerdo con la clasificación del DANE, los alimentos y bebidas no alcohólicas, así como los productos asociados a la higiene y el aseo del hogar, hacen parte de los grupos de mayor relevancia dentro de la canasta de consumo nacional, al tratarse de bienes de primera necesidad.

El DANE establece que el grupo de Alimentos y Bebidas No Alcohólicas posee una de las mayores ponderaciones dentro del Índice de Precios al Consumidor (IPC), lo cual evidencia que estos bienes concentran una parte significativa del gasto tanto de los hogares como de las instituciones.

En este contexto, el mercado desde la óptica de la demanda se caracteriza por:

- Consumo continuo y estable.
- Baja elasticidad frente a variaciones de ingreso y precio.
- Necesidad permanente de abastecimiento.

Estas condiciones coinciden plenamente con la demanda institucional de la Dirección de Antinarcóticos, que requiere garantizar el suministro permanente de estos bienes para el desarrollo de sus funciones misionales.

ECONOMÍA ACTUAL COLOMBIANA

Según la información oficial del DANE, la economía colombiana presenta un comportamiento de crecimiento moderado del Producto Interno Bruto (PIB), impulsado principalmente por el consumo final, uno de los principales componentes de la demanda agregada.

El crecimiento del PIB refleja una dinámica económica activa, en la cual el consumo de bienes esenciales mantiene un comportamiento estable, aun en contextos de ajuste económico. Esto resulta relevante para el presente proceso contractual, dado que los bienes objeto de contratación no corresponden a consumos suntuarios, sino a bienes indispensables.

Por otra parte, el Índice de Precios al Consumidor (IPC) reportado por el DANE ha mostrado variaciones asociadas a presiones inflacionarias, especialmente en el grupo de alimentos. No obstante, estas variaciones no generan una reducción significativa en la demanda, dado el carácter esencial de los productos, sino que inciden principalmente en los costos de adquisición.

Página 52 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

PERSPECTIVAS ECONÓMICAS COLOMBIANAS

Las proyecciones y tendencias económicas observadas a partir de los indicadores del DANE permiten inferir un escenario de estabilidad en la demanda interna, con un consumo sostenido de bienes básicos. En este escenario prospectivo:

- El consumo de alimentos y productos de aseo continuará siendo prioritario.
- La demanda institucional no presenta riesgos de reducción.
- Se refuerza la necesidad de planear adquisiciones mediante procesos estructurados que permitan mitigar impactos inflacionarios.

Para la Dirección de Antinarcóticos, estas perspectivas económicas justifican la adopción de una selección abreviada, como mecanismo que permite obtener mejores condiciones económicas, asegurar la pluralidad de oferentes y garantizar la continuidad del suministro.

RELACIÓN ENTRE VARIABLES DANE Y LA DEMANDA INSTITUCIONAL

El análisis de las variables oficiales del DANE permite establecer que la demanda de víveres y elementos de aseo:

- Está directamente relacionada con el comportamiento del consumo final, principal componente del PIB.
- Se mantiene constante pese a variaciones del IPC, debido a la naturaleza esencial de los bienes.
- Requiere esquemas contractuales que aseguren volumen, oportunidad y estabilidad en el suministro.

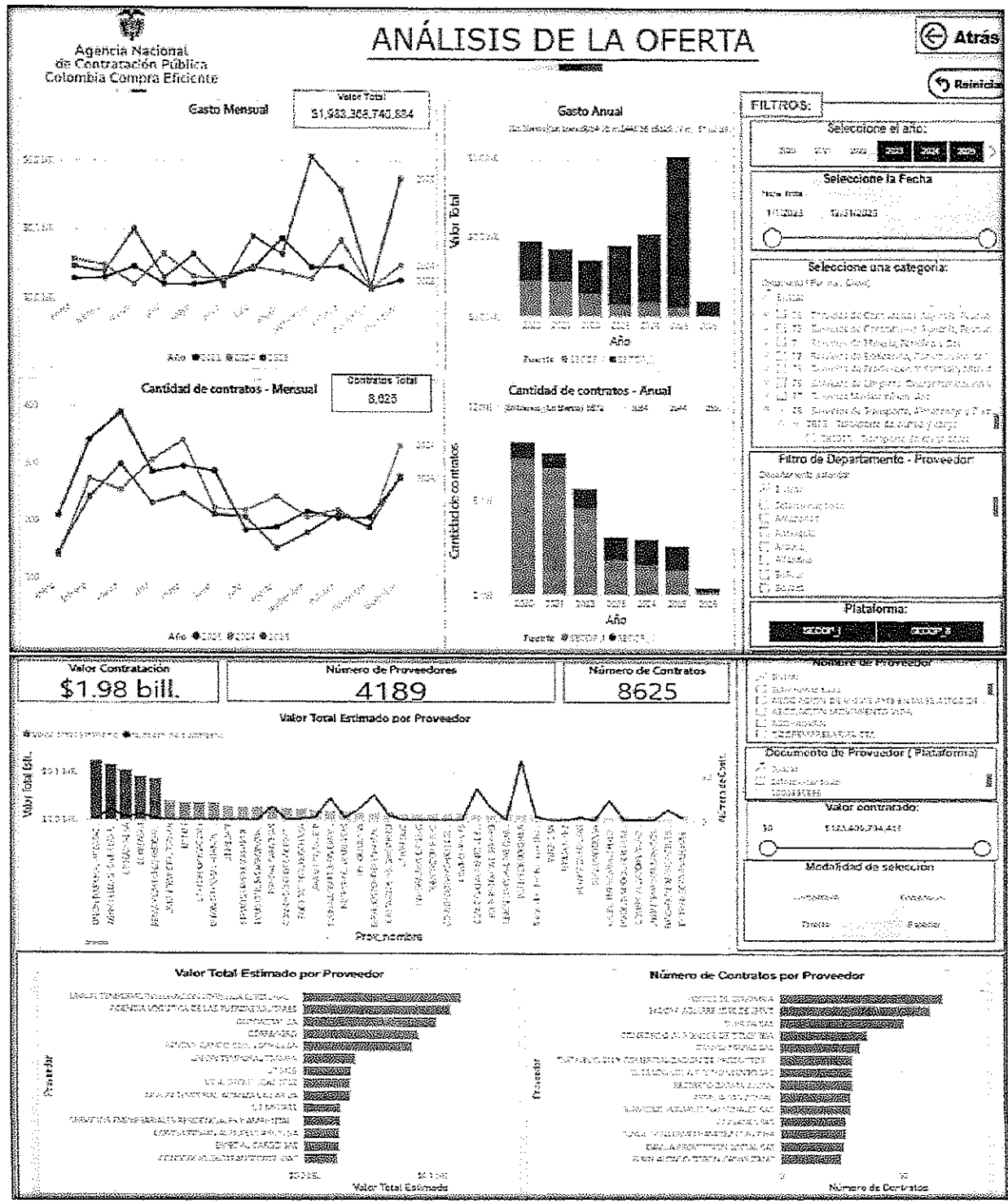
Estas características coinciden con las necesidades operativas de la Dirección de Antinarcóticos, cuya actividad misional exige disponibilidad permanente de estos bienes.

Fuente: <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/IPC/dic2025/bol-IPC-dic2025.pdf>

MODELO DE ABASTECIMIENTO ESTRATÉGICO – MAE

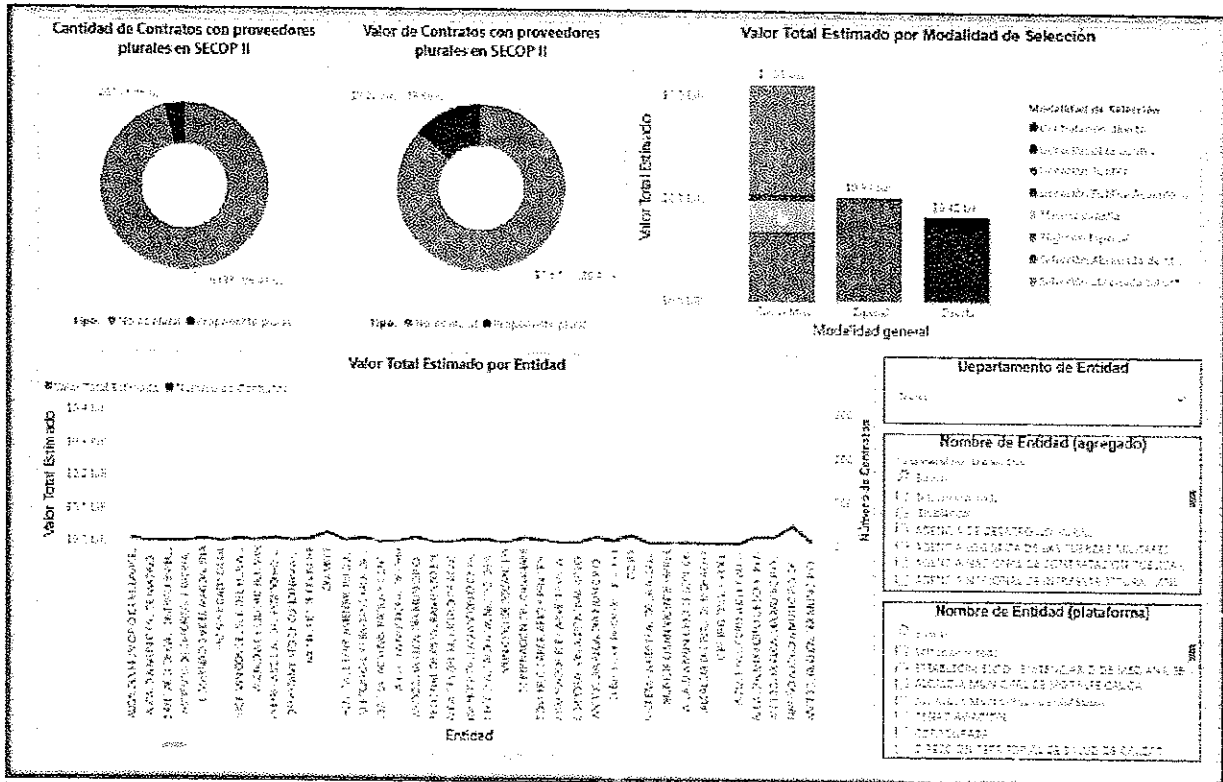
Se realizó el análisis de la oferta mediante la aplicación del Modelo de Abastecimiento Estratégico – MAE, a partir de la información de los procesos de contratación correspondientes a las vigencias 2023, 2024 y 2025, asociados a las siguientes clasificaciones UNSPSC: 50221000, 50111500, 50151500, 50421800, 50467000, 53131600, 50161500, 50406519, 50101700, 50171800, 47131700, 24112800 y 78101800 obteniendo los siguientes resultados:

2023



PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC											
AÑO	2022			2023			2024			Total	
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
2411 - Recipientes y almacenamiento	4	\$134,228,644	0.01%	5	\$531,481,020	0.03%	10	\$11,237,109,776	0.57%	19	\$11,302,810,440
241128 - Contenedores de carga	4	\$134,228,644	0.01%	5	\$531,481,020	0.03%	10	\$11,237,109,776	0.57%	19	\$11,302,810,440
4713 - Suministros de aseo y limpieza	931	\$40,396,857,681	2.04%	928	\$62,611,336,336	3.16%	805	\$84,171,174,485	4.24%	2665	\$187,079,448,491
471317 - Suministros para aseo	931	\$40,396,857,681	2.04%	928	\$62,611,336,336	3.16%	805	\$84,171,174,485	4.24%	2665	\$187,079,448,491
5010 - Frutos secos	32	\$2,737,436,236	0.14%	44	\$5,271,420,707	0.27%	26	\$16,327,906,423	0.77%	102	\$25,336,765,366
501017 - Frutos secos	32	\$2,737,436,236	0.14%	44	\$5,271,420,707	0.27%	26	\$16,327,906,423	0.77%	102	\$25,336,765,366
5011 - Productos de carne y aves de corral	250	\$61,147,072,360	3.08%	351	\$143,225,066,353	7.22%	242	\$124,841,305,137	6.23%	843	\$329,214,030,799
501115 - Carne y aves de corral	250	\$61,147,072,360	3.08%	351	\$143,225,066,353	7.22%	242	\$124,841,305,137	6.23%	843	\$329,214,030,799
5015 - Aceites y grasas comestibles	203	\$56,298,273,223	2.84%	201	\$34,622,426,344	1.74%	143	\$207,247,302,615	10.46%	547	\$298,069,501,082
501515 - Grasas y aceites vegetales comestibles	203	\$56,298,273,223	2.84%	201	\$34,622,426,344	1.74%	143	\$207,247,302,615	10.46%	547	\$298,069,501,082
5016 - Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	338	\$19,460,360,356	0.99%	229	\$14,134,700,503	0.71%	230	\$19,849,378,872	0.95%	797	\$52,444,537,771
501615 - Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos	338	\$19,460,360,356	0.99%	229	\$14,134,700,503	0.71%	230	\$19,849,378,872	0.95%	797	\$52,444,537,771
5017 - Condimentos y conservantes	15	\$2,284,449,122	0.12%	12	\$3,676,650,973	0.19%	10	\$421,365,570	0.02%	37	\$6,382,395,671
501716 - Salsas y condimentos y productos para untar	15	\$2,284,449,122	0.12%	12	\$3,676,650,973	0.19%	10	\$421,365,570	0.02%	37	\$6,382,395,671
5022 - Productos de cereales y legumbres	162	\$23,800,905,071	1.20%	154	\$28,071,331,019	1.45%	171	\$20,624,176,159	1.04%	487	\$73,056,407,849
502210 - Legumbres	162	\$23,800,905,071	1.20%	154	\$28,071,331,019	1.45%	171	\$20,624,176,159	1.04%	487	\$73,056,407,849
5040 - Vegetales frescos	4	\$3,217,930,800	0.16%	2	\$107,338,038	0.01%	8	\$3,438,578,341	0.15%	14	\$7,023,897,173
504065 - Tomates	4	\$3,217,930,800	0.16%	2	\$107,338,038	0.01%	8	\$3,438,578,341	0.15%	14	\$7,023,897,173
5042 - Vegetales secos	13	\$3,121,051,056	0.16%	7	\$315,705,822	0.02%	5	\$118,858,000	0.01%	23	\$5,555,614,877
504218 - Frijoles Secos	13	\$3,121,051,056	0.16%	7	\$315,705,822	0.02%	5	\$118,858,000	0.01%	23	\$5,555,614,877

10

Página 55 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

5046 - Vegetales en lata o en frasco	71	\$1,839,524,512	0.10%	25	\$4,723,768,431	0.24%	13	\$5,572,020,851	0.43%	50	\$15,201,333,734
504670 - Kinchos dulces en lata o en frasco	11	\$1,599,524,512	0.10%	25	\$4,723,768,431	0.24%	13	\$5,572,020,851	0.43%	50	\$15,201,333,734
5313 - Artículos de tocador y cuidado personal	346	\$58,355,852,819	2.97%	330	\$54,252,558,227	1.73%	281	\$22,021,204,353	1.11%	557	\$115,205,655,416
531316 - Baño y cuerpo	346	\$58,355,852,819	2.97%	330	\$54,252,558,227	1.73%	281	\$22,021,204,353	1.11%	557	\$115,205,655,416
7810 - Transporte de correo y carga	756	\$173,160,159,151	8.73%	555	\$168,779,464,361	5.52%	545	\$458,912,549,650	25.15%	2060	\$860,852,233,202
781016 - Transporte de carga por carretera	756	\$173,160,159,151	8.73%	555	\$168,779,464,361	5.52%	545	\$458,912,549,650	25.15%	2060	\$860,852,233,202
Total	3684	\$448,555,505,079	22.52%	2344	\$528,759,114,539	26.26%	2297	\$1,016,045,048,165	51.23%	8525	\$1,981,069,740,804

Análisis del comportamiento del gasto y participación de proveedores

En el período comprendido entre el 01 de enero de 2023 y el 31 de diciembre de 2025, se evidencia un gasto total estimado de \$1,98 billones, asociado a los segmentos 4713 – Suministro de Aseo y Limpieza, 50 – Alimentos, Bebidas y Tabacos y 5313 – Artículos de Tocador y Cuidado Personal, 7810 - Transporte de correo y carga, 2411 - Contenedores de almacenamiento.

Del análisis de la información recopilada, se identificó la participación de 4.189 proveedores, los cuales han ejecutado el 86,44 % del presupuesto oficial asignado, lo que demuestra una amplia oferta de agentes económicos con capacidad operativa y financiera para atender este tipo de requerimientos. Así mismo, se evidencia la participación de proponentes plurales, quienes representan el 3,96 % del total de participantes y han ejecutado el 13,56 % del presupuesto oficial, lo cual refleja que esta figura asociativa ha permitido la concentración de una proporción significativa del valor contractual, favoreciendo economías de escala y la ejecución de contratos de mayor cuantía.

En consecuencia, el comportamiento del gasto y la distribución de la ejecución presupuestal permiten inferir la existencia de un mercado dinámico y competitivo, con pluralidad de oferentes y diferentes esquemas de participación, lo cual habilita a la Entidad para estructurar procesos de selección que promuevan la libre concurrencia, la selección objetiva y la eficiencia en el uso de los recursos públicos, garantizando la satisfacción de la necesidad institucional bajo los principios que rigen la contratación estatal y la prevalencia del interés general.

4. MONEDA A CONTRATAR

Las ofertas presentadas deben ser en moneda legal colombiana

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para la elaboración del presente análisis de precios, se tomaron como referencia diversas fuentes de información, así:

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones - Policía Nacional Dirección Antinarcóticos).
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
ALCALDÍA MUNICIPAL DE GUADUAS	SUMINISTRO DE VÍVERES, ABARROTES, FRUTAS, VERDURAS Y ELEMENTOS DE ASEO PARA LA ASISTENCIA INTEGRAL A LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL COMEDOR SOCIAL, EN EL CORREGIMIENTO DE PUERTO BOGOTÁ	334-2025 02/12/2025	MC-049-2025	\$39.800.000,00
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	SUMINISTRO DE VÍVERES Y ABARROTES DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO AL CENTRO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN CAD'S COTA, ADMINISTRADO POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.	008-047-2025 10/12/2025	SASI 008-067-2025	\$800.000.000,00

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	SUMINISTRO DE VIVERES Y ABARROTES DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO AL CENTRO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN CAD LÉTICA ADMINISTRADOS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.	008-048-2025 15/12/2025	SASI 008-071-2025	\$475.000.000,00
MUNICIPIO DE CAÑASGORDAS	SUMINISTRO DE VIVERES, ELEMENTOS DE ASEO Y DEMÁS REQUERIDOS ACORDE A LAS FICHAS TÉCNICAS Y MINUTAS AUTORIZADAS POR EL PROGRAMA DE MEJORAMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL DE ANTIOQUIA-MANA- PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A 2199 NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CAÑASGORDAS ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-1.	SI-004-2025-N°064-2026 09/01/2026	SI-004-2025	\$1.468.984.184,00

Nota: Se deja constancia que fue consultado el SECOP II en búsqueda de procesos iguales o similares, encontrando que, si bien existen procesos con el suministro de estos bienes, se evidencia que algunos elementos son diferentes en sus unidades de medida y su descripción técnica. Asimismo, los elementos que tienen las mismas características no incluyen dentro del valor las particularidades técnicas del presente proceso, razón por la cual no podrán ser tenidos en cuenta.

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

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

VIGENCIA 2023 - REMESA TIPO I Y III

REMESA TIPO I													
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS													
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	PRECIOS HISTÓRICOS (2023)	VALOR UNITARIO (2023)	CANT	VALOR TOTAL CANTIDADES IGUALES A CONTRATAR	IPC 2023 (9,28%)	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	VALOR UNITARIO HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	117	19%	\$ 1.181.863,80	\$ 10.101,40	120	\$ 1.212.168,00	\$ 1.324.657,19	\$ 1.393.539,36	\$ 1.464.609,87	\$ 12.205,08	\$ 1.484.809,87
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	\$ 124.198,35	\$ 8.278,89	21	\$ 173.877,60	\$ 190.013,54	\$ 199.894,24	\$ 210.088,85	\$ 10.004,23	\$ 210.088,85
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	36	19%	\$ 346.137,84	\$ 9.614,94	42	\$ 403.827,68	\$ 441.302,67	\$ 464.250,41	\$ 487.927,18	\$ 11.617,31	\$ 487.927,18
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	900	0%	\$ 2.607.759,00	\$ 2.897,51	1000	\$ 2.897.510,00	\$ 3.166.398,83	\$ 3.331.051,67	\$ 3.500.935,31	\$ 3.500,94	\$ 3.500.935,31
1.1.5	LOMITOS DE ATUN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 1.857.454,20	\$ 6.879,46	300	\$ 2.063.838,00	\$ 2.235.362,17	\$ 2.372.641,00	\$ 2.493.645,89	\$ 8.312,15	\$ 2.493.645,89
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	\$ 260.424,60	\$ 8.680,82	31	\$ 269.105,42	\$ 294.078,40	\$ 309.370,48	\$ 325.148,37	\$ 10.488,66	\$ 325.148,37
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	80	0%	\$ 472.990,40	\$ 5.912,38	92	\$ 543.938,96	\$ 594.416,50	\$ 625.326,15	\$ 657.217,79	\$ 7.143,67	\$ 657.217,79
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	39	19%	\$ 807.461,66	\$ 15.575,94	40	\$ 623.037,60	\$ 680.855,49	\$ 716.256,97	\$ 752.789,23	\$ 18.819,73	\$ 752.789,23
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	3	19%	\$ 67.732,71	\$ 22.577,57	4	\$ 90.310,28	\$ 98.691,07	\$ 103.823,01	\$ 109.117,98	\$ 27.279,50	\$ 109.117,98
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	18	19%	\$ 63.950,48	\$ 3.553,86	28	\$ 92.400,36	\$ 100.975,11	\$ 106.225,82	\$ 111.643,34	\$ 4.293,97	\$ 111.643,34
1.1.11	FRÍJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	\$ 550.354,80	\$ 8.172,58	60	\$ 550.354,80	\$ 601.427,73	\$ 632.701,97	\$ 664.989,77	\$ 11.092,63	\$ 664.989,77
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	\$ 193.599,60	\$ 3.226,66	70	\$ 225.866,20	\$ 246.826,58	\$ 259.661,57	\$ 272.904,31	\$ 3.898,63	\$ 272.904,31
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	48	5%	\$ 139.443,84	\$ 2.905,08	50	\$ 145.254,00	\$ 158.733,57	\$ 166.987,72	\$ 175.504,09	\$ 3.510,08	\$ 175.504,09
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 171.379,80	\$ 5.712,66	35	\$ 199.943,10	\$ 218.497,82	\$ 229.859,71	\$ 241.582,55	\$ 6.902,36	\$ 241.582,55
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	80	0%	\$ 954.332,00	\$ 11.928,15	95	\$ 1.139.269,25	\$ 1.238.436,64	\$ 1.302.835,34	\$ 1.369.279,94	\$ 14.413,47	\$ 1.369.279,94
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	24	19%	\$ 118.367,28	\$ 4.931,97	28	\$ 138.095,16	\$ 150.910,39	\$ 158.757,73	\$ 166.854,38	\$ 5.958,08	\$ 166.854,38
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	30	0%	\$ 170.947,50	\$ 5.698,25	35	\$ 199.438,75	\$ 217.946,67	\$ 229.279,89	\$ 240.973,17	\$ 6.884,95	\$ 240.973,17
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%	\$ 280.541,25	\$ 3.740,55	75	\$ 280.541,25	\$ 306.675,48	\$ 322.517,40	\$ 338.965,79	\$ 4.519,54	\$ 338.965,79
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	\$ 221.979,60	\$ 3.699,66	60	\$ 221.979,60	\$ 242.579,31	\$ 255.193,43	\$ 268.208,30	\$ 4.470,14	\$ 268.208,30
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	19%	\$ 455.838,30	\$ 15.194,61	35	\$ 531.811,35	\$ 581.163,44	\$ 611.383,84	\$ 642.564,52	\$ 18.358,99	\$ 642.564,52
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	\$ 35.010,99	\$ 1.667,19	30	\$ 50.015,70	\$ 54.657,16	\$ 57.499,33	\$ 60.431,78	\$ 2.014,39	\$ 60.431,79
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%	\$ 1.670.192,40	\$ 13.918,27	120	\$ 1.670.192,40	\$ 1.825.186,25	\$ 1.920.095,94	\$ 2.018.020,83	\$ 16.816,84	\$ 2.018.020,83
1.1.23	MOCHALLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	30	0%	\$ 166.931,40	\$ 5.564,38	43	\$ 239.268,34	\$ 261.472,44	\$ 275.069,01	\$ 289.097,53	\$ 6.723,20	\$ 289.097,53
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%	\$ 887.446,80	\$ 2.465,13	360	\$ 887.446,80	\$ 969.801,86	\$ 1.020.231,56	\$ 1.072.263,37	\$ 2.978,51	\$ 1.072.263,37
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	150	5%	\$ 2.739.526,50	\$ 18.263,51	170	\$ 3.104.796,70	\$ 3.392.921,83	\$ 3.569.353,77	\$ 3.751.390,81	\$ 22.067,00	\$ 3.751.390,81
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 380 GRAMOS	Unidad	210	19%	\$ 2.303.643,30	\$ 10.969,73	235	\$ 2.577.886,55	\$ 2.817.114,42	\$ 2.963.604,37	\$ 3.114.748,19	\$ 13.254,25	\$ 3.114.748,19
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	30	19%	\$ 147.817,20	\$ 4.927,24	40	\$ 197.089,60	\$ 215.379,51	\$ 226.579,25	\$ 238.134,79	\$ 5.953,37	\$ 238.134,79

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	24	5%	\$ 105.021,36	\$ 4.375,89	33	\$ 144.404,37	\$ 157.805,10	\$ 166.010,96	\$ 174.477,52	\$ 5.287,20	\$ 174.477,52
1.1.29	GUIZO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	71	15%	\$ 108.096,14	\$ 1.522,34	83	\$ 126.354,22	\$ 136.079,89	\$ 145.260,05	\$ 152.668,31	\$ 1.836,38	\$ 152.668,31
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%	\$ 1.082.638,80	\$ 12.029,32	90	\$ 1.082.638,80	\$ 1.183.107,68	\$ 1.244.626,26	\$ 1.308.105,37	\$ 14.534,50	\$ 1.308.105,37
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	\$ 392.953,20	\$ 13.096,44	40	\$ 523.937,60	\$ 572.559,01	\$ 602.332,08	\$ 633.061,01	\$ 15.826,28	\$ 633.051,01
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	PRECIOS HISTÓRICOS (2023)	VALOR UNITARIO	CANT	VALOR TOTAL CANTIDADES IGUALES A CONTRATAR	IPC 2023 (9,28%)	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	VALOR UNITARIO HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	42	0%	\$ 374.400,18	\$ 8.914,29	60	\$ 534.857,40	\$ 584.492,17	\$ 614.885,76	\$ 646.244,93	\$ 10.770,75	\$ 646.244,93
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	\$ 514.129,98	\$ 24.482,38	40	\$ 979.295,20	\$ 1.070.173,79	\$ 1.125.822,63	\$ 1.183.239,80	\$ 29.580,99	\$ 1.183.239,80
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	\$ 514.129,98	\$ 24.482,38	40	\$ 979.295,20	\$ 1.070.173,79	\$ 1.125.822,63	\$ 1.183.239,80	\$ 29.580,99	\$ 1.183.239,80
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%	\$ 345.047,25	\$ 4.600,63	75	\$ 345.047,25	\$ 377.067,83	\$ 398.675,15	\$ 416.905,58	\$ 5.558,74	\$ 416.905,58
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADOS EN CUBETAS CARTÓN POR 35 UNIDADES	Unidad	39	0%	\$ 492.395,67	\$ 12.625,53	47	\$ 593.399,91	\$ 648.467,42	\$ 682.187,73	\$ 716.979,30	\$ 15.254,83	\$ 716.979,30
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	45	0%	\$ 212.946,75	\$ 4.732,15	50	\$ 236.607,50	\$ 258.564,58	\$ 272.010,04	\$ 285.892,55	\$ 5.717,65	\$ 285.892,55
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	3	0%	\$ 315.453,86	\$105.154,62	4	\$ 420.558,48	\$ 459.695,59	\$ 483.599,76	\$ 508.263,35	\$ 127.065,84	\$ 508.263,35
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/OURADERO 500 GRAMOS	Unidad	48	5%	\$ 390.181,44	\$ 8.128,78	50	\$ 406.439,00	\$ 444.156,54	\$ 467.252,68	\$ 491.082,57	\$ 9.821,65	\$ 491.082,57
SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	PRECIOS HISTÓRICOS (2023)	VALOR UNITARIO	CANT	VALOR TOTAL CANTIDADES IGUALES A CONTRATAR	IPC 2023 (9,28%)	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	VALOR UNITARIO HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	\$ 285.468,37	\$ 25.951,67	40	\$1.038.066,80	\$ 1.134.398,40	\$ 1.193.388,17	\$ 1.254.250,96	\$ 31.356,27	\$ 1.254.250,96
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	\$ 235.634,19	\$ 21.421,29	40	\$ 856.851,60	\$ 936.367,43	\$ 985.056,53	\$ 1.035.296,52	\$ 25.882,41	\$ 1.035.296,52
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	\$ 255.568,26	\$ 23.233,48	40	\$ 929.339,20	\$ 1.015.581,98	\$ 1.088.392,14	\$ 1.122.880,13	\$ 28.072,00	\$ 1.122.880,13
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	\$ 300.421,11	\$ 27.311,01	40	\$ 1.092.440,40	\$ 1.193.818,87	\$ 1.255.897,45	\$ 1.319.948,22	\$ 32.966,71	\$ 1.319.948,22
ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	PRECIOS HISTÓRICOS (2023)	VALOR UNITARIO	CANT	VALOR TOTAL CANTIDADES IGUALES A CONTRATAR	IPC 2023 (9,28%)	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	VALOR UNITARIO HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC
1.4.1	JABÓN DE BANO POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 389.051,60	\$ 4.863,27	80	\$ 389.051,60	\$ 425.166,52	\$ 447.275,18	\$ 470.086,21	\$ 5.876,08	\$ 470.086,21
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	6	19%	\$ 69.317,70	\$ 11.552,95	9	\$ 103.976,55	\$ 113.625,57	\$ 119.534,10	\$ 125.630,34	\$ 13.958,93	\$ 125.630,34
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 82 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	15	19%	\$ 176.910,15	\$ 11.794,01	20	\$ 235.880,20	\$ 257.769,88	\$ 271.173,92	\$ 285.003,79	\$ 14.250,19	\$ 285.003,79
1.4.4	ENCENDEDORES/MECHEROS DE GAS	Unidad	12	19%	\$ 14.446,44	\$ 1.204,12	16	\$ 19.265,92	\$ 21.053,80	\$ 22.148,59	\$ 23.278,17	\$ 1.454,89	\$ 23.278,17
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	\$ 36.933,00	\$ 12.311,00	5	\$ 61.555,00	\$ 67.267,30	\$ 70.785,20	\$ 74.374,23	\$ 14.874,85	\$ 74.374,23
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 347.437,60	\$ 4.342,97	80	\$ 347.437,60	\$ 379.679,81	\$ 399.423,16	\$ 419.793,74	\$ 5.247,42	\$ 419.793,74
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 41.096,59	\$ 13.695,53	5	\$ 68.477,65	\$ 74.032,38	\$ 78.723,68	\$ 82.738,57	\$ 16.547,71	\$ 82.738,57
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 10.465,11	\$ 3.488,37	5	\$ 17.441,85	\$ 19.060,45	\$ 20.051,80	\$ 21.074,23	\$ 4.214,65	\$ 21.074,23
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 231.520,00	\$ 2.894,00	80	\$ 231.520,00	\$ 253.005,05	\$ 266.161,32	\$ 279.735,55	\$ 3.496,69	\$ 279.735,55
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	\$ 231.973,60	\$ 2.899,67	80	\$ 231.973,60	\$ 253.500,75	\$ 266.682,79	\$ 280.283,61	\$ 3.503,55	\$ 280.283,61
1.4.11	MAQUINAS DE ACRETAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	\$ 305.546,40	\$ 3.819,58	80	\$ 305.546,40	\$ 334.993,91	\$ 352.413,59	\$ 370.386,68	\$ 4.629,83	\$ 370.386,68
1.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 1.258.672,00	\$ 15.733,40	80	\$ 1.258.672,00	\$ 1.375.476,76	\$ 1.447.001,55	\$ 1.520.798,63	\$ 19.009,98	\$ 1.520.798,63
1.4.13	DESODORANTE ROLLÓN DE 50 MILILITROS	Unidad	80	19%	\$ 1.113.428,80	\$ 13.917,86	80	\$ 1.113.428,80	\$ 1.216.754,99	\$ 1.280.026,25	\$ 1.345.307,59	\$ 16.816,34	\$ 1.345.307,59
TOTAL: PRECIO REMESA SIN SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE DE REFERENCIA					\$27.872.571,20	N/A	N/A	\$31.481.435,44	\$34.402.912,65	\$36.191.884,11	\$38.037.649,18	\$58.193,04	\$38.037.649,18

REMESA TIPO III													
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESAS PARA LAS COMPAÑÍAS DEL ÁREA DE INVESTIGACIONES Y OPERACIONES PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS													
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	PRECIOS HISTÓRICOS (2023)	VALOR UNITARIO	CANT	VALOR TOTAL CANTIDADES IGUALES A CONTRATAR	IPC 2023 (9,28%)	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	VALOR UNITARIO HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC
2.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%	\$ 3.083.603,60	\$ 5.673,34	540	\$ 3.053.603,60	\$ 3.347.806,01	\$ 3.521.697,13	\$ 3.701.618,98	\$ 6.854,85	\$ 3.701.618,98
2.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	\$ 656.486,10	\$ 2.431,43	270	\$ 656.486,10	\$ 717.408,01	\$ 754.713,23	\$ 793.203,60	\$ 2.937,78	\$ 793.203,60
2.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 1.611.459,90	\$ 5.969,37	270	\$ 1.611.459,90	\$ 1.761.003,35	\$ 1.852.576,56	\$ 1.947.066,91	\$ 7.211,32	\$ 1.947.066,91
2.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 1.328.761,80	\$ 4.921,34	270	\$ 1.328.761,80	\$ 1.452.070,90	\$ 1.527.578,58	\$ 1.605.485,09	\$ 5.946,24	\$ 1.605.485,09
2.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)	Unidad	90	19%	\$ 510.600,60	\$ 5.673,34	90	\$ 510.600,60	\$ 557.984,34	\$ 586.996,52	\$ 616.936,50	\$ 6.854,85	\$ 616.936,50
2.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	\$ 1.173.468,60	\$ 4.346,18	270	\$ 1.173.468,60	\$ 1.282.366,49	\$ 1.349.049,54	\$ 1.417.861,07	\$ 5.251,30	\$ 1.417.861,07
2.1.7	MANI CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 804.818,70	\$ 2.980,81	270	\$ 804.818,70	\$ 879.505,88	\$ 925.240,18	\$ 972.427,43	\$ 3.801,58	\$ 972.427,43
2.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 2.407.120,20	\$ 8.915,26	270	\$ 2.407.120,20	\$ 2.630.500,95	\$ 2.767.287,00	\$ 2.908.418,64	\$ 10.771,92	\$ 2.908.418,64
2.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 415.775,70	\$ 1.539,91	270	\$ 415.775,70	\$ 454.359,68	\$ 477.995,39	\$ 502.363,69	\$ 1.360,61	\$ 502.363,69

Página 58 de 83

CÓDIGO: 1LF-FR-0071

FECHA: 17/06/2024

VERSIÓN: 10

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

2.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 1.312.974,90	\$ 4.862,87	270	\$ 1.312.974,90	\$ 1.434.818,97	\$ 1.509.429,56	\$ 1.586.410,46	\$ 5.875,59	\$ 1.586.410,46
2.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%	\$ 894.242,70	\$ 9.936,03	90	\$ 894.242,70	\$ 977.228,42	\$ 1.028.044,30	\$ 1.080.474,56	\$ 12.005,27	\$ 1.080.474,56
2.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Unidad	126	19%	\$ 1.672.728,12	\$ 13.275,62	147	\$ 1.951.516,14	\$ 2.132.616,84	\$ 2.243.512,91	\$ 2.357.932,07	\$ 16.040,35	\$ 2.357.932,07
2.2 ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR													
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	PRECIOS HISTÓRICOS (2023)	VALOR UNITARIO	CANT	VALOR TOTAL CANTIDADES IGUALES A CONTRATAR	IPC 2023 (9,28%)	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	VALOR UNITARIO HISTÓRICO PROYECTADO \$ 2023 + IPC	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADO \$ 2023 + IPC
2.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%	\$ 116.708,94	\$ 6.483,83	18	\$ 116.708,94	\$ 127.539,53	\$ 134.171,59	\$ 141.014,34	\$ 7.834,13	\$ 141.014,34
TOTAL, PRECIO REMESA TIPO III					\$16.968.749,86	N/A	N/A	\$16.247.537,88	\$17.755.309,40	\$18.678.565,46	\$19.831.163,34	\$93.045,82	\$19.831.163,34

En primer lugar, se precisa que las fichas técnicas de los productos que componen las remesas se han mantenido invariables durante las vigencias 2023, 2024 y corresponden integralmente a las definidas para la vigencia 2026. Esta uniformidad garantiza que el análisis se realice sobre bienes homogéneos y bajo un mismo objeto contractual, asegurando la comparabilidad técnica de los precios y evitando distorsiones derivadas de cambios en especificaciones, calidad o condiciones de los productos.

Bajo este criterio de homogeneidad, la Entidad adoptó una metodología basada en la utilización de precios históricos reales de la vigencia 2023, sobre los cuales se aplicó un proceso de ajuste técnico orientado a reflejar las condiciones actuales y proyectadas del mercado. Este enfoque resulta plenamente válido tratándose de un contrato de carácter recurrente y estratégico, en el cual existen antecedentes contractuales verificables que constituyen una referencia objetiva, confiable y trazable para la estructuración del presupuesto oficial.

El procedimiento metodológico se sustentó en dos etapas fundamentales:

i) Homologación de cantidades: Se evidenció que las cantidades adjudicadas en la vigencia 2023 son inferiores a las necesidades proyectadas para la vigencia 2026. En consecuencia, con el fin de garantizar una comparación objetiva y evitar sesgos derivados del incremento en volúmenes, se tomó el valor unitario histórico de cada ítem y se multiplicó por las cantidades requeridas para la vigencia actual. Este ejercicio permitió obtener un valor base equivalente, representativo del costo de los mismos bienes bajo condiciones del año 2023, pero ajustado al volumen real de consumo. Con ello se asegura que cualquier variación posterior en los valores obedezca exclusivamente a factores económicos y no a diferencias en cantidades.

ii) Indexación mediante IPC (actualización a valor presente): Sobre el valor homologado se aplicó un proceso de indexación compuesta mediante el Índice de Precios al Consumidor (IPC), utilizando los índices correspondientes a las vigencias 2023 (9,28%), 2024 (5,2%) y 2025 (5,1%). Esta actualización acumulada permite trasladar los valores históricos a condiciones económicas actuales y proyectadas, reconociendo la pérdida del poder adquisitivo del dinero y las dinámicas inflacionarias del mercado.

El resultado de este procedimiento constituye el valor histórico proyectado, el cual representa un precio técnicamente ajustado, realista y financieramente suficiente, que integra tanto el comportamiento inflacionario como las condiciones operativas del contrato. De esta manera, se garantiza la sostenibilidad económica del proceso, evitando riesgos de subestimación presupuestal o desfinanciamiento durante la ejecución contractual.

Adicionalmente, la consideración de precios históricos, como se hizo en este caso, se encuentra permitida de acuerdo con la "Guía para la elaboración de estudio del sector" de la Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente, al indicar:

(...)

78

Página 59 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

“Revisión de precios históricos: Cuando las especificaciones técnicas de un bien o servicio sean comparables con las de un proceso de selección previo, el cual derivó en la suscripción de un contrato, la Entidad puede emplear este mecanismo para determinar el precio de referencia.

(...)

Para utilizar información histórica, se recomienda realizar un ejercicio de indexación mediante el cual se calcule a valor presente los valores monetarios históricos, utilizando un índice determinado (índice de precios al consumidor, IPC). Esto significa que convertimos el valor de pesos colombianos de un año anterior a un momento específico.”

(...)

Con el fin de ilustrar la metodología utilizada en el análisis de mercado, se presenta a continuación un ejercicio aplicado a un ítem representativo de la remesa, en el cual se evidencia el proceso de homologación de cantidades y posterior indexación mediante el Índice de Precios al Consumidor (IPC).

En este sentido, para el ítem 1.1.1. “ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS”, se partió del valor histórico registrado en la vigencia 2023, correspondiente a \$1.181.863,80 para una cantidad de 117 unidades, lo que permite determinar un valor unitario de \$10.101,40.

Posteriormente, en atención a que las necesidades proyectadas para la vigencia 2026 corresponden a 120 unidades, se procedió a realizar la homologación de cantidades, multiplicando el valor unitario histórico por la nueva cantidad requerida. Este ejercicio arrojó un valor base de \$1.212.168,00, el cual representa el costo del mismo bien bajo condiciones del año 2023, pero ajustado al volumen actual, eliminando así cualquier distorsión derivada del incremento en la cantidad.

Una vez establecida esta base homogénea, se efectuó la indexación sucesiva del valor mediante la aplicación del IPC, con el propósito de reflejar el comportamiento inflacionario y mantener el equilibrio económico del contrato, así:

IPC 2023 (9,28%)
 IPC 2024 (5,2%)
 IPC 2025 (5,1%)

Como resultado de la aplicación acumulada de estos índices, se obtiene un valor proyectado de \$1.464.609,87, el cual corresponde al precio actualizado del ítem para la vigencia 2026.

Nota 1: El costo de la remesa correspondiente a la vigencia 2023 se encuentra estructurado como un valor integral, el cual incluye la totalidad de los componentes asociados al suministro, incluido el transporte, con entrega puesta en sitio en los lugares previamente definidos por la Entidad. Esta condición es consistente con la estructura de costos adoptada para la vigencia proyectada 2026, garantizando la comparabilidad técnica y económica de los valores analizados.

Por otro lado, me permito compartir las gráficas que muestran, de manera segmentada por categoría (víveres secos, víveres frescos, sustitutos, elementos de aseo y la remesa para 18 unidades por 15 días, que en prácticamente todas las líneas de suministro existe un incremento menor en las cantidades que fueron requeridas para la vigencia 2024 y que son necesarias para la vigencia 2026 en comparación con las adjudicadas en 2023, así:

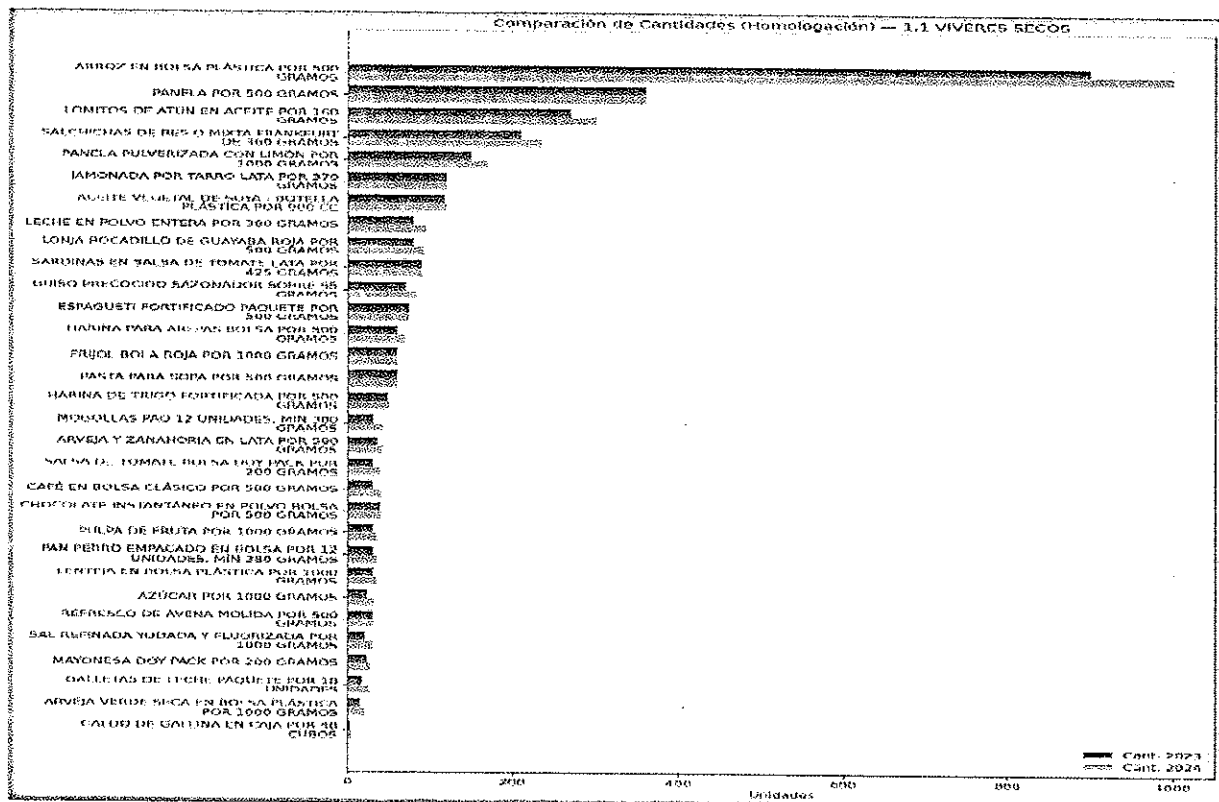
PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS

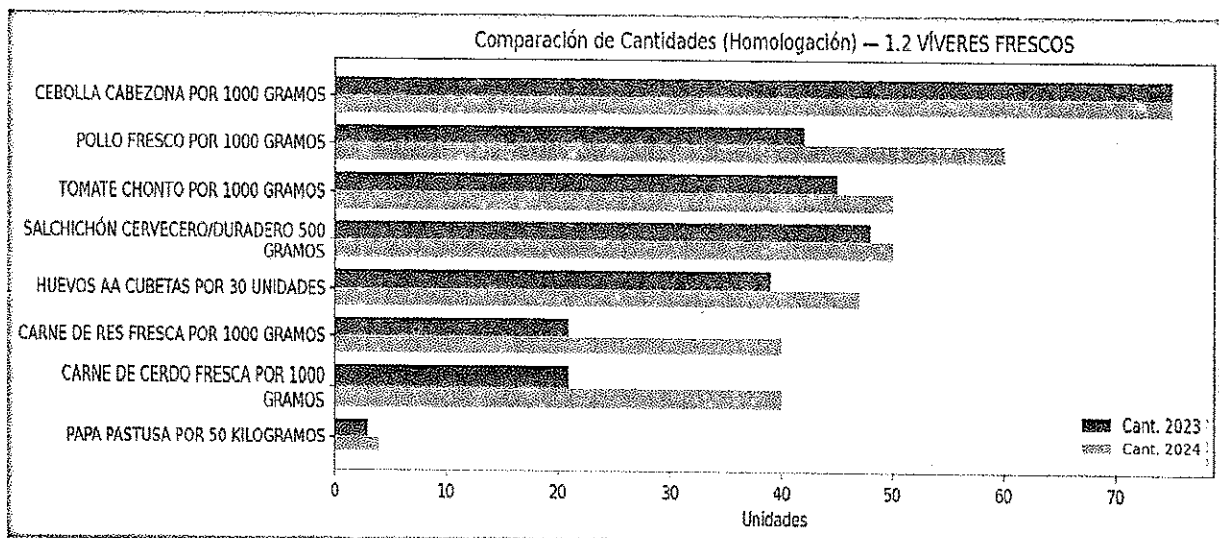


POLICÍA NACIONAL

VIVERES SECOS



VÍVERES FRESCOS



BR

Página 61 de 83
CÓDIGO: 1LF-FR-0071
FECHA: 17/06/2024
VERSIÓN: 10

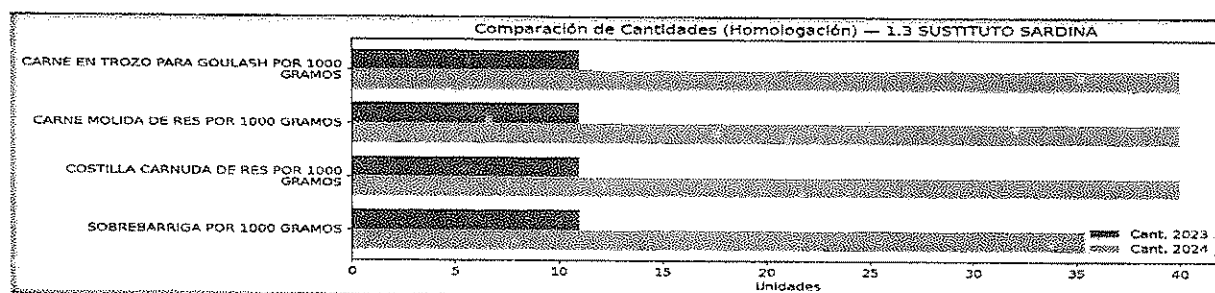
PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS

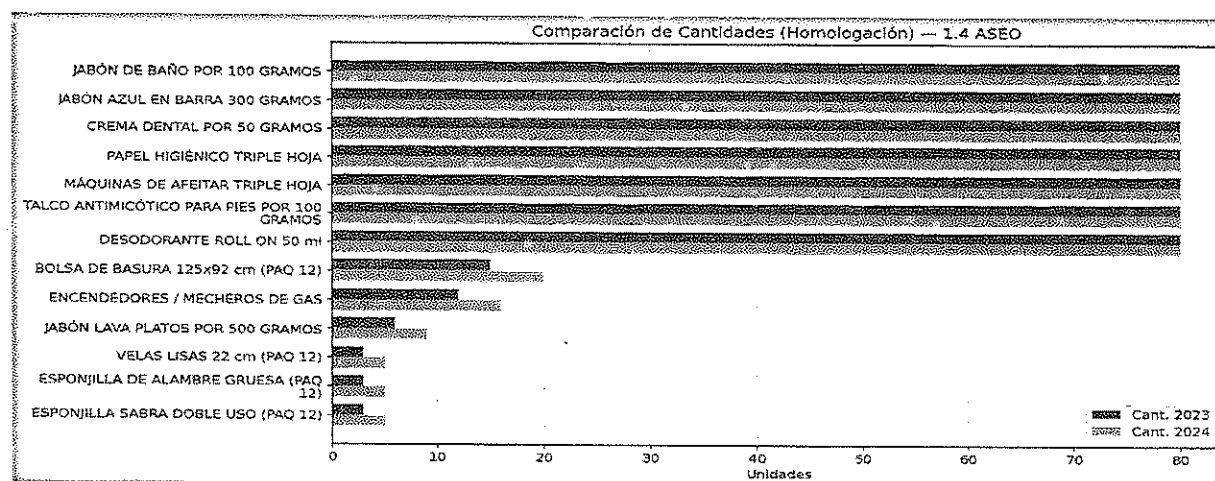


POLICÍA NACIONAL

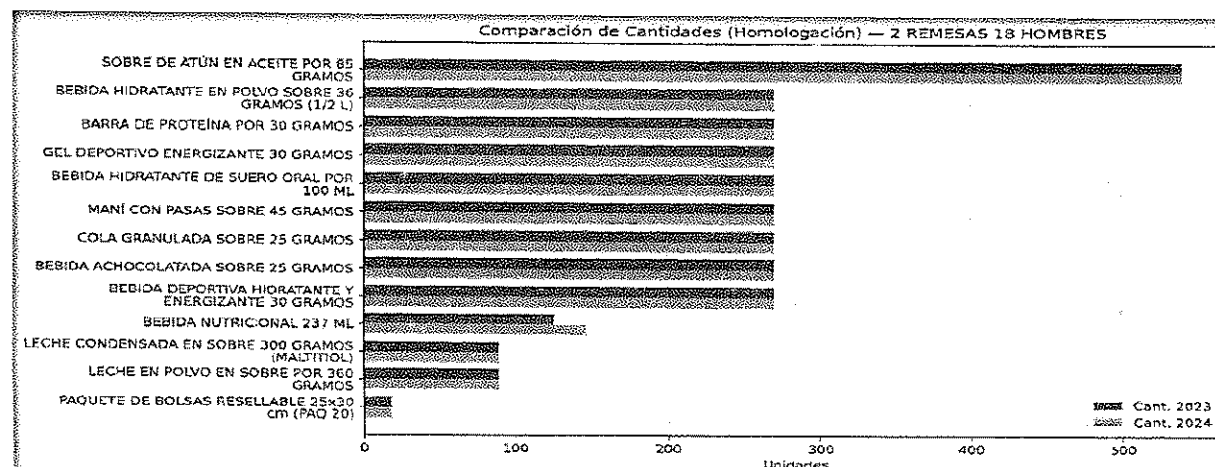
SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE



ELEMENTOS DE ASEO



REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS



PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

REMESA TIPO II – CON REFERENCIA DE PRECIOS DE LA VIGENCIA 2023

REMESA TIPO II						
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES – REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS						
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO 2023 + IPC	VALOR TOTAL ESTIMADO CON REFERENCIA DE LOS PRECIOS HISTÓRICOS 2023 PARA REMESA TIPO II + IPC
2.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	60	19%	\$ 12.205,08	\$ 732.304,94
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	\$ 10.004,23	\$ 110.046,54
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	\$ 11.617,31	\$ 243.963,59
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	\$ 3.500,94	\$ 1.750.467,85
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%	\$ 8.312,15	\$ 1.246.822,85
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	\$ 10.486,66	\$ 167.818,52
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%	\$ 7.143,67	\$ 328.608,89
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	\$ 18.819,73	\$ 376.394,62
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	\$ 27.279,50	\$ 54.566,99
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	\$ 4.293,97	\$ 55.821,67
2.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 11.082,83	\$ 332.484,88
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	\$ 3.899,63	\$ 136.452,15
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	\$ 3.510,08	\$ 87.752,05
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%	\$ 6.902,36	\$ 124.242,46
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%	\$ 14.413,47	\$ 691.846,71
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	\$ 5.950,08	\$ 83.427,19
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	\$ 6.884,95	\$ 123.929,06
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%	\$ 4.519,54	\$ 171.742,67
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	\$ 4.470,14	\$ 134.104,15
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%	\$ 18.358,99	\$ 330.461,75
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	\$ 2.014,39	\$ 30.215,90
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	\$ 16.816,84	\$ 1.009.010,42
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	\$ 6.723,20	\$ 147.910,36
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	\$ 2.978,51	\$ 536.131,68
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%	\$ 22.067,00	\$ 1.875.685,41
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 380 GRAMOS	Unidad	118	19%	\$ 13.254,25	\$ 1.564.001,22
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	\$ 5.953,37	\$ 119.067,40
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%	\$ 5.287,20	\$ 89.882,36
2.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%	\$ 1.839,36	\$ 77.253,84
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	\$ 14.534,50	\$ 654.052,69
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	\$ 15.826,28	\$ 316.525,51
2.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO 2023 + IPC	VALOR TOTAL ESTIMADO CON REFERENCIA DE LOS PRECIOS HISTÓRICOS 2023 PARA REMESA TIPO II + IPC
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 10.770,75	\$ 323.122,47
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 29.580,99	\$ 591.619,90
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 28.580,99	\$ 591.619,90
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%	\$ 5.568,74	\$ 211.232,16
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	\$ 15.254,88	\$ 366.117,08
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%	\$ 5.717,65	\$ 142.941,25
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	\$ 127.065,84	\$ 254.131,67
2.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%	\$ 9.821,65	\$ 245.541,28
3.3	SUSTITUTOS DE ITEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO 2023 + IPC	VALOR TOTAL ESTIMADO CON REFERENCIA DE LOS PRECIOS HISTÓRICOS 2023 PARA REMESA TIPO II + IPC
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 31.356,27	\$ 627.125,48
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 25.982,41	\$ 517.649,26
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 28.072,00	\$ 561.440,07
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 32.998,71	\$ 659.974,11
2.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO 2023 + IPC	VALOR TOTAL ESTIMADO CON REFERENCIA DE LOS PRECIOS HISTÓRICOS 2023 PARA REMESA TIPO II + IPC
2.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 5.876,09	\$ 235.043,10
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	\$ 13.858,93	\$ 69.794,63
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	\$ 14.250,19	\$ 142.501,89
2.4.4	ENCENDEDORES/MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	\$ 1.454,89	\$ 11.639,09
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	\$ 14.874,85	\$ 44.624,54
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 5.247,42	\$ 209.896,87
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 16.547,71	\$ 49.643,14
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 4.214,85	\$ 12.644,54
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 3.496,69	\$ 139.867,77
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	\$ 3.503,55	\$ 140.141,81
2.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	\$ 4.629,83	\$ 185.193,34
2.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 19.009,98	\$ 760.399,32
2.4.13	DESODORANTE ROLLON DE 50 MILILITROS	Unidad	40	19%	\$ 16.816,34	\$ 672.653,80
VALOR TOTAL, REMESAS PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA						\$ 10.103.367,67

En atención a la necesidad operacional del personal que apoya las labores de intervención de cultivos ilícitos y/o actividades de interdicción en la Dirección de Antinarcóticos, surge la necesidad de estructurar una nueva alternativa de abastecimiento denominada Remesa Tipo II, diseñada para atender una compañía de 40 hombres durante un periodo de 15 días.

No obstante, es importante precisar que, dada la especificidad de este esquema logístico y las cantidades definidas, no se dispone de antecedentes contractuales ni precios históricos directos que correspondan de

22

Página 63 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

manera exacta a este tipo de abastecimiento. Esta ausencia de información comparable hacía necesario adoptar un enfoque metodológico que permitiera construir un valor de referencia técnicamente válido, garantizando la coherencia del análisis económico dentro del estudio de mercado.

En este contexto, la Entidad optó por aplicar un tratamiento metodológico independiente, basado en la utilización de los precios históricos de la vigencia 2023 previamente ajustados mediante indexación del IPC, los cuales fueron llevados a condiciones económicas actuales y proyectadas. A partir de esta base, se procedió a igualar dichos valores a las cantidades requeridas para la Remesa Tipo II, con el propósito de obtener un referente comparable, verificable y consistente.

La metodología aplicada se desarrolló bajo las siguientes fases:

1. Selección de la base histórica de referencia

Ante la inexistencia de precios específicos para este tipo de remesa, se tomaron como referencia los precios históricos proyectados de la vigencia 2023, los cuales ya habían sido objeto de un proceso de actualización mediante la aplicación acumulada del IPC. De esta manera, se garantizó que los valores unitarios reflejaran adecuadamente el comportamiento inflacionario y las condiciones reales del mercado.

2. Determinación del precio unitario ajustado

Para cada uno de los ítems que componen la Remesa Tipo II se adoptó el valor unitario resultante del proceso de indexación del 2023, asegurando así que todos los productos partieran de una base homogénea, actualizada y técnicamente sustentada, eliminando posibles sesgos derivados de la desactualización o la ausencia de información específica.

3. Cálculo del valor total por ítem

Una vez definidos los precios unitarios de cada uno de los ítems, estos fueron multiplicados por las cantidades requeridas para la Remesa Tipo II. Este ejercicio permitió simular el costo que tendría este tipo de remesa bajo condiciones económicas equivalentes, garantizando consistencia con el resto del análisis de mercado.

4. Finalidad y sustento técnico del procedimiento

La aplicación de esta metodología responde a los siguientes objetivos:

- Contar con un referente económico equivalente, aun en ausencia de datos históricos específicos.
- Mantener la homogeneidad y comparabilidad frente a los demás ítems analizados en el estudio.
- Garantizar un precio base transparente, verificable y soportado en información real.
- Evitar distorsiones derivadas de la inexistencia de registros históricos directos.
- Asegurar que los valores proyectados reflejen de manera adecuada el impacto de la inflación y las condiciones del mercado.

En consecuencia, el valor obtenido para la Remesa Tipo II constituye un estimativo técnico, basado en información histórica ajustada y metodológicamente tratada, que permite su incorporación en el análisis económico del proceso contractual bajo criterios de razonabilidad, trazabilidad y rigor técnico.

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

VIGENCIA 2024 REMESA TIPO I Y III

REMESA TIPO I								
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESAS PARA 60 HOMBRES POR 15 DÍAS								
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS								
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	PRECIOS HISTÓRICOS 2024	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	PRECIOS HISTÓRICOS 2024 + IPC
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 500 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	120	\$ 8.993,98	\$ 1.079.277,73	\$ 1.135.400,17	\$ 1.193.305,58	\$ 1.193.305,58
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	\$ 6.654,48	\$ 139.743,72	\$ 147.010,39	\$ 154.507,92	\$ 154.507,92
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	42	\$ 7.696,65	\$ 321.989,32	\$ 338.743,28	\$ 356.019,19	\$ 356.019,19
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	\$ 2.677,95	\$ 2.677.650,61	\$ 2.816.898,34	\$ 2.960.649,64	\$ 2.960.649,64
1.1.5	LÓMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	\$ 5.511,53	\$ 1.653.480,12	\$ 1.739.440,05	\$ 1.828.151,49	\$ 1.828.151,49
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	\$ 6.655,09	\$ 206.307,69	\$ 217.035,69	\$ 228.104,51	\$ 228.104,51
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	\$ 4.871,15	\$ 448.145,40	\$ 471.448,69	\$ 495.492,85	\$ 495.492,85
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	\$ 11.809,61	\$ 472.384,28	\$ 496.948,27	\$ 522.292,64	\$ 522.292,64
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	\$ 23.220,44	\$ 92.881,76	\$ 97.711,61	\$ 102.694,90	\$ 102.694,90
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 16 UNIDADES	Unidad	26	\$ 3.549,75	\$ 92.293,80	\$ 97.092,87	\$ 102.044,80	\$ 102.044,80
1.1.11	FRÍJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	\$ 10.786,87	\$ 647.332,26	\$ 680.993,54	\$ 715.724,21	\$ 715.724,21
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	\$ 2.600,51	\$ 182.035,49	\$ 191.501,34	\$ 201.267,90	\$ 201.267,90
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	\$ 2.369,69	\$ 118.484,67	\$ 124.645,87	\$ 131.002,81	\$ 131.002,81
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	\$ 6.303,88	\$ 220.635,68	\$ 232.106,74	\$ 243.946,28	\$ 243.946,28
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	\$ 10.156,28	\$ 964.846,53	\$ 1.015.016,55	\$ 1.066.784,50	\$ 1.066.784,50
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	\$ 3.898,96	\$ 108.330,93	\$ 113.964,03	\$ 119.776,20	\$ 119.776,20
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	\$ 5.018,59	\$ 175.650,73	\$ 184.784,57	\$ 194.208,68	\$ 194.208,68
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	\$ 3.079,76	\$ 230.982,06	\$ 242.993,13	\$ 255.385,76	\$ 255.385,76
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	80	\$ 3.087,38	\$ 183.442,91	\$ 192.981,94	\$ 202.824,02	\$ 202.824,02
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	\$ 11.970,18	\$ 418.956,26	\$ 440.741,99	\$ 463.219,93	\$ 463.219,93
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	\$ 1.653,91	\$ 49.617,33	\$ 52.197,43	\$ 54.859,60	\$ 54.859,60
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	\$ 11.476,02	\$ 1.377.122,03	\$ 1.448.732,38	\$ 1.522.617,73	\$ 1.522.617,73
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	\$ 4.827,50	\$ 211.882,35	\$ 222.800,23	\$ 234.268,14	\$ 234.268,14
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	\$ 2.107,11	\$ 758.560,06	\$ 798.005,18	\$ 838.703,45	\$ 838.703,45
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	\$ 13.752,17	\$ 2.337.899,60	\$ 2.459.438,82	\$ 2.584.870,20	\$ 2.584.870,20
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 380 GRAMOS	Unidad	235	\$ 9.033,25	\$ 2.122.814,81	\$ 2.233.201,18	\$ 2.347.094,44	\$ 2.347.094,44
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	\$ 3.711,55	\$ 148.481,83	\$ 156.181,85	\$ 164.147,12	\$ 164.147,12
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	\$ 4.498,25	\$ 148.442,41	\$ 156.161,42	\$ 164.125,65	\$ 164.125,65
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	\$ 1.403,10	\$ 116.457,13	\$ 122.512,90	\$ 128.761,05	\$ 128.761,05
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	80	\$ 9.234,36	\$ 831.092,44	\$ 874.309,25	\$ 918.599,02	\$ 918.599,02
1.1.31	CARÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	\$ 12.933,47	\$ 517.338,63	\$ 544.240,24	\$ 571.996,49	\$ 571.996,49
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS								
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	PRECIOS HISTÓRICOS 2024	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	PRECIOS HISTÓRICOS 2024 + IPC
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	\$ 9.253,61	\$ 555.216,85	\$ 584.068,13	\$ 613.676,62	\$ 613.676,62
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	\$ 24.299,25	\$ 971.069,95	\$ 1.022.512,39	\$ 1.074.690,52	\$ 1.074.690,52
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	\$ 22.937,36	\$ 917.494,28	\$ 965.203,96	\$ 1.014.429,35	\$ 1.014.429,35
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	\$ 1.744,24	\$ 280.817,72	\$ 296.420,24	\$ 310.466,67	\$ 310.466,67
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADOS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	\$ 15.893,79	\$ 747.007,95	\$ 785.892,36	\$ 825.930,83	\$ 825.930,83
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	\$ 4.675,55	\$ 233.777,57	\$ 245.934,00	\$ 258.476,64	\$ 258.476,64
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	\$ 128.166,14	\$ 512.664,57	\$ 539.323,13	\$ 566.828,61	\$ 566.828,61
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	\$ 6.503,00	\$ 325.155,24	\$ 342.063,31	\$ 359.508,54	\$ 359.508,54
SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE								
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	PRECIOS HISTÓRICOS 2024	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	PRECIOS HISTÓRICOS 2024 + IPC
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	\$ 31.933,63	\$ 1.277.345,16	\$ 1.343.767,11	\$ 1.412.299,23	\$ 1.412.299,23
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	\$ 21.885,82	\$ 875.432,84	\$ 920.955,35	\$ 967.924,07	\$ 967.924,07
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	\$ 24.820,30	\$ 992.812,19	\$ 1.044.436,42	\$ 1.097.704,78	\$ 1.097.704,78
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	\$ 34.991,35	\$ 1.383.653,91	\$ 1.455.603,91	\$ 1.529.839,71	\$ 1.529.839,71
ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO								
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	PRECIOS HISTÓRICOS 2024	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	PRECIOS HISTÓRICOS 2024 + IPC
1.4.1	JABÓN DE BANO POR 100 GRAMOS	Unidad	80	\$ 3.608,56	\$ 288.684,71	\$ 303.696,31	\$ 319.184,93	\$ 319.184,93
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	\$ 8.332,79	\$ 74.995,08	\$ 78.894,82	\$ 82.918,46	\$ 82.918,46
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 82 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	\$ 9.689,44	\$ 193.788,77	\$ 203.866,79	\$ 214.262,94	\$ 214.262,94
1.4.4	ENCENDEDORES/MECHEROS DE GAS	Unidad	16	\$ 956,08	\$ 15.297,29	\$ 16.092,75	\$ 16.913,48	\$ 16.913,48
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	\$ 8.349,38	\$ 41.746,88	\$ 43.917,72	\$ 46.157,62	\$ 46.157,62
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Kilogramo	80	\$ 3.322,86	\$ 265.812,37	\$ 279.635,24	\$ 293.895,64	\$ 293.895,64
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	\$ 10.844,01	\$ 54.220,04	\$ 57.039,46	\$ 59.948,50	\$ 59.948,50
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	\$ 3.263,77	\$ 16.318,84	\$ 17.167,42	\$ 18.042,96	\$ 18.042,96
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	\$ 2.390,18	\$ 226.414,53	\$ 238.188,09	\$ 250.335,68	\$ 250.335,68
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	\$ 2.198,79	\$ 175.903,20	\$ 186.050,17	\$ 194.487,72	\$ 194.487,72
1.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	\$ 2.697,57	\$ 215.805,49	\$ 227.922,38	\$ 238.605,77	\$ 238.605,77
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	\$ 10.971,36	\$ 677.708,84	\$ 713.340,70	\$ 749.440,52	\$ 749.440,52
1.4.13	DESODORANTE ROLLÓN DE 50 MILILITROS	Unidad	80	\$ 9.804,15	\$ 784.331,78	\$ 825.117,03	\$ 867.198,00	\$ 867.198,00
TOTAL, PRECIO REMESA SIN SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE DE REFERENCIA				N/A	\$ 507.896,87	\$ 25.829.632,71	\$ 26.224.773,61	\$ 26.664.237,07
REMESA TIPO III								
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESAS PARA LAS COMPAÑÍAS DEL ÁREA DE INVESTIGACIONES Y OPERACIONES PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS								
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES								
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	PRECIOS HISTÓRICOS 2024	IPC 2024 (5,2%)	IPC 2025 (5,1%)	PRECIOS HISTÓRICOS 2024 + IPC
2.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	\$ 5.549,25	\$ 2.995.593,86	\$ 3.152.416,74	\$ 3.313.189,99	\$ 3.313.189,99
2.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	\$ 4.148,05	\$ 1.119.974,84	\$ 1.178.213,53	\$ 1.238.302,42	\$ 1.238.302,42
2.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	\$ 4.351,30	\$ 1.174.850,05	\$ 1.235.942,25	\$ 1.298.975,31	\$ 1.298.975,31
2.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	\$ 5.547,84	\$ 1.497.916,20	\$ 1.575.907,84	\$ 1.656.174,04	\$ 1.656.174,04
2.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)	Unidad	90	\$ 7.051,55	\$ 634.639,48	\$ 667.640,73	\$ 701.690,41	\$ 701.690,41
2.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	\$ 3.353,85	\$ 906.538,88	\$ 952.626,90	\$ 1.001.210,87	\$ 1.001.210,87

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

10.70	ARMENIA	QUINDIO	\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.461.733,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.201.743	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 36.987.032
10.71	PEREIRA	RISARALDA	\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.461.733,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.201.743	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 36.987.032
10.72	SAN ANDRÉS	SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA	\$ 8.955.670,32	\$ 22.389.176,00	\$ 67.167.527,00	\$ 9.421.365	\$ 23.553.413	\$ 70.660.238	\$ 9.901.855	\$ 24.754.637	\$ 74.263.911
10.73	BARRANCABERMEJA	SANTANDER	\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.74	BUCARAMANGA		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.75	VELEZ		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.76	CIMITARRA		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.77	COROZAL	SUCRE	\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.78	SINCELEJO		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.79	SAN LUIS		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.80	ESPINAL		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.81	IBAGUÉ	TOLIMA	\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.82	MELGAR		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.83	MARIQUITA		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.84	BUENAVENTURA		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.85	CALI	VALLE	\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.86	CARTAGO		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.87	DOVO		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.88	JUANHACIO		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.89	PALMIRA	VAUPÉS	\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.90	TULUÁ		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.91	MITÚ		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.92	GARIMAGUJA		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.93	CUMARIBO	VICHADA	\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956
10.94	PUERTO CARREÑO		\$ 4.477.835,16	\$ 11.194.588,00	\$ 33.583.764,00	\$ 4.710.683	\$ 11.776.707	\$ 35.330.120	\$ 4.950.928	\$ 12.377.319	\$ 37.131.956

Para la vigencia 2024, si bien se cuenta con información contractual en la que las cantidades por cada ítem coinciden con las requeridas para la vigencia 2026 lo que en principio permitiría una comparación directa, dicha información no resulta técnicamente viable como referencia dentro del presente estudio de mercado, debido a diferencias sustanciales en la estructura de costos del contrato.

En efecto, en la vigencia 2024 el componente de transporte fue contratado de manera desagregada del valor de la remesa, estableciéndose un esquema de pagos diferenciado en función de intervalos de distribución, definidos en rangos de 1 a 5 remesas, de 6 a 15 remesas y de 16 a 25 remesas. Este modelo implica que el costo total del suministro no se encuentra incorporado de manera integral en el valor unitario de los bienes, sino que depende de variables operativas asociadas a la logística de entrega, como el número de remesas.

Esta condición difiere sustancialmente del esquema aplicado en la vigencia 2023 y del adoptado para la proyección 2026, en donde el valor de la remesa corresponde a un costo integral que incluye tanto los bienes, almacenamiento, rotulación embalaje y el transporte con entrega puesta en sitio. En consecuencia, la existencia de estructuras de costos distintas impide establecer una equivalencia económica directa entre las vigencias analizadas.

Así las cosas, la inclusión de los valores correspondientes a la vigencia 2024 dentro del análisis comparativo generaría distorsiones, en la medida en que no reflejan de manera uniforme la totalidad de los costos asociados al suministro. Por lo anterior, y en aplicación de los principios de homogeneidad, comparabilidad y rigor técnico que orientan la elaboración de estudios de mercado, se determina por los dueños de la necesidad que los precios de la vigencia 2024 no serán tenidos en cuenta como referencia histórica dentro del presente análisis, privilegiando aquellos periodos que presentan condiciones contractuales equivalentes y metodológicamente comparables.

En virtud de lo expuesto, la Entidad determina que los precios correspondientes a la vigencia 2024 no serán considerados como referencia histórica dentro del presente estudio de mercado, toda vez que las diferencias en la estructura de costos impiden su comparación técnica y económicamente válida frente a las vigencias 2023 y 2026. En consecuencia, el análisis se fundamentará exclusivamente en información que cumpla con criterios de homogeneidad, integralidad y comparabilidad, garantizando así la consistencia metodológica y el rigor técnico del estudio.



5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

ITEM		DESCRIPCIÓN							
1.1		ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS							
1.1		ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS							
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	FECHA	EMPRESA	VALOR
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS			Frasco	1	19%	21/01/2026	No registra	No registra
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%		No registra	No registra
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS			Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	13.399,00
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS			Libra	1	0%		La Recetta Soluciones	3.231,00
1.1.5	LOMITOS DE ATUN EN ACEITE POR 180 GRAMOS			Unidad	1	19%		HAS LTDA	8.900,00
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS			Libra	1	5%		No registra	No registra
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS			Unidad	1	0%		Proveer Institucional SAS	29.249,00
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS			Libra	1	19%		Proveer Institucional SAS	24.676,00
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS			Unidad	1	19%		No registra	No registra
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES			Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	11.787,00
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%		No registra	No registra
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS			Libra	1	5%		No registra	No registra
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS			Libra	1	5%		Proveer Institucional SAS	4.713,00
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%		No registra	No registra
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS			Unidad	1	0%		Proveer Institucional SAS	11.574,00
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS			Unidad	1	19%		No registra	No registra
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS			Unidad	1	0%		Proveer Institucional SAS	6.292,00
1.1.18	ESPAQUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS			Libra	1	5%		No registra	No registra
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS			Libra	1	5%		No registra	No registra
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	19%		Proveer Institucional SAS	34.074,00
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%	Proveer Institucional SAS	4.084,00	
1.1.22	JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS			Unidad	1	19%	Proveer Institucional SAS	30.310,00	
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS			Paquete	1	0%	No registra	No registra	
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS			Libra	1	0%	Proveer Institucional SAS	7.348,00	
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	5%	No registra	No registra	
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS			Unidad	1	19%	No registra	No registra	
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS			Unidad	1	19%	SHALOM GES S.A.S	8.029,00	
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	5%	Proveer Institucional SAS	6.401,00	
1.1.29	GUIÑO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS			Unidad	1	19%	No registra	No registra	
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS			Unidad	1	19%	Proveer Institucional SAS	15.628,00	
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS			Libra	1	5%	Proveer Institucional SAS	41.503,00	
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS								
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	FECHA	EMPRESA	VALOR
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%	21/01/2026	No registra	No registra
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%		Proveer Institucional SAS	45.977,00
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%		Proveer Institucional SAS	46.153,00
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%		Proveer Institucional SAS	9.771,00
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES			Unidad	1	0%		Proveer Institucional SAS	24.510,00
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA			Kilogramo	1	0%		Proveer Institucional SAS	7.936,00
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS			Bulto	1	0%		Proveer Institucional SAS	149.074,00
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS			Unidad	1	5%		Proveer Institucional SAS	28.287,00
1.3	SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE								
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	FECHA	EMPRESA	VALOR
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%	21/01/2026	No registra	No registra
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%		No registra	No registra
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%		No registra	No registra
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS			Kilogramo	1	0%		No registra	No registra
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO								

Página 68 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	FECHA	EMPRESA	VALOR
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	1	19%	21/01/2026	No registra	No registra
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	1	19%		No registra	No registra
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	1	19%		No registra	No registra
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	1.847,00
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	24.064,00
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	5.042,00
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	1	0%		No registra	No registra
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	1	0%		No registra	No registra
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	8.547,00
1.4.10	PAPEL HIGIENICO TRIPLE HOJA	Unidad	1	19%		FIELD FOOD S.A.S	4.900,00
1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	8.497,00
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	1	19%		No registra	No registra
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	1	19%		No registra	No registra
DESCRIPCIÓN							
2.	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS						
2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	FECHA	EMPRESA	VALOR
2.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	1	19%	21/01/2026	SHALOM GES S.A.S	6.073,00
2.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	1	19%		No registra	No registra
2.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	19.356,00
2.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	9.950,00
2.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)	Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	9.968,00
2.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	1	19%		No registra	No registra
2.1.7	MANI CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	1	19%		No registra	No registra
2.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	1	19%		No registra	No registra
2.1.9	BEBIDA ACHOCOLATA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	1	19%		No registra	No registra
2.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	1	19%		Proveer Institucional SAS	11.637,00
2.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	1	0%		No registra	No registra
2.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Unidad	1	19%		No registra	No registra
ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR							
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	FECHA	EMPRESA	VALOR
2.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	1	19%	21/01/2026	No registra	No registra

Una vez consultada la tienda virtual de Colombia Compra Eficiente, se evidenció que los elementos de consumo identificados como "No registra" no se encuentran disponibles en dicho portal y que aquellos que sí aparecen registrados no corresponden plenamente a las características técnicas, condiciones de presentación y especificaciones requeridas para el presente proceso de contratación. En consecuencia, estos no serán tenidos en cuenta para la estructuración del valor estimado del proceso.

Así mismo, se identificó que los elementos allí descritos no contemplan de manera integral la cuantía requerida ni las condiciones técnicas mínimas de almacenamiento, embalaje y rotulado, necesarias para evitar la confusión de productos, prevenir la contaminación cruzada y garantizar su inocuidad. Lo anterior resulta indispensable para dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", así como a las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Adicionalmente, se requiere garantizar la capacidad operativa del futuro contratista para entregar los elementos objeto del presente proceso en los lugares establecidos, conservando sus condiciones organolépticas adecuadas, dadas las particularidades logísticas y geográficas del área de operaciones cumpliendo con la cadena de frío. En razón de lo anterior, los elementos que no cumplan con estas condiciones no serán considerados para la determinación del valor estimado del proceso.

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

202

Página 69 de 83

CÓDIGO: 1LF-FR-0071

FECHA: 17/06/2024

VERSIÓN: 10

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

5.4. PRECIOS DE MERCADO

REMESA TIPO I													
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS													
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL S.A.S	VALOR TOTAL CYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL S.A.S	VALOR UNITARIO GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S	VALOR TOTAL GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S	VALOR UNITARIO INTEGRAL SERVICIOS S.A.S	VALOR TOTAL INTEGRAL SERVICIOS S.A.S	VALOR UNITARIO SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE S.A.S	VALOR TOTAL SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE S.A.S	PROMEDIO VALOR TOTAL DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.1.1	ACRIBE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	120	19%	\$ 23.954,40	\$2.874.928,00	\$ 21.958,20	\$ 2.634.984,00	\$ 16.749,02	\$ 1.889.882,99	\$ 23.022,84	\$2.762.741,00	\$2.540.534,00
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	\$ 17.668,81	\$ 371.045,00	\$ 16.196,36	\$ 340.124,00	\$ 7.741,90	\$ 162.578,86	\$ 16.981,67	\$ 356.615,00	\$ 307.590,87
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 500 GRAMOS	Unidad	42	19%	\$ 20.356,19	\$54.960,00	\$ 18.659,88	\$ 783.714,00	\$ 10.923,89	\$ 442.003,47	\$ 19.664,57	\$ 821.712,00	\$ 725.597,37
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%	\$ 7.110,00	\$7.110.000,00	\$ 6.517,50	\$ 6.517.500,00	\$ 3.416,89	\$ 3.416.883,49	\$ 6.833,50	\$ 6.833.500,00	\$5.969.473,37
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	19%	\$ 14.634,00	\$4.390.200,00	\$ 13.414,50	\$ 4.024.350,00	\$ 6.029,14	\$ 1.809.741,43	\$ 14.064,90	\$ 4.219.470,00	\$3.610.660,36
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%	\$ 17.670,61	\$ 547.789,00	\$ 16.198,06	\$ 502.140,00	\$ 6.381,23	\$ 197.818,07	\$ 16.993,42	\$ 525.486,00	\$ 443.558,27
1.1.7	LONGA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%	\$ 12.933,00	\$1.189.836,00	\$ 11.855,25	\$ 1.090.683,00	\$ 5.588,38	\$ 514.130,70	\$ 12.430,05	\$ 1.143.565,00	\$ 984.553,68
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTANEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	19%	\$ 31.356,00	\$1.254.240,00	\$ 28.743,00	\$ 1.149.720,00	\$ 32.932,59	\$ 1.317.303,45	\$ 30.136,60	\$ 1.205.464,00	\$1.231.681,86
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	19%	\$ 81.651,75	\$ 246.607,00	\$ 56.514,25	\$ 226.057,00	\$ 41.314,06	\$ 166.256,22	\$ 59.254,25	\$ 237.017,00	\$ 218.734,31
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	26	19%	\$ 9.424,81	\$ 245.045,00	\$ 8.639,38	\$ 224.624,00	\$ 8.781,79	\$ 228.326,42	\$ 9.058,27	\$ 235.515,00	\$ 233.377,81
1.1.11	FRUJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	\$ 28.845,20	\$ 1.718.712,00	\$ 26.258,10	\$ 1.575.486,00	\$ 14.529,78	\$ 871.786,84	\$ 27.531,22	\$ 1.651.873,00	\$1.464.464,46
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%	\$ 8.904,80	\$ 623.336,00	\$ 6.929,40	\$ 443.058,00	\$ 2.702,71	\$ 189.189,48	\$ 6.636,29	\$ 464.540,00	\$ 395.030,87
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%	\$ 6.291,00	\$ 314.550,00	\$ 5.769,76	\$ 288.338,00	\$ 2.584,40	\$ 128.720,21	\$ 6.046,36	\$ 302.318,00	\$ 258.731,55
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%	\$ 16.736,40	\$ 585.774,00	\$ 15.341,71	\$ 536.960,00	\$ 10.170,85	\$ 355.978,63	\$ 16.055,54	\$ 562.994,00	\$ 510.428,91
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	0%	\$ 26.965,80	\$ 2.561.751,00	\$ 24.718,85	\$ 2.348.272,00	\$ 13.771,36	\$ 1.308.276,02	\$ 25.917,13	\$ 2.462.127,00	\$2.170.107,26
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%	\$ 10.272,61	\$ 287.633,00	\$ 9.416,54	\$ 263.663,00	\$ 4.990,00	\$ 139.720,05	\$ 9.873,11	\$ 275.447,00	\$ 241.865,76
1.1.17	PAN FERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%	\$ 13.325,40	\$ 466.389,00	\$ 12.214,94	\$ 427.523,00	\$ 7.185,06	\$ 251.476,97	\$ 12.807,20	\$ 448.252,00	\$ 398.410,24
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%	\$ 8.177,40	\$ 613.305,00	\$ 7.495,95	\$ 562.196,00	\$ 3.825,36	\$ 286.902,22	\$ 7.859,39	\$ 589.454,00	\$ 512.964,31
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	\$ 8.118,00	\$ 487.080,00	\$ 7.441,50	\$ 446.490,00	\$ 3.825,36	\$ 229.521,76	\$ 7.802,30	\$ 468.138,00	\$ 407.607,45
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	19%	\$ 31.782,60	\$ 1.112.391,00	\$ 29.134,06	\$ 1.019.692,00	\$ 13.062,83	\$ 457.199,11	\$ 30.546,80	\$ 1.069.131,00	\$ 914.503,28
1.1.21	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 4.392,00	\$ 131.760,00	\$ 4.026,00	\$ 120.780,00	\$ 3.093,57	\$ 92.805,98	\$ 4.221,20	\$ 126.636,00	\$ 117.895,75
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%	\$ 30.470,40	\$ 3.656.448,00	\$ 27.931,20	\$ 3.351.744,00	\$ 16.969,81	\$ 2.036.376,71	\$ 29.285,44	\$ 3.514.253,00	\$3.139.705,43
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%	\$ 13.082,40	\$ 562.543,00	\$ 11.992,21	\$ 515.665,00	\$ 7.185,06	\$ 308.957,43	\$ 12.573,65	\$ 540.667,00	\$ 481.958,11
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%	\$ 5.594,40	\$ 2.013.984,00	\$ 5.129,20	\$ 1.846.152,00	\$ 5.738,07	\$ 2.065.703,72	\$ 5.376,84	\$ 1.935.562,00	\$1.965.375,43
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%	\$ 36.513,06	\$ 6.207.210,00	\$ 33.470,25	\$ 5.689.943,00	\$ 20.756,83	\$ 3.528.690,35	\$ 36.093,05	\$ 5.985.819,00	\$5.347.908,09
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	235	19%	\$ 23.963,20	\$ 5.536.052,00	\$ 21.984,80	\$ 5.166.381,00	\$ 13.115,06	\$ 3.082.044,51	\$ 23.050,52	\$ 5.416.872,00	\$4.825.337,38
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 9.855,00	\$ 394.200,00	\$ 9.033,75	\$ 361.350,00	\$ 4.990,00	\$ 199.600,07	\$ 9.471,75	\$ 378.870,00	\$ 333.505,02
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%	\$ 11.943,00	\$ 394.119,00	\$ 10.947,76	\$ 361.276,00	\$ 8.541,83	\$ 281.880,54	\$ 11.476,65	\$ 378.792,00	\$ 354.016,89
1.1.29	GUIZO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	19%	\$ 3.726,00	\$ 309.258,00	\$ 3.415,51	\$ 283.487,00	\$ 28.839,80	\$ 2.402.003,49	\$ 3.581,10	\$ 297.231,00	\$ 822.994,87
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%	\$ 24.517,80	\$ 2.206.602,00	\$ 22.474,85	\$ 2.022.719,00	\$ 9.148,36	\$ 823.172,15	\$ 23.564,33	\$ 2.120.790,00	\$1.793.320,79
1.1.31	CAFE EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%	\$ 34.338,60	\$ 1.373.544,00	\$ 31.477,05	\$ 1.259.082,00	\$ 31.434,62	\$ 1.257.394,87	\$ 33.003,20	\$ 1.320.128,00	\$1.302.534,72
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL S.A.S	VALOR TOTAL CYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL S.A.S	VALOR UNITARIO GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S	VALOR TOTAL GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S	VALOR UNITARIO INTEGRAL SERVICIOS S.A.S	VALOR TOTAL INTEGRAL SERVICIOS S.A.S	VALOR UNITARIO SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE S.A.S	VALOR TOTAL SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE S.A.S	PROMEDIO VALOR TOTAL DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	\$ 24.568,20	\$ 1.474.092,00	\$ 22.520,85	\$ 1.351.251,00	\$ 17.663,47	\$ 1.063.608,27	\$ 23.612,77	\$ 1.416.766,00	\$1.323.979,32
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 64.515,60	\$ 2.580.624,00	\$ 59.139,30	\$ 2.365.572,00	\$ 41.513,66	\$ 1.660.546,37	\$ 62.006,65	\$ 2.480.266,00	\$2.271.792,09
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 69.991,20	\$ 2.436.048,00	\$ 65.826,10	\$ 2.233.044,00	\$ 33.929,43	\$ 1.367.177,32	\$ 68.632,83	\$ 2.341.313,00	\$2.091.893,58
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%	\$ 9.941,40	\$ 745.605,00	\$ 9.112,95	\$ 683.471,00	\$ 6.187,13	\$ 464.034,88	\$ 9.554,79	\$ 716.609,00	\$ 652.429,97
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%	\$ 42.199,19	\$ 1.983.362,00	\$ 38.682,60	\$ 1.818.082,00	\$ 26.943,95	\$ 1.268.366,19	\$ 40.558,13	\$ 1.905.232,00	\$1.743.510,55
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%	\$ 12.414,60	\$ 620.730,00	\$ 11.380,06	\$ 569.003,00	\$ 9.779,66	\$ 488.983,01	\$ 11.931,82	\$ 596.591,00	\$ 568.826,75
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%	\$340.291,75	\$1.361.167,00	\$311.934,25	\$1.247.737,00	\$139.706,43	\$558.837,72	\$327.058,25	\$1.308.233,00	\$1.118.993,66
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/ DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%	\$ 17.285,60	\$ 863.280,00	\$ 15.826,80	\$ 791.340,00	\$ 7.183,88	\$ 359.192,94	\$ 16.594,18	\$ 829.708,00	\$ 710.880,24

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICIA NACIONAL

SUSTITUTOS DE ITEM 1.1.32 JAMONETA POR TARRA LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO - CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS	VALOR TOTAL CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS	VALOR UNITARIO - GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR TOTAL GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR UNITARIO - INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR TOTAL INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR UNITARIO - SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE SAS	VALOR TOTAL SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE SAS	PROMEDIO VALOR TOTAL DEL MERCADO CON IVA SEGUN CORRESPONDA
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 84.785,40	\$ 3.391.416,00	\$ 77.719,95	\$ 3.108.798,00	\$ 41.513,66	\$ 1.660.546,37	\$ 81.488,20	\$ 3.259.528,00	\$ 2.855.072,09
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 58.109,40	\$ 2.324.376,00	\$ 53.266,95	\$ 2.130.678,00	\$ 41.513,66	\$ 1.660.546,37	\$ 55.849,60	\$ 2.233.984,00	\$ 2.087.396,09
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 65.899,80	\$ 2.635.992,00	\$ 60.408,15	\$ 2.416.326,00	\$ 41.513,66	\$ 1.660.546,37	\$ 83.337,03	\$ 2.533.481,00	\$ 2.311.586,34
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 91.843,20	\$ 3.673.728,00	\$ 84.189,60	\$ 3.367.584,00	\$ 41.513,66	\$ 1.660.546,37	\$ 89.271,53	\$ 3.530.861,00	\$ 3.058.179,84
ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO - CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS	VALOR TOTAL CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS	VALOR UNITARIO - GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR TOTAL GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR UNITARIO - INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR TOTAL INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR UNITARIO - SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE SAS	VALOR TOTAL SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE SAS	PROMEDIO VALOR TOTAL DEL MERCADO CON IVA SEGUN CORRESPONDA
1.4.1	JABÓN DE BANO POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 9.581,40	\$ 766.512,00	\$ 8.782,95	\$ 702.636,00	\$ 3.593,47	\$ 287.477,30	\$ 9.208,79	\$ 736.703,00	\$ 623.332,08
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%	\$ 22.123,78	\$ 199.114,00	\$ 20.280,11	\$ 182.521,00	\$ 6.386,54	\$ 57.478,83	\$ 21.263,44	\$ 191.371,00	\$ 157.621,21
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTIMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%	\$ 25.725,60	\$ 514.512,00	\$ 23.581,80	\$ 471.636,00	\$ 13.970,10	\$ 279.402,09	\$ 24.725,15	\$ 494.503,00	\$ 440.013,27
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%	\$ 2.538,00	\$ 40.608,00	\$ 2.326,50	\$ 37.224,00	\$ 1.197,03	\$ 19.152,48	\$ 2.439,31	\$ 39.029,00	\$ 34.003,37
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTIMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%	\$ 22.168,80	\$ 110.844,00	\$ 20.321,40	\$ 101.607,00	\$ 25.945,16	\$ 129.725,79	\$ 21.306,60	\$ 106.533,00	\$ 112.177,45
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	90	19%	\$ 8.821,80	\$ 795.744,00	\$ 8.086,65	\$ 646.932,00	\$ 6.785,89	\$ 642.871,15	\$ 8.478,73	\$ 678.298,00	\$ 643.461,29
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	\$ 28.791,00	\$ 143.955,00	\$ 26.391,80	\$ 131.959,00	\$ 12.579,64	\$ 62.898,18	\$ 27.671,40	\$ 138.357,00	\$ 119.292,55
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	\$ 8.665,20	\$ 43.326,00	\$ 7.943,20	\$ 39.716,00	\$ 6.037,44	\$ 30.187,22	\$ 8.328,20	\$ 41.641,00	\$ 38.717,56
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 7.515,00	\$ 601.200,00	\$ 6.888,75	\$ 551.100,00	\$ 6.785,55	\$ 542.843,78	\$ 7.222,75	\$ 577.620,00	\$ 568.240,98
1.4.10	PAPEL HIGIENICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	\$ 6.837,40	\$ 466.992,00	\$ 5.350,95	\$ 428.076,00	\$ 2.515,19	\$ 201.215,11	\$ 5.610,39	\$ 448.631,00	\$ 386.276,53
1.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	\$ 7.162,20	\$ 572.976,00	\$ 6.585,35	\$ 525.228,00	\$ 1.985,05	\$ 159.604,05	\$ 6.883,68	\$ 550.694,00	\$ 452.125,51
1.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 28.129,40	\$ 2.230.352,00	\$ 26.701,95	\$ 2.136.156,00	\$ 6.805,55	\$ 544.443,78	\$ 27.998,59	\$ 2.239.727,00	\$ 1.812.660,70
1.4.13	DESODORANTE ANITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 26.031,60	\$ 2.082.528,00	\$ 23.862,30	\$ 1.908.984,00	\$ 6.586,04	\$ 526.883,38	\$ 25.018,26	\$ 2.001.541,00	\$ 1.629.984,10
VALOR TOTAL REMESA TIPO I SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA					\$ 1.348.883,20	\$ 71.244.362,00	\$ 1.238.291,70	\$ 66.307.428,00	\$ 746.021,08	\$ 41.834.431,00	\$ 1.288.138,40	\$ 8.473.345,00	\$ 6.161.604,52
REMESA TIPO II													
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 40 HOMBRES POR 16 DIAS													
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO - CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS	VALOR TOTAL CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS	VALOR UNITARIO - GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR TOTAL GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR UNITARIO - INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR TOTAL INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR UNITARIO - SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE SAS	VALOR TOTAL SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE SAS	PROMEDIO VALOR TOTAL DEL MERCADO CON IVA SEGUN CORRESPONDA
2.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTIMETROS CUBICOS	Frasco	60	19%	\$ 23.954,40	\$ 1.437.264,00	\$ 21.958,20	\$ 1.317.492,00	\$ 15.749,02	\$ 944.941,49	\$ 23.022,83	\$ 1.381.370,00	\$ 1.270.266,87
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	\$ 17.668,82	\$ 194.357,00	\$ 16.196,36	\$ 178.160,00	\$ 7.741,90	\$ 85.160,88	\$ 16.981,64	\$ 186.798,00	\$ 161.118,97
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	\$ 20.356,19	\$ 427.480,00	\$ 18.859,86	\$ 391.857,00	\$ 10.523,89	\$ 221.001,74	\$ 19.564,57	\$ 410.856,00	\$ 362.798,69
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	\$ 7.110,00	\$ 3.555.000,00	\$ 6.517,50	\$ 3.258.750,00	\$ 3.416,89	\$ 1.708.446,74	\$ 6.833,50	\$ 3.416.750,00	\$ 2.984.736,69
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%	\$ 14.634,00	\$ 2.195.100,00	\$ 13.414,50	\$ 2.012.175,00	\$ 6.020,14	\$ 904.370,71	\$ 14.064,90	\$ 2.109.735,00	\$ 1.805.346,18
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	\$ 17.870,63	\$ 292.730,00	\$ 16.198,06	\$ 259.169,00	\$ 6.381,23	\$ 102.099,55	\$ 18.983,44	\$ 271.735,00	\$ 228.933,41
2.1.7	LOMIA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%	\$ 12.933,00	\$ 594.918,00	\$ 11.855,26	\$ 545.342,00	\$ 5.588,38	\$ 257.065,35	\$ 12.430,04	\$ 571.782,00	\$ 492.276,84
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTANEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	\$ 31.356,00	\$ 627.120,00	\$ 28.743,00	\$ 574.860,00	\$ 32.832,59	\$ 658.651,73	\$ 30.136,60	\$ 602.732,00	\$ 615.840,93
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	\$ 61.852,00	\$ 123.704,00	\$ 56.514,00	\$ 113.028,00	\$ 41.314,06	\$ 82.628,11	\$ 58.254,00	\$ 118.508,00	\$ 108.367,03
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	\$ 9.424,77	\$ 122.522,00	\$ 8.639,38	\$ 112.312,00	\$ 8.781,79	\$ 114.163,21	\$ 9.058,31	\$ 117.758,00	\$ 116.688,80
2.1.11	FRUOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 28.645,20	\$ 859.356,00	\$ 26.258,10	\$ 787.743,00	\$ 14.529,78	\$ 435.893,42	\$ 27.531,23	\$ 825.937,00	\$ 727.232,36
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	\$ 6.904,80	\$ 241.668,00	\$ 6.329,40	\$ 221.529,00	\$ 2.702,71	\$ 94.594,74	\$ 6.636,29	\$ 232.270,00	\$ 197.515,44
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	\$ 6.291,00	\$ 157.275,00	\$ 5.766,76	\$ 144.169,00	\$ 2.594,40	\$ 64.860,10	\$ 6.046,36	\$ 151.159,00	\$ 129.365,78
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%	\$ 16.736,39	\$ 301.255,00	\$ 15.341,72	\$ 276.151,00	\$ 10.170,85	\$ 183.075,24	\$ 16.085,56	\$ 289.540,00	\$ 262.505,31
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%	\$ 28.965,79	\$ 1.294.358,00	\$ 24.718,65	\$ 1.188.495,00	\$ 13.771,39	\$ 661.025,19	\$ 25.917,13	\$ 1.244.022,00	\$ 1.096.475,05
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	\$ 10.272,57	\$ 143.816,00	\$ 9.416,57	\$ 131.832,00	\$ 4.990,00	\$ 69.860,02	\$ 9.873,14	\$ 138.224,00	\$ 120.803,01
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	\$ 13.325,39	\$ 239.857,00	\$ 12.214,94	\$ 219.860,00	\$ 7.185,06	\$ 129.331,02	\$ 12.807,17	\$ 230.529,00	\$ 204.896,51
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%	\$ 8.177,39	\$ 310.741,00	\$ 7.495,95	\$ 284.846,00	\$ 3.825,36	\$ 145.363,79	\$ 7.850,39	\$ 298.657,00	\$ 259.901,95
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	\$ 8.118,00	\$ 243.540,00	\$ 7.441,50	\$ 223.245,00	\$ 3.825,36	\$ 114.760,88	\$ 7.802,30	\$ 234.069,00	\$ 203.903,72

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogram	18	19%	\$ 31.782,61	\$ 572.087,00	\$ 28.134,06	\$ 524.413,00	\$ 13.052,83	\$ 235.130,97	\$ 30.546,61	\$ 549.839,00	\$ 470.367,49
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogram	15	0%	\$ 4.392,00	\$ 65.580,00	\$ 4.026,00	\$ 60.390,00	\$ 3.093,57	\$ 46.403,49	\$ 4.221,20	\$ 63.318,00	\$ 58.997,87
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	\$ 30.470,40	\$ 1.826.224,00	\$ 27.931,20	\$ 1.675.872,00	\$ 16.969,81	\$ 1.018.186,35	\$ 29.285,43	\$ 1.757.126,00	\$ 1.559.852,59
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	\$ 13.082,41	\$ 287.813,00	\$ 11.992,18	\$ 263.828,00	\$ 7.185,06	\$ 158.071,24	\$ 12.573,64	\$ 276.620,00	\$ 246.583,06
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	\$ 5.584,40	\$ 1.006.562,00	\$ 5.126,20	\$ 923.076,00	\$ 5.738,07	\$ 1.032.851,86	\$ 5.376,94	\$ 987.831,00	\$ 982.687,72
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogram	65	5%	\$ 36.513,00	\$ 3.103.605,00	\$ 33.470,25	\$ 2.844.971,00	\$ 20.798,83	\$ 1.784.330,18	\$ 35.093,05	\$ 2.982.909,00	\$ 2.673.953,80
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 380 GRAMOS	Unidad	118	19%	\$ 23.963,20	\$ 2.830.018,00	\$ 21.984,60	\$ 2.594.183,00	\$ 13.115,08	\$ 1.547.679,80	\$ 23.050,52	\$ 2.719.981,00	\$ 2.422.035,45
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	\$ 9.855,00	\$ 197.100,00	\$ 9.033,75	\$ 180.675,00	\$ 4.990,00	\$ 99.800,03	\$ 8.471,75	\$ 189.435,00	\$ 186.752,51
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogram	17	5%	\$ 11.943,00	\$ 203.031,00	\$ 10.947,76	\$ 186.112,00	\$ 8.541,83	\$ 145.211,19	\$ 11.476,53	\$ 195.135,00	\$ 182.372,30
2.1.29	GUIZO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%	\$ 3.726,00	\$ 158.492,00	\$ 3.415,50	\$ 143.451,00	\$ 26.939,80	\$ 1.215.471,65	\$ 3.581,10	\$ 150.406,00	\$ 416.455,16
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	\$ 24.517,80	\$ 1.103.301,00	\$ 22.474,84	\$ 1.011.359,00	\$ 9.146,38	\$ 411.586,08	\$ 23.564,33	\$ 1.060.395,00	\$ 896.060,27
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	\$ 34.338,60	\$ 686.772,00	\$ 31.477,05	\$ 629.541,00	\$ 31.434,82	\$ 628.692,44	\$ 33.003,20	\$ 660.084,00	\$ 661.267,36
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	IVA	VALOR UNITARIO - CYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL SAS	VALOR TOTAL CYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL SAS	VALOR UNITARIO - GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR TOTAL GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR UNITARIO - INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR TOTAL INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR UNITARIO - SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE SAS	VALOR TOTAL SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE SAS	PROMEDIO VALOR TOTAL DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogram	30	0%	\$ 24.558,20	\$ 737.048,00	\$ 22.520,87	\$ 675.628,00	\$ 17.563,47	\$ 526.904,14	\$ 23.612,77	\$ 708.383,00	\$ 661.989,79
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogram	20	0%	\$ 64.515,60	\$ 1.290.312,00	\$ 59.139,30	\$ 1.182.786,00	\$ 41.513,66	\$ 830.273,18	\$ 62.006,65	\$ 1.240.133,00	\$ 1.136.876,05
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogram	20	0%	\$ 60.901,20	\$ 1.218.024,00	\$ 55.826,10	\$ 1.116.522,00	\$ 33.529,43	\$ 678.588,86	\$ 58.532,80	\$ 1.170.598,00	\$ 1.045.947,67
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogram	38	0%	\$ 9.941,38	\$ 377.773,00	\$ 9.112,95	\$ 348.292,00	\$ 6.187,13	\$ 235.111,01	\$ 9.554,79	\$ 363.082,00	\$ 330.564,50
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	\$ 42.195,21	\$ 1.012.781,00	\$ 38.682,58	\$ 928.382,00	\$ 26.943,96	\$ 646.655,08	\$ 40.558,13	\$ 973.395,00	\$ 690.303,27
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogram	25	0%	\$ 12.414,80	\$ 310.365,00	\$ 11.380,04	\$ 284.501,00	\$ 9.779,66	\$ 244.491,50	\$ 11.931,80	\$ 298.295,00	\$ 284.413,13
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	\$ 340.292,00	\$ 680.584,00	\$ 311.934,00	\$ 623.868,00	\$ 139.709,43	\$ 279.418,86	\$ 327.058,00	\$ 654.116,00	\$ 559.496,72
2.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/ DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%	\$ 17.265,60	\$ 431.640,00	\$ 15.826,80	\$ 395.670,00	\$ 7.183,86	\$ 179.586,47	\$ 16.594,16	\$ 414.854,00	\$ 355.440,12
SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	IVA	VALOR UNITARIO - CYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL SAS	VALOR TOTAL CYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL SAS	VALOR UNITARIO - GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR TOTAL GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR UNITARIO - INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR TOTAL INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR UNITARIO - SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE SAS	VALOR TOTAL SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE SAS	PROMEDIO VALOR TOTAL DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogram	20	0%	\$ 64.785,40	\$ 1.685.708,00	\$ 77.719,95	\$ 1.554.399,00	\$ 41.513,66	\$ 830.273,18	\$ 81.488,20	\$ 1.629.754,00	\$ 1.427.636,05
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogram	20	0%	\$ 58.109,40	\$ 1.162.188,00	\$ 53.256,85	\$ 1.065.338,00	\$ 41.513,66	\$ 830.273,18	\$ 55.849,60	\$ 1.116.992,00	\$ 1.043.698,05
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogram	20	0%	\$ 66.889,60	\$ 1.317.996,00	\$ 60.408,15	\$ 1.208.163,00	\$ 41.513,66	\$ 830.273,18	\$ 63.337,05	\$ 1.266.741,00	\$ 1.155.793,30
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogram	20	0%	\$ 91.843,20	\$ 1.836.864,00	\$ 84.189,60	\$ 1.683.792,00	\$ 41.513,66	\$ 830.273,18	\$ 85.271,50	\$ 1.765.430,00	\$ 1.529.059,80
ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	IVA	VALOR UNITARIO - CYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL SAS	VALOR TOTAL CYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL SAS	VALOR UNITARIO - GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR TOTAL GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR UNITARIO - INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR TOTAL INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR UNITARIO - SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE SAS	VALOR TOTAL SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE SAS	PROMEDIO VALOR TOTAL DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.4.1	JABÓN DE BANO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 9.557,40	\$ 382.296,00	\$ 8.762,95	\$ 351.318,00	\$ 3.593,47	\$ 143.738,65	\$ 9.206,80	\$ 368.362,00	\$ 311.656,16
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	\$ 22.123,80	\$ 110.619,00	\$ 20.290,20	\$ 101.401,00	\$ 6.395,54	\$ 31.932,69	\$ 21.263,40	\$ 108.317,00	\$ 87.567,42
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 82 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	\$ 25.725,80	\$ 257.258,00	\$ 23.581,80	\$ 235.818,00	\$ 13.970,11	\$ 139.701,05	\$ 24.725,20	\$ 247.252,00	\$ 220.006,76
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	\$ 2.538,00	\$ 20.304,00	\$ 2.326,50	\$ 18.812,00	\$ 1.197,03	\$ 9.576,24	\$ 2.439,25	\$ 19.514,00	\$ 17.001,56
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	\$ 22.168,67	\$ 66.506,00	\$ 20.321,33	\$ 60.964,00	\$ 25.945,16	\$ 77.835,48	\$ 21.306,67	\$ 63.620,00	\$ 67.306,37
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 8.821,80	\$ 352.872,00	\$ 8.086,85	\$ 323.466,00	\$ 6.785,89	\$ 271.435,57	\$ 8.478,73	\$ 339.149,00	\$ 321.730,54
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 28.791,00	\$ 86.373,00	\$ 26.391,67	\$ 79.175,00	\$ 12.579,84	\$ 37.739,51	\$ 27.671,33	\$ 83.014,00	\$ 71.575,38
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 8.685,33	\$ 25.996,00	\$ 7.943,00	\$ 23.829,00	\$ 6.037,44	\$ 18.112,33	\$ 8.328,33	\$ 24.985,00	\$ 23.230,58
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 7.515,00	\$ 300.600,00	\$ 6.888,75	\$ 275.550,00	\$ 6.785,55	\$ 271.421,89	\$ 7.222,75	\$ 288.910,00	\$ 264.120,47
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	\$ 5.837,40	\$ 233.496,00	\$ 5.350,65	\$ 214.038,00	\$ 2.515,19	\$ 100.607,88	\$ 5.610,40	\$ 224.416,00	\$ 193.139,39
2.4.11	MÁQUINAS DE AFETAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	\$ 7.162,20	\$ 286.488,00	\$ 6.565,35	\$ 262.614,00	\$ 1.995,05	\$ 79.802,03	\$ 6.883,88	\$ 275.347,00	\$ 226.052,76
2.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 29.129,40	\$ 1.165.176,00	\$ 26.701,95	\$ 1.068.078,00	\$ 6.805,55	\$ 272.221,89	\$ 27.996,60	\$ 1.119.964,00	\$ 906.334,97
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 26.031,60	\$ 1.041.264,00	\$ 23.862,30	\$ 954.462,00	\$ 6.596,04	\$ 263.441,69	\$ 25.019,25	\$ 1.000.770,00	\$ 814.991,92
VALOR TOTAL REMESA TIPO II SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA					\$ 1.236.583,77	\$ 135.731.707,00	\$ 1.236.200,95	\$ 132.799.397,00	\$ 749.021,66	\$ 20.619.216,77	\$ 11.258.133,00	\$ 34.360.194,00	\$ 30.397.753,69

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

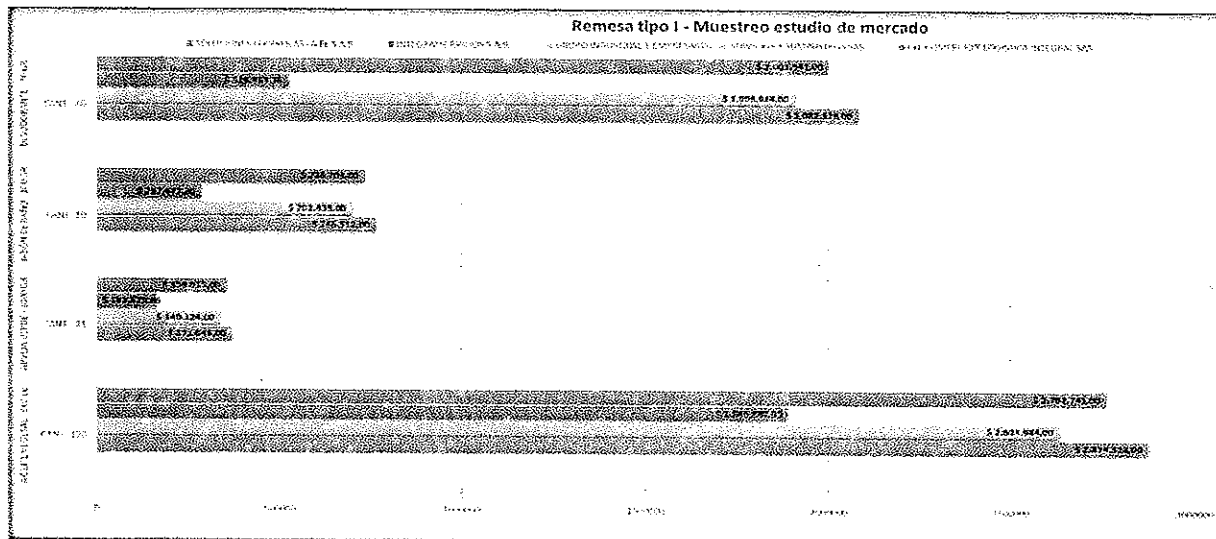
ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICIA NACIONAL

REMESA TIPO III													
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS													
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES													
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT.	IVA	VALOR UNITARIO - OYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL SAS	VALOR TOTAL OYL COMERCIO Y LOGÍSTICA INTEGRAL SAS	VALOR UNITARIO - GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR TOTAL GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	VALOR UNITARIO - INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR TOTAL INTEGRAL SERVICIOS SAS	VALOR UNITARIO - SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE SAS	VALOR TOTAL SOLUCIONES LOGÍSTICAS LA FE SAS	PROMEDIO VALOR TOTAL DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
3.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 65 GRAMOS	Unidad	540	19%	\$ 14.733,00	\$ 7.955.820,00	\$ 13.609,25	\$ 7.292.835,00	\$ 8.108,46	\$ 4.378.598,10	\$ 14.160,05	\$ 7.646.427,00	\$ 6.818.412,05
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	\$ 11.014,20	\$ 2.973.834,00	\$ 10.096,35	\$ 2.726.015,00	\$ 5.659,77	\$ 1.528.137,55	\$ 10.585,87	\$ 2.858.185,00	\$ 2.521.542,89
3.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 11.562,40	\$ 3.119.148,00	\$ 10.589,70	\$ 2.856.219,00	\$ 13.620,97	\$ 3.677.662,14	\$ 11.103,14	\$ 2.997.846,00	\$ 3.163.469,29
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 14.720,40	\$ 3.976.938,00	\$ 13.501,95	\$ 3.645.527,00	\$ 4.714,49	\$ 1.272.913,57	\$ 14.156,59	\$ 3.822.279,00	\$ 3.179.414,39
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)	Unidad	90	19%	\$ 18.721,80	\$ 1.684.962,00	\$ 17.161,66	\$ 1.544.549,00	\$ 16.822,55	\$ 1.514.029,70	\$ 17.993,73	\$ 1.619.436,00	\$ 1.590.744,18
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	\$ 8.904,60	\$ 2.404.242,00	\$ 8.162,55	\$ 2.203.689,00	\$ 2.671,94	\$ 721.424,57	\$ 8.558,31	\$ 2.310.744,00	\$ 1.910.074,89
3.1.7	MANI CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 6.978,60	\$ 1.884.222,00	\$ 6.397,05	\$ 1.727.204,00	\$ 6.676,39	\$ 1.532.626,42	\$ 6.707,21	\$ 1.810.947,00	\$ 1.736.748,86
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 17.161,20	\$ 4.633.524,00	\$ 15.731,10	\$ 4.247.397,00	\$ 15.668,27	\$ 4.230.433,67	\$ 16.493,82	\$ 4.453.331,00	\$ 4.391.171,42
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 3.650,40	\$ 986.608,00	\$ 3.346,20	\$ 903.474,00	\$ 3.802,47	\$ 1.026.667,32	\$ 3.508,44	\$ 947.279,00	\$ 965.757,06
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 10.008,00	\$ 2.702.160,00	\$ 9.174,00	\$ 2.476.980,00	\$ 6.531,42	\$ 1.763.482,28	\$ 8.618,80	\$ 2.897.076,00	\$ 2.364.924,57
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%	\$ 23.625,00	\$ 2.126.250,00	\$ 21.656,26	\$ 1.949.063,00	\$ 13.771,36	\$ 1.239.422,23	\$ 22.706,26	\$ 2.043.563,00	\$ 1.839.574,56
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Unidad	147	18%	\$ 32.394,60	\$ 4.762.006,00	\$ 29.695,05	\$ 4.395.172,00	\$ 27.621,95	\$ 4.060.426,66	\$ 31.134,81	\$ 4.578.817,00	\$ 4.441.105,47
3.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR												
3.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%	\$ 15.854,39	\$ 285.379,00	\$ 14.533,22	\$ 261.598,00	\$ 10.697,77	\$ 192.379,89	\$ 15.237,83	\$ 274.281,00	\$ 253.409,47
VALOR TOTAL REMESA TIPO III					\$ 186.327,59	\$ 39.494.093,00	\$ 173.660,34	\$ 36.202.922,00	\$ 136.307,82	\$ 27.138.172,39	\$ 181.984,86	\$ 37.558.213,00	\$ 36.198.360,10

Con el propósito de determinar valores de referencia confiables para la estructuración financiera del presente proceso, se adelantó un muestreo técnico con 04 ítems de las cotizaciones presentadas por las distintas empresas dentro del estudio de mercado. Dicho ejercicio permitió identificar, comparar y analizar los precios suministrados por cada una de las compañías participantes, tal como se observa en la gráfica correspondiente a la Remesa Tipo I — Muestreo del Estudio de Mercado, donde se evidencian las variaciones en los valores ofertados para cada ítem evaluado.



En la muestra presentada anteriormente, correspondiente al análisis comparativo de las ofertas económicas registradas para los ítems de la Remesa Tipo I y con similitud en las otras remesas, donde se evidencia con claridad que una de las empresas participantes presenta valores sensiblemente inferiores

123

Página 73 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

respecto de los precios ofertados por las otras tres compañías. Esta diferencia es notoria en todos los ítems evaluados, situación que puede observarse en la gráfica del muestreo incluido en el análisis.

La presencia de cotizaciones tan por debajo del rango general de mercado puede obedecer a diversos factores, tales como a errores en la interpretación del ítem, economías de escala particulares del proveedor o condiciones internas desconocidas por la entidad. Sin embargo, desde la perspectiva metodológica y para efectos de estructuración financiera, la adopción directa de estos valores atípicos podría generar un estimado presupuestal irreal, incrementando el riesgo de establecer precios de referencia artificialmente bajos y, por tanto, de comprometer la adecuada ejecución contractual.

Por esta razón, y con el fin de obtener un valor que refleje de manera más objetiva el comportamiento real del mercado, el presente estudio adoptó como criterio técnico el cálculo del promedio de las cuatro ofertas recibidas para cada ítem.

Esta metodología permite, neutralizar el efecto de valores atípicos, suavizando distorsiones sin excluir ninguna oferta, representar de manera equilibrada el nivel general de precios, considerando las condiciones económicas de todas las empresas por igual, asegurar que el valor de referencia esté alineado con las tendencias reales del mercado, evitando escenarios presupuestales subestimados o sobreestimados y mantener la objetividad del estudio, al fundamentar los valores en información verificable proveniente de SECOP II.

En consecuencia, la utilización del promedio garantiza un valor de referencia más acertado, razonable y ajustado a la realidad del mercado, fortaleciendo la solidez técnica del estudio de mercado y contribuyendo al adecuado cumplimiento de los principios de planeación, economía y selección objetiva en la contratación estatal.

Nota 1: Las cuatro (04) cotizaciones utilizadas para este análisis fueron obtenidas directamente de la plataforma SECOP II, en cumplimiento de los lineamientos establecidos para los procesos de contratación pública. La extracción de la información desde esta fuente oficial garantiza transparencia, trazabilidad y publicidad, asegurando que el estudio se desarrolla bajo los principios de planeación, economía y selección objetiva.

Nota 2: Para la elaboración de la presente estructuración financiera, se tomaron como referencia exclusiva los valores consignados en el formato oficial generado por SECOP II una vez finalizado el evento de cotización. Dicho documento constituye el soporte formal de las ofertas económicas allegadas por los proponentes, lo que asegura que el análisis se fundamenta en información verificable, cierta, objetiva y registrada en el sistema oficial de contratación pública, sin modificaciones posteriores o interpretaciones subjetivas.

Nota 3: Es importante señalar que la remesa Tipo II, prevista para 40 hombres durante 15 días, se proyecta adquirir para este nuevo proceso de contratación. Esta necesidad se fundamenta en que, de acuerdo con la dinámica operacional de las Compañías Regionales Antinarcóticos y las Compañías Jungla, existen operaciones que se desarrollan con un número menor de uniformados. Bajo estas condiciones, las operaciones no requieren extensiones prolongadas en el tiempo, lo que permite un consumo eficiente y oportuno de los productos perecederos dentro de los plazos establecidos. En consecuencia, la remesa Tipo II constituye una alternativa logística adecuada para garantizar el abastecimiento necesario sin generar posibles novedades en las fechas de vencimiento.

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

100

Página 75 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

REMESA TIPO II										
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES + REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS										
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS										
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR TOTAL PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR UNITARIO PROMEDIO MERCADO	VALOR TOTAL PROMEDIO DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR UNITARIO DEL PROMEDIO ESTIMADO	VALOR PROMEDIO ESTIMADO DEL VALOR TOTAL DEL PROMEDIO DEL MERCADO E HISTÓRICOS PROYECTADOS CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLASTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	60	19%	\$ 12.205,08	\$ 732.304,94	\$ 21.171,11	\$ 1.270.266,67	\$ 16.888,10	\$ 1.001.286,90
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	\$ 10.004,23	\$ 110.046,54	\$ 14.647,18	\$ 161.118,97	\$ 12.326,71	\$ 135.582,76
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 500 GRAMOS	Unidad	21	19%	\$ 11.617,31	\$ 243.953,59	\$ 17.276,13	\$ 362.788,69	\$ 14.448,72	\$ 303.381,14
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLASTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	\$ 3.500,94	\$ 1.750.487,65	\$ 5.969,47	\$ 2.984.736,69	\$ 4.735,20	\$ 2.367.602,17
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 180 GRAMOS	Unidad	150	19%	\$ 8.312,15	\$ 1.246.822,85	\$ 12.035,63	\$ 1.805.345,18	\$ 10.173,89	\$ 1.526.084,01
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	\$ 10.488,65	\$ 167.818,62	\$ 14.308,34	\$ 228.933,41	\$ 12.398,50	\$ 198.375,95
2.1.7	LONGIA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 300 GRAMOS	Unidad	46	0%	\$ 7.143,67	\$ 328.608,89	\$ 10.701,67	\$ 492.276,84	\$ 8.922,67	\$ 410.442,87
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTANEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	\$ 18.819,73	\$ 376.394,62	\$ 30.792,05	\$ 615.840,93	\$ 24.805,89	\$ 496.117,77
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	\$ 27.279,50	\$ 54.558,99	\$ 54.693,52	\$ 109.367,03	\$ 40.981,51	\$ 81.963,01
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	\$ 4.283,97	\$ 55.621,67	\$ 8.976,06	\$ 116.688,80	\$ 6.635,02	\$ 85.255,23
2.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 11.092,83	\$ 332.484,88	\$ 24.241,08	\$ 727.232,36	\$ 17.861,95	\$ 579.858,62
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	\$ 3.898,63	\$ 136.452,15	\$ 5.843,30	\$ 197.615,44	\$ 4.770,97	\$ 166.983,90
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	\$ 3.510,08	\$ 87.752,05	\$ 5.174,63	\$ 129.365,78	\$ 4.342,36	\$ 108.588,91
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%	\$ 6.902,36	\$ 124.242,45	\$ 14.583,63	\$ 262.505,31	\$ 10.742,99	\$ 193.373,58
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	46	0%	\$ 14.413,47	\$ 669.184,71	\$ 22.843,23	\$ 1.098.476,05	\$ 16.628,35	\$ 884.160,68
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	\$ 5.659,08	\$ 83.427,19	\$ 8.638,07	\$ 120.933,01	\$ 7.288,58	\$ 102.180,10
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	\$ 6.884,95	\$ 123.929,06	\$ 11.383,14	\$ 204.896,51	\$ 9.134,04	\$ 164.412,78
2.1.18	ESFAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%	\$ 4.519,54	\$ 171.742,67	\$ 6.839,53	\$ 259.901,95	\$ 5.679,53	\$ 215.822,31
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	\$ 4.470,14	\$ 134.104,15	\$ 6.756,79	\$ 203.903,72	\$ 5.633,46	\$ 169.003,93
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%	\$ 18.358,99	\$ 330.461,76	\$ 26.131,53	\$ 470.367,49	\$ 22.245,28	\$ 400.414,62
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	\$ 2.014,39	\$ 30.215,90	\$ 3.933,19	\$ 59.897,87	\$ 2.973,79	\$ 44.805,68
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	\$ 16.816,84	\$ 1.009.010,42	\$ 26.164,21	\$ 1.589.652,59	\$ 21.490,53	\$ 1.289.431,50
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	\$ 6.723,20	\$ 147.910,36	\$ 11.208,32	\$ 246.583,08	\$ 8.965,76	\$ 197.246,71
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	\$ 2.978,51	\$ 536.131,68	\$ 5.459,38	\$ 982.687,72	\$ 4.218,94	\$ 759.409,70
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%	\$ 22.087,00	\$ 1.876.895,41	\$ 31.458,28	\$ 2.673.953,80	\$ 26.762,64	\$ 2.274.824,60
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 950 GRAMOS	Unidad	118	19%	\$ 13.254,25	\$ 1.564.001,22	\$ 20.533,35	\$ 2.422.935,45	\$ 16.893,80	\$ 1.993.488,34
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	\$ 5.953,37	\$ 119.067,40	\$ 8.337,63	\$ 166.752,51	\$ 7.145,50	\$ 142.909,95
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%	\$ 5.297,20	\$ 89.862,36	\$ 10.727,78	\$ 182.372,30	\$ 5.007,49	\$ 136.127,33
2.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 56 GRAMOS	Unidad	42	19%	\$ 1.839,38	\$ 77.253,84	\$ 9.915,60	\$ 476.455,16	\$ 5.877,49	\$ 246.854,60
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	\$ 14.534,60	\$ 654.052,69	\$ 19.925,78	\$ 896.660,27	\$ 17.230,14	\$ 775.356,48
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLASICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	\$ 15.826,28	\$ 316.525,57	\$ 32.963,37	\$ 651.267,36	\$ 24.194,82	\$ 483.695,43
2.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS									
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR TOTAL PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR UNITARIO PROMEDIO MERCADO	VALOR TOTAL PROMEDIO DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR UNITARIO DEL PROMEDIO ESTIMADO	VALOR PROMEDIO ESTIMADO DEL VALOR TOTAL DEL PROMEDIO DEL MERCADO E HISTÓRICOS PROYECTADOS CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 10.770,75	\$ 323.122,47	\$ 22.066,33	\$ 661.989,79	\$ 16.418,54	\$ 492.558,13
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 23.580,99	\$ 591.619,80	\$ 56.793,50	\$ 1.135.876,05	\$ 43.187,40	\$ 863.747,97
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 28.580,99	\$ 591.619,80	\$ 52.267,38	\$ 1.045.947,67	\$ 40.939,19	\$ 816.783,78
2.2.4	CEBOLLA CABBONIA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%	\$ 5.658,74	\$ 211.232,16	\$ 8.699,07	\$ 330.564,50	\$ 7.128,90	\$ 270.898,33
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	\$ 15.264,88	\$ 366.117,09	\$ 37.095,97	\$ 890.303,27	\$ 26.178,42	\$ 628.210,18
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%	\$ 5.717,65	\$ 142.941,28	\$ 11.376,53	\$ 264.413,13	\$ 8.547,09	\$ 213.677,20
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	\$ 127.065,84	\$ 254.131,67	\$ 279.749,36	\$ 595.496,72	\$ 203.407,10	\$ 406.814,20
2.2.8	SALCHICHÓN CERVERCE/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%	\$ 9.821,65	\$ 245.541,28	\$ 14.217,50	\$ 355.440,12	\$ 12.019,63	\$ 300.459,70
2.3	SUSTITUTOS DE ITEM 1.1-22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1-30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS									
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR TOTAL PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR UNITARIO PROMEDIO MERCADO	VALOR TOTAL PROMEDIO DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR UNITARIO DEL PROMEDIO ESTIMADO	VALOR PROMEDIO ESTIMADO DEL VALOR TOTAL DEL PROMEDIO DEL MERCADO E HISTÓRICOS PROYECTADOS CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 31.355,27	\$ 627.125,48	\$ 71.376,50	\$ 1.427.536,05	\$ 51.366,54	\$ 1.027.330,77
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 25.882,41	\$ 517.648,26	\$ 52.184,80	\$ 1.043.698,05	\$ 39.033,66	\$ 780.673,16
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 28.072,00	\$ 561.440,00	\$ 57.789,67	\$ 1.155.793,30	\$ 42.930,83	\$ 858.616,68
2.3.4	SOBREARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 32.998,71	\$ 659.974,11	\$ 76.454,49	\$ 1.529.089,80	\$ 54.728,60	\$ 1.094.531,95
2.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO									
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR TOTAL PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR UNITARIO PROMEDIO MERCADO	VALOR TOTAL PROMEDIO DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR UNITARIO DEL PROMEDIO ESTIMADO	VALOR PROMEDIO ESTIMADO DEL VALOR TOTAL DEL PROMEDIO DEL MERCADO E HISTÓRICOS PROYECTADOS CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 5.878,08	\$ 235.043,10	\$ 7.791,65	\$ 311.666,16	\$ 6.833,87	\$ 273.354,63
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	\$ 13.958,93	\$ 69.794,63	\$ 17.513,48	\$ 87.567,42	\$ 15.736,21	\$ 78.691,03
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	\$ 14.250,19	\$ 142.501,89	\$ 22.000,68	\$ 220.006,76	\$ 18.125,43	\$ 181.254,33
2.4.4	ENCENDIDORES/MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	\$ 1.454,89	\$ 11.639,09	\$ 2.125,20	\$ 17.001,55	\$ 1.790,04	\$ 14.320,32
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	\$ 14.874,85	\$ 44.624,54	\$ 22.435,46	\$ 67.306,37	\$ 18.655,16	\$ 55.955,45
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 5.247,42	\$ 209.896,87	\$ 8.043,27	\$ 321.730,64	\$ 6.845,34	\$ 265.813,76
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 16.547,71	\$ 49.643,14	\$ 23.858,46	\$ 71.575,38	\$ 20.203,09	\$ 60.609,26
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 4.214,85	\$ 12.644,54	\$ 7.743,53	\$ 23.230,58	\$ 5.979,19	\$ 17.937,58
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 3.496,69	\$ 139.867,77	\$ 7.103,01	\$ 284.120,47	\$ 5.299,86	\$ 211.994,12
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	\$ 3.503,55	\$ 140.141,81	\$ 4.826,48	\$ 193.138,39	\$ 4.165,01	\$ 166.640,80
2.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	\$ 4.629,83	\$ 185.193,34	\$ 5.651,57	\$ 226.062,76	\$ 5.140,70	\$ 205.628,05
2.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 19.009,98	\$ 760.399,32	\$ 22.658,37	\$ 906.334,97	\$ 20.634,18	\$ 833.397,14
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%	No registra	No registra	\$ 20.374,80	\$ 814.991,82	\$ 20.374,80	\$ 814.991,82
VALOR TOTAL REMESAS PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA					\$ 641.374,70	\$ 18.430.713,88	\$ 1.157.485,66	\$ 30.897.753,75	\$ 903.618,73	\$ 25.071.729,77

Página 76 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024		
VERSIÓN: 10		

REMESA TIPO III										
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS										
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES										
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR TOTAL PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	VALOR UNITARIO PROMEDIO MERCADO	VALOR TOTAL PROMEDIO DEL MERCADO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR UNITARIO DEL PROMEDIO ESTIMADO	VALOR PROMEDIO ESTIMADO DEL VALOR TOTAL DEL PROMEDIO HISTÓRICO PROYECTADOS CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
3.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%	\$ 6.854,85	\$ 3.701.618,98	\$ 12.626,69	\$ 6.816.412,05	\$ 9.740,77	\$ 5.260.015,52
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	\$ 2.637,79	\$ 793.203,60	\$ 9.339,05	\$ 2.521.542,89	\$ 6.139,42	\$ 1.657.373,25
3.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 7.211,32	\$ 1.947.056,91	\$ 11.715,55	\$ 3.163.469,29	\$ 9.463,94	\$ 2.655.263,10
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 5.946,24	\$ 1.605.485,09	\$ 11.775,61	\$ 3.179.414,39	\$ 9.860,92	\$ 2.392.449,74
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)	Unidad	90	19%	\$ 6.854,85	\$ 616.936,50	\$ 17.874,94	\$ 1.560.744,18	\$ 12.264,89	\$ 1.103.840,34
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	\$ 5.251,30	\$ 1.417.851,07	\$ 7.074,35	\$ 1.910.074,89	\$ 6.162,63	\$ 1.663.962,98
3.1.7	MANI CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 3.601,58	\$ 972.427,43	\$ 6.439,81	\$ 1.738.749,86	\$ 5.020,70	\$ 1.355.588,65
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 10.771,92	\$ 2.908.418,64	\$ 16.263,60	\$ 4.381.171,42	\$ 13.517,76	\$ 3.649.795,03
3.1.9	BEBIDA ACHICOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 1.880,61	\$ 502.363,69	\$ 3.576,86	\$ 955.757,06	\$ 2.716,74	\$ 734.050,39
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 5.875,59	\$ 1.586.410,46	\$ 8.833,05	\$ 2.384.924,57	\$ 7.354,32	\$ 1.985.687,52
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%	\$ 12.005,27	\$ 1.080.474,56	\$ 20.439,72	\$ 1.839.574,56	\$ 16.222,50	\$ 1.460.024,56
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Unidad	147	19%	\$ 16.040,35	\$ 2.357.932,07	\$ 30.211,60	\$ 4.441.105,47	\$ 23.125,98	\$ 3.389.518,77
3.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR									
3.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%	\$ 7.834,13	\$ 141.014,34	\$ 14.078,30	\$ 253.409,47	\$ 10.956,22	\$ 197.211,90
VALOR TOTAL REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS:					\$ 93.045,82	\$ 19.811.193,34	\$ 170.050,15	\$ 35.198.350,42	\$ 131.547,98	\$ 27.414.774,73

El valor estimado del presente estudio de mercado se determinó a partir de un análisis técnico integral, utilizando fuentes de información verificables y metodologías reconocidas que permiten asegurar objetividad, trazabilidad y correspondencia con las condiciones reales del mercado. Para ello, se incorporaron como insumos principales:

- Precios históricos de la Entidad de la vigencia 2023 por contar con las mismas condiciones de contratación para el presente proceso, debidamente actualizados mediante el índice de precios al consumidor (IPC), garantizando que los valores reflejen el comportamiento inflacionario y las cantidades requeridas para este proceso.
- Cotizaciones y referentes vigentes obtenidos a través de consultas en la plataforma SECOP II, como parte del estudio de mercado, lo que permite integrar información actualizada y contrastada frente a proveedores reales del sector.

Una vez consolidada la información, se evidenciaron variaciones entre los precios históricos proyectados y los precios de mercado actuales. En atención a ello, y con el fin de obtener un valor equilibrado y representativo, se adoptó como metodología la utilización del promedio aritmético entre:

Los precios históricos actualizados mediante la indexación del IPC de los años 2023, 2024 y 2025, con base en la vigencia 2023.

El promedio de los precios ofertados o referenciados en mercado con IVA correspondiente.

Esta metodología se considera técnicamente idónea porque: Reduce sesgos y extremos de mercado, el promedio aritmético permite mitigar el impacto de valores atípicos o variaciones coyunturales, logrando un punto de equilibrio entre la experiencia de la Entidad y la dinámica actual del mercado.

Asegura razonabilidad y proporcionalidad del valor estimado: La combinación de históricos ajustados y cotizaciones recientes es una práctica aceptada en la elaboración de estudios de mercado, al reflejar el comportamiento real del sector de manera ponderada y verificable.

Cumple con criterios de planeación exigidos por la normatividad: De acuerdo con los principios de planeación y economía establecidos en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública (Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007) y su reglamentación, el valor estimado debe fundarse en información objetiva, verificable y soportada en estudios que permitan una adecuada identificación del costo real del objeto contractual.

El uso del promedio aritmético entre fuentes históricas y de mercado materializa dicho mandato, dado que parte de datos trazables y verificables, evita sobre costos injustificados, garantiza suficiencia presupuestal y razonabilidad del valor proyectado.

1001

Página 77 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Permite una mayor precisión en la planeación presupuestal: El método equilibra las variaciones entre comportamientos pasados y actuales, lo cual es especialmente relevante cuando el mercado presenta fluctuaciones o cuando existen oferentes con rangos diferentes de precios.

En consecuencia, la adopción del promedio aritmético como metodología para determinar el valor estimado del proceso contractual constituye una decisión técnica justificable y alineada con los principios de eficiencia, transparencia, economía y responsabilidad exigidos por la normatividad contractual vigente.

Por otro lado, la remesa tipo III presenta un costo mayor a diferencia de los otros tipos de remesas, debido a las condiciones especiales de operación de las Compañías Antinarcóticos Jungla, los cuales desarrollan operaciones especiales de interdicción contra el narcotráfico que presentan condiciones operacionales significativamente diferentes. En múltiples ocasiones estas unidades deben ejecutar misiones de infiltración, reconocimiento y posterior exfiltración hacia objetivos estratégicos asociados a estructuras criminales, las cuales pueden tener una duración aproximada entre quince (15), desarrollándose en áreas selváticas o de difícil acceso donde existe presencia permanente de integrantes de Grupos Armados Organizados (GAO) y Grupos Armados Delincuenciales Organizados (GDO). Estas circunstancias operacionales imponen restricciones logísticas relevantes, tales como la imposibilidad de establecer bases fijas de patrulla, limitaciones para el transporte de grandes volúmenes de víveres, restricciones para la preparación convencional de alimentos, ausencia de medios de refrigeración y la necesidad de mantener condiciones estrictas de sigilo y seguridad operacional para no comprometer el desarrollo de la misión ni la integridad del personal desplegado.

En razón de lo anterior, el personal que integra estas unidades especializadas requiere un tipo de abastecimiento diferente, conocido operacionalmente como remesa especial, la cual está compuesta por productos con características técnicas específicas que permitan garantizar la autonomía logística del personal durante el desarrollo de operaciones prolongadas. Dichos productos se caracterizan por contar con presentaciones individuales o en sobres, ser deshidratados o de larga duración, presentar bajo peso para facilitar su transporte, generar mínima o nula emisión de olores y contar con un alto contenido energético y nutricional que permita compensar el desgaste físico derivado de las exigencias propias de este tipo de misiones.

Estas condiciones responden a criterios técnicos y nutricionales orientados a preservar la capacidad física y operativa del personal en entornos de alta exigencia, donde los niveles de gasto calórico, esfuerzo físico, condiciones climáticas adversas y movilidad permanente requieren una adecuada planeación logística del sostenimiento alimentario.

Nota 1: El valor estimado del ítem 2.4.13 – Desodorante antitranspirante gel en tubo de 70 gramos será evaluado exclusivamente con base en el promedio de precios de mercado, en razón a que presentó una modificación en su descripción técnica respecto de las vigencias anteriores.

Dicho cambio implica que el producto no resulta plenamente comparable con los registros históricos disponibles, afectando el principio de homogeneidad requerido para realizar un análisis objetivo de precios. En consecuencia, la utilización de valores históricos podría generar distorsiones en la estimación del costo real del producto.

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

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO INCLUIDOS IMPUESTOS	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDOS IMPUESTOS SEGÚN CORRESPONDA
1	02-02-02-006-003	ARINT	SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA	R10	1	\$7.000.000.000,00	\$7.000.000.000,00

Página 78 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

	DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS -- POLICÍA NACIONAL						
	VALOR TOTAL ESTIMADO						\$7.000.000.000,00

NOTA: El valor del presente estudio previo tiene como finalidad atender las necesidades logísticas correspondientes al tercer y cuarto ciclo de intervención programados para la presente vigencia, en el marco de las operaciones adelantadas por la Dirección de Antinarcóticos – Policía Nacional.

De acuerdo con la planeación operacional proyectada, se contempla el despliegue de:

- La conformación por once (11) Compañías Antinarcóticos de Intervención de Cultivos Ilícitos CANCI y Escuadrones Móviles de Carabineros - DICAR.
- Seis (06) Unidades de Diálogo y Mantenimiento del Orden – UNDMO.

GRUPO	CANTIDAD PERSONAL PROYECTADO	REMESAS PROYECTADAS
11 CANCI	605	134 remesas
06 UNDMO	150	

Con base en esta proyección de personal y en la duración estimada de las fases operacionales, se calcula un consumo aproximado de (134) remesas de víveres tipo I, destinadas a garantizar el abastecimiento oportuno de alimentos y elementos de aseo, asegurando condiciones adecuadas de sostenimiento en áreas de operación.

Asimismo, y conforme al comportamiento histórico de solicitudes registradas en vigencias anteriores, se proyecta adicionalmente la asignación de (03) remesas Tipo III destinadas al personal de las Compañías Jungla y (09) remesas Tipo II para las Compañías Antinarcóticos regionales y Compañías Jungla, teniendo en cuenta las particularidades operativas, ubicación geográfica y permanencia en zona de intervención de estos componentes.

La presente proyección responde a criterios de planeación logística, análisis de consumo histórico y dimensionamiento del pie de fuerza desplegado, garantizando que el valor estimado del proceso contractual sea coherente con la realidad operacional, financieramente sustentado y acorde con los principios de planeación, economía y responsabilidad que rigen la contratación estatal y distribuidos, así:

REMESA TIPO I						
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS						
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLASTICA POR 900 CENTIMETROS CUBICOS	Frasco	120	19%	\$ 16.688,10	\$ 2.002.571,94
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	\$ 12.325,71	\$ 258.839,91
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	42	19%	\$ 14.446,72	\$ 606.762,27
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLASTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%	\$ 4.735,20	\$ 4.735.204,34
1.1.5	LIMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	19%	\$ 10.173,89	\$ 3.052.168,03
1.1.6	REFresco DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%	\$ 12.398,49	\$ 384.353,32
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%	\$ 8.922,67	\$ 820.885,73
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTANEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	19%	\$ 24.805,89	\$ 992.235,55
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	19%	\$ 40.981,54	\$ 163.926,15
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	26	19%	\$ 6.635,02	\$ 172.510,47
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	\$ 17.661,95	\$ 1.059.717,11
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%	\$ 4.770,97	\$ 333.967,59
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%	\$ 4.342,96	\$ 217.117,82
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%	\$ 10.742,99	\$ 376.004,73
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	0%	\$ 18.628,35	\$ 1.769.693,60
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%	\$ 7.298,57	\$ 204.360,07
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MINIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%	\$ 9.134,05	\$ 319.691,70
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%	\$ 5.679,53	\$ 425.965,05
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	\$ 5.833,46	\$ 338.007,87

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	19%	\$ 22.245,25	\$ 778.583,90
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 2.973,79	\$ 89.213,77
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%	\$ 21.490,53	\$ 2.878.863,13
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MINIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%	\$ 8.965,76	\$ 385.527,32
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%	\$ 4.218,94	\$ 1.515.819,40
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMON POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%	\$ 26.762,64	\$ 4.549.649,45
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	235	19%	\$ 16.893,80	\$ 3.970.042,79
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 7.145,50	\$ 285.819,91
1.1.28	AZUCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%	\$ 8.007,49	\$ 264.247,20
1.1.29	GUIZO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	19%	\$ 5.677,49	\$ 487.931,59
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%	\$ 17.230,15	\$ 1.550.713,08
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%	\$ 24.194,82	\$ 967.792,87

ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	\$ 16.418,54	\$ 965.112,13
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 43.187,40	\$ 1.727.495,94
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 40.939,19	\$ 1.637.567,69
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%	\$ 7.128,90	\$ 534.667,78
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADOS EN CUBETAS CARTON POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%	\$ 26.175,42	\$ 1.230.244,92
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%	\$ 8.547,09	\$ 427.354,65
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%	\$ 203.407,13	\$ 813.628,51
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%	\$ 12.019,63	\$ 600.981,40

SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 51.366,54	\$ 2.054.661,53
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 39.033,66	\$ 1.561.346,31
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 42.930,83	\$ 1.717.233,24
1.3.4	SOBREARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	\$ 54.726,60	\$ 2.189.064,03

ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 6.833,86	\$ 546.709,14
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%	\$ 15.736,20	\$ 141.625,79
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%	\$ 18.125,43	\$ 362.508,53
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%	\$ 1.790,05	\$ 28.540,77
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%	\$ 18.655,17	\$ 93.275,84
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 6.645,34	\$ 531.627,52
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	\$ 20.203,11	\$ 101.015,56
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	\$ 5.979,18	\$ 29.895,89
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 5.299,65	\$ 423.988,25
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	\$ 4.165,01	\$ 333.291,07
1.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	\$ 5.140,70	\$ 411.256,10
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 20.834,18	\$ 1.666.734,17
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%	\$ 20.374,80	\$ 1.629.994,10
VALOR TOTAL REMESA TIPO I SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA					\$ 909.618,83	\$ 49.918.683,90

REMESA TIPO II						
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DIAS						
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES SECOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLASTICA POR 800 CENTÍMETROS CUBICOS	Frasco	60	19%	\$ 16.688,10	\$ 1.001.285,90
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	\$ 12.325,71	\$ 135.582,76
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	\$ 14.446,72	\$ 303.381,14
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	\$ 4.735,20	\$ 2.367.602,17
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	150	19%	\$ 10.173,89	\$ 1.526.084,01
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	\$ 12.398,50	\$ 198.375,66
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%	\$ 8.922,67	\$ 410.442,87
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTANEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	\$ 24.905,89	\$ 496.117,77
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	\$ 40.981,51	\$ 81.963,01
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	\$ 6.935,02	\$ 96.255,23
2.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 17.661,95	\$ 529.856,62
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	\$ 4.770,97	\$ 166.983,80

PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	\$ 4,342.38	\$ 108,558.91
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%	\$ 10,742.89	\$ 193,373.88
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%	\$ 18,628.35	\$ 894,160.88
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	\$ 7,298.58	\$ 102,180.10
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	\$ 9,134.04	\$ 164,412.78
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%	\$ 5,679.53	\$ 215,822.31
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	\$ 5,633.46	\$ 169,003.93
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%	\$ 22,245.26	\$ 400,414.62
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	\$ 2,973.79	\$ 44,606.88
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	\$ 21,490.53	\$ 1,289,431.50
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	\$ 8,965.76	\$ 197,246.71
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	\$ 4,218.94	\$ 759,408.70
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%	\$ 26,762.84	\$ 2,274,824.60
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	118	19%	\$ 16,893.80	\$ 1,993,468.34
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	\$ 7,145.50	\$ 142,809.95
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%	\$ 8,007.49	\$ 136,127.33
2.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%	\$ 5,877.49	\$ 246,854.60
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	\$ 17,230.14	\$ 775,356.48
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	\$ 24,194.82	\$ 483,896.43

ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES FRESCOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	\$ 16,418.54	\$ 492,556.13
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 43,187.40	\$ 863,747.97
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 40,939.18	\$ 818,783.78
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%	\$ 7,128.80	\$ 270,898.33
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	\$ 26,175.42	\$ 628,210.18
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%	\$ 8,547.09	\$ 213,677.20
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	\$ 203,407.10	\$ 406,814.20
2.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%	\$ 12,019.63	\$ 300,490.70

SUSTITUTOS DE ITEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 51,366.54	\$ 1,027,330.77
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 39,033.66	\$ 780,673.16
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 42,930.83	\$ 858,616.66
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	\$ 54,726.60	\$ 1,094,531.96

ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
2.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 6,833.87	\$ 273,354.63
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	\$ 15,736.21	\$ 78,681.03
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	\$ 16,125.43	\$ 181,254.33
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	\$ 1,790.04	\$ 14,320.32
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	\$ 18,655.15	\$ 55,965.45
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 6,845.34	\$ 265,813.76
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 20,203.09	\$ 60,609.26
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	\$ 5,979.19	\$ 17,937.56
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 5,299.85	\$ 211,994.12
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	\$ 4,166.01	\$ 166,640.60
2.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	\$ 5,140.70	\$ 205,628.05
2.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 20,834.18	\$ 833,367.14
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%	\$ 20,374.80	\$ 814,991.92
VALOR TOTAL, REMESA TIPO II SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA					\$ 809,618.73	\$ 25,071,729.77

REMESA TIPO III						
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS						
ESPECIFICACIONES DE LOS VIVERES						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR ESTIMADO PROMEDIO CON IVA SEGÚN CORRESPONDA
3.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%	\$ 9,740.77	\$ 5,260,015.52
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	\$ 6,138.42	\$ 1,657,373.25
3.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 9,463.94	\$ 2,555,263.10
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 8,860.92	\$ 2,392,449.74
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)	Unidad	90	19%	\$ 12,264.89	\$ 1,103,840.34

Página 81 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	\$ 6.162,83	\$ 1.663.962,98
3.1.7	MANI CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 5.020,70	\$ 1.355.588,65
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 13.517,76	\$ 3.649.795,03
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 2.718,74	\$ 734.060,39
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	\$ 7.354,32	\$ 1.985.667,52
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%	\$ 16.222,50	\$ 1.460.024,56
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Unidad	147	19%	\$ 23.125,98	\$ 3.399.518,77
3.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR					
3.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTIMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%	\$ 10.956,22	\$ 197.211,90
VALOR TOTAL, REMESA TIPO III					\$ 131.547,98	\$ 27.414.771,73

NOTA: Los bienes objeto del presente proceso se encuentra gravado con el Impuesto al Valor Agregado (IVA), de conformidad con la normatividad tributaria vigente. En consecuencia, el valor del presupuesto oficial y de las ofertas que se presenten deberá incluir el IVA con la tarifa correspondiente (0%, 5% y tarifa general del 19%).

Teniente coronel **RICHAR ANTONIO RODRÍGUEZ LAITON**
 Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E)
 Dueño de la necesidad

Teniente coronel **JIMMY EDWARD MOSCOSO ORJUELA**
 Jefe Grupo Gestión para la Intervención de Cultivos Ilícitos (E)

Subintendente **LUIS GERMAN TORRES BARRIOS**
 Caracterizador Ambiental - Estructurador Estudios Previos

OPS **JHON FERNANDO BARRANTES**
 Asesor Jurídico - Área Intervención de Cultivos Ilícitos

Página 82 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – POLICÍA NACIONAL"**.

Aplica

Anexos

- Certificación de la necesidad
- Especificaciones técnicas mínimas
- ☐ Constancia de idoneidad y experiencia
- Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- ☐ Ficha técnica
- Obligaciones de la Policía Nacional
- Obligaciones del contratista
- Análisis de indicadores financieros

Aplica

Formularios adjuntos al estudio previo

- 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
- Formulario para oferta técnica adicional
- Formulario Datos Básicos Beneficiario Cuenta
- ☐ Formulario preparación y presentación de las propuestas
- Carta de Presentación de la Propuesta

Net

Página 83 de 83	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- Respuesta a Radicado Invima No. 20251390691 de fecha 29/12/2025, mediante la cual solicita información referente a la obligatoriedad de autorización de comercialización para algunos productos alimenticios.
- Comunicación oficial **GS-2026-001004-DIRAN**, entrega fichas técnicas.
- Evento de cotización Nro. SC 0024-3 2026 del 04 de febrero de 2026 (SECOP II).
- Comunicación oficial **GS-2026-021563-DIRAN**, proyección operativa.
- Cotización de la empresa **CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS**
- Cotización persona natural **GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS**
- Cotización de la empresa **INTEGRALSERVICIOS S.A.S.**
- Cotización persona natural **SOLUCIONES LOGISTICAS LA FE S.A.S**
- Comunicación oficial **GS-2026-034582-DIRAN**, solicitud certificación plan de compras.
- Certificación Plan de Compras No. 138 del 03 de marzo de 2026.
- Comunicación oficial **GS-2026-036659-DIRAN**, solicitud autorización inicio proceso de contratación.
- Acta electrónica fichas técnicas Nro. **AC-2026-015089-DIRAN** de fecha 17 de marzo de 2026.
- Comunicación oficial **GS-2026-063547-DIRAN**, solicitud justificación remesa tipo III.
- Comunicación oficial **GS-2026-063648-DIRAN**, respuesta justificación remesa tipo III.
- Acta Electrónica No. **AC-2026-033497-DIRAN**, revisión observaciones proceso.
- Comunicación oficial **GS-2026-091180-DIRAN**, solicitud cambio de modalidad.
- Comunicación oficial **GS-2026-096874-DIRAN**, solicitud reducción Certificación Plan de Compras.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD 2026

(APLICA: COMPROVENTA, SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS)

POLICÍA NACIONAL

En mi calidad como Almacenista de Intendencia de la Dirección de Antinarcóticos, manifiesto con la suscripción de la presente certificación que, consultado el inventario de bienes en bodega disponibles para su asignación al servicio, no existen los elementos en las características descritas en el estudio previo adelantado en la vigencia 2026 y cuyo objeto es el "SUMINISTRO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE ASEO PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE INTERVENCIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS Y/O OPERACIONES DE INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL" y por tal razón se ponen de presente las cantidades existentes en el Almacén de Intendencia para dar continuidad al proceso de contratación de los elementos, de acuerdo a la necesidad de la unidad avalada por el señor Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E) y en concordancia al estudio previo anteriormente mencionado, así:

ÍTEM	REMESA TIPO I				NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DÉFICIT %
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 30 HOMBRES POR 15 DÍAS								
1.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS				134	0	134	0%
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DÉFICIT %
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	120	19%	16080	0	16080	0%
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%	2814	0	2814	0%
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	42	19%	5628	0	5628	0%
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%	134000	0	134000	0%
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS	Unidad	300	19%	40200	0	40200	0%
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%	4154	0	4154	0%
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%	12328	0	12328	0%
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	19%	5360	0	5360	0%
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	19%	536	0	536	0%
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	28	19%	3484	0	3484	0%
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	8040	0	8040	0%
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%	9380	0	9380	0%
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%	6700	0	6700	0%
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%	4690	0	4690	0%
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	0%	12730	0	12730	0%
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%	3752	0	3752	0%
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%	4690	0	4690	0%
1.1.18	ESPAQUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%	10050	0	10050	0%
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%	8040	0	8040	0%
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	19%	4690	0	4690	0%
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	4020	0	4020	0%
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%	16080	0	16080	0%
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%	5762	0	5762	0%
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%	48240	0	48240	0%
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%	22780	0	22780	0%
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	235	19%	31490	0	31490	0%
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%	5360	0	5360	0%
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%	4422	0	4422	0%
1.1.29	GUIZO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	19%	11122	0	11122	0%
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%	12060	0	12060	0%
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%	5360	0	5360	0%
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS							
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DÉFICIT %
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%	8040	0	8040	0%
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	5360	0	5360	0%
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	5360	0	5360	0%
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%	10050	0	10050	0%
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%	6298	0	6298	0%
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%	6700	0	6700	0%
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%	536	0	536	0%
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%	6700	0	6700	0%
1.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS							
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DÉFICIT %
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	5360	0	5360	0%
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	5360	0	5360	0%
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	5360	0	5360	0%
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%	5360	0	5360	0%
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO							
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DÉFICIT %
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	10720	0	10720	0%
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%	1206	0	1206	0%

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD 2026

(APLICA: COMPRAVENTA, SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS)

POLICÍA NACIONAL

1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%	2680	0	2680	0%
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%	2144	0	2144	0%
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%	670	0	670	0%
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%	10720	0	10720	0%
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	670	0	670	0%
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%	670	0	670	0%
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%	10720	0	10720	0%
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	10720	0	10720	0%
1.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%	10720	0	10720	0%
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%	10720	0	10720	0%
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%	10720	0	10720	0%

ITEM	REMESA TIPO II				NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACÉN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DEFÍCIT %
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS								
2.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS				9	0	9	0%
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACÉN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DEFÍCIT %
2.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	60	19%	540	0	540	0%
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%	99	0	99	0%
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%	189	0	189	0%
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%	4500	0	4500	0%
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 180 GRAMOS	Unidad	150	19%	1350	0	1350	0%
2.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%	144	0	144	0%
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	46	0%	414	0	414	0%
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%	180	0	180	0%
2.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%	18	0	18	0%
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%	117	0	117	0%
2.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	270	0	270	0%
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%	315	0	315	0%
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%	225	0	225	0%
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%	162	0	162	0%
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%	432	0	432	0%
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%	126	0	126	0%
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%	162	0	162	0%
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%	342	0	342	0%
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%	270	0	270	0%
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%	162	0	162	0%
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%	135	0	135	0%
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%	540	0	540	0%
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%	198	0	198	0%
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	180	0%	1620	0	1620	0%
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%	765	0	765	0%
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	118	19%	1062	0	1062	0%
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%	180	0	180	0%
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%	153	0	153	0%
2.1.29	GUIZO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	42	19%	378	0	378	0%
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%	405	0	405	0%
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%	180	0	180	0%
2.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS							
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACÉN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DEFÍCIT %
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%	270	0	270	0%
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	180	0	180	0%
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	180	0	180	0%
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%	342	0	342	0%
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%	216	0	216	0%
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%	225	0	225	0%
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%	18	0	18	0%
2.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%	225	0	225	0%
3.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS							
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACÉN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DEFÍCIT %
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	180	0	180	0%
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	180	0	180	0%
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	180	0	180	0%
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%	180	0	180	0%
2.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO							
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACÉN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DEFÍCIT %
2.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	360	0	360	0%
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%	45	0	45	0%
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%	90	0	90	0%
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%	72	0	72	0%
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%	27	0	27	0%

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD 2026

(APLICA: COMPRAVENTA, SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS)

POLICÍA NACIONAL

2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%	360	0	360	0%
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	27	0	27	0%
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%	27	0	27	0%
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%	360	0	360	0%
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	360	0	360	0%
2.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%	360	0	360	0%
2.4.12	TALCO ANTIMICOTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%	360	0	360	0%
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%	360	0	360	0%
VALOR TOTAL REMESAS PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y O JAMONETA								

3.	REMESA TIPO III				NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACÉN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DEFICIT %
	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS				3	0	3	0%
3.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES							
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	NECESIDAD	EXISTENCIA ALMACÉN	CANTIDAD A ADQUIRIR	DEFICIT %
3.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Unidad	540	19%	1620	0	1620	0%
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%	810	0	810	0%
3.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	810	0	810	0%
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	810	0	810	0%
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)	Unidad	90	19%	270	0	270	0%
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%	810	0	810	0%
3.1.7	MANI CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%	810	0	810	0%
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	810	0	810	0%
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%	810	0	810	0%
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%	810	0	810	0%
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%	270	0	270	0%
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Unidad	147	19%	441	0	441	0%
3.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR							
3.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%	54	0	54	0%

NOTA: las proyecciones son tomadas de los históricos previos de la Entidad. En ningún caso, los referidos estimados establecen condiciones de suministro debido a que los requerimientos por suministro corresponden a las operaciones programadas por las necesidades de la Dirección de Antinarcóticos y en este sentido, las cantidades de remesas para el personal pueden variar.

Teniente coronel **RICHAR ANTONIO RODRÍGUEZ LAITON**
Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E)
Dueño de la necesidad

Intendente **MANUEL FERNANDO ROJAS GUTIÉRREZ**
Almacenista de Intendencia - DIRAN

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

ANEXO Nro. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

Las especificaciones técnicas mínimas requeridas establecidas en el presente anexo fueron realizadas por el personal adscrito al Compañía Antinarcóticos intervención de Cultivos Ilícitos - Dirección de Antinarcóticos y son el resultado del análisis de la demanda, oferta del mercado, verificación y descripción de las especificaciones técnicas que se requieren para satisfacer la necesidad de los servicios solicitados, en consecuencia, las especificaciones técnicas de cada producto se encuentran contenidas en las fichas técnicas correspondientes a las remesas Tipo I y Tipo II desde el ítem 1.1.1 al ítem 1.4.13 teniendo en cuenta que corresponden a los productos con las mismas características solo cambian en las cantidades de cada remesa, las cuales se detallan los requisitos mínimos exigidos, así:

ITEM		FICHAS TÉCNICAS PARA REMESAS TIPO I - II																																					
1.1		ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES – REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS																																					
		ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS																																					
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE																																	
ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS																																							
1.1.1	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Grasas y aceites comestibles.																																				
		Descripción del producto	Mezcla de aceites vegetales comestibles: mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos a partir de diferentes especies vegetales, aptos para consumo humano.																																				
		Requisitos físicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los parámetros establecidos para mezclas vegetales, los cuales deberán ser certificados mediante análisis de laboratorio.																																				
			<table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Densidad relativa (20 °C)</td><td>0,919</td><td>0,925</td></tr><tr><td>Índice de refracción a 40 °C</td><td>1,456</td><td>1,470</td></tr><tr><td>Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>189</td><td>195</td></tr><tr><td>Índice de yodo (Wijs)</td><td>124</td><td>139</td></tr><tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td><15</td><td></td></tr><tr><td>Acidez expresada como ácido oleico, en % de fracción en masa</td><td></td><td>0,10</td></tr><tr><td>Humedad y material volátil, en % de fracción en masa</td><td>-</td><td>0,05</td></tr><tr><td>Impurezas insolubles, en % de fracción en masa</td><td></td><td>0,05</td></tr><tr><td>Contenido de jabón residual</td><td colspan="2">Negativo</td></tr><tr><td>Contenido de aceite mineral</td><td colspan="2">Negativa</td></tr></table>				Requisitos	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (20 °C)	0,919	0,925	Índice de refracción a 40 °C	1,456	1,470	Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195	Índice de yodo (Wijs)	124	139	Materia insaponificable g/kg	<15		Acidez expresada como ácido oleico, en % de fracción en masa		0,10	Humedad y material volátil, en % de fracción en masa	-	0,05	Impurezas insolubles, en % de fracción en masa		0,05	Contenido de jabón residual	Negativo		Contenido de aceite mineral	Negativa	
			Requisitos	Mínimo	Máximo																																		
			Densidad relativa (20 °C)	0,919	0,925																																		
			Índice de refracción a 40 °C	1,456	1,470																																		
			Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195																																		
			Índice de yodo (Wijs)	124	139																																		
			Materia insaponificable g/kg	<15																																			
Acidez expresada como ácido oleico, en % de fracción en masa			0,10																																				
Humedad y material volátil, en % de fracción en masa	-	0,05																																					
Impurezas insolubles, en % de fracción en masa		0,05																																					
Contenido de jabón residual	Negativo																																						
Contenido de aceite mineral	Negativa																																						
Características de calidad para aceites vegetales																																							
<table><tr><th>Requisitos</th><th>Máximos</th></tr><tr><td>Humedad y materia volátil (105°C)</td><td>0,2 %</td></tr><tr><td>Impurezas insolubles</td><td>0,05 %</td></tr><tr><td>Contenido de jabón</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Índice de peróxidos mil equivalentes de oxígeno activo / Kg de aceite.</td><td></td></tr><tr><td>Aceites refinados en planta</td><td>1</td></tr><tr><td>Aceites refinados fuera de planta</td><td>5</td></tr><tr><td>Aceites prensados en frío y vírgenes</td><td>≤ 20</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>0,10 %</td></tr></table>				Requisitos	Máximos	Humedad y materia volátil (105°C)	0,2 %	Impurezas insolubles	0,05 %	Contenido de jabón	Negativo	Índice de peróxidos mil equivalentes de oxígeno activo / Kg de aceite.		Aceites refinados en planta	1	Aceites refinados fuera de planta	5	Aceites prensados en frío y vírgenes	≤ 20	Acidez	0,10 %																		
Requisitos	Máximos																																						
Humedad y materia volátil (105°C)	0,2 %																																						
Impurezas insolubles	0,05 %																																						
Contenido de jabón	Negativo																																						
Índice de peróxidos mil equivalentes de oxígeno activo / Kg de aceite.																																							
Aceites refinados en planta	1																																						
Aceites refinados fuera de planta	5																																						
Aceites prensados en frío y vírgenes	≤ 20																																						
Acidez	0,10 %																																						
Frasco																																							

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

	Otras características del producto	La mezcla deberá estar compuesta por 90 % aceite refinado de soya y 10 % oleína de palma. El producto deberá presentar aspecto límpido o translúcido a temperatura de comercialización. Debe encontrarse libre de materiales extraños, residuos del proceso de extracción o refinación, olores y sabores no característicos, y sin signos de rancidez. La mezcla deberá ser estable en todos los pisos térmicos del territorio nacional. Debe cumplir con los siguientes requisitos en metales contaminantes: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Cantidades máximas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hierro (Fe)</td> <td>1.5 mg / kg</td> </tr> <tr> <td>Cobre (Cu)</td> <td>0.1 mg / kg</td> </tr> <tr> <td>Piomo (Pb)</td> <td>0.1 mg / kg</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (As)</td> <td>0.1 mg / kg</td> </tr> </tbody> </table> Debe cumplir con los siguientes requisitos en dioxinas y PCBS contaminantes: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Contenidos máximos</th> </tr> <tr> <th>Suma de dioxinas</th> <th>Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB-OMS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.75 pg / g grasa</td> <td>1.5 pg / g grasa</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminante	Cantidades máximas	Hierro (Fe)	1.5 mg / kg	Cobre (Cu)	0.1 mg / kg	Piomo (Pb)	0.1 mg / kg	Arsénico (As)	0.1 mg / kg	Contenidos máximos		Suma de dioxinas	Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB-OMS)	0.75 pg / g grasa	1.5 pg / g grasa	
Contaminante	Cantidades máximas																		
Hierro (Fe)	1.5 mg / kg																		
Cobre (Cu)	0.1 mg / kg																		
Piomo (Pb)	0.1 mg / kg																		
Arsénico (As)	0.1 mg / kg																		
Contenidos máximos																			
Suma de dioxinas	Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB-OMS)																		
0.75 pg / g grasa	1.5 pg / g grasa																		
Requisitos normativos	El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: Resolución 2154 de 2012 Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011 Resolución 2508 de 2012 Normas Técnicas Colombianas aplicables (NTC aceites vegetales)																		
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto Empaque y/o embalaje Rotulado	Botella plástica por 900 centímetros cúbicos Envase plástico de primer uso, apto para alimentos, impermeable al agua y a las grasas, que no altere las características organolépticas del producto. Debe contar con sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No se aceptarán envases rotos, deformados o con filtraciones de material graso. Debe cumplir lo estipulado en la resolución 5109 de 2005, como también de la resolución 333 de 2011 y resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.																	
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad																			
ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS																			
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos																	
	Descripción del producto	Granos secos de la especie <i>Pisum sativum</i> L., de forma esférica, con tegumentos externos de color verde pálido, destinados al consumo humano.																	
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros de calidad:																	
		Mínimo el 97 % del producto deberá ser retenido al pasar por una criba con orificios circulares de 6,35 mm (1/64 de pulgada).																	
		Clasificación correspondiente a arveja verde de consumo Tipo I – Grado 2, conforme a la NTC 791.																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor máximo en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grano dañado</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Grano abierto</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Grano partido</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Variedades contrastantes</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Humedad (% en base húmeda)</td> <td>13 máximo</td> </tr> </tbody> </table>	Componente	Valor máximo en masa	Grano dañado	3,0	Grano abierto	2,0	Grano partido	2,0	Variedades contrastantes	3,0	Humedad (% en base húmeda)	13 máximo					
Componente	Valor máximo en masa																		
Grano dañado	3,0																		
Grano abierto	2,0																		
Grano partido	2,0																		
Variedades contrastantes	3,0																		
Humedad (% en base húmeda)	13 máximo																		
	Requisitos microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados																	
	Requisitos nutricionales	El producto deberá cumplir con los valores nutricionales de referencia establecidos en la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la que la modifique o sustituya.																	
	Otras características del producto	Arveja verde seca para consumo humano, Tipo I – Grado 2. No deberá contener más de: 1 % de impurezas 0,1 % de materias duras 13 % de humedad (base húmeda) El producto deberá corresponder a cosecha no mayor a seis (6) meses anteriores a la fecha de entrega. Deberá encontrarse en buen estado físico, sin signos de deterioro, moho o contaminación.																	
Requisitos normativos	El producto deberá cumplir con la normatividad vigente, entre ellas:																		
		NTC 791 – Arveja verde seca para consumo humano (segunda actualización).																	
		Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.																	
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Arveja verde seca en bolsa plástica por 1000g																	
	Empaque y/o embalaje	Bolsa de polietileno de baja densidad, grado alimentario, de primer uso, que garantice la conservación, inocuidad y calidad del producto durante su almacenamiento y transporte.																	

Kilogramo

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

		Rotulado	El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, incluyendo información obligatoria como: nombre del producto, contenido neto, fecha de empaque, lote, registro sanitario y datos del fabricante o proveedor.																		
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de empaque.																		
ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS																					
1.1.3	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatados	Unidad																	
		Descripción del producto	Producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas y cubos de zanahoria, con adición de agua potable, azúcar y sal como líquido de gobierno, envasado herméticamente en hojalata y sometido a proceso de esterilización térmica, apto para consumo humano.																		
	Requisitos específicos	Ingredientes	Arvejas verdes secas, zanahoria, agua potable, azúcar y sal, los ingredientes deben cumplir con la legislación sanitaria nacional vigente y ser aptos para consumo humano. El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros, los cuales deberán ser reportados mediante análisis de laboratorio:																		
		Requisitos fisicoquímicos:	<table><tr><th>Requisito</th><th colspan="2">Parámetros</th></tr><tr><td></td><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5.2</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Brix</td><td>5.2</td><td>6.5</td></tr></table>			Requisito	Parámetros			Mínimo	Máximo	pH	5.2	6.0	Brix	5.2	6.5				
		Requisito	Parámetros																		
	Mínimo	Máximo																			
pH	5.2	6.0																			
Brix	5.2	6.5																			
Requisitos microbiológicos	La prueba para determinar la esterilidad comercial del producto deberá ser satisfactoria, conforme a la normativa técnica aplicable. El producto no deberá presentar crecimiento microbiano que comprometa su inocuidad.																				
		Otras características del producto	El contenido total de hortalizas y verduras deberá corresponder, como mínimo, al 15 % del peso escurecido del producto. Las arvejas y zanahorias deberán presentar color, sabor y olor característicos, propios del producto. La textura de las verduras deberá ofrecer resistencia al masticarlas, sin ser duras ni fibrosas. El producto deberá encontrarse libre de materias extrañas y defectos visibles.																		
	Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: NTC 4434 – Arvejas (guisantes) rehidratadas en conserva (primera actualización). NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para la fabricación y comercialización de alimentos.																		
	EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Lata por 580 gramos de peso neto mínimo. Embalaje en cajas de cartón corrugado, en presentaciones de 24 o 48 latas.																		
Empaque y/o embalaje		El producto deberá estar envasado herméticamente en envase de hojalata de dos (2) o tres (3) piezas, esterilizado mediante aplicación de calor. El envase deberá contar con sistema abre fácil y encontrarse libre de abolladuras, corrosión, fugas o deformaciones.																			
Rotulado		El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 333 de 2011, incluyendo información obligatoria como: nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario INVIMA e información nutricional.																			
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.																		
ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS																					
1.1.4	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Granos	Libra																	
		Descripción del producto	Es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L., perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel en cual se le ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.																		
	Requisitos específicos	Ingredientes	Arroz blanco tipo I grado 1.																		
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros, los cuales deberán ser soportados mediante análisis de laboratorio, conforme a la NTC 671:2001:																		
			<table><tr><th>Característica</th><th>Especificaciones</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>≤ 14 %</td></tr><tr><td>Aflatoxinas (ug/kg)</td><td>≤ 20 ug/kg</td></tr><tr><td>Grano dañado por calor</td><td>≤ 0,1 %</td></tr><tr><td>Grano dañado total</td><td>≤ 2,5 %</td></tr><tr><td>Grano vesado</td><td>≤ 7,0 %</td></tr><tr><td>Grano rojo</td><td>≤ 0,5 %</td></tr><tr><td>Grano partido</td><td>≤ 8,0 %</td></tr><tr><td>Blancura</td><td>40 – 41 °Kett</td></tr><tr><td>Tipo de contraste</td><td>≤ 2,0 %</td></tr></table>			Característica	Especificaciones	Humedad	≤ 14 %	Aflatoxinas (ug/kg)	≤ 20 ug/kg	Grano dañado por calor	≤ 0,1 %	Grano dañado total	≤ 2,5 %	Grano vesado	≤ 7,0 %	Grano rojo	≤ 0,5 %	Grano partido	≤ 8,0 %
Característica	Especificaciones																				
Humedad	≤ 14 %																				
Aflatoxinas (ug/kg)	≤ 20 ug/kg																				
Grano dañado por calor	≤ 0,1 %																				
Grano dañado total	≤ 2,5 %																				
Grano vesado	≤ 7,0 %																				
Grano rojo	≤ 0,5 %																				
Grano partido	≤ 8,0 %																				
Blancura	40 – 41 °Kett																				
Tipo de contraste	≤ 2,0 %																				
	Requisitos microbiológicos	El producto deberá encontrarse libre de hongos, sin signos de fermentación, calentamiento o deterioro microbiológico que comprometan su inocuidad.																			
	Requisitos nutricionales	Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, o la norma que la modifique o sustituya.																			

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

	Otras características del producto	Tipo I: Arroz de grano largo, cuya relación longitud/anchura es de 3,0 o más. <table><tr><th>Característica</th><th>Concepto</th></tr><tr><td>Color</td><td>Bianco transparente</td></tr><tr><td>Apariencia</td><td>Grano largo</td></tr><tr><td>Sabor y olor</td><td>Característico/Libre de olores objetables</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Suave</td></tr></table> El producto deberá encontrarse limpio, seco, homogéneo y libre de materias extrañas.	Característica	Concepto	Color	Bianco transparente	Apariencia	Grano largo	Sabor y olor	Característico/Libre de olores objetables	Textura	Suave
Característica	Concepto											
Color	Bianco transparente											
Apariencia	Grano largo											
Sabor y olor	Característico/Libre de olores objetables											
Textura	Suave											
Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad vigente, entre ellas: NTC 671:2001 – Arroz elaborado para consumo humano. Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos.										
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Arroz en bolsa plástica por 500 gramos										
	Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad, de grado alimentario, de primer uso, que garantice la conservación, inocuidad y protección del producto durante su almacenamiento y transporte.										
	Rotulado	El rótulo deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, incluyendo información obligatoria como: nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario INVIMA y datos del fabricante o proveedor.										
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.										

1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 160 GRAMOS		Unidad																	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación		Lomitos (producto de la pesca en conserva).																
		Descripción del producto		Producto constituido por la carne de las especies de atún autorizadas y relacionadas en la Tabla 1 del artículo 3° de la Resolución 148 de 2007 del Ministerio de Protección Social, envasado en aceite vegetal y/o agua, con adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier ingrediente o sustancia que genere aumento artificial del peso drenado. El producto deberá estar envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a proceso de esterilización térmica, que garantice su estabilidad e inocuidad.																
	Requisitos específicos	Ingredientes		Atún, aceite vegetal, agua y sal.																
		Requisitos fisicoquímicos:		El producto deberá cumplir con los siguientes parámetros, los cuales deberán ser soportados mediante análisis de laboratorio: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Histamina</td><td>≤ 50 mg/kg</td></tr><tr><td>Cloruro de sodio (NaCl)</td><td>≤ 2,0 %</td></tr></table> Metales contaminantes: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>0,7</td></tr><tr><td>Cadmio, expresado como Cd en mg/kg</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Mercurio expresado como Hg en mg/kg</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Plomo expresado como Pb en mg/kg</td><td>0,4</td></tr></table>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Histamina	≤ 50 mg/kg	Cloruro de sodio (NaCl)	≤ 2,0 %	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Arsénico expresado como As en mg/kg	0,7	Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0,1	Mercurio expresado como Hg en mg/kg	1,0	Plomo expresado como Pb en mg/kg	0,4
		REQUISITO		LÍMITE MÁXIMO																
		Histamina		≤ 50 mg/kg																
	Cloruro de sodio (NaCl)	≤ 2,0 %																		
	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																		
	Arsénico expresado como As en mg/kg	0,7																		
Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0,1																			
Mercurio expresado como Hg en mg/kg	1,0																			
Plomo expresado como Pb en mg/kg	0,4																			
Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio. <table><tr><th colspan="2">PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO</th></tr><tr><th>Parámetro</th><th>n=5</th></tr><tr><td>Mesófilos aerobios y anaerobios</td><td>Ausencia en prueba esterilidad comercial</td></tr></table> La prueba para determinar esterilidad comercial debe ser satisfactoria.	PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO		Parámetro	n=5	Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial													
PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO																				
Parámetro	n=5																			
Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial																			
Requisitos nutricionales	Los valores nutricionales deberán tomarse como referencia de la Tabla de Composición de Alimentos – ICBF 2018, correspondiente a atún enlatado en aceite, o la norma que la modifique o sustituya.																			
Otras características del producto	Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto. El peso escurrido para el atún en conserva al natural debe ser mínimo el 65% del peso neto declarado. El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. Color, sabor y aroma característico																			
Requisitos normativos	El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: Resolución 148 de 2007 – Ministerio de Protección Social (productos de la pesca en conserva). Resolución 0122 de 2012 – Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 0683 de 2012 – Ministerio de Salud y Protección Social. NTC 1276 – Atún y productos similares en conserva (última actualización).																			
	Presentación del producto	Lomitos de atún en aceite lata peso neto 160 gramos mínimos.																		

Unidad

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:		Y	Empaque embalaje	y/o	El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi-Fenólico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias tóxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto, cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud de Protección Social y la NTC 647, el envase debe ser sistema abre fácil.
			Rotulado		El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio de Protección Social Nro. 005109 de 2005, Resolución Ministerio de Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (02) meses desde su fecha de fabricación.			

REFresco DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS																																
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Avena																														
	Descripción del producto	La harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonable libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.																														
Requisitos específicos	Ingredientes	Harina de avena precocida, azúcar y/o panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos, contenido de vitamina (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc.																														
	Requisitos físicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Acidos grasos libres en base seca (%)</td><td>-</td><td>8</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>11.5</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>10.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas (%)</td><td>-</td><td>2.1</td></tr><tr><td>Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)</td><td>-</td><td>3.2</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>6</td><td>-</td></tr><tr><td>Fibra cruda (%)</td><td>-</td><td>3</td></tr><tr><td>Actividad enzimática</td><td colspan="2">Negativa después de 15 min.</td></tr></table>				Requisitos	Mínimo	Máximo	Acidos grasos libres en base seca (%)	-	8	Humedad (%)	-	11.5	Proteína (%)	10.5	-	Cenizas (%)	-	2.1	Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3.2	Grasas (%)	6	-	Fibra cruda (%)	-	3	Actividad enzimática	Negativa después de 15 min.	
	Requisitos	Mínimo	Máximo																													
	Acidos grasos libres en base seca (%)	-	8																													
Humedad (%)	-	11.5																														
Proteína (%)	10.5	-																														
Cenizas (%)	-	2.1																														
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3.2																														
Grasas (%)	6	-																														
Fibra cruda (%)	-	3																														
Actividad enzimática	Negativa después de 15 min.																															
Requisitos microbiológicos	<table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Recuento de E.coli (UFC/g)</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección e identificación de Salmonella en 25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>5</td><td>2000</td></tr></table> n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. Referencia: Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida – NTC2160				Requisitos	n	c	m	M	Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g)	3	1	100	1000	Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-	Detección e identificación de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente	-	Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	3	1	5	2000			
Requisitos	n	c	m	M																												
Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g)	3	1	100	1000																												
Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-																												
Detección e identificación de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente	-																												
Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	3	1	5	2000																												
Otras características del producto	La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ). El producto se requiere en varios sabores.																															
Requisitos normativos		El producto deberá cumplir con la normatividad sanitaria y técnica vigente, entre ellas: NTC 2160 – Harina de avena precocida (segunda actualización). Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos. Resolución 5109 de 2005 – Rotulado general de alimentos. Resolución 0683 de 2012 – Contaminantes químicos en alimentos. Resolución 4506 de 2013 – Alimentos fortificados.																														
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 500 gramos.																														
	Empaque embalaje	y/o	Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Foil + LDPE o BOPP laminado de polietileno. Las referencias deben estar embaladas en caja de cartón corrugado.																													
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución ministerio de Protección Social 5109/2005, Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.																														
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrada no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.																														

LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS					
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Bocadillo			
	Descripción del producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.			

Libra

Unidad

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

	Ingredientes		Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.																																							
	Requisitos fisicoquímicos:		El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: <table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>*sólidos solubles por lectura Refractométrica a 20°C (Brix)</td><td>75</td><td>85</td></tr><tr><td>Humedad en fracción en masa expresada como %</td><td>11</td><td>20</td></tr><tr><td>Carbohidratos en Fracción de masa expresada como %</td><td>80</td><td>--</td></tr></table> *Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante. Referencia normativa NTC5856 – Para Bocadillo de Guayaba.	Requisitos	Mínimo	Máximo	*sólidos solubles por lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85	Humedad en fracción en masa expresada como %	11	20	Carbohidratos en Fracción de masa expresada como %	80	--																											
	Requisitos	Mínimo	Máximo																																							
	*sólidos solubles por lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85																																							
	Humedad en fracción en masa expresada como %	11	20																																							
	Carbohidratos en Fracción de masa expresada como %	80	--																																							
	Requisitos microbiológicos		El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de mohos (UFC/g)</td><td>5</td><td>10</td><td>50</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de levaduras/(UFC/g)</td><td>5</td><td>50</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>recuento de esporas Clostridium reductoras (UFC/g)</td><td>5</td><td>< 10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales en placa (UFC/g)</td><td>5</td><td>< 10</td><td>10</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de Eschenchia coli (UFC/g)</td><td>5</td><td>< 10</td><td>-</td><td>0</td></tr></table> n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes: <table><tr><th>Contaminantes</th><th>Límite Máximo en mg/kg</th></tr><tr><td>Contenido de Plomo (Pb)</td><td>0,05</td></tr></table> Referencia normativa NTC5856 – Para Bocadillo de Guayaba.	Requisitos	n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	5	10	100	2	Recuento de mohos (UFC/g)	5	10	50	2	Recuento de levaduras/(UFC/g)	5	50	100	2	recuento de esporas Clostridium reductoras (UFC/g)	5	< 10	-	0	Recuento de coliformes totales en placa (UFC/g)	5	< 10	10	2	Recuento de Eschenchia coli (UFC/g)	5	< 10	-	0	Contaminantes	Límite Máximo en mg/kg	Contenido de Plomo (Pb)	0,05
	Requisitos	n	c	m	M																																					
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	5	10	100	2																																					
	Recuento de mohos (UFC/g)	5	10	50	2																																					
Recuento de levaduras/(UFC/g)	5	50	100	2																																						
recuento de esporas Clostridium reductoras (UFC/g)	5	< 10	-	0																																						
Recuento de coliformes totales en placa (UFC/g)	5	< 10	10	2																																						
Recuento de Eschenchia coli (UFC/g)	5	< 10	-	0																																						
Contaminantes	Límite Máximo en mg/kg																																									
Contenido de Plomo (Pb)	0,05																																									
Requisitos nutricionales		El producto deberá ajustarse a los valores de referencia establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, para bocadillo o dulce de guayaba.																																								
Otras características del producto		El bocadillo será elaborado con mínimo de 60 % de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. No debe adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecte el consumo de producto o generen algún riesgo. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.																																								
Requisitos normativos		Resolución 3929 de 2013 Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 14712 de 1984 NTC 5856 – Bocadillo de Guayaba																																								
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Lonja de 500 gramos																																								
	Empaque embalaje y/o	Lonja envuelta de plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.																																								
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.																																								
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.																																								

1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS			Libra												
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Bebidas													
		Descripción del producto	Producto en polvo o granulado, preparado a partir de cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de su cubierta, mezcla con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión sea instantánea.													
		Requisitos específicos	Ingredientes		Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales, conforme a la legislación sanitaria vigente. El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:											
		Requisitos fisicoquímicos:	<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>4%</td></tr><tr><td>Contenido de grasa de cacao</td><td>11 %</td><td>-</td></tr><tr><td>tiempo de instantaneidad</td><td>-</td><td>30</td></tr></table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad	-	4%	Contenido de grasa de cacao	11 %	-	tiempo de instantaneidad	-	30	
Parámetro	Mínimo	Máximo														
Humedad	-	4%														
Contenido de grasa de cacao	11 %	-														
tiempo de instantaneidad	-	30														

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

		Contenido de azúcar	71%																															
		El producto deberá cumplir con los siguientes límites:																																
Requisitos microbiológicos			<table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g)</td><td>5</td><td>2</td><td>10.000</td><td>15.000</td></tr><tr><td>NMP coliformes Totales, UFC /g</td><td>5</td><td>2</td><td><10</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de E. Coli, UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Detección de salmonela /25g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr></table>		Requisitos	n	c	m	M	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g)	5	2	10.000	15.000	NMP coliformes Totales, UFC /g	5	2	<10	20	Recuento de E. Coli, UFC/g	5	0	<10	-	Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	5	2	100	200	Detección de salmonela /25g	5	0	0	-
	Requisitos	n	c	m	M																													
	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g)	5	2	10.000	15.000																													
	NMP coliformes Totales, UFC /g	5	2	<10	20																													
	Recuento de E. Coli, UFC/g	5	0	<10	-																													
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	5	2	100	200																													
Detección de salmonela /25g	5	0	0	-																														
Requisitos microbiológicos NTC 3619 - 2012																																		
Otras características del producto		El contenido máximo de plomo no deberá ser mayor a 2 mg/kg y de Aflatoxinas 20 mg/kg.																																
Requisitos normativos		NTC 3619 – Chocolate en polvo y bebidas achocolatadas Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos Resolución 1511 de 2011 – Reglamentación técnica de productos derivados del cacao																																
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 500 gramos																																
	Empaque embalaje y/o	Envase elaborado en polipropileno biorientado metalizado, con laminado interior en polipropileno biorientado transparente, resellable, apto para contacto con alimentos. Las referencias deberán estar embaladas en caja de cartón corrugado.																																
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con las Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011, La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.																																
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.																																

CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS																																									
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Condimentos																																							
	Descripción del producto	Producto alimenticio deshidratado, elaborado a partir de una mezcla de carne de gallina, sal, especias, grasa vegetal y aditivos permitidos, formulado en cubos sólidos, apto para consumo humano, destinado a la preparación de caldos y sopas.																																							
Requisitos específicos	Ingredientes	Sal, harina de cereales, potenciadores de sabor, grasa vegetal hidrogenada, carne de gallina deshidratada, especias (cebolla y/ajo y/o apio y/o perejil cúrcuma en polvo colorante artificial, tartrazina.																																							
	Requisitos físicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>COMPONENTE</th><th>VALORES</th></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>6 máximo</td></tr><tr><td>Densidad (%)</td><td>990 g/lit</td></tr><tr><td>Cloruros (%)</td><td>12.5 máximo</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>11 g/kg mínimo</td></tr><tr><td>Nitrógeno total (mg)</td><td>100 mínimo</td></tr></table>	COMPONENTE	VALORES	Humedad (%)	6 máximo	Densidad (%)	990 g/lit	Cloruros (%)	12.5 máximo	Proteína (%)	11 g/kg mínimo	Nitrógeno total (mg)	100 mínimo																											
	COMPONENTE	VALORES																																							
	Humedad (%)	6 máximo																																							
	Densidad (%)	990 g/lit																																							
	Cloruros (%)	12.5 máximo																																							
	Proteína (%)	11 g/kg mínimo																																							
Nitrógeno total (mg)	100 mínimo																																								
Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de mesófilos aerobios /g</td><td>3</td><td>10⁴</td><td>2X10⁶</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP coliformes totales /g</td><td>3</td><td>20</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP coliformes fecales/g</td><td>3</td><td>< 3</td><td>11</td><td>0</td></tr><tr><td>Mohos (M) y levaduras (L)/g</td><td>3</td><td>500</td><td>1.000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Estafilococos coagulasa positiva/g</td><td>3</td><td>10²</td><td>10⁴</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento clostridium perfringens, UFC/g</td><td>3</td><td>10²</td><td>10⁴</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de salmonela /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>-</td></tr></table>	Requisitos	n	c	M	C	Recuento de mesófilos aerobios /g	3	10 ⁴	2X10 ⁶	1	NMP coliformes totales /g	3	20	500	1	NMP coliformes fecales/g	3	< 3	11	0	Mohos (M) y levaduras (L)/g	3	500	1.000	1	Recuento Estafilococos coagulasa positiva/g	3	10 ²	10 ⁴	1	Recuento clostridium perfringens, UFC/g	3	10 ²	10 ⁴	1	Detección de salmonela /25g	3	0	--	-
Requisitos	n	c	M	C																																					
Recuento de mesófilos aerobios /g	3	10 ⁴	2X10 ⁶	1																																					
NMP coliformes totales /g	3	20	500	1																																					
NMP coliformes fecales/g	3	< 3	11	0																																					
Mohos (M) y levaduras (L)/g	3	500	1.000	1																																					
Recuento Estafilococos coagulasa positiva/g	3	10 ²	10 ⁴	1																																					
Recuento clostridium perfringens, UFC/g	3	10 ²	10 ⁴	1																																					
Detección de salmonela /25g	3	0	--	-																																					
Otras características del producto	El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento. <table><tr><th>Requisito</th><th>Limite máximo (mg/Kg)</th></tr><tr><td>Plomo como Pb En producto deshidratados</td><td>1</td></tr></table>		Requisito	Limite máximo (mg/Kg)	Plomo como Pb En producto deshidratados	1																																			
Requisito	Limite máximo (mg/Kg)																																								
Plomo como Pb En producto deshidratados	1																																								
Requisitos normativos		NTC 1995 – Condimentos, caldos y sopas deshidratadas Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos																																							
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Caja por 48 cubos, cada cubo con un peso individual mínimo entre 11 y 12 gramos.																																							
	Empaque embalaje y/o	Cada cubo deberá estar empacado de manera individual en estructura multicapa, compuesta por papel aluminio y papel santera blanco con sistema hot melt, apta para contacto con alimentos. El producto deberá estar embalado en caja de cartón corrugado.																																							
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 Resolución 333 de 2011.																																							

1.1.9

Unidad

1.1.9

Unidad

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.																																								
GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES																																										
1.1.1 0	REQUISITOS GENERALES	<table><tr><td>Clasificación</td><td>Confitaría</td></tr><tr><td>Descripción del producto</td><td>Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.</td></tr></table>	Clasificación	Confitaría	Descripción del producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.	Unidad																																			
	Clasificación	Confitaría																																								
	Descripción del producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.																																								
		Ingredientes	Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.																																							
		Requisitos físicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>Requisitos en 100-g de muestra</th><th>mínimo</th><th>máximo</th></tr><tr><td>pH en solución acuosa al 10%</td><td>5.6</td><td>9.5</td></tr><tr><td>Proteína % en fracción en base seca</td><td>3.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>10.0</td></tr></table>	Requisitos en 100-g de muestra	mínimo	máximo		pH en solución acuosa al 10%	5.6	9.5	Proteína % en fracción en base seca	3.0	-	Humedad, en %	-	10.0																										
Requisitos en 100-g de muestra	mínimo	máximo																																								
pH en solución acuosa al 10%	5.6	9.5																																								
Proteína % en fracción en base seca	3.0	-																																								
Humedad, en %	-	10.0																																								
	Requisitos específicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th colspan="5">Microorganismos</th></tr><tr><th></th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td><td>3</td><td>1.000</td><td>5.000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes en placa, UFC /g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>10</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento Mohos y levaduras, UFC /g</td><td>3</td><td>50</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillus cereus, UCF /g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr></table> n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. Parámetros microbiológicos INVIMA ara Galletas	Microorganismos						n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1.000	5.000	1	Recuento de coliformes en placa, UFC /g	3	< 10	10	1	Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0	Recuento Mohos y levaduras, UFC /g	3	50	500	1	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0	Recuento de Bacillus cereus, UCF /g	3	10	100	1
Microorganismos																																										
	n	m	M	c																																						
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1.000	5.000	1																																						
Recuento de coliformes en placa, UFC /g	3	< 10	10	1																																						
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0																																						
Recuento Mohos y levaduras, UFC /g	3	50	500	1																																						
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0																																						
Recuento de Bacillus cereus, UCF /g	3	10	100	1																																						
	Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: <table><tr><th>Metal</th><th>Contenido</th></tr><tr><td>Plomo como Pb mg/Kg</td><td>0.2</td></tr></table>	Metal	Contenido	Plomo como Pb mg/Kg	0.2																																				
Metal	Contenido																																									
Plomo como Pb mg/Kg	0.2																																									
	Requisitos normativos	NTC 1241 – Galletas Resolución 2674 de 2013 – Requisitos sanitarios para alimentos Resolución 5109 de 2005 – Rotulado de alimentos Resolución 333 de 2011 – Rotulado nutricional																																								
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	<table><tr><td rowspan="3">Y</td><td>Presentación del producto</td><td>Paquete por 18 unidades, cada unidad debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.</td></tr><tr><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Las galletas deberán contar con doble empaque, así: Empaque primario: PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI de 20 micras Empaque secundario: PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI de 30 micras Los materiales deberán ser atóxicos, de grado alimentario, de primer uso y autorizados por la autoridad sanitaria competente, garantizando la higiene y conservación del producto.</td></tr><tr><td>Rotulado</td><td>El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011</td></tr></table>	Y	Presentación del producto	Paquete por 18 unidades, cada unidad debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.	Empaque y/o embalaje	Las galletas deberán contar con doble empaque, así: Empaque primario: PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI de 20 micras Empaque secundario: PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI de 30 micras Los materiales deberán ser atóxicos, de grado alimentario, de primer uso y autorizados por la autoridad sanitaria competente, garantizando la higiene y conservación del producto.	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011																																	
Y	Presentación del producto	Paquete por 18 unidades, cada unidad debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.																																								
	Empaque y/o embalaje	Las galletas deberán contar con doble empaque, así: Empaque primario: PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI de 20 micras Empaque secundario: PEL BOPP o BOPP Bioseal TSI de 30 micras Los materiales deberán ser atóxicos, de grado alimentario, de primer uso y autorizados por la autoridad sanitaria competente, garantizando la higiene y conservación del producto.																																								
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011																																								
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaçado.																																								
FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS																																										
1.1.1 1	REQUISITOS GENERALES	<table><tr><td>Clasificación</td><td>Granos</td></tr><tr><td>Descripción del producto</td><td>Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado.</td></tr></table>	Clasificación	Granos	Descripción del producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado.	Kilogramo																																			
	Clasificación	Granos																																								
Descripción del producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado.																																									
	Requisitos físicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>Requisitos</th><th>% MAX. EN MASA</th></tr><tr><td>Materia dura</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Granos dañados</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Granos partidos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Granos abiertos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Varietades de contrastes</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Varietad de no contrastantes</td><td>5.0</td></tr></table> Tabla 1. Requisitos de calidad del frijol de consumo. NTC 871: 2005.	Requisitos	% MAX. EN MASA	Materia dura	0.2	Granos dañados	2.0	Granos partidos	1.0	Granos abiertos	1.0	Varietades de contrastes	2.0	Varietad de no contrastantes	5.0																										
Requisitos	% MAX. EN MASA																																									
Materia dura	0.2																																									
Granos dañados	2.0																																									
Granos partidos	1.0																																									
Granos abiertos	1.0																																									
Varietades de contrastes	2.0																																									
Varietad de no contrastantes	5.0																																									

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

1.1.1
2

		Requisitos microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.
		Requisitos nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
		Otras características del producto	Frijol de consumo Tipo I Grado 2. Producto natural sin preservativos y/o aditivos. No debe presentar signos de infestación o infecciones. El frijol no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. Humedad máxima 15%. Olor característico, color característico según la variedad, limpio, no debe contener más del 1 % de impurezas.
Requisitos normativos			Resolución 2674 de 2013 – Condiciones sanitarias para la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos. NTC 871:2005 – Frijol para consumo humano.
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto	Frijol Bola Roja Bolsa de plástico por 1000 gramos embalada en paca de por 15 o 25 Kg.
		Empaque y/o embalaje	Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso.
		Rotulado	El rotulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad			El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.

HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Harina de Maíz																													
	Descripción del producto	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción molidura o molienda.																													
Requisitos específicos	Ingredientes	Harina de maíz con sabor a manteca y sal.																													
	Requisitos físicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad, en fracción de masa expresada como %</td><td>-</td><td>13.0</td></tr><tr><td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa en base expresada como %</td><td>6.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Grasa en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td>-</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td>-</td><td>1.2</td></tr><tr><td>Índice de absorción de agua, (cm³/g) a 25 °C</td><td>4.5</td><td>-</td></tr></table> Contenido de cenizas por adición de sal al producto. Requisitos físicoquímicos para harinas precocida de maíz — NTC 3594 (Quinta actualización).	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en fracción de masa expresada como %	-	13.0	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa en base expresada como %	6.0	-	Grasa en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2.0	Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	1.2	Índice de absorción de agua, (cm ³ /g) a 25 °C	4.5	-											
Requisitos	Mínimo	Máximo																													
Humedad, en fracción de masa expresada como %	-	13.0																													
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa en base expresada como %	6.0	-																													
Grasa en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2.0																													
Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	1.2																													
Índice de absorción de agua, (cm ³ /g) a 25 °C	4.5	-																													
Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>0</td><td>< 100</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de bacillus cereus UFC /g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC /g</td><td>3</td><td>1</td><td>1000</td><td>2000</td></tr><tr><td>Detección de salmonella /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr></table> n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad Requisitos microbiológicos para harinas precocida de maíz- NTC 3594 (Quinta actualización.)	Requisitos	n	c	m	M	Recuento de Escherichia coli UFC/g	3	0	<10	-	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	0	< 100	-	Recuento de bacillus cereus UFC /g	3	1	100	-	Recuento de mohos y levaduras UFC /g	3	1	1000	2000	Detección de salmonella /25g	3	0	Ausente	-
Requisitos	n	c	m	M																											
Recuento de Escherichia coli UFC/g	3	0	<10	-																											
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	0	< 100	-																											
Recuento de bacillus cereus UFC /g	3	1	100	-																											
Recuento de mohos y levaduras UFC /g	3	1	1000	2000																											
Detección de salmonella /25g	3	0	Ausente	-																											

Libra

1.1.1
2

Libra

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

1.1.1
3

	Otras características del producto	La harina debe presentar un color homogéneo, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. La harina precocida de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores objetables. No debe exceder los límites máximos de plaguicidas especificados en la legislación nacional vigente. La harina precocida de maíz, podrá contener los aditivos permitidos por la legislación Nacional vigente. Las harinas de maíz deben cumplir con el requisito para micotoxinas así: <table><tr><th>Micotoxinas</th><th>Límite máxima en pg/kg</th></tr><tr><td>Aflatoxina B1</td><td>5.0</td></tr><tr><td>Suma de aflatoxina B1 B2 y G1 G2</td><td>10.0</td></tr><tr><td>Ocratoxina A</td><td>3.0</td></tr><tr><td>Deoxinivalenol (DON)</td><td>1.250.0</td></tr><tr><td>Zearalenona</td><td>300.0</td></tr><tr><td>Fumonisin (suma de B1 - B2)</td><td>1.000.0</td></tr></table>	Micotoxinas	Límite máxima en pg/kg	Aflatoxina B1	5.0	Suma de aflatoxina B1 B2 y G1 G2	10.0	Ocratoxina A	3.0	Deoxinivalenol (DON)	1.250.0	Zearalenona	300.0	Fumonisin (suma de B1 - B2)	1.000.0
Micotoxinas	Límite máxima en pg/kg															
Aflatoxina B1	5.0															
Suma de aflatoxina B1 B2 y G1 G2	10.0															
Ocratoxina A	3.0															
Deoxinivalenol (DON)	1.250.0															
Zearalenona	300.0															
Fumonisin (suma de B1 - B2)	1.000.0															
Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3594, NTC 3581, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1528 de 2002 y la Resolución del Ministerio de Salud Protección Social No.4506 de 2013. Resolución 2674 de 2013.														
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Harina para arepas - Bolsa por 500 gramos embalada en paca por 12 o 12,5 Kg.														
	Empaque y/o embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado + polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso. El producto debe estar reempacado en termoencogible.														
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.														
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación														

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Harina de trigo																														
	Descripción del producto	Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común Triticum aestivum o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Harina de Trigo Fortificada: Harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No. 1944 de 1996.																														
Requisitos específicos	Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.																														
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>COMPONENTE</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad en (%)</td><td>-</td><td>14.5</td></tr><tr><td>Proteína (Nx5, 7), fracción de masa en base seca</td><td>7.0</td><td>7.8%</td></tr></table> Requisitos físico químicos - NTC 267: 2017 Novena Actualización Cantidad mínima adicionada o añadida de micronutrientes por kg de harina de trigo <table><tr><th>Micronutrientes</th><th>mg/kg</th></tr><tr><td>Vitamina B1 o Tiamina</td><td>6</td></tr><tr><td>Vitamina B2 o Riboflavina</td><td>4</td></tr><tr><td>Niacina</td><td>55</td></tr><tr><td>Ácido Fólico o Folato</td><td>1.54</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>44</td></tr><tr><td>Calcio (opcional)</td><td>1280</td></tr></table> Fuente: Decreto 1944 de 1996	COMPONENTE	Mínimo	Máximo	Humedad en (%)	-	14.5	Proteína (Nx5, 7), fracción de masa en base seca	7.0	7.8%	Micronutrientes	mg/kg	Vitamina B1 o Tiamina	6	Vitamina B2 o Riboflavina	4	Niacina	55	Ácido Fólico o Folato	1.54	Hierro	44	Calcio (opcional)	1280							
COMPONENTE	Mínimo	Máximo																														
Humedad en (%)	-	14.5																														
Proteína (Nx5, 7), fracción de masa en base seca	7.0	7.8%																														
Micronutrientes	mg/kg																															
Vitamina B1 o Tiamina	6																															
Vitamina B2 o Riboflavina	4																															
Niacina	55																															
Ácido Fólico o Folato	1.54																															
Hierro	44																															
Calcio (opcional)	1280																															
Requisitos microbiológicos		El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>200000</td><td>300000</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de salmonella /25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC /g</td><td>5</td><td>2</td><td>3000</td><td>5000</td></tr><tr><td>Recuento de bacillus cereus UFC /g</td><td>5</td><td>2</td><td>500</td><td>1000</td></tr></table> n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 Novena Actualización	Requisitos	n	c	M	C	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	5	2	200000	300000	Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	0	< 10	-	Detección de salmonella /25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de mohos y levaduras UFC /g	5	2	3000	5000	Recuento de bacillus cereus UFC /g	5	2	500	1000
Requisitos	n	c	M	C																												
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	5	2	200000	300000																												
Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	0	< 10	-																												
Detección de salmonella /25g	5	0	Ausencia	-																												
Recuento de mohos y levaduras UFC /g	5	2	3000	5000																												
Recuento de bacillus cereus UFC /g	5	2	500	1000																												

Libra

1.1.1
3

Libra

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

			contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero caseína de la leche.	
Requisitos específicos	Ingredientes		Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.	
	Requisitos fisicoquímicos:		El producto deberá cumplir con los siguientes límites:	
Requisitos microbiológicos			El producto deberá cumplir con los siguientes límites:	
Requisitos nutricionales			El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina C, calcio y hierro.	
	Otras características del producto		Polvero ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhídrido carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%.	
Requisitos normativos			Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616 de 2006, Decreto 1673 de 2010 y la NTC 1033.	
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto		Bolsa por 380 gramos mínimo	
	Empaque y/o embalaje		La bolsa debe ser con estructura tr laminada así: BOPP + PPB Metalizado + Polietileno.	
	Rotulado		El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011	
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad			El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.	

MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS			
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Mayonesa	
	Descripción del producto	Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies aditivos permitidos.	
Requisitos específicos	Ingredientes	Agua, Aceite vegetal refinado, Huevo, Almidón modificado de maíz, azúcar, sal, vinagre de alcohol, cloruro de potasio, espesante, acidulantes, conservante (Ácido sórbico), sabor y color natural, sabor y color idéntico al natural, secuestrante, condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.	
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:	
	Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites:	

1.1.1
6

Unidad

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

				Salmonella/25g	negativo																														
				Requisitos microbiológicos mayonesa Resolución No. 17882 del 1985																															
			Requisitos nutricionales	El contenido de grasas totales debe ser mayor o igual al 30%.																															
			Otras características del producto	La Mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas; ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases. COLOR: Blanco crema OLOR: Característico y libre de rancidez SABOR: Característico y libre de rancidez El producto debe ser BAJO EN GRASA Y CALORÍAS libre de Grasas Trans y debe contener naturalmente Omega 3. Mayonesas en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables en la Resolución 288 de 2008, la que la modifique o sustituya. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 Resolución 3709 de 2015.																															
			Requisitos normativos	Debe cumplir la norma técnica NTC 1756 (última actualización), Resolución 17882 de 1985, Resolución 2674 del 2013.																															
			EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Doy Pack por 200 gramos																														
				Empaque embalaje y/o	Empaque Doy Pack bilaminado impreso de PET y PE con válvula tapa rosca plástica. Embalaje en caja de cartón corrugado sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013. El empaque debe ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.																														
				Rotulado	El rotulado del doy pack debe ser impreso no adhesivo, debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No 333 del 2011, los demás productos deben cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109 de 1995. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. La denominación baja en grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta, en caracteres destacados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nítida este producto de la mayonesa normal.																														
			Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.																															
PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS.																																			
			REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panadería																														
				Descripción del producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad la suavidad en toda su estructura.																														
				Ingredientes	Harina de trigo fortificada azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																														
				Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: <table><tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">Pan de un solo horneado (Panes blandos)</th></tr><tr><td></td><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Humedad en (%)</td><td>20.0</td><td>40.0</td></tr><tr><td>pH</td><td>4.8</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Proteína en base seca %</td><td>9.0</td><td>-</td></tr></table>	REQUISITOS	Pan de un solo horneado (Panes blandos)			MIN	MAX	Humedad en (%)	20.0	40.0	pH	4.8	6.0	Proteína en base seca %	9.0	-															
REQUISITOS	Pan de un solo horneado (Panes blandos)																																		
	MIN	MAX																																	
Humedad en (%)	20.0	40.0																																	
pH	4.8	6.0																																	
Proteína en base seca %	9.0	-																																	
				NTC 1363 Requisitos Fisicoquímicos para el pan Tabla 3. Límite máximos permitidos de micotoxinas para el pan.																															
			Requisitos específicos		<table><tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>N</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobios mesófilos,UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5000</td><td>10.000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausen cia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table> n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.	Requisitos microbiológicos	N	c	m	M	Recuento de bacterias aerobios mesófilos,UFC/g	5	2	5000	10.000	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	2	100	200	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	Ausen cia	-	Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	N	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobios mesófilos,UFC/g	5	2	5000	10.000																															
Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	2	100	200																															
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-																															
Detección de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	Ausen cia	-																															
Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g	5	2	10	100																															
1.1.1 7					Unidad																														

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

		Otras características del producto	NTC 1363 – Requisitos microbiológicos para el pan El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																															
		Requisitos normativos	Resolución 2674 del 2013. Resolución del Ministerio de Protección social 5109 del 2005.																															
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa por 12 unidades, peso neto mínimo 380 gramos																															
	Y	Empaque y/o embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.																															
		Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.																															
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.																															
		ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS																																
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación del producto	Pastas																															
		Descripción del producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.																															
		Ingredientes	Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.																															
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table> <tr> <th>REQUISITOS</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr> <tr> <th></th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr> <tr> <td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>13.0</td></tr> <tr> <td>Ceniza</td><td>-</td><td>1.20</td></tr> <tr> <td>Proteína %</td><td>10.5</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico (%)</td><td>-</td><td>0.45</td></tr> <tr> <td>Productos Grasos (%)</td><td>0.4</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Colorantes Artificiales</td><td colspan="2">Negativo</td></tr> </table> Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias - Resolución 4393 de 1995 El contenido de cenizas se referencia en NTC 1055.	REQUISITOS	PARÁMETROS			MIN	MAX	Humedad (%)	-	13.0	Ceniza	-	1.20	Proteína %	10.5	-	Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45	Productos Grasos (%)	0.4	-	Colorantes Artificiales	Negativo								
REQUISITOS	PARÁMETROS																																	
	MIN	MAX																																
Humedad (%)	-	13.0																																
Ceniza	-	1.20																																
Proteína %	10.5	-																																
Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45																																
Productos Grasos (%)	0.4	-																																
Colorantes Artificiales	Negativo																																	
	Requisitos específicos	Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table> <tr> <th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesofílicos</td><td>3</td><td>800000</td><td>1000000</td><td>1</td></tr> <tr> <td>NMP coliformes totales/ g</td><td>3</td><td>43</td><td>150</td><td>1</td></tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Hongos y levaduras /g</td><td>3</td><td>4000</td><td>5000</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Estafilococo coagulasa positiva /g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr> </table> n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. Requisitos microbiológicos Pastas alimenticias secas- Resolución 4393 de 1995.	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesofílicos	3	800000	1000000	1	NMP coliformes totales/ g	3	43	150	1	NMP coliformes fecales/g	3	<3	-	0	Hongos y levaduras /g	3	4000	5000	1	Estafilococo coagulasa positiva /g	3	100	200	1	Libra
Requisitos	n	m	M	c																														
Recuento de microorganismos mesofílicos	3	800000	1000000	1																														
NMP coliformes totales/ g	3	43	150	1																														
NMP coliformes fecales/g	3	<3	-	0																														
Hongos y levaduras /g	3	4000	5000	1																														
Estafilococo coagulasa positiva /g	3	100	200	1																														
		Requisitos nutricionales	El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fólico.																															
		Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.																															
	Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, Resolución 2674 de 2013.																															
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Paquete por 500 gramos.																															
	Y	Empaque y/o embalaje	Polietileno de baja densidad, polipropileno biorientado o bolsa de celofán Para empaque secundario. caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.																															
		Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109 del 2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información en rótulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.																															
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.																															
		PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS																																
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación del producto	Pastas																															
		Descripción del producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad Triticum durum. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.	Libra																														

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

Requisitos específicos	Ingredientes	Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.																													
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th></th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>13.0</td></tr><tr><td>Ceniza</td><td>-</td><td>1.20</td></tr><tr><td>Proteína %</td><td>10.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Acidez como ácido láctico (%)</td><td>-</td><td>0.45</td></tr><tr><td>Productos Grasos (%)</td><td>0.4</td><td>-</td></tr><tr><td>Colorantes Artificiales</td><td colspan="2">Negativo</td></tr></table> Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias - Resolución 4393 de 1995 El contenido de cenizas se referencia en NTC 1055.	REQUISITOS	PARAMETROS			MIN	MAX	Humedad (%)	-	13.0	Ceniza	-	1.20	Proteína %	10.5	-	Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45	Productos Grasos (%)	0.4	-	Colorantes Artificiales	Negativo						
	REQUISITOS	PARAMETROS																													
		MIN	MAX																												
	Humedad (%)	-	13.0																												
Ceniza	-	1.20																													
Proteína %	10.5	-																													
Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45																													
Productos Grasos (%)	0.4	-																													
Colorantes Artificiales	Negativo																														
Requisitos microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>Requisitos</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesofílicos</td><td>3</td><td>800000</td><td>1000000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP coliformes totales/ g</td><td>3</td><td>43</td><td>150</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras (g)</td><td>3</td><td>4000</td><td>5000</td><td>1</td></tr><tr><td>Estafilococo coagulasa positiva /g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr></table> Requisitos microbiológicos Pastas alimenticias secas- Resolución 4393 de 1995	Requisitos	N	m	M	c	Recuento de microorganismos mesofílicos	3	800000	1000000	1	NMP coliformes totales/ g	3	43	150	1	NMP coliformes fecales/g	3	<3	-	0	Hongos y levaduras (g)	3	4000	5000	1	Estafilococo coagulasa positiva /g	3	100	200	1
Requisitos	N	m	M	c																											
Recuento de microorganismos mesofílicos	3	800000	1000000	1																											
NMP coliformes totales/ g	3	43	150	1																											
NMP coliformes fecales/g	3	<3	-	0																											
Hongos y levaduras (g)	3	4000	5000	1																											
Estafilococo coagulasa positiva /g	3	100	200	1																											
Requisitos nutricionales	El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fólico.																														
Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.																														
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Paquete por 500 gramos.																													
	Empaque embalaje y/o	Polietileno de baja densidad, polipropileno biorentado o bolsa de celofán Para empaque secundario, caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termocollable. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.																													
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109 del 2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información en rotulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.																													
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.																													

PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS																										
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Frutas																								
	Descripción del producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído.																								
Requisitos específicos	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.																								
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos indicados: <table><tr><th>PARAMETRO</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Sólidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C (*Brix)</td><td>40</td><td></td></tr><tr><td>Contenido mínimo de fruta a su *Brix Natural expresado como %</td><td>60</td><td></td></tr><tr><td>Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>pH a 20 °C</td><td></td><td>4</td></tr></table> Parámetros establecidos en la Resolución 003929 del 2013.	PARAMETRO	Mínimo	Máximo	Sólidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C (*Brix)	40		Contenido mínimo de fruta a su *Brix Natural expresado como %	60		Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40	pH a 20 °C		4									
	PARAMETRO	Mínimo	Máximo																							
	Sólidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C (*Brix)	40																								
	Contenido mínimo de fruta a su *Brix Natural expresado como %	60																								
Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40																								
pH a 20 °C		4																								
Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table><tr><th>Requisitos</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesofílicos UFC/g o ml</td><td>5</td><td>500</td><td>800</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de E. Coli, UFC/g o ml</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de clostridium sulfito reductores UFC/g o ml</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td><td>5</td><td>100</td><td>200</td><td>0</td></tr></table> Parámetros establecidos en la NTC 5468 Resolución Nro. 003929 del 2013.	Requisitos	N	m	M	c	Recuento de microorganismos mesofílicos UFC/g o ml	5	500	800	1	Recuento de E. Coli, UFC/g o ml	5	<10	-	0	Recuento de clostridium sulfito reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	100	200	0
Requisitos	N	m	M	c																						
Recuento de microorganismos mesofílicos UFC/g o ml	5	500	800	1																						
Recuento de E. Coli, UFC/g o ml	5	<10	-	0																						
Recuento de clostridium sulfito reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0																						
Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	100	200	0																						
Otras características del producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Árbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana, entre otros.																									
Requisitos normativos	El producto debe cumplir con la Resolución Nro. 003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución Nro. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud Protección Social NTC 5468.																									
	Presentación del producto	Bolsa por 1000 gramos (1 Kg)																								

1.1.2 0	Kilogra mo
------------	---------------

Kilogramo

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Empaque embalaje y/o	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario y en cava de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 54 cm x ancho 34,2 cm x alto 38 cm ± 5 cm y capacidad de 40 litros, sin presencia de hielo o agua.
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109 del 2005.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad			El producto debe contar con una vida útil mínima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.

SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS																																																			
REQUISITOS GENERALES	Clasificación		Sal																																																
	Descripción del producto		Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o autocompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.																																																
	Requisitos fisicoquímicos:		El producto deberá cumplir con los siguientes límites:																																																
		<table><tr><th colspan="2">REQUISITOS</th><th>L</th></tr><tr><th></th><th></th><th>MIN</th></tr><tr><td>Contenido de cloruro de sodio, expresada como NaCl % m/m en base seca.</td><td></td><td>99,00</td></tr><tr><td>Contenido de humedad entre 00 °C y 110 °C % m/m</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg</td><td></td><td>180</td></tr><tr><td>Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg</td><td></td><td>50</td></tr><tr><td>Contenido de sulfatos, expresados como SO⁴, mg/kg</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Contenido de Mg, expresado como Mg², mg/kg</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Contenido de Ca, como Ca² mg/kg</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Otros insolubles en agua, mg/kg</td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="3">CONTAMINANTES</td></tr><tr><td>Plomo, expresado como Pb mg/kg</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Arsénico, expresado como As, mg/kg</td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="3">GRANULOMETRÍA</td></tr><tr><td>Pasa malla 20</td><td></td><td>80,00</td></tr><tr><td>Pasa malla 70</td><td></td><td></td></tr></table>		REQUISITOS		L			MIN	Contenido de cloruro de sodio, expresada como NaCl % m/m en base seca.		99,00	Contenido de humedad entre 00 °C y 110 °C % m/m			Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg		180	Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg		50	Contenido de sulfatos, expresados como SO ⁴ , mg/kg			Contenido de Mg, expresado como Mg ² , mg/kg			Contenido de Ca, como Ca ² mg/kg			Otros insolubles en agua, mg/kg			CONTAMINANTES			Plomo, expresado como Pb mg/kg			Arsénico, expresado como As, mg/kg			GRANULOMETRÍA			Pasa malla 20		80,00	Pasa malla 70		
		REQUISITOS		L																																															
				MIN																																															
		Contenido de cloruro de sodio, expresada como NaCl % m/m en base seca.		99,00																																															
		Contenido de humedad entre 00 °C y 110 °C % m/m																																																	
		Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg		180																																															
		Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg		50																																															
Contenido de sulfatos, expresados como SO ⁴ , mg/kg																																																			
Contenido de Mg, expresado como Mg ² , mg/kg																																																			
Contenido de Ca, como Ca ² mg/kg																																																			
Otros insolubles en agua, mg/kg																																																			
CONTAMINANTES																																																			
Plomo, expresado como Pb mg/kg																																																			
Arsénico, expresado como As, mg/kg																																																			
GRANULOMETRÍA																																																			
Pasa malla 20		80,00																																																	
Pasa malla 70																																																			
	Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y anti humectantes basado en la Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal.																																																		
	Referencia Normativa - Requisitos fisicoquímicos Sal para consumo humano --- Decreto 547 de 1996 NTC 1254																																																		
Requisitos nutricionales		Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.																																																	
Otras características del producto		El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.																																																	
Requisitos normativos			Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013, NTC 1254.																																																
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto	Sal Refinada, Yodada y Fluorizada Unidad por 1000 gramos.																																																
		Empaque embalaje y/o	Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 la Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.																																																
		Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 y Decreto 547/1996. El producto debe declarar Nro. de lote y/o fecha de empaque.																																																
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad			El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.																																																

JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS																
REQUISITOS GENERALES	Clasificación		Enlatado													
	Descripción del producto		Alimento Cárnico Procesado o molde mixto de carne de cerdo y pollo emulsificado y envasado herméticamente de baja acidez sometida a un proceso de esterilización con ingredientes aditivos permitidos.													
Requisitos específicos	Ingredientes		Agua, Carne de Cerdo, Carne de Pollo, Cuero de Cerdo, Extracto Proteico de Cerdo, Proteína de Soya, Retenedor de Humedad, Sal, Modificador de pH, Sabor Artificial a Carne, Agentes Reductores, fijador de color, colores y sabores permitidos por la legislación nacional vigente.													
	Requisitos fisicoquímicos:		El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th rowspan="2">COMPONENTES</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>14</td><td></td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td></td><td>67</td></tr><tr><td>Grasa (%)</td><td>5</td><td>15</td></tr></table>	COMPONENTES	PARÁMETROS		MIN	MAX	Proteína (%)	14		Humedad (%)		67	Grasa (%)	5
COMPONENTES	PARÁMETROS															
	MIN	MAX														
Proteína (%)	14															
Humedad (%)		67														
Grasa (%)	5	15														

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Paquet
e

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

		Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 5109 de 2005.
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.

PANELA POR 500 GRAMOS																																		
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panela																																
	Descripción del producto	Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.																																
	Ingredientes	Jugo de caña de azúcar 100 %.																																
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><td></td><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td><td>5.5%</td><td>-</td></tr><tr><td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td><td>-</td><td>83%</td></tr><tr><td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td><td>0,2 %</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas, en %</td><td>0,8%</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>9,0%</td></tr><tr><td>Piomo expresado con Pb en mg/kg</td><td>-</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>-</td><td>0,1</td></tr><tr><td>SO²</td><td>Negativo</td><td>-</td></tr><tr><td>Colorantes</td><td>Negativo</td><td>-</td></tr></table> Requisitos fisicoquímicos Panela — Resolución Nro. 779 de 2006	REQUISITOS	PARÁMETROS			MIN	MAX	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%	Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2 %	-	Cenizas, en %	0,8%	-	Humedad, en %	-	9,0%	Piomo expresado con Pb en mg/kg	-	0,2	Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0,1	SO ²	Negativo	-	Colorantes	Negativo
REQUISITOS	PARÁMETROS																																	
	MIN	MAX																																
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-																																
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%																																
Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2 %	-																																
Cenizas, en %	0,8%	-																																
Humedad, en %	-	9,0%																																
Piomo expresado con Pb en mg/kg	-	0,2																																
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0,1																																
SO ²	Negativo	-																																
Colorantes	Negativo	-																																
Requisitos específicos	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>Parámetros</th><th>N</th><th>M</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr></table> n = Número de muestras que se van a examinar. m = parámetro normal. M = valor máximo permitido. c = Número de muestras aceptadas con M. Requisitos microbiológicos Panela - NTC 1311.	Parámetros	N	M	M	c	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	50	150	2																							
Parámetros	N	M	M	c																														
Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	50	150	2																														
Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidro sulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.																																	
Requisitos normativos		Resolución Nro. 779 del 2006, Resolución Nro. 3462 del 2008, Resolución Nro. 3544 del 2009, Resolución Nro. 4121 del 2011, NTC 1311, Resolución Nro. 2546 del 2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997.																																
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Panela por 500 gramos																																
	Empaque y/o embalaje	Cada unidad de producto debe ser empaquetado en: polipropileno termoencogible. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.																																
	Rotulado	El rotulado puede estar impreso en la bolsa, o con adhesivo, y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 y Resolución 779 de 2006.																																
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación.																																

PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Panela																										
	Descripción del producto	Producto obtenido de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la caña de azúcar, elaborada en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, con adición de sabor a limón permitido por el Ministerio de la Protección Social.																										
	Ingredientes	Panela pulverizada o granulada con adición de sabor a limón. No se permite la inclusión de azúcar ni de miel en el producto.																										
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><td></td><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td><td>5,74%</td><td>-</td></tr><tr><td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td><td>-</td><td>90%</td></tr><tr><td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td><td>0,2 %</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas, en %</td><td>1,0%</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>5,0%</td></tr><tr><td>Piomo expresado con Pb en mg/kg</td><td>-</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>-</td><td>0,1</td></tr></table>	REQUISITOS	PARÁMETROS			MIN	MAX	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,74%	-	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%	Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2 %	-	Cenizas, en %	1,0%	-	Humedad, en %	-	5,0%	Piomo expresado con Pb en mg/kg	-	0,2	Arsénico expresado como As en mg/kg	-
REQUISITOS	PARÁMETROS																											
	MIN	MAX																										
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,74%	-																										
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%																										
Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2 %	-																										
Cenizas, en %	1,0%	-																										
Humedad, en %	-	5,0%																										
Piomo expresado con Pb en mg/kg	-	0,2																										
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0,1																										
Requisitos específicos																												
		Kilogramo																										

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

		SO ²	Negativo										
		Colorantes	Negativo										
Requisitos fisicoquímicos Panela — Resolución Nro. 779 de 2006													
		El producto deberá cumplir con los siguientes límites:											
Requisitos microbiológicos		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>N</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>150</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> n = Número de muestras que se van a examinar. m = parámetro normal. M = valor máximo permitido. c = Número de muestras aceptadas con M.		Parámetros	N	M	M	c	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	50	150	2
Parámetros	N	M	M	c									
Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	50	150	2									
		Requisitos microbiológicos Panela - NTC 1311.											
Otras características del producto		En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidro sulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.											
Requisitos normativos		Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 779 del 2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 3462 del 2008. Resolución del Ministerio de Protección Social 3544 del 2009. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121 del 2011. NTC 1311.											
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Panela Pulverizada con limón por 1000 gramos.											
	Empaque embalaje	El empaque primario debe ser de primer uso y cumplir con NTC 1792 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 683 del 2012.											
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 del 2005. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.											
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.											

SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS																				
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Enlatado																		
	Descripción del producto	Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de res, pollo o cerdo, o dos de ellas, con la adición de almidón de yuca, especias condimentos de uso permitido.																		
Requisitos específicos	Ingredientes	A base de carne de res, cerdo y/o pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.																		
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTES</th> <th>PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td></td> <td>76</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td></td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Almidón (%)</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		COMPONENTES	PARÁMETROS		MIN	MAX	Proteína (%)	9		Humedad (%)		76	Grasa (%)		12	Almidón (%)		6
	COMPONENTES	PARÁMETROS																		
		MIN	MAX																	
	Proteína (%)	9																		
Humedad (%)		76																		
Grasa (%)		12																		
Almidón (%)		6																		
Requisitos microbiológicos	La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. Según NTC 4433.																			
Requisitos nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.																			
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>LÍMITE PERMITIDO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor</td> <td>Normal</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Control Ambiental</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>		REQUISITOS	LÍMITE PERMITIDO	Olor	Normal	Aspecto	Característico	pH	Característico	Control Ambiental	Negativo								
REQUISITOS	LÍMITE PERMITIDO																			
Olor	Normal																			
Aspecto	Característico																			
pH	Característico																			
Control Ambiental	Negativo																			
Requisitos normativos		Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015.																		
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Salchichas de Res o mixta Frankfurt por 360 gramos.																		
	Empaque embalaje	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético aséptico. Sistema Abre Fácil.																		
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 del 2005 y la Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011.																		
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.																		

1.1.2 6	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS		
	Clasificación	Aderezo	

1.1.2 7			
---------	--	--	--

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

REQUISITOS GENERALES		Descripción del producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (<i>Lycopersicum esculentum</i>) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, o especias aditivos permitidos.	Unidad																								
Requisitos específicos	Ingredientes		Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre de alcohol, sal, especias y condimentos, conservantes, espesante, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.																									
	Requisitos fisicoquímicos:		El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><thead><tr><th>COMPONENTE</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Sólidos totales, fracción de masa (%)</td><td>31,0</td><td>-</td></tr><tr><td>Sólidos solubles por refractómetro, a 20 °C</td><td>29,0</td><td>-</td></tr><tr><td>Acidez (Expresado como Ac. Acético) Fracción de masa en %</td><td>0,85</td><td>-</td></tr><tr><td>pH a 20 °C</td><td>-</td><td>4,3</td></tr><tr><td>Consistencia Boswilt, cm /30 s a 20°C</td><td>-</td><td>7,0</td></tr><tr><td>Cloruro de sodio, fracción en masa, en %</td><td>-</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Colorantes, solo en mezcla (ppm)</td><td>-</td><td>250</td></tr></tbody></table> Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate --- NTC 921 (Tercera actualización) Requisito colorante Resolución 15790 de 1984	COMPONENTE	Mínimo	Máximo	Sólidos totales, fracción de masa (%)	31,0	-	Sólidos solubles por refractómetro, a 20 °C	29,0	-	Acidez (Expresado como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0,85	-	pH a 20 °C	-	4,3	Consistencia Boswilt, cm /30 s a 20°C	-	7,0	Cloruro de sodio, fracción en masa, en %	-	4,0	Colorantes, solo en mezcla (ppm)	-	250	
	COMPONENTE	Mínimo	Máximo																									
	Sólidos totales, fracción de masa (%)	31,0	-																									
Sólidos solubles por refractómetro, a 20 °C	29,0	-																										
Acidez (Expresado como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0,85	-																										
pH a 20 °C	-	4,3																										
Consistencia Boswilt, cm /30 s a 20°C	-	7,0																										
Cloruro de sodio, fracción en masa, en %	-	4,0																										
Colorantes, solo en mezcla (ppm)	-	250																										
Requisitos microbiológicos		El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><thead><tr><th>REQUISITOS</th><th>PARÁMETROS</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento microorganismos mesofílicos/gr</td><td>200</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales/gr</td><td><3</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td><td><3</td></tr><tr><td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento Hongos Levaduras/gr</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td><td>Campos</td></tr></tbody></table> Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984	REQUISITOS	PARÁMETROS	Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200	NMP - Coliformes Totales/gr	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10	Recuento Hongos Levaduras/gr	20	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos												
REQUISITOS	PARÁMETROS																											
Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200																											
NMP - Coliformes Totales/gr	<3																											
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3																											
Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10																											
Recuento Hongos Levaduras/gr	20																											
Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																											
Otras características del producto		Su color debe ser rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecosido <table><thead><tr><th>Metales pesados</th><th>Límite máximo en ppm</th></tr></thead><tbody><tr><td>Arsénico</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>2,0</td></tr><tr><td>Cobre</td><td>2,5</td></tr><tr><td>Estañio</td><td>150,0</td></tr></tbody></table> Límite metales tóxicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984 Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el Decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 Resolución 3709 de 2015.	Metales pesados	Límite máximo en ppm	Arsénico	1,0	Plomo	2,0	Cobre	2,5	Estañio	150,0																
Metales pesados	Límite máximo en ppm																											
Arsénico	1,0																											
Plomo	2,0																											
Cobre	2,5																											
Estañio	150,0																											
Requisitos normativos		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (última actualización), Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013.																										
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa Doy Pack por 200 gramos.																										
	Empaque y/o embalaje	Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013. El empaque debe ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.																										
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No.5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.																										
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empaquetado.																										

1.1.2 8	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS			Kilogramo																								
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Azúcar																									
		Descripción del producto	Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.) o de la remolacha azucarera (<i>Beta vulgaris</i> L.), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI.																									
	Requisitos específicos	Ingredientes	Caña de Azúcar																									
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto deberá cumplir con los siguientes límites: <table><thead><tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th></th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr></thead><tbody><tr><td>Polarización a 20°C, °Z</td><td>99,4</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas, en % m/m</td><td>-</td><td>0,15</td></tr><tr><td>Humedad, % m/m, máx.</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Granulado</td><td>-</td><td>0,07</td></tr><tr><td>Color a 420 nm, UI</td><td>-</td><td>400</td></tr><tr><td>Turbiedad a 420 nm, UI</td><td>-</td><td>250</td></tr></tbody></table>	REQUISITOS	PARÁMETROS			MIN	MAX	Polarización a 20°C, °Z	99,4	-	Cenizas, en % m/m	-	0,15	Humedad, % m/m, máx.	-	-	Granulado	-	0,07	Color a 420 nm, UI	-	400	Turbiedad a 420 nm, UI	-	250	
REQUISITOS	PARÁMETROS																											
	MIN	MAX																										
Polarización a 20°C, °Z	99,4	-																										
Cenizas, en % m/m	-	0,15																										
Humedad, % m/m, máx.	-	-																										
Granulado	-	0,07																										
Color a 420 nm, UI	-	400																										
Turbiedad a 420 nm, UI	-	250																										

1.1.2
6

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.																								
	Ingredientes	Pescado opisthonema sp, salsa de tomate: agua, pasta de tomate, azúcar, espesantes, glucosa, aromatizantes, sal, especias, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.																								
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																								
		<table><tr><th colspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">Valores</th></tr><tr><th></th><th>MIN</th><th>MA</th><th></th></tr><tr><td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 gr, base húmeda.</td><td>-</td><td>50</td><td></td></tr><tr><td>Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m).</td><td>-</td><td>3</td><td></td></tr><tr><td>Gas sulfhídrico como H2S.</td><td colspan="2">Negativo</td><td></td></tr><tr><td>Histamina (mg/kg)</td><td>-</td><td>50</td><td></td></tr></table>	COMPONENTE		Valores			MIN	MA		Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 gr, base húmeda.	-	50		Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m).	-	3		Gas sulfhídrico como H2S.	Negativo			Histamina (mg/kg)	-	50	
		COMPONENTE		Valores																						
		MIN	MA																							
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 gr, base húmeda.	-	50																								
Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m).	-	3																								
Gas sulfhídrico como H2S.	Negativo																									
Histamina (mg/kg)	-	50																								
Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva — NTC 1242 (última actualización)																										
Requisitos específicos	Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																								
		<table><tr><th colspan="4">PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS. ESTERILIDAD COMERCIAL.</th></tr><tr><th colspan="2">PARAMETROS</th><th>n</th><th></th></tr><tr><td>Microorganismos mesófilos aerobios</td><td></td><td>5</td><td>Prueba de esterilidad comercial</td></tr><tr><td>anaerobios</td><td></td><td></td><td>No presentar crecimiento bacteriano</td></tr></table>	PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS. ESTERILIDAD COMERCIAL.				PARAMETROS		n		Microorganismos mesófilos aerobios		5	Prueba de esterilidad comercial	anaerobios			No presentar crecimiento bacteriano								
	PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS. ESTERILIDAD COMERCIAL.																									
	PARAMETROS		n																							
Microorganismos mesófilos aerobios		5	Prueba de esterilidad comercial																							
anaerobios			No presentar crecimiento bacteriano																							
Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial negativa — NTC 4433																									
	<table><tr><th>Metales pesados</th><th>Límite máximo en mg / kg</th></tr><tr><td>Estaño</td><td>200</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.4</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>0.1</td></tr></table>	Metales pesados	Límite máximo en mg / kg	Estaño	200	Plomo	0.4	Mercurio	0.5	Cadmio	0.1	Límites máximos de metales pesados — NTC 1242 (última actualización)														
Metales pesados	Límite máximo en mg / kg																									
Estaño	200																									
Plomo	0.4																									
Mercurio	0.5																									
Cadmio	0.1																									
		Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el Decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución Nro. 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 Resolución 3709 de 2015.																								
Requisitos normativos		Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337 del 2006 y Resolución Ministerio Protección Social Nro. 730 del 1998.																								
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Lata 425 gramos peso neto mínimo.																								
	Empaque y/o embalaje	Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias tóxicas, con tapa abre fácil.																								
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005, Resolución Ministerio Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.																								
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (2) meses desde su fecha de fabricación.																								

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Café													
	Descripción del producto	Café tostado y molido sin descafeinar. Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.													
	Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo con la siguiente proporción: Café Consumo: 100%													
	Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:													
		<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo (%)</th><th>Máximo (%)</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Sólidos solubles</td><td>1,1</td><td></td></tr><tr><td>Extracción</td><td>18</td><td></td></tr><tr><td>Contenido de cafeína (Base seca %)</td><td>1,0</td><td></td></tr></table>	Parámetro	Mínimo (%)	Máximo (%)	Humedad	-	4,0	Sólidos solubles	1,1		Extracción	18		Contenido de cafeína (Base seca %)
Parámetro	Mínimo (%)	Máximo (%)													
Humedad	-	4,0													
Sólidos solubles	1,1														
Extracción	18														
Contenido de cafeína (Base seca %)	1,0														
Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:														
	<table><tr><th>Requisito</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Recuento mohos y Levaduras, UFC/gr</td><td>200</td></tr></table>	Requisito	Máximo	Recuento mohos y Levaduras, UFC/gr	200										
Requisito	Máximo														
Recuento mohos y Levaduras, UFC/gr	200														

1.1.3
1

Libra

1.1.3
1

Libra

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

			sangre fuera del mismo, deberá ser entregado empacado al vacío con peso de 1,5 kilogramos.																					
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione sustituya NTC 3644-2 (última actualización).																					
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado y/o Congelado: Máximo 30 días desde la fecha de fabricación.																					
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS																							
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res																					
		Descripción del producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Cortes finos para asar, freír y a la plancha correspondientes al cuarto trasero y delantero de la res.																					
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><td>corte / parámetros</td><td>humedad (g/100g)</td><td>lípidos (g/100g)</td><td>proteína (g/100g)</td></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5,7</td><td>21,8</td></tr><tr><td>Carne semigorda de Res</td><td>62,0</td><td>15,1</td><td>21,6</td></tr></table> Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis proximal Res. También debe reportar el siguiente parámetro: <table><tr><td>PARÁMETROS</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table>	corte / parámetros	humedad (g/100g)	lípidos (g/100g)	proteína (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne semigorda de Res	62,0	15,1	21,6	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1			
		corte / parámetros	humedad (g/100g)	lípidos (g/100g)	proteína (g/100g)																			
		Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8																			
	Carne semigorda de Res	62,0	15,1	21,6																				
	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																					
	pH	5,4	6,1																					
	Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><td>Parámetro</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E Coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr><tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr></table> Resolución Ministerio de Salud y Protección Social Nro. 2690 de 2015.	Parámetro	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia											
	Parámetro	Mínimo	Máximo																					
	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																					
E Coli O157:H7	Ausencia																							
Salmonella UFC/25g	Ausencia																							
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.																							
Requisitos normativos	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005, Decreto 1500 de 2007, Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicione o sustituyan.																							
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Cortes Lomo de Brazo Bola de Brazo Bola de Pierna Paletero Pecho Sobrebarriga Cadera El producto se requiere en paquetes empacados al vacío mínimo por 3 kilos con aproximadamente 21 porciones de 142 gramos. Las porciones deben estar abiertas sin presencia de hielo o agua sangre, etc.																						
	Empaque embalaje y/o	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Debe realizarse en cava de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 47,5 cm x ancho 47,5 cm x alto 62 cm ± 5 cm y capacidad de 75 litros, de acuerdo con los requisitos previstos en el anexo técnico.																						
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y decreto 1500 de 2007. El rotulado deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte: Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación. No se permiten sticker ni adhesivos.																						
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración y/o máximo de treinta (30) días en condiciones de congelación.																							
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS																							
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de cerdo																					
		Descripción del producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del destiñese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna).																					
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																					

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Corte / parámetros</th><th>Humedad (g/100g)</th><th>Lípidos (g/100g)</th><th>Proteína (g/100g)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lomo</td><td>74,3</td><td>2,5</td><td>21,6</td></tr> <tr> <td>Brazo</td><td>74,4</td><td>3,8</td><td>20,3</td></tr> <tr> <td>Pierna / Pernil</td><td>72,9</td><td>5,4</td><td>20,5</td></tr> <tr> <td>Carne Magra</td><td>71,3</td><td>6,0</td><td>21,4</td></tr> </tbody> </table> Referencia Tabla de composición alimentos ICBF — 2018. También debe reportar el siguiente parámetro: <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr> </tbody> </table>	Corte / parámetros	Humedad (g/100g)	Lípidos (g/100g)	Proteína (g/100g)	Lomo	74,3	2,5	21,6	Brazo	74,4	3,8	20,3	Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5	Carne Magra	71,3	6,0	21,4	PARAMETROS	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1		
Corte / parámetros	Humedad (g/100g)	Lípidos (g/100g)	Proteína (g/100g)																											
Lomo	74,3	2,5	21,6																											
Brazo	74,4	3,8	20,3																											
Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5																											
Carne Magra	71,3	6,0	21,4																											
PARAMETROS	Mínimo	Máximo																												
pH	5,4	6,1																												
Requisitos microbiológicos		El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia																	
Parámetro	Mínimo	Máximo																												
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																												
E Coli O157:H7	Ausencia																													
Salmonella UFC/25g	Ausencia																													
Otras características del producto		La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que haya entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.																												
Requisitos normativos		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005. Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invíma 2019049081 de 2019 y demás normas que las (os) modifiquen, adicionen o sustituyan.																												
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Cortes: Cabeza de lomo Lomo limpio Brazo Bola de pierna Bota de pierna Centro de pierna El producto se requiere en paquetes empacados al vacío por 3 kilos con aproximadamente 21 porciones de 142 gramos. Las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc.																												
	Empaque embalaje	Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 47,5 cm x ancho 47,5 cm x alto 62 cm $\pm$ 5 cm y capacidad de 75 litros, de acuerdo con los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío.																												
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación.																												
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración y/o máximo de treinta (30) días en condiciones de congelación.																												
CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS																														
1.2.4	Clasificación	Verduras																												
	Descripción del producto	Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.																												
	Requisitos nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes Por100 g, de parte comestible del alimento</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td><td>90,3</td></tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td><td>40</td></tr> <tr> <td>Proteína (g)</td><td>1,4</td></tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td><td>7,7</td></tr> </tbody> </table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes Por100 g, de parte comestible del alimento	Humedad (g)	90,3	Energía (Kcal)	40	Proteína (g)	1,4	Carbohidratos totales (g)	7,7																		
Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes Por100 g, de parte comestible del alimento																													
Humedad (g)	90,3																													
Energía (Kcal)	40																													
Proteína (g)	1,4																													
Carbohidratos totales (g)	7,7																													
Otras características del producto	Tabla de composición nutricional ICBF 2018 – Cebolla Cabezona Cebolla Cabezona Blanca, de categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 mm a 90 mm. Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser característicos de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener retoños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raíz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa. Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas.																													
Requisitos normativos	NTC 1221, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Resolución 224 del 2007 de Min. Agricultura Desarrollo Rural.																													
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:		Presentación del producto Por kilogramo de producto.																												
		Empaque embalaje El producto debe ser entregado en canastilla en cantidades inferiores a 20 kilos el producto por canastilla, debe estar empaquetado en bolsa de polipropileno cumpliendo la		Kilogramo																										

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

			norma técnica NTC 5422 y Res. 224 del 2007 de Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.						
		Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.						
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.						
HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES									
1.2.5	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Huevos	Unidad					
		Descripción del producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (<i>Gallus gallus</i>), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas yema y germen.						
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir con el siguiente parámetro: <table><tr><td>Producto</td><td>Salmonella / 25g</td></tr><tr><td>Huevo</td><td>Ausencia</td></tr></table>			Producto	Salmonella / 25g	Huevo	Ausencia
		Producto	Salmonella / 25g						
	Huevo	Ausencia							
Otras características del producto	Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13. Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición del huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta, Alérgeno natural.								
Requisitos normativos		NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 — Expedida por el Ministerio de Salud Protección Social.							
		Presentación del producto	El huevo debe tener un peso en el rango de 60,0 a 66,9 gramos.						
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Empaque embalaje y/o	Los huevos se empacarán en bandejas o cubetas de cartón por 30 unidades, con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeado. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Dependiendo de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado.						
Rotulado		De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que el huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos: Nombre del Alimento. Número de unidades. Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación. Fecha de Vencimiento. Los huevos no deben ser incubados y su cascara debe estar entero. Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima. Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación.							
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.						
TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA									
1.2.6	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Verdura	Kilogramo					
		Descripción del producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones.						
		Otras características del producto	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infección internas y/o externa producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos y sin indicios de putrefacción. El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro.						
	Requisitos normativos		NTC 1103, NTC 5422, Resolución Nro. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Resolución Nro. 224 del 2007 de Ministerio de Agricultura Desarrollo Rural.						
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Por Kilogramo de producto						
Empaque embalaje y/o		En canastilla con peso neto máximo de 15 Kg, el empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural Nro. 224 del 2007, NTC 5422 y NTC 1103-2.							
Rotulado		El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.							
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.						
PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS									
1.2.7	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Verduras	Bulto					
		Descripción del producto	Género: <i>Solanum Tuberosum</i> L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género <i>Solanum</i> de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta.						
		Otras características del producto	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa Grado A Tamaño Grande. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias.						

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

			exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. La papa debe estar libre de coloraciones verdes.		
Requisitos normativos			NTC 341, NTC 5422, Resolución Nro. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Protección Social Resolución Nro. 224 del 2007 de Ministerio de Agricultura Desarrollo Rural		
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto	Por Kilogramo de producto.		
		Empaque y/o embalaje	El producto puede ser empaquetado en costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir la NTC 5422 y Resolución Nro. 224 del 2007 del Ministerio de Agricultura Desarrollo Rural.		
		Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaquetado.		
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad			El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega.		
SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS					
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Embutidos			
	Descripción del producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.			
1.2.8	Requisitos específicos	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.		
		Requisitos fisicoquímicos:	Parámetro		Selecionada
					% Mínimo % Máximo
			Proteína (Nx6.25), en fracción de masa		20 -
			Grasa en fracción de masa		- 48
			Humedad en fracción de masa		- 43
			Almidón en fracción de masa		- 10
		Proteína no cárnica, en fracción de masa		- 2	
		Requisitos de composición y formulación para salchichón -Tabla 10 – NTC 1325 (Última Actualización)			
		Requisitos microbiológicos	Requisitos	n	m
Recuento de aeróbicos mesofílicos UFC/g	3		-	100.000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3		100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3		<100	-	-
Recuento de esporas Clostridium Sulfito reductor (UFC/g)	3		<10	100	1
Detección de salmonella /25g	3		Ausencia	-	-
Detección de Listeria monocytogenes /25g	3		Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia coli / g	3		<10	-	-
n: número de muestras que se ven a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M					
Requisitos nutricionales	MACRONUTRIENTE		PARÁMETROS		
			Promedio	Desviación	
		Proteína (%)	14.2	± 0.7	
		Humedad (%)	55.8	± 3.8	
		Grasas (%)	15.2	± 2.8	
		Carbohidratos (%)	11.7	-	
		Calorías (%)	241	-	
Datos de la tabla nutricional ICBF 2005 – Salchichón cervecero					
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo			
Requisitos normativos		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.			
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto	El producto debe tener un peso mínimo de 500 gramos.		
		Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empaquetado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.		
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social Nro. 5109 del 2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin		

Unidad

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

			etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.																
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		Mínimo 30 días desde su fecha de elaboración en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 0 °C y 4°C).																
1.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22. JAMONETA POR TAIRO-LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.20. SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS																		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE NO CUMPLE														
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS			Kilogramo															
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res																
		Descripción del producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 porción de carne/ grasa.																
		Requisitos físicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																
			<table><tr><td>Corte / parámetro</td><td>Humedad (g/100g)</td><td>Lípidos (g/100g)</td><td>Proteína (g/100g)</td></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71.6</td><td>5.7</td><td>21.8</td></tr><tr><td>Carne Semigorda de Res</td><td>62.0</td><td>15.1</td><td>21.6</td></tr><tr><td>Carne Semigorda molida de Res</td><td>66.5</td><td>12.7</td><td>19.6</td></tr></table> Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res También debe reportar el siguiente parámetro:			Corte / parámetro	Humedad (g/100g)	Lípidos (g/100g)	Proteína (g/100g)	Carne Magra de Res	71.6	5.7	21.8	Carne Semigorda de Res	62.0	15.1	21.6	Carne Semigorda molida de Res	66.5
	Corte / parámetro	Humedad (g/100g)	Lípidos (g/100g)			Proteína (g/100g)													
	Carne Magra de Res	71.6	5.7			21.8													
	Carne Semigorda de Res	62.0	15.1			21.6													
	Carne Semigorda molida de Res	66.5	12.7			19.6													
	Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																	
Otras características del producto	<table><tr><td>Parámetros</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr><tr><td>Samonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr></table> Resolución del Ministerio de Salud y Protección social 2690 de 2015	Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E coli O157:H7	Ausencia		Samonella UFC/25g	Ausencia							
	Parámetros	Mínimo	Máximo																
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																	
E coli O157:H7	Ausencia																		
Samonella UFC/25g	Ausencia																		
Requisitos normativos	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos visceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o reemplace El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.																		
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invinma 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adición o sustituyan.																	
	Empaque y/o embalaje	Carne en trozo para Goulash; Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo; piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo.																	
		Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 3 Kg. Debe realizarse en cava de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 47,5 cm x ancho 47,5 cm x alto 62 cm ± 5 cm y capacidad de 75 litros, de acuerdo con los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío.																	
Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.																		
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C). El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).																	
CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS																			
1.3.2	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res	Kilogramo															
		Descripción del producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 porción de carne/ grasa.																

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

					El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Corte / parámetro</th><th>Humedad(g /100g)</th><th>Lípidos (g/100g)</th><th>Proteína(g /100g)</th></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5,7</td><td>21,8</td></tr><tr><td>Carne Semigorda de Res</td><td>62,0</td><td>15,1</td><td>21,6</td></tr><tr><td>Carne Semigorda molida de Res</td><td>66,5</td><td>12,7</td><td>19,6</td></tr></table> Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res También debe reportar el siguiente parámetro: <table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table>	Corte / parámetro	Humedad(g /100g)	Lípidos (g/100g)	Proteína(g /100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6	Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6	Parámetros	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
Corte / parámetro	Humedad(g /100g)	Lípidos (g/100g)	Proteína(g /100g)																								
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8																								
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6																								
Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6																								
Parámetros	Mínimo	Máximo																									
pH	5,4	6,1																									
	Requisitos físicoquímicos:																										
	Requisitos microbiológicos				El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr><tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr></table> Resolución del Ministerio de Salud y Protección social 2690 de 2015	Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia											
Parámetros	Mínimo	Máximo																									
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																									
E coli O157:H7	Ausencia																										
Salmonella UFC/25g	Ausencia																										
	Otras características del producto				El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.																						
Requisitos normativos		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Inviama 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.																									
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto	Carne molida de res: de los cortes muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo; debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino, la carne debe ser magra, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 3 kilogramos																								
		Empaque y/o embalaje	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso, Bolsa para 3 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se deberá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.																								
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.																								
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).																									
COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS																											
1.3.3	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res																								
		Descripción del producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.																								
	Requisitos específicos	Ingredientes	No Aplica.																								
		Requisitos físicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Corte / parámetro</th><th>Humedad (g/100g)</th><th>Lípidos (g/100g)</th><th>Proteína (g/100g)</th></tr><tr><td>Costilla de Res</td><td>56,6</td><td>23,3</td><td>17,1</td></tr></table> Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res. También debe reportar el siguiente parámetro: <table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table>			Corte / parámetro	Humedad (g/100g)	Lípidos (g/100g)	Proteína (g/100g)	Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	Parámetros	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1								
Corte / parámetro	Humedad (g/100g)	Lípidos (g/100g)	Proteína (g/100g)																								
Costilla de Res	56,6	23,3	17,1																								
Parámetros	Mínimo	Máximo																									
pH	5,4	6,1																									
	Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Parámetros</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr><tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr></table>			Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia												
Parámetros	Mínimo	Máximo																									
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																									
E coli O157:H7	Ausencia																										
Salmonella UFC/25g	Ausencia																										
		Kilogramo																									

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

	Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.												
Requisitos normativos		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.												
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Se requiere el producto en presentación de mínimo 1 Kilogramo												
	Empaque embalaje y/o	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 3 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se deberá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.												
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y Decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación.												
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C). El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).												
SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS														
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Carne de res												
	Descripción del producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.												
	Ingredientes	No Aplica.												
Requisitos específicos	Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:												
		<table><tr><td>Corte / parámetro</td><td>Humedad (g/100g)</td><td>Lípidos (g/100g)</td><td>Proteína (g/100g)</td></tr><tr><td>Sobrebarriga</td><td>56,6</td><td>23,3</td><td>17,1</td></tr></table>	Corte / parámetro	Humedad (g/100g)	Lípidos (g/100g)	Proteína (g/100g)	Sobrebarriga	56,6	23,3	17,1				
		Corte / parámetro	Humedad (g/100g)	Lípidos (g/100g)	Proteína (g/100g)									
	Sobrebarriga	56,6	23,3	17,1										
	Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res.													
	También debe reportar el siguiente parámetro:													
	<table><tr><td>Parámetros</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table>	Parámetros	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1							
Parámetros	Mínimo	Máximo												
pH	5,4	6,1												
	Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:												
		<table><tr><td>Parámetros</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr><tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr></table>	Parámetros	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia	
Parámetros	Mínimo	Máximo												
Escherichia Coli (Genérica)	-	100												
E coli O157:H7	Ausencia													
Salmonella UFC/25g	Ausencia													
	Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.												
Requisitos normativos		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Resolución Ministerio Protección social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.												
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Se requiere el producto en presentación de mínimo 1 Kilogramo.												
	Empaque embalaje y/o	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 3 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se deberá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.												
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 del 2005 y Decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto condiciones de conservación.												
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (30) días en condiciones de congelación (0 a 4 °C).												

Kilogramo

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

		El producto pedido en casos especiales se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).			
Nota: En caso de que se requiera sustituir los ítems 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS, se podrá solicitar por uno de los ítems de sustituto anteriormente descritos (1.3.1, 1.3.2, 1.3.3 y/o 1.3.4), con previa autorización del supervisor del contrato.					
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO				
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE NO CUMPLE
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS			Unidad	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo (Producto cosmético de higiene personal)		
		Descripción del producto	Producto cosmético destinado a la higiene corporal, formulado para la limpieza de la piel mediante la acción de agentes tensoactivos, al cual se le adicionan ingredientes aromatizantes y agentes antibacteriales permitidos, que contribuyen a la reducción de microorganismos no patógenos presentes en la piel, sin afectar su equilibrio natural.		
	Requisitos específicos	Ingredientes	Tensoactivos aniónicos, agentes humectantes y excipientes permitidos para uso cosmético, conforme a la normativa sanitaria vigente.		
		Otras características del producto	Elaborado a partir de materias primas aptas para uso cosmético, bajo un proceso controlado. Fórmula antibacterial y humectante. Soluble en agua, con dureza característica que permita su uso normal. Capacidad de generar espuma incluso en aguas duras o salinas. No debe enrancarse con facilidad. Aromas agradables. Producto biodegradable. Disponible en mínimo dos (2) fragancias. Debe contener agentes humectantes. pH del producto entre 5,5 y 7, compatible con la piel.		
			Requisitos normativos		
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Barra jabón de baño antibacterial peso neto mínimo de 100 gramos.		
		Empaque embalaje	Empaque primario en cartulina o material plástico tipo BOPP o BOPP metalizado, apto para productos cosméticos, y embalado en caja de cartón corrugado que garantice su protección durante el transporte y almacenamiento.		
		Rotulado	El rotulado deberá cumplir con lo dispuesto en la Decisión Andina 516 de 2002 y demás normas aplicables, indicando como mínimo: Nombre del producto Número de Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) Lista de ingredientes Contenido nominal Número de lote Fecha de vencimiento o periodo de vida útil Advertencias y precauciones de uso		
	Vida útil de producto		El producto debe tener una vida útil mínima de un (1) año a partir de la fabricación.		
Condiciones de almacenamiento		El producto debe ser almacenado en bodegas que cuenten con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud.			
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS			Unidad	
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo (Producto de limpieza doméstica para uso manual)		
		Descripción del producto	Producto formulado especialmente con agentes detergentes, limpiadores, desengrasantes, diseñado para la remoción de grasa y residuos alimenticios en la loza y demás implementos de cocina, para aplicación manual.		
	Requisitos específicos	Ingredientes	Con agente(s) tensoactivo(s) biodegradable(s) con efecto limpiador y desengrasante en una concentración mínima del 8%, Agua, Agentes desengrasantes, Fragancias, conservantes, puede contener Agentes Humectantes.		
		Otras características del producto	Disponible en diferentes fragancias. Soluble en cualquier proporción de agua. Apariencia líquida o cremosa, con color asociado a la fragancia. Adecuada capacidad desengrasante. Fácil enjuague y uso seguro bajo las condiciones normales de aplicación.		
			Requisitos normativos		
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Jabón Lavaloz por 500 gramos.		
		Empaque embalaje	Envases plásticos, embalado en caja corrugada.		
		Rotulado	El envase del producto deberá estar correctamente etiquetado nombre comercial del producto, pictogramas de los compuestos peligrosos e instrucciones de uso.		
	Vida útil de producto		El producto requiere una vida útil de un (1) año, en las condiciones especificadas de almacenamiento.		
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES			Unidad	
	Clasificación	Aseo			

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

	REQUISITOS GENERALES	Descripción del producto	Bolsas de polietileno de baja densidad, diseñadas para almacenar desperdicios y desechos. Deben especificarse los colores por tipo de desecho si es necesario según la normativa vigente			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Poliétileno de baja densidad			
		Otras características del producto	Elaborada en polietileno de baja densidad.			
			Calibre mínimo: 2,5.			
			Dimensiones: Ancho: 92 cm Largo: 125 cm			
			Resistente al rasgado y a la perforación en condiciones normales de uso. Sellado inferior continuo que garantice la contención de residuos. Adecuada para residuos ordinarios.			
			Compatible con canecas de gran capacidad. Flexible y de fácil manipulación. No debe presentar perforaciones, defectos de sellado ni variaciones dimensionales significativas.			
	Requisitos normativos		NTC 1007 – Bolsas plásticas para basura. Normativa ambiental vigente relacionada con la gestión de residuos sólidos, cuando aplique.			
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto	Bolsa basura 125 cm por 92 cm por 12 unidades		
			Empaque embalaje	Embalado en paquetes en bolsa de polipropileno por 12 unidades.		
			Rotulado	El empaque de las bolsas para basura debe estar etiquetado, especificando el material del que están elaboradas, número de bolsas que contiene y sus dimensiones, nombre y dirección del fabricante y del importador, si aplica, número del lote y fecha de fabricación, instrucciones y precauciones de uso y país de origen.		

1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Otras Mercancías			
		Descripción del producto	Encendedor Desechable Con Gas autoextinguible accionado con piedra, para encender una materia combustible; funciona con gas o algún tipo de combustible produce una llama o una chispa.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Gas licuado isobutano al 100%			
		Otras características del producto	Tanque o depósito en material termoplástico resistente. Anillo y pulsador en material plástico. Cubreflama metálico. Base plástica termoformada. Producto incoloro o translúcido. Olor característico a gas. Llama estable y controlada. No debe presentar fugas de gas ni defectos visibles.			
			Requisitos normativos			
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto			
Empaque embalaje			Material de envase primario termoplástico PVC termoformado. Material secundario: Cartón corrugado			
Rotulado			De acuerdo con la información del fabricante			
Vida útil de producto		Según el fabricante.				

1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Otras Mercancías			
		Descripción del producto	Objeto para alumbrar que consiste en una pieza, generalmente cilíndrica, de cera u otra materia grasa con una mecha en su interior que sobresale por el extremo por el que se enciende.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Vela: Parafina y pigmento al 100% Mecha: Al Odón uro.			
		Otras características del producto	Consistencia sólida, delgada y lisa, sin perforaciones, sin aroma.			
			Requisitos normativos			
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto			
Empaque embalaje			Empaque primario en bolsas plásticas, Embalaje en caja de cartón corrugado.			
Rotulado			Debe tener como mínimo la información del fabricante, nombre del producto.			
Vida útil de producto		Más de 10 años.				

1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo			
		Descripción del producto	Jabón en barra, producido por saponificación de grasas, para el lavado de ropa.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Grasa, ácido orgánico, hidróxido de sodio, perfumes y colorantes.			
		Otras características del producto	El producto debe ser biodegradable, composición de ácidos grasos de mínimo 50%. Debe tener apariencia homogénea, no debe tener olor objetable ni dejar residuos de color u olor desagradables sobre los objetos lavados.			
			Requisitos normativos			
	Vida útil de producto		Más de 10 años.			

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS



ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

		precedida de la palabra "Ingredientes". El número de lote o la referencia que permita la identificación de la fabricación; Las precauciones particulares de empleo establecidas en las normas internacionales sobre sustancias o ingredientes, las restricciones o condiciones de uso establecidas por las instituciones u organizaciones reconocidas en el presente decreto, las que deben figurar en el envase primario, en el empaque o en un inserto o prospecto que incorpore el fabricante; Número del registro sanitario con indicación del país de expedición; Vida útil.			
	Condiciones de almacenamiento	El producto debe ser almacenado en bodegas que cuenten con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud.			
1.4.1 0	<u>PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA</u>				
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación del producto	Aseo		
	Requisitos específicos	Ingredientes del producto	Papel de bajo gramaje, flexible y absorbente, destinado específicamente a la higiene personal para ser usado después de las necesidades fisiológicas, los rollos deben estar perforados de acuerdo con las dimensiones especificadas para permitir un fácil desprendimiento. En presentación tri te hoja		
	Requisitos específicos	Otras características del producto	Fibra de celulosa Color: Blanco Olor: Sin Fragancia Textura: Sólido - Papel		
	Requisitos normativos		NTC 1331		
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Papel higiénico 3 tripe hoja por 1 unidad		
		Empaque y/o embalaje	El producto debe venir empaçado por unidad en Plástico polipropileno bio-orientado, de manera que sus condiciones no se afecten hasta llegar al usuario final. Embalado en paca de plástico polietileno de baja densidad.		
		Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y descripción del producto.		
	Vida útil de producto		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.		
	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		El producto no tiene vigencia específica si se almacena adecuadamente, se recomienda consumir en los dos primeros años.		
1.4.1 1	<u>MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA</u>				
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación del producto	Aseo		
	Requisitos específicos	Ingredientes del producto	Instrumento utilizado para afeitar, consistente en un contenedor de hojas de acero inoxidable y un mango para ser operado manualmente. Deben estar diseñadas para ser desechadas una vez se cumpla su ciclo de vida útil. El cartucho debe estar compuesto de una plataforma que soporta las hojas de afeitar, espaciadores de la hoja y una tapa. La cuchilla debe tener 3 hojas de afeitar, con banda lubricante.		
	Requisitos específicos	Otras características del producto	Tipo desechable, Nro. de 3 hojas montadas sobre resortes; material plástico; material hojas antioxidantes, tipo de mango con goma antideslizante; cabeza móvil y banda lubricante.		
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Máquinas de afeitar triple Hoja por Unidad.		
		Empaque y/o embalaje	Empaque primario en plástico biorientado, embalado en caja de cartón totalmente sellado		
		Rotulado	Como mínimo el lote de producción, fabricante, marca y nombre del producto.		
	<u>TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS</u>				
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación del producto	Medicamento de uso tópico - Antimicótico (OTC)		
	Requisitos específicos	Ingredientes del producto	Talco medicado de uso externo, formulado con principios activos antifúngicos, indicado para la prevención y tratamiento de micosis superficiales, especialmente en la piel de los pies y la región inguinal. Ayuda a controlar el crecimiento de hongos, alivia la comezón, el ardor, el mal olor y la humedad excesiva, contribuyendo a mantener la piel seca y protegida.		
1.4.1 2	Requisitos específicos	Otras características del producto	Se requiere que el producto contenga por cada 100 gramos: undecilenato de zinc 20 gramos, ácido undecilénico 2 gramos, entre otros.		
	Requisitos normativos		Antibacterial y fungicida. Está indicado para combatir algunas alergias e irritación de la piel, principalmente en la zona de los pies y la ingle. Evita y alivia el salpullido, el pie de atleta e irritaciones de la piel en general. Producto antiséptico, absorbente y desodorante.		
	Requisitos normativos		Ley 9 de 1979 - Código Sanitario Nacional. Decreto 677 de 1995 - Régimen de registros sanitarios de medicamentos. Normatividad vigente del INVIMA aplicable a medicamentos de uso tópico de venta libre (OTC).		
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Talco por 100 gramos.		
		Empaque y/o embalaje	Envase primario que garantice la protección del producto durante su almacenamiento, transporte y uso, evitando la contaminación y preservando sus propiedades fisicoquímicas. Embalaje secundario adecuado para su distribución.		
		Rotulado	El rotulado deberá cumplir con lo establecido en el Decreto 677 de 1995 y demás disposiciones vigentes del INVIMA para medicamentos, incluyendo como mínimo: Nombre del producto. Principios activos y concentraciones. Número de lote. Fecha de vencimiento.		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

1.4.1
3

		Registro Sanitario INVIMA. Indicaciones, contraindicaciones y advertencias. Condiciones de almacenamiento. Nombre y dirección del titular del registro sanitario.
Vida útil de producto		Fecha de vencimiento indicada en el envase, conforme a lo aprobado en el Registro Sanitario INVIMA.
Certificaciones proveedores / maquilador / comercializador		El producto deberá contar con Registro Sanitario INVIMA vigente, en la categoría de medicamento de uso tópico. Certificación del fabricante o titular del registro.

DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo personal
	Descripción del producto	Producto que hace desaparecer los malos olores, específicamente del cuerpo humano. Se aplica al cuerpo principalmente en las axilas para reducir el olor de la transpiración.
Requisitos específicos	Ingredientes	El producto debe contener como mínimo los siguientes componentes, o equivalentes permitidos por la normativa cosmética vigente: Agua, Aluminum Zirconium Tetrachlorohydrate GLY, Cyclomethicone and PEG/PPG-18/18 Dimethicone, SD Alcohol 40-B, Tripropylene Glycol, Dimethicone, Propylene Glycol, Phenyl Trimethicone, Parfum, Limonene, Butylphenyl Methylpropional, Linalool, Coumarin, Citral.
	Otras características del producto	Apariencia homogénea. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Textura tipo gel. Apto para aplicación tópica en axilas. No debe generar irritación en condiciones normales de uso.
Requisitos normativos		Decisión Andina 516 de 2002 – Régimen común sobre productos cosméticos. Resolución 689 de 2016 – Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO) de productos cosméticos. NTC 1808:2011 – Productos cosméticos. Desodorantes y antitranspirantes. Requisitos.
EMPAQUE, EMBALAJE, ROTULADO:	Presentación del producto	Desodorante antitranspirante en gel, tubo por 70 gramos mínimo.
	Empaque y/o embalaje	Tubo colapsable elaborado en película multicapa de Polietileno – EVOH, con sistema de cierre seguro, cuyas dimensiones son: (Profundidad: 5,2 cm, Ancho: 3,5 cm, Altura 12,8 cm).
	Rotulado	Nombre del producto. Función cosmética (desodorante antitranspirante). Contenido neto (60 g). Número de Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO). Número de lote. Fecha de vencimiento. Nombre y dirección del fabricante o importador. País de origen.
		Vida útil de producto

Unidad

A continuación, se detallan las fichas técnicas correspondientes a la remesa Tipo III desde el ítem 2.1.1 al 2.2.1, en las cuales se establecen de manera precisa las características, especificaciones mínimas y condiciones técnicas que deberán cumplir los productos objeto del presente proceso, así:

ITEM	REMESA TIPO III					
2.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESAS PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS					
2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES					
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
2.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS			Unidad		
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Pescado			
		Descripción del producto	Atún de las especies indicadas en la Tabla Nro. 1 de la Resolución del Ministerio de Protección Social No 148 del 2007, producto en conserva, envasado en agua o aceite, sal, condimentos y aderezos, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, esta presentación admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos o desmenuzado del 20%.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua y sal.			
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio.			
			<table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Histamina, mg/kg</td><td>50.0</td></tr><tr><td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %</td><td>2.0</td></tr></table>			
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO					
Histamina, mg/kg	50.0					
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0					
Resolución 0148 de 2007 — Tabla 4. Requisitos Fisicoquímicos atún						
Metales contaminantes:						
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>0.7</td></tr></table>			REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Arsénico expresado como As en mg/kg	0.7
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO					
Arsénico expresado como As en mg/kg	0.7					

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

			<table><tr><td>Cadmio, expresado como Cd en mg/kg</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Mercurio expresado como Hg en mg/kg</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Plomo expresado como Pb en mg/kg</td><td>0,4</td></tr></table>	Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0,1	Mercurio expresado como Hg en mg/kg	1,0	Plomo expresado como Pb en mg/kg	0,4		
Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0,1										
Mercurio expresado como Hg en mg/kg	1,0										
Plomo expresado como Pb en mg/kg	0,4										
		Resolución 0148 de 2007 --- Tabla 5. Límites máximos de metales contaminantes en el atún									
	Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio.	<table><tr><td colspan="2">PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR: PESCADO</td></tr><tr><td>PARAMETRO</td><td>n=5</td></tr><tr><td>Mesófilos aerobios y anaerobios</td><td>Ausencia en prueba esterilidad comercial</td></tr></table>	PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR: PESCADO		PARAMETRO	n=5	Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial		
PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR: PESCADO											
PARAMETRO	n=5										
Mesófilos aerobios y anaerobios	Ausencia en prueba esterilidad comercial										
	Otras características del producto	La prueba para determinar esterilidad comercial debe ser satisfactoria. Resolución 0148 de 2007 -- Artículo 9									
Requisitos normativos		El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. Color: Característico de la especie Olor: Característico de la especie Textura: Firme									
		Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 000122 del 2012, Resolución Ministerio de Protección Social No. 148 de 2007, Resolución 2674 de 2013.									
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre de Atún en aceite por 85 gramos mínimo.									
	Empaque y/o embalaje	El atún debe ser envasado en un laminado flexible retornable tipo sanitario. El envase no debe generar sustancias tóxicas, el envase debe ser de sistema muesca o apertura fácil.									
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso en la bolsa, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.									
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de cuatro (4) meses desde su fecha de fabricación									

2.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)					Unidad																										
	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Refresco en polvo																													
		Descripción del producto	Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, diferentes sabores, o con un sabor específico de acuerdo a como lo solicite el cliente.																													
		Ingredientes	Sacarosa, dextrosa, ácido cítrico, citrato de sodio, sal, fosfato mono potásico, sabor certificado, color natural, vitaminas y minerales permitidos por la Legislación Nacional vigente.																													
	Requisitos específicos	Requisitos fisicoquímicos:	No Aplica																													
		Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																													
			<table><tr><td>REQUISITO</td><td colspan="2">LÍMITE MÁXIMO</td></tr><tr><td>Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)</td><td colspan="2"><10</td></tr><tr><td>Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)</td><td colspan="2"><3</td></tr><tr><td>Recuento NMP Coliformes Fecales (UFC/g)</td><td colspan="2"><3</td></tr><tr><td>Recuento de Esporas Clostridium Sulfito-reductor (UFC/g)</td><td colspan="2"><10</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td colspan="2"><10</td></tr></table>				REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO		Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	<10		Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	<3		Recuento NMP Coliformes Fecales (UFC/g)	<3		Recuento de Esporas Clostridium Sulfito-reductor (UFC/g)	<10		Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	<10									
			REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																												
			Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	<10																												
	Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)		<3																													
Recuento NMP Coliformes Fecales (UFC/g)	<3																															
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito-reductor (UFC/g)	<10																															
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	<10																															
Requisitos nutricionales	Referencia: Resolución 2229 de 1994																															
	El producto no debe contener ningún tipo de saborizante o especias. En 36 gramos de producto debe tener el siguiente aporte mínimo de macronutrientes y micronutrientes:																															
	<table><tr><td>MACRONUTRIENTE</td><td colspan="2">PARAMETROS</td></tr><tr><td></td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>33,0</td><td>36,0</td></tr><tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>133</td><td>-</td></tr><tr><td>Vitamina C (mg)</td><td>60</td><td>-</td></tr><tr><td>Sodio (Meq/L)</td><td>10</td><td>20</td></tr><tr><td>Cloruro (Meq/L)</td><td>10</td><td>12</td></tr><tr><td>Potasio (Meq/L)</td><td>2,5</td><td>5</td></tr><tr><td>Calcio (Meq/L)</td><td>-</td><td>3</td></tr><tr><td>Magnesio (Meq/L)</td><td>-</td><td>1,2</td></tr></table>			MACRONUTRIENTE	PARAMETROS			Mínimo	Máximo	Carbohidratos (g)	33,0	36,0	Calorías (Kcal)	133	-	Vitamina C (mg)	60	-	Sodio (Meq/L)	10	20	Cloruro (Meq/L)	10	12	Potasio (Meq/L)	2,5	5	Calcio (Meq/L)	-	3	Magnesio (Meq/L)	-
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																															
	Mínimo	Máximo																														
Carbohidratos (g)	33,0	36,0																														
Calorías (Kcal)	133	-																														
Vitamina C (mg)	60	-																														
Sodio (Meq/L)	10	20																														
Cloruro (Meq/L)	10	12																														
Potasio (Meq/L)	2,5	5																														
Calcio (Meq/L)	-	3																														
Magnesio (Meq/L)	-	1,2																														
Otras características del producto	Referencia: Resolución 2229 de 1994 También pueden adicionarse opcionalmente vitaminas: Tiamina, Riboflavina, Piridoxina, Niacina. Los niveles de adición de estas vitaminas deben ser en las cantidades tales que cumplan con la recomendación diaria de Consumo de vitaminas y minerales establecidas en la Resolución 11468 de 1994.																															
Requisitos normativos	La bebida hidratante en polvo debe estar formulada para prepararse en 500 mililitros de agua y la disolución debe permanecer intacta en olor, sabor y propiedades isotónicas al menos durante las 24 horas siguientes a su preparación, se requiere que los sabores sean variados o específicos de acuerdo a la solicitud del cliente.																															
	Las bebidas hidratantes en polvo deben cumplir con lo establecido en el Resolución 2229 de abril 12 de 1994 del Ministerio de protección Social o el que lo modifique,																															

2.1.2

Unidad

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

				adicione o complemente, Resolución 2674 de 2013, cumplimiento de la Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 5109 1 05, Resolución 333 de 2011 ara el rotulado Nutricional.																																	
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto		Bebida hidratante en polvo en sobre por 36 gramos.																																	
		Empaque embalaje	y/o	El producto debe estar empaçado en sachet trilaminado de polipropileno biorentado transparente (Espesor 25 micras) - Foil de aluminio (Espesor 9 micras) - polietileno de baja densidad (espesor 43.18 micras) con sistema de apertura fácil (muescas) en los costados del empaque, el empaque debe estar sellado en tres costados, el empaque no debe presentar delaminación durante el tiempo de vida útil del producto.																																	
		Rotulado		El rotulo debe ser impreso en la bolsa, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El rotulado debe contener la siguiente información: Nombre del producto. Componentes, aportes nutricionales (macro nutrientes) Peso Neto, nombre y dirección del fabricante, fecha de fabricación mes/año, y vencimiento mes/año. Número de lote de fabricación.																																	
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad				El producto se requiere con una vida útil mínima de 18 meses contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha de fabricación.																																	
BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS																																					
REQUISITOS GENERALES		Clasificación		Energéticos																																	
		Descripción del producto		Producto elaborado a partir de la mezcla de proteína, chocolate y aglutinantes, así: 10 gramos de proteína aislada de alto valor biológico, 1435 mg de bcaas, 1519 mg de glutamina, 618 mg de arginina, 2728 mg de aminoácidos esenciales, 7567 mg de aminoácidos, 1.5 gramos de maltodextrina (carbohidratos de cadena corta y cadena larga), 7.5 gramos de glucosa (carbohidrato de energía inmediata), 600 mg de miel de abeja, 35 mg de miel de abeja, 35 mg de sodio (baja en sodio), 3.54 gramos de maní, 1 gramo de fibra dietaria, isoflavonas y antioxidante.																																	
Requisitos específicos		Ingredientes		Maltodextrina, grasa vegetal, humectantes, miel de abejas, sabor artificial, chocolate, agua, extracto de malta y cocoa, emulsificantes, sal, edulcorante (sucralosa), cocoa, antioxidante, ácido L-ascórbico, extracto de especias naturales, con aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente. El producto debe cumplir con:																																	
		Requisitos fisicoquímicos:		<table><tr><td>Características</td><td>Min.</td><td>Max.</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>3,5</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>6</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>-</td><td>15</td></tr><tr><td>Cenizas Totales (%)</td><td>-</td><td>5</td></tr></table> Contenido máximo de metales tóxicos <table><tr><td>Metal</td><td>requisito</td></tr><tr><td>Arsénico, mg/kg</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Plomo, mg/kg</td><td>2,0</td></tr></table>	Características	Min.	Max.	Proteína (%)	3,5	-	Humedad (%)	-	6	Grasas (%)	-	15	Cenizas Totales (%)	-	5	Metal	requisito	Arsénico, mg/kg	1,0	Plomo, mg/kg	2,0												
		Características	Min.	Max.																																	
		Proteína (%)	3,5	-																																	
Humedad (%)	-	6																																			
Grasas (%)	-	15																																			
Cenizas Totales (%)	-	5																																			
Metal	requisito																																				
Arsénico, mg/kg	1,0																																				
Plomo, mg/kg	2,0																																				
Requisitos microbiológicos		<table><tr><td>Requisitos</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Recuento de bacterias aeróbicas mesófilas UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>5000</td><td>10.000</td></tr><tr><td>NMP Coliformes/g</td><td>3</td><td>1</td><td>9</td><td>110</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td>0</td><td><3</td><td>-</td></tr><tr><td>Estafilococos aureus/g</td><td>3</td><td>0</td><td>100</td><td>-</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>1</td><td>1.000</td><td>2.000</td></tr><tr><td>Salmonella/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr></table> n: número de muestras que se ven a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M	Requisitos	n	c	m	M	Recuento de bacterias aeróbicas mesófilas UFC/g	3	1	5000	10.000	NMP Coliformes/g	3	1	9	110	NMP Coliformes fecales/g	3	0	<3	-	Estafilococos aureus/g	3	0	100	-	Hongos y levaduras/g	3	1	1.000	2.000	Salmonella/25g	3	0	0	-
Requisitos	n	c	m	M																																	
Recuento de bacterias aeróbicas mesófilas UFC/g	3	1	5000	10.000																																	
NMP Coliformes/g	3	1	9	110																																	
NMP Coliformes fecales/g	3	0	<3	-																																	
Estafilococos aureus/g	3	0	100	-																																	
Hongos y levaduras/g	3	1	1.000	2.000																																	
Salmonella/25g	3	0	0	-																																	
Requisitos nutricionales		Referencia normativa NTC 3749		Los parámetros nutricionales deben dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 11488 de 1984 y/o cualquier otra norma que la derogue, modifique o adicione.																																	
Otras características del producto				Alto contenido de proteínas, enriquecidas con vitaminas y minerales y también pueden contener suplementos dietéticos. El producto no debe presentar, olores o sabores objetables, ni materiales o sustancias extrañas.																																	
Requisitos normativos				NTC 3749, CODEX STAN 192-1995, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011, Resolución 5109 de 2005, Resolución 4143 de 2012, Resolución 4506 de 2013 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.																																	
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto		Unidad de producto por 30 gramos.																																	
		Empaque embalaje	y/o	Empaque primario metalizado tipo Flow Pack, grado alimentario de primero uso, en cumplimiento a la Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 834 de 2013 dependiendo el material utilizado.																																	
		Rotulado		El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 333 de 2011 y Resolución 5109 de 2005 o cualquier norma que las sustituya modifique o adicione.																																	
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad				Vida útil mínima de doce (10) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fabricación.																																	
2.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS																																				
				Unidad																																	

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Energéticos																													
	Descripción del producto	Es un alimento en gel que provee energía inmediata, diseñado para entregar en una porción la energía que se necesita cuando está realizando actividades de alta intensidad, sin necesidad de tener que ingerir demasiado líquido que pueda generar sensaciones incómodas en el estómago o problemas digestivos.																													
	Ingredientes	Pulpa de fruta, agua, carbohidratos (glucosa, fructosa), espesantes, vitaminas y minerales, reguladores de acidez, sal, conservantes permitidos, colorantes naturales, cafeína, sabores artificiales, edulcorantes artificiales permitidos. Contiene: Glucosa y fructosa; carbohidrato de liberación rápida y sostenida, cafeína, electrolitos complejo b, taurina, libre de azúcares añadidos																													
	Requisitos fisicoquímicos:	No aplica																													
	Requisitos microbiológicos	<table><tr><td>Recuento microorganismos mesofílicos/g</td><td>100</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td>Menor 3</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>Menor 3</td></tr><tr><td>Esporas clostridium sulfito reductor/g</td><td>Menor 10</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>Menor 10</td></tr></table>	Recuento microorganismos mesofílicos/g	100	NMP Coliformes totales/g	Menor 3	NMP Coliformes fecales/g	Menor 3	Esporas clostridium sulfito reductor/g	Menor 10	Hongos y levaduras/g	Menor 10																			
Recuento microorganismos mesofílicos/g	100																														
NMP Coliformes totales/g	Menor 3																														
NMP Coliformes fecales/g	Menor 3																														
Esporas clostridium sulfito reductor/g	Menor 10																														
Hongos y levaduras/g	Menor 10																														
Requisitos específicos		Referencia Normativa Res. 2229 de 1994																													
		El producto no debe contener ningún tipo de saborizante o especias. En 30 gramos de producto debe tener el siguiente aporte mínimo de macronutrientes y micronutrientes:																													
	Requisitos nutricionales	<table><tr><th>MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><td></td><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>33,0</td><td>36,0</td></tr><tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>133</td><td>-</td></tr><tr><td>Vitamina C (mg)</td><td>60</td><td>-</td></tr><tr><td>Sodio (Meq/L)</td><td>10</td><td>20</td></tr><tr><td>Cloruro (Meq/L)</td><td>10</td><td>12</td></tr><tr><td>Potasio (Meq/L)</td><td>2,5</td><td>5</td></tr><tr><td>Calcio (Meq/L)</td><td>-</td><td>3</td></tr><tr><td>Magnesio (Meq/L)</td><td>-</td><td>1,2</td></tr></table>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS			Mínimo	Máximo	Carbohidratos (g)	33,0	36,0	Calorías (Kcal)	133	-	Vitamina C (mg)	60	-	Sodio (Meq/L)	10	20	Cloruro (Meq/L)	10	12	Potasio (Meq/L)	2,5	5	Calcio (Meq/L)	-	3	Magnesio (Meq/L)	-
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																														
	Mínimo	Máximo																													
Carbohidratos (g)	33,0	36,0																													
Calorías (Kcal)	133	-																													
Vitamina C (mg)	60	-																													
Sodio (Meq/L)	10	20																													
Cloruro (Meq/L)	10	12																													
Potasio (Meq/L)	2,5	5																													
Calcio (Meq/L)	-	3																													
Magnesio (Meq/L)	-	1,2																													
		Referencia: Resolución 2229 de 1994																													
		También pueden adicionarse opcionalmente vitaminas: Tiamina, Riboflavina, Piridoxina, Niacina. Los niveles de adición de estas vitaminas deben ser en las cantidades tales que cumplan con la recomendación diaria de Consumo de vitaminas y minerales establecidas en la Resolución 11488 de 1984.																													
	Otras características del producto	El producto debe tener variedad de sabores.																													
Requisitos normativos		Resolución Nro. 2674 de 2013, Decreto 3863 de 2008, Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 5109 de 2005, Resolución Nro. 3803 de 2016, Resolución Nro. 2229 de 1994 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.																													
EMPAQUE, EMBALAJE Y ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre por 30 gramos - Sachet por 24 unidades.																													
	Empaque y/o embalaje	Empaque primario trilaminado, grado alimentario de primer uso, en cumplimiento a la Resolución Nro. 683 de 2012, Resolución Nro. 4142 de 2012, Resolución Nro. 4143 de 2012, Resolución Nro. 834 de 2013 dependiendo el material utilizado. Embalado en caja de cartón corrugado.																													
	Rotulado	El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 333 de 2011 y Resolución 5109 de 2005 o cualquier norma que las sustituya, modifique o adicione.																													
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de (9) meses desde su fecha de elaboración. Al momento de la entrega no debe tener más de (1) mes desde su fecha de elaboración.																													

LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)																							
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Lácteos																					
	Descripción del producto	Producto lácteo obtenido mediante la eliminación parcial del agua de la leche y adición de azúcar, o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición características.																					
Requisitos específicos	Ingredientes	Se permiten los siguientes ingredientes: leche, leche en polvo, crema de leche, azúcares, estabilizantes, colorantes naturales y/o artificiales, saborizantes y conservantes, todos los aditivos deben ser aprobados y deben cumplir con la legislación nacional vigente. Contiene: leche descremada, azúcar, edulcorante artificial																					
	Requisitos fisicoquímicos:	<table><tr><th>REQUISITOS</th><th colspan="2">DESCREMADA</th></tr><tr><td></td><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Materia grasa en % (m/m)</td><td>-</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Sólidos lácteos no grasos % (m/m)</td><td>20,0</td><td>-</td></tr><tr><td>Sólidos lácteos totales, % (m/m)</td><td>20,0</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteína de leche en el extracto seco magro (Nx6) (%m/m)</td><td>7,0</td><td>-</td></tr><tr><td>Sólidos totales % (m/m)</td><td>70,0</td><td>-</td></tr></table>	REQUISITOS	DESCREMADA			Mínimo	Máximo	Materia grasa en % (m/m)	-	1,0	Sólidos lácteos no grasos % (m/m)	20,0	-	Sólidos lácteos totales, % (m/m)	20,0	-	Proteína de leche en el extracto seco magro (Nx6) (%m/m)	7,0	-	Sólidos totales % (m/m)	70,0	-
	REQUISITOS	DESCREMADA																					
	Mínimo	Máximo																					
Materia grasa en % (m/m)	-	1,0																					
Sólidos lácteos no grasos % (m/m)	20,0	-																					
Sólidos lácteos totales, % (m/m)	20,0	-																					
Proteína de leche en el extracto seco magro (Nx6) (%m/m)	7,0	-																					
Sólidos totales % (m/m)	70,0	-																					
	Requisitos microbiológicos	Requisitos fisicoquímicos para leche condensada azucarada (concentrada) descremada — NTC 879																					
		<table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias mesófilas UFC/g</td><td>3</td><td>5000</td><td>20000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr></table>	Requisitos	n	c	m	M	Recuento de bacterias mesófilas UFC/g	3	5000	20000	1	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	10	100	1	Recuento de Escherichia coli	3	<10	-	0	
Requisitos	n	c	m	M																			
Recuento de bacterias mesófilas UFC/g	3	5000	20000	1																			
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	10	100	1																			
Recuento de Escherichia coli	3	<10	-	0																			

2.1.5	Unidad
-------	--------

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

						<table><tr><td>Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr><tr><td>Listeria Monocytogenes</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr></table> n: número de muestras que se ven a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos para leche condensada Azucarada descremada en empaque flexible -NTC 879 Otras características del producto El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar. Su color debe ser blanco o crema claro. El olor y el sabor deben ser característicos del producto. La leche condensada azucarada debe estar exenta de grasa vegetal o animal diferente a la láctea. Requisitos normativos Resolución 2310 de 1983, N TC 879 (Última actualización) Decreto 616 de 2006, Resolución 2674 de 2013. EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO: Y Presentación del producto Empaque y/o embalaje Rotulado El producto debe ser envasado en un Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica o Envase tetra pack con tapa plástica o Envase PET con tapa rosca plástica. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Nro. Min Protección Social 5109/2005, Resolución Nro. Ministerio de Protección Social 333 de 2011, el rotulado también debe declarar la presencia de alérgenos. Vida útil de producto y requerimientos de la entidad El producto requiere una vida útil de nueve (9) meses contados a partir de la fecha de fabricación para presentación en lata. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses de empaque.	Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	100	200	1	Listeria Monocytogenes	3	100	200	1																										
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	100	200	1																																						
Listeria Monocytogenes	3	100	200	1																																						
2.1.6						BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML <table><tr><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Medicamento</td></tr><tr><td></td><td>Descripción del producto</td><td>Solución de electrolitos en forma de cloruro de Sodio 207.6 mg, citrato de Potasio 216 mg, citrato de Sodio 94 mg, Gluconato de Zinc 6,1 mg, una carga glucosa anhidra 2,273 mg, ideal para la prevención de la deshidratación. Variedad de sabores.</td></tr><tr><td rowspan="2">Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td>Dextrosa anhidra, citrato de potasio monohidratado, cloruro de sodio, citrato de sodio dihidratado, gluconato de zinc, los aditivos deben ser permitidos por la Legislación Nacional vigente.</td></tr><tr><td>Otras características del producto</td><td>Cada 100 ml de producto debe aportar:<table><tr><td>Cloruro de Sodio</td><td>207.6 mg</td></tr><tr><td>Citrato de Sodio</td><td>94 mg</td></tr><tr><td>Citrato de Potasio</td><td>216 mg</td></tr><tr><td>Gluconato de Zinc</td><td>6.1 mg</td></tr><tr><td>Dextrosa Anhidra</td><td>2.273 mg</td></tr></table></td></tr><tr><td>Requisitos normativos</td><td></td><td>Resolución 333 de 2011 para el rotulado Nutricional.</td></tr><tr><td rowspan="3">EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:</td><td>Presentación del producto</td><td>Sobre de suero oral por 100 ml.</td></tr><tr><td>Empaque y/o embalaje</td><td>Caja plegadiza o Display</td></tr><tr><td>Rotulado</td><td>El rotulo debe ser impreso en la caja y sachets, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011. El rotulado de la caja o display debe contener la siguiente información: Nombre del producto. Componentes, aportes nutricionales (macro nutrientes) Peso Neto, nombre y dirección del fabricante, fecha de fabricación mes/año, y vencimiento mes/año. Número de lote de fabricación.</td></tr><tr><td>Vida útil de producto y requerimientos de la entidad</td><td></td><td>El producto requiere una vida útil de 5 años contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha de fabricación.</td></tr></table>	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Medicamento		Descripción del producto	Solución de electrolitos en forma de cloruro de Sodio 207.6 mg, citrato de Potasio 216 mg, citrato de Sodio 94 mg, Gluconato de Zinc 6,1 mg, una carga glucosa anhidra 2,273 mg, ideal para la prevención de la deshidratación. Variedad de sabores.	Requisitos específicos	Ingredientes	Dextrosa anhidra, citrato de potasio monohidratado, cloruro de sodio, citrato de sodio dihidratado, gluconato de zinc, los aditivos deben ser permitidos por la Legislación Nacional vigente.	Otras características del producto	Cada 100 ml de producto debe aportar: <table><tr><td>Cloruro de Sodio</td><td>207.6 mg</td></tr><tr><td>Citrato de Sodio</td><td>94 mg</td></tr><tr><td>Citrato de Potasio</td><td>216 mg</td></tr><tr><td>Gluconato de Zinc</td><td>6.1 mg</td></tr><tr><td>Dextrosa Anhidra</td><td>2.273 mg</td></tr></table>	Cloruro de Sodio	207.6 mg	Citrato de Sodio	94 mg	Citrato de Potasio	216 mg	Gluconato de Zinc	6.1 mg	Dextrosa Anhidra	2.273 mg	Requisitos normativos		Resolución 333 de 2011 para el rotulado Nutricional.	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre de suero oral por 100 ml.	Empaque y/o embalaje	Caja plegadiza o Display	Rotulado	El rotulo debe ser impreso en la caja y sachets, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011. El rotulado de la caja o display debe contener la siguiente información: Nombre del producto. Componentes, aportes nutricionales (macro nutrientes) Peso Neto, nombre y dirección del fabricante, fecha de fabricación mes/año, y vencimiento mes/año. Número de lote de fabricación.	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de 5 años contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha de fabricación.		
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Medicamento																																								
	Descripción del producto	Solución de electrolitos en forma de cloruro de Sodio 207.6 mg, citrato de Potasio 216 mg, citrato de Sodio 94 mg, Gluconato de Zinc 6,1 mg, una carga glucosa anhidra 2,273 mg, ideal para la prevención de la deshidratación. Variedad de sabores.																																								
Requisitos específicos	Ingredientes	Dextrosa anhidra, citrato de potasio monohidratado, cloruro de sodio, citrato de sodio dihidratado, gluconato de zinc, los aditivos deben ser permitidos por la Legislación Nacional vigente.																																								
	Otras características del producto	Cada 100 ml de producto debe aportar: <table><tr><td>Cloruro de Sodio</td><td>207.6 mg</td></tr><tr><td>Citrato de Sodio</td><td>94 mg</td></tr><tr><td>Citrato de Potasio</td><td>216 mg</td></tr><tr><td>Gluconato de Zinc</td><td>6.1 mg</td></tr><tr><td>Dextrosa Anhidra</td><td>2.273 mg</td></tr></table>	Cloruro de Sodio	207.6 mg	Citrato de Sodio	94 mg	Citrato de Potasio	216 mg	Gluconato de Zinc	6.1 mg	Dextrosa Anhidra	2.273 mg																														
Cloruro de Sodio	207.6 mg																																									
Citrato de Sodio	94 mg																																									
Citrato de Potasio	216 mg																																									
Gluconato de Zinc	6.1 mg																																									
Dextrosa Anhidra	2.273 mg																																									
Requisitos normativos		Resolución 333 de 2011 para el rotulado Nutricional.																																								
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre de suero oral por 100 ml.																																								
	Empaque y/o embalaje	Caja plegadiza o Display																																								
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso en la caja y sachets, cumplir con la Resolución de ministerio de protección Social 5109 de 2005, Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011. El rotulado de la caja o display debe contener la siguiente información: Nombre del producto. Componentes, aportes nutricionales (macro nutrientes) Peso Neto, nombre y dirección del fabricante, fecha de fabricación mes/año, y vencimiento mes/año. Número de lote de fabricación.																																								
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de 5 años contados a partir de la fecha de producción. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha de fabricación.																																								
2.1.7						MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS <table><tr><td>REQUISITOS GENERALES</td><td>Clasificación</td><td>Deshidratados</td></tr><tr><td></td><td>Descripción del producto</td><td>Maní que ha pasado por un proceso de fritura y salado y pasas.</td></tr><tr><td rowspan="2">Requisitos específicos</td><td>Ingredientes</td><td>Maní tostado frito, salado, y pasas.</td></tr><tr><td>Requisitos físicoquímicos:</td><td><table><tr><th>Requisitos</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>9.0</td></tr><tr><td>Granos dañados</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Granos partidos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Granos abiertos</td><td>3.0</td></tr><tr><td>Granos vanos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Otras variedades</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Impurezas</td><td>1.0</td></tr></table></td></tr><tr><td>Requisitos microbiológicos</td><td></td><td>Fuente: NTC 748 de 1981 El producto debe cumplir los siguientes parámetros:<table><tr><th>Análisis</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Microorganismos UFC/g</td><td>1000 máximo</td></tr></table></td></tr></table>	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Deshidratados		Descripción del producto	Maní que ha pasado por un proceso de fritura y salado y pasas.	Requisitos específicos	Ingredientes	Maní tostado frito, salado, y pasas.	Requisitos físicoquímicos:	<table><tr><th>Requisitos</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>9.0</td></tr><tr><td>Granos dañados</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Granos partidos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Granos abiertos</td><td>3.0</td></tr><tr><td>Granos vanos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Otras variedades</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Impurezas</td><td>1.0</td></tr></table>	Requisitos	Máximo	Humedad	9.0	Granos dañados	0.5	Granos partidos	1.0	Granos abiertos	3.0	Granos vanos	1.0	Acidez	1.0	Otras variedades	1.0	Impurezas	1.0	Requisitos microbiológicos		Fuente: NTC 748 de 1981 El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Análisis</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Microorganismos UFC/g</td><td>1000 máximo</td></tr></table>	Análisis	Valor	Microorganismos UFC/g	1000 máximo
REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Deshidratados																																								
	Descripción del producto	Maní que ha pasado por un proceso de fritura y salado y pasas.																																								
Requisitos específicos	Ingredientes	Maní tostado frito, salado, y pasas.																																								
	Requisitos físicoquímicos:	<table><tr><th>Requisitos</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>9.0</td></tr><tr><td>Granos dañados</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Granos partidos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Granos abiertos</td><td>3.0</td></tr><tr><td>Granos vanos</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Otras variedades</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Impurezas</td><td>1.0</td></tr></table>	Requisitos	Máximo	Humedad	9.0	Granos dañados	0.5	Granos partidos	1.0	Granos abiertos	3.0	Granos vanos	1.0	Acidez	1.0	Otras variedades	1.0	Impurezas	1.0																						
Requisitos	Máximo																																									
Humedad	9.0																																									
Granos dañados	0.5																																									
Granos partidos	1.0																																									
Granos abiertos	3.0																																									
Granos vanos	1.0																																									
Acidez	1.0																																									
Otras variedades	1.0																																									
Impurezas	1.0																																									
Requisitos microbiológicos		Fuente: NTC 748 de 1981 El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Análisis</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Microorganismos UFC/g</td><td>1000 máximo</td></tr></table>	Análisis	Valor	Microorganismos UFC/g	1000 máximo																																				
Análisis	Valor																																									
Microorganismos UFC/g	1000 máximo																																									

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

				Mohos y levaduras UFC/g	100 máximo
				Coliformes Totales NMP/g	<10
				Coliformes Fecales/ g	<3
				Salmonella/25g	Negativo
				Aflatoxinas	10 máximo
	Requisitos nutricionales	No aplica			
	Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos ácaros vivos			
Requisitos normativos		NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate), Resolución 2674 de 2013			
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre individual por 45 gramos.			
	Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.			
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Nro. Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución Nro. Min. Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.			
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto requiere una vida útil de 4 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.			

COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS			
2.1.8	REQUISITOS GENERALES	Clasificación del producto	Suplemento
		Descripción del producto	Complejo vitamínico que sirve principalmente para mantener los niveles de vitaminas minerales en el organismo.
	Requisitos específicos	Ingredientes	Azúcar, Glucosa Jarabe USP, Citrato de Sodio Dihidrato USP, Benzoato de Sodio, Carboximetilcelulosa Sódica, Edetato Disódico Dihidratado, Etilvanilina. Extracto Artificial y Natural de Kola, Colorantes, vitaminas B1, B2, B3, B5, B6, B12, C, E, D3, Ácido Fólico, Hierro, Calcio, Fósforo.
		Requisitos fisicoquímicos:	No aplica
		Requisitos microbiológicos	Ausencia de Escherichia Coli y Salmonella
		Requisitos nutricionales	Adición de vitaminas, Ácido Fólico, Hierro, Calcio
		Otras características del producto	Gránulos de color rojo a anaranjado, sabor a dulce, olor a vitaminas. Al preparar debe formarse una suspensión roja-anaranjada con sedimento blanco con sedimentos blancos y con puntos negros.
Requisitos normativos	Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 2674 de 2013, Decreto 3249 de 2006 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.		
EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Sobre por 25 gramos.	
	Empaque y/o embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible bilaminado o Sachet bilaminado o sobre en material PET/aluminio/ polietileno.	
	Rotulado	Nombre y/o marca del producto, listado de ingredientes, composición nutricional, nombre y domicilio, identificación del lote y fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento, modo de uso, registro sanitario y declaraciones y/o leyendas particulares cuando aplique. Dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011.	
Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		El producto se requiere con una vida útil mínima de (24) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de (5) meses desde su fecha de fabricación.	

BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS																		
2.1.9	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Bebidas															
		Descripción del producto	Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate instantánea, elaborado a partir de azúcar, cocoa en polvo, reguladores de acidez (bicarbonato de sodio), sal, sabor artificial vitaminas minerales A, D, B2, B1, hierro y calcio.															
	Requisitos específicos	Ingredientes	Leche, extracto de malta (cebada trigo), azúcar, cacao, sales minerales, lecitina de soya vitamina C, niacina, pantoténico de calcio, vitaminas B6, B1, B2, B12, fumarato ferroso, biotina y saborizantes artificiales.															
		Requisitos fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:															
			<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>4 %</td></tr><tr><td>Contenido de grasa de cacao</td><td>2%</td><td>-</td></tr><tr><td>Tiempo de instantaneidad</td><td>-</td><td>30</td></tr><tr><td>Contenido de azúcar</td><td>-</td><td>71%</td></tr></table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad	-	4 %	Contenido de grasa de cacao	2%	-	Tiempo de instantaneidad	-	30	Contenido de azúcar	-	71%
			Parámetro	Mínimo	Máximo													
			Humedad	-	4 %													
Contenido de grasa de cacao	2%	-																
Tiempo de instantaneidad	-	30																
Contenido de azúcar	-	71%																
Requisitos microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																	
	<table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10000</td><td>15000</td></tr></table>	Requisitos	n	c	m	M	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	1	10000	15000							
Requisitos	n	c	m	M														
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	1	10000	15000														

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

					<table><tr><td>Recuento de Coliformes en pasa UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td><10</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de E. Coli UFC/g</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Detección de salmonella/ 25g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr></table> n: número de muestras que se ven a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M	Recuento de Coliformes en pasa UFC/g	3	1	<10	20	Recuento de E. Coli UFC/g	3	0	<10	-	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	1	100	200	Detección de salmonella/ 25g	5	0	0	-
Recuento de Coliformes en pasa UFC/g	3	1	<10	20																					
Recuento de E. Coli UFC/g	3	0	<10	-																					
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	1	100	200																					
Detección de salmonella/ 25g	5	0	0	-																					
					Requisitos microbiológicos — Referencia: Tabla 2- NTC 518: 2008																				
		Otras características del producto			La Bebida Achromatada instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos. Puede contener trazas de leche. El contenido máximo de Plomo no deberá ser mayor de 2 mg/Kg. El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materiales objetables o extrañas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014, Resolución 3709 de 2015.																				
		Requisitos normativos			Debe cumplir con lo establecido en la NTC 518:2008, Resolución 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013.																				
		EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Y	Presentación del producto	Sobre por 25 gramos en caja o display.																				
				Empaque embalaje	El producto debe ser empaquetado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.																				
				Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Resolución Nro. Min. Protección Social 5109/2005. Resolución del Ministerio de Protección Social Nro. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.																				
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad			El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.																				
		BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS																							
		REQUISITOS GENERALES		Clasificación	Energéticos																				
				Descripción del producto	Bebidas diseñadas para permitir a quien realice actividad física de alto rendimiento recuperar y rehidratarse simultáneamente durante el ejercicio.																				
				Ingredientes	Glucosa, maltodextrina, dextrosa, L carnitina, fructosa, acidulante, sabores artificiales, anticompactantes, sal, vitamina C y edulcorantes artificiales, libre de cafeína y azúcares añadidos. Todos los aditivos y sus cantidades deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.																				
				Requisitos fisicoquímicos:	De acuerdo con lo establecido en la Res. 333 de 2011 y la Res. 002229 DE 1994.																				
				Requisitos microbiológicos	<table><tr><td>Recuento microorganismos mesofílicos/ml</td><td>100</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales/ml</td><td>Menor 3</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/ml</td><td>Menor 3</td></tr><tr><td>Esporas clostridium sulfito reductor/ml</td><td>Menor 10</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras</td><td>Menor 10</td></tr></table>	Recuento microorganismos mesofílicos/ml	100	NMP Coliformes totales/ml	Menor 3	NMP Coliformes fecales/ml	Menor 3	Esporas clostridium sulfito reductor/ml	Menor 10	Hongos y levaduras	Menor 10										
Recuento microorganismos mesofílicos/ml	100																								
NMP Coliformes totales/ml	Menor 3																								
NMP Coliformes fecales/ml	Menor 3																								
Esporas clostridium sulfito reductor/ml	Menor 10																								
Hongos y levaduras	Menor 10																								
				Requisitos nutricionales	Resolución Nro. 2229 de 1994 - Bebidas Hidratantes- Energéticas para deportistas																				
				Otras características del producto	De acuerdo con lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011 y la Resolución Nro. 002229 de 1994.																				
				Requisitos normativos	El producto debe ser una mezcla homogénea de partículas finas con olor, sabor y textura característica del mismo.																				
				Requisitos normativos	Resolución Nro. 4126 de 1991, Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 2674 de 2013, Resolución Nro. 2229 de 1994 lo cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.																				
				EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Bolsa individual por 30 gramos.																				
			Y	Presentación del producto	Empaque en bolsa de BOPP/FOIL/PEBD, embalado en caja de cartón y/o display. Los empaques deben dar cumplimiento a la Resolución Nro. 683 de 2012.																				
				Empaque embalaje	Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 333 de 2011, la Resolución Nro. 002229 de 1994																				
				Rotulado																					
		Vida útil de producto y requerimientos de la entidad			El producto se requiere con una vida útil mínima de (12) meses desde su fecha de elaboración. Al momento de la entrega no debe tener más de (2) meses desde su fecha de elaboración																				
		LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS																							
		REQUISITOS GENERALES		Clasificación	Lácteo																				
				Descripción del producto	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero caseína de la leche.																				

Unidad

Unidad

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Unidad

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

		Requisitos nutricionales	Adición de vitaminas, zinc, fósforo, calcio			
		Otras características del producto	El producto debe estar libre de sabores, olores o colores objetables no propios del mismo y de sustancias o materiales extraños.			
	Requisitos normativos		Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011, Resolución Nro. 2674 de 2013, Decreto 3249 de 2006 y/o cualquier otra norma que las derogue, modifique o adicione.			
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Botella por 237 ml, embalado en caja por mínimo 16 unidades			
Empaque embalaje y/o		Botella en polietileno de alta densidad (PEAD) con tapa en polipropileno, sellado herméticamente. Embalado en caja de cartón corrugado Lo empaques deben dar cumplimiento a la Resolución Nro. 683 de 2012, Resolución Nro. 4142 de 2012, Resolución Nro. 4143 de 2012, Resolución Nro. 834 de 2013 dependiendo del material utilizado.				
Rotulado		Rotulo termoencogido debe indicar mínimo: Nombre y/o marca del producto, listado de ingredientes, composición nutricional, nombre y domicilio, identificación del lote y fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento, modo de uso, registro sanitario y declaraciones y/o leyendas particulares cuando aplique. Dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3863 de 2008 y en la Resolución Nro. 333 de 2011.				
	Vida útil de producto y requerimientos de la entidad		Vida útil mínima de quince (15) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fabricación.			
2.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR					
ITEM	DESCRIPCIÓN			UNIDAD MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)					
2.2.1	REQUISITOS GENERALES	Clasificación	Aseo	Unidad		
		Descripción del producto	Bolsa de plástico que cuenta con mecanismo de cierre incorporado que evita la entrada o salida de aire otros fluidos.			
	Requisitos específicos	Ingredientes	Polietileno de baja densidad			
		Otras características del producto	Paquete de bolsas Resellable por 30 centímetros (paquete de 20 unidades). Las bolsas deben ser reutilizables y deben permitir abrir y cerrar repetidas veces sin necesidad de romperlas. Debe garantizarse su adecuado funcionamiento y duración, de acuerdo con las recomendaciones para su uso. Las películas de polietileno de baja densidad de las bolsas que están en contacto con alimentos deben cumplir con los requisitos que establece la Norma Técnica Colombiana NTC1257. Las películas de plástico de las bolsas que no están elaboradas para contener alimentos deben cumplir con la NTC 1007.			
		Requisitos normativos	NTC 1007, NTC 1257.			
	EMPAQUE, EMBALAJE ROTULADO:	Presentación del producto	Bolsa cierre hermético 20 unidades por 30 cm			
Rotulado		El empaque de las bolsas resellables debe estar etiquetado, especificando el material del que están elaboradas, número de bolsas que contiene y sus dimensiones, nombre y dirección del fabricante y del importador, si aplica, número del lote y fecha de fabricación, instrucciones y precauciones de uso y país de origen.				
2.2.2	NOTA 1: El valor del "Impuesto al Valor Agregado (IVA)" se aplica en cada uno de los alimentos de conformidad con las normas legales vigentes en el estatuto tributario.					
	NOTA 2: El valor de los viveres debe contemplar los costos de almacenaje, embalaje y transporte.					

ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE																																																									
3	PROVEEDORES																																																											
3.1	El oferente presentará certificación firmada por el representante legal, en la cual se compromete a realizar el suministro de viveres los siete (7) días a la semana, veinticuatro (24) horas al día, durante el tiempo de ejecución del contrato.																																																											
3.2	El oferente deberá presentar certificación suscrita por su representante legal, mediante la cual manifieste bajo su responsabilidad que cuenta con la disponibilidad y respaldo de proveedores suficientes para garantizar el suministro oportuno y continuo de cada uno de los viveres y elementos de aseo requeridos, en las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad exigidas por la Entidad.																																																											
3.3	El contratista debe presentar al inicio del contrato, el respectivo documento expedido por el INVIMA vigente, de acuerdo a su descripción como se relaciona más adelante el cual deberá estar vigente:																																																											
	<table><tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>DOCUMENTO INVIMA</th></tr><tr><td>1.1.1</td><td>ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLASTICA POR 900 CENTIMETROS CUBICOS</td><td>Permiso Sanitario INVIMA</td></tr><tr><td>1.1.2</td><td>ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS</td><td>No requiere autorización de comercialización</td></tr><tr><td>1.1.3</td><td>ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS</td><td>Registro Sanitario de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.4</td><td>ARROZ EN BOLSA PLASTICA POR 500 GRAMOS</td><td>No requiere autorización de comercialización.</td></tr><tr><td>1.1.5</td><td>LÓMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 180 GRAMOS</td><td>Registro Sanitario de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.6</td><td>REFRESCO DE AVENA MOVIDA POR 500 GRAMOS</td><td>Registro Sanitario de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.7</td><td>LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS</td><td>Notificación Sanitaria de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.8</td><td>CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS</td><td>Notificación Sanitaria de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.9</td><td>CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS</td><td>Notificación Sanitaria de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.10</td><td>GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES</td><td>Notificación Sanitaria de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.11</td><td>FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS</td><td>No requiere autorización de comercialización.</td></tr><tr><td>1.1.12</td><td>HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS</td><td>Permiso Sanitario de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.13</td><td>HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS</td><td>Registro Sanitario de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.14</td><td>LENTEJA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS</td><td>No requiere autorización de comercialización.</td></tr><tr><td>1.1.15</td><td>LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS</td><td>Registro Sanitario de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.16</td><td>MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS</td><td>Registro Sanitario de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.17</td><td>PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS</td><td>Notificación Sanitaria de Alimentos</td></tr><tr><td>1.1.18</td><td>ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS</td><td>Registro Sanitario de Alimentos</td></tr></table>			ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA	1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLASTICA POR 900 CENTIMETROS CUBICOS	Permiso Sanitario INVIMA	1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización	1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos	1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLASTICA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.	1.1.5	LÓMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 180 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos	1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOVIDA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos	1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos	1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos	1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos	1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Notificación Sanitaria de Alimentos	1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.	1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos	1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos	1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.	1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos	1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos	1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos	1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
	ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA																																																									
	1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLASTICA POR 900 CENTIMETROS CUBICOS	Permiso Sanitario INVIMA																																																									
	1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización																																																									
	1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos																																																									
	1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLASTICA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.																																																									
	1.1.5	LÓMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 180 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos																																																									
	1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOVIDA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos																																																									
	1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos																																																									
	1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos																																																									
	1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Notificación Sanitaria de Alimentos																																																									
	1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Notificación Sanitaria de Alimentos																																																									
	1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.																																																									
	1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos																																																									
	1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos																																																									
	1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLASTICA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.																																																									
	1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos																																																									
	1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos																																																									
	1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos																																																									
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos																																																										

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.22	JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.29	GUIZO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	No requiere autorización de comercialización.
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	No requiere autorización de comercialización.
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
1.3	SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE Y JAMONETA EN TARRO	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	No requiere autorización de comercialización.
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	No aplica
1.4.4	ENCENDEDORES/MECHEROS DE GAS	No aplica
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	No aplica
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	No aplica
1.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	No aplica
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Notificación Sanitaria
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL EN TUBO DE 70 GRAMOS	Notificación Sanitaria
2.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES	
ITEM	DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO INVIMA
2.1.1	SOBRE DE ATÚN EN ACEITE POR 85 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 36 GRAMOS (1/2 LITRO)	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	No aplica
2.1.7	MANI CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Notificación Sanitaria de Alimentos
2.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Permiso Sanitario de Alimentos
2.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Registro Sanitario de Alimentos
2.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Registro Sanitario de Alimentos
2.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR	
2.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	No aplica

Requisitos sanitarios: Para los productos objeto del presente proceso, el futuro contratista deberá aportar al inicio del contrato, según corresponda, Registro Sanitario, Permiso Sanitario y Notificación Sanitaria expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, de conformidad con la clasificación del riesgo sanitario aplicable a cada producto.

Para aquellos bienes que, conforme a la normatividad vigente, no requieran documento sanitario expedido por el INVIMA, el contratista deberá garantizar y acreditar el cumplimiento de las normas técnicas, sanitarias y de calidad aplicables, así como de los requisitos exigidos por las autoridades competentes.

Actualización de documentos sanitarios: En caso de que durante la ejecución del contrato se presente cambio, sustitución o modificación de los productos, siempre que estos cumplan con las especificaciones técnicas establecidas, el contratista deberá allegar previamente al supervisor del contrato el correspondiente nuevo documento sanitario (Registro, Permiso o Notificación Sanitaria) vigente, como requisito para su aprobación y posterior suministro.

3.4	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: El contratista deberá entregar los víveres y elementos de aseo de óptima calidad e inocuidad, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta el aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de los alimentos, así como a las disposiciones complementarias expedidas por el INVIMA, relacionadas con el registro, permiso o notificación sanitaria, de conformidad con los procedimientos vigentes.		
ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
4	TRANSPORTE		
4.1	El oferente deberá manifestar por escrito que, en caso de resultar adjudicatario, cuenta con la capacidad logística para entregar los bienes objeto del proceso en los lugares establecidos y en condiciones organolépticas adecuadas, garantizando la calidad e inocuidad de los productos que conforman las diferentes remesas. Para tal efecto, el adjudicatario deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de su ejecución, la información correspondiente al parque automotor de carga, ya sea de su propiedad o mediante la contratación de un tercero habilitado para la prestación del servicio, aportando en cualquiera de los casos la siguiente documentación: a) Documento que relacione la flota de vehículos que serán utilizados en la ejecución del contrato, los cuales deberán contar con documentación vigente, de conformidad con la Ley 769 de 2002, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan, incluyendo como mínimo:		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

	• Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT). • Certificado de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes. • Licencia de tránsito (tarjeta de propiedad). • Concepto sanitario favorable, expedido por la autoridad competente, que certifique el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de alimentos. b) Documento que acredite la utilización de sellos de seguridad, los cuales garanticen que los vehículos no serán abiertos durante el transporte de los víveres. Nota 1: En caso de tercerizar el servicio de transporte, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato el documento que acredite la relación contractual con el tercero, en el cual conste el compromiso de prestar el servicio y la capacidad para transportar los víveres y elementos de aseo en la cantidad, calidad y oportunidad requeridas por la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional, adjuntando igualmente la documentación señalada en los literales a) y b). Nota 2: El contratista deberá dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el Decreto 173 de 2001 del Ministerio de Transporte y la Resolución 1565 de 2014 del Ministerio de Transporte, o las normas que las modifiquen o sustituyan.		
4.2	El oferente deberá acreditar mediante certificación suscrita por el representante legal, que cuenta con la capacidad operativa y logística para transportar, como mínimo, doscientas (200) remesas mensuales en el territorio nacional, de acuerdo con los requerimientos del servicio, garantizando el normal desarrollo de las operaciones de interdicción y/o intervención de cultivos ilícitos.		
4.3	El contratista deberá presentar el concepto sanitario favorable vigente de los vehículos que cuenten con sistema de refrigeración, destinado a garantizar la cadena de frío de los productos perecederos, especialmente cárnicos y víveres frescos, evitando su descomposición y dando cumplimiento a las disposiciones sanitarias vigentes aplicables al transporte de alimentos.		
4.4	CONDUCTORES: En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el contratista deberá contar con personal idóneo y capacitado para las actividades de transporte, cargue y descargue de los víveres, garantizando la conservación de las condiciones microbiológicas y organolépticas de los productos y el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes. Para tal efecto, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato, previo al inicio de la ejecución, la documentación del personal asignado, la cual deberá incluir como mínimo la hoja de vida y el certificado vigente de manipulación de alimentos.		
4.5	El servicio de transporte deberá contar con un sistema de rastreo terrestre, que permita al supervisor del contrato el seguimiento, control y verificación en tiempo real de las remesas, el cual deberá cumplir como mínimo con las siguientes características: • Visualización de toda la operación de carga • Sistemas de trazabilidad en línea • Generación de alertas por retrasos en la operación. • Localización y rastreo en tiempo real de los vehículos. • Canales de comunicación con los operadores. • Información detallada del vehículo y del conductor • Funcionalidad para consultas y generación de reportes. Nota 1: El contratista deberá presentar al inicio del contrato certificación en la cual se indique la URL del sistema de rastreo y suministrar un usuario de prueba, que permita a la Entidad verificar el cumplimiento de los requisitos aquí establecidos. Nota 2: El contratista deberá garantizar la actualización de la plataforma web, como mínimo de manera semestral o cuando el supervisor del contrato lo requiera, así como la prestación de soporte técnico permanente (24 horas al día, 7 días a la semana), incluyendo la aplicación de actualizaciones y modificaciones que se requieran, sin costo adicional para la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional. Nota 3: El contratista deberá suministrar dos (2) usuarios activos al supervisor del contrato, que permitan verificar en todo momento el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente ítem. Nota 4: El contratista deberá informar de manera inmediata y por escrito al supervisor del contrato cada vez que los vehículos destinados al transporte de las remesas de víveres sean despachados desde la bodega de almacenamiento.		
4.6	Los vehículos utilizados para el transporte de los víveres frescos y productos perecederos deberán contar con sistemas de refrigeración tipo Thermo King, que garanticen la preservación de la cadena de frío de los productos, evitando así la descomposición de los víveres, especialmente los cárnicos y los productos frescos. Dando cumplimiento con todas las disposiciones sanitarias vigentes. Nota 1: Una vez los vehículos arriben al lugar de destino, deberán permanecer disponibles hasta la finalización del abastecimiento de todas las unidades correspondientes, siempre y cuando no se haya ofertado el ponderable relacionado con el suministro de contenedores destinados como cuartos fríos. Para tal efecto, el contratista deberá garantizar el funcionamiento continuo e ininterrumpido de los sistemas de refrigeración, asumiendo la totalidad de los costos asociados a dicha operación.		
ITEM 5	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
	ALMACENAMIENTO		
5.1	El oferente deberá certificar mediante documento escrito firmado por el representante legal, que cuenta con uno (1) o más sitios de almacenaje, propios o en arrendamiento, ubicados en el territorio nacional, de los cuales al menos uno deberá estar ubicado en la ciudad de Bogotá D. C. o su área metropolitana, con capacidad para el almacenamiento equivalente a mínimo doscientas (200) remesas de rotación quincenal. Lo anterior, con el fin de garantizar que los alimentos sean almacenados en condiciones idóneas de calidad e inocuidad previo a su entrega, y asegurar la continuidad del servicio ante eventuales situaciones como paros, hechos delictivos, eventos de orden público o fenómenos de la naturaleza. Los sitios de almacenaje deberán cumplir como mínimo con las siguientes áreas funcionales: 1. Área de cargue y descargue. 2. Área de almacenamiento congelado y refrigerado (cuarto frío). 3. Área de almacenamiento de víveres secos. 4. Área de almacenamiento de víveres frescos. 5. Área de almacenamiento de productos de aseo. Asimismo, para la acreditación de estos requisitos, el oferente deberá adjuntar con la oferta los planos del área de almacenamiento, el concepto sanitario favorable vigente, y según corresponda, el certificado de tradición y libertad y/o el contrato de arrendamiento. El contratista deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en especial lo establecido en el Capítulo III, artículo 11, así como a la demás normatividad sanitaria vigente aplicable. Los sitios de almacenaje deberán permanecer en óptimas condiciones de orden, aseo e higiene, conforme a las normas sanitarias expedidas por la autoridad competente.		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

	La Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional podrá efectuar visitas de verificación al área de almacenamiento ubicada en la ciudad de Bogotá D.C., cuando lo considere necesario, dejando constancia mediante acta y registro fotográfico. Nota 1: El almacenamiento de los productos de aseo deberá realizarse en un área totalmente independiente y aislada de las demás áreas de almacenamiento, con el fin de evitar contaminación cruzada. Nota 2: Los sitios de almacenaje deberán garantizar el uso adecuado de estibas, las cuales deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de Industria y Comercio, clasificando los productos de acuerdo con su naturaleza. Nota 3: Las canastillas plásticas utilizadas no deberán ser de material reciclado ni remanufacturado, en cumplimiento de la Resolución 4143 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 13, relativa a materiales plásticos en contacto con alimentos. Nota 4: Los productos cárnicos (pollo y carne) deberán encontrarse empacados al vacío, con el fin de prolongar su vida útil y proteger su inocuidad frente a agentes externos.		
5.2	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: El oferente deberá presentar junto con la propuesta el Plan de Saneamiento Básico de los sitios de almacenaje, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual deberá incluir, como mínimo, los siguientes programas: • Limpieza y Desinfección. • Manejo de Residuos Sólidos. • Control de Plagas. • Control de agua potable. Cada uno de los programas deberá contener, como mínimo, los procedimientos definidos y el cronograma de ejecución de las actividades correspondientes.		
5.3	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN: En cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo VI – Saneamiento, el oferente deberá presentar junto con su propuesta el certificado vigente de control de plagas (fumigación) de los sitios de almacenaje, expedido por una empresa autorizada por la autoridad competente.		
5.4	CERTIFICACIÓN USO DE INSECTICIDA: El oferente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, en la cual manifieste que durante la ejecución del contrato no se utilizará el insecticida FIPRONIL, en las actividades de control de plagas o fumigación de los sitios de almacenamiento.		
5.5	MANIPULADORES DE ALIMENTOS SITIOS DE ALMACENAMIENTO: El oferente deberá anexar junto con la propuesta la documentación que acredite que cuenta con personal idóneo y capacitado para el desarrollo de las actividades de almacenamiento y manipulación de alimentos, en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente lo establecido en el Capítulo III, artículo 12, para lo cual deberá presentar como mínimo: • Plan de capacitación continua, que evidencie la formación del personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con una vigencia mínima de un (1) año. • Certificado médico ocupacional de aptitud, con vigencia mínima de un (1) año, en el cual conste que los manipuladores se encuentran aptos para la manipulación de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.		
5.6	DIETISTA-NUTRICIONISTA: El oferente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, donde garantice la vinculación de un profesional en Dietética y Nutrición, quien brindará respaldo técnico al suministro de víveres y ejercerá control sobre las condiciones de calidad, inocuidad, almacenamiento, conservación y manipulación de los alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente. Para tal efecto, al inicio del contrato deberá presentar al supervisor del contrato: copia de la tarjeta profesional vigente, certificado de vigencia de la tarjeta profesional expedido por la autoridad competente, certificación que acredite experiencia específica mínima de un (1) año en la ejecución de contratos relacionados con el manejo, control o gestión de alimentos. El profesional deberá acompañar técnicamente la ejecución contractual, garantizando que los productos suministrados cumplan con las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad y con los estándares de calidad e inocuidad requeridos.		
5.7	Con el propósito de garantizar la calidad, cantidad, oportunidad y cumplimiento de las condiciones contractuales en el suministro de víveres, se establecerá un Comité de Verificación que realizará controles previos al despacho hacia cada Coordinación Regional Transitoria. Dicho comité estará conformado por: Un funcionario del Grupo de Talento Humano de la DIRAN, un funcionario del Área Logística y Financiera – ARLOF, el supervisor del contrato y/o su delegado, y un funcionario del Área Intervención de Cultivos Ilícitos - ARINT. La verificación aleatoria permitirá ejercer un control efectivo e imparcial sobre los productos a suministrar, asegurando que estos cumplan con los estándares de calidad, condiciones de almacenamiento, fechas de vencimiento, cantidades requeridas y demás especificaciones técnicas definidas en el contrato. Asimismo, este mecanismo fortalece la transparencia en la ejecución contractual, mitiga riesgos asociados a inconsistencias en el suministro y contribuye a la adecuada satisfacción de las necesidades institucionales. El comité dejará constancia de cada verificación realizada mediante actas o registros correspondientes, los cuales servirán como soporte del seguimiento contractual y como insumo para la toma de decisiones en caso de evidenciarse incumplimientos y deberán ser enviadas al supervisor del contrato.		
ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
6	DISTRIBUCIÓN, EMPAQUE, ROTULADO Y EMBALAJE		
6.1	Con el propósito de facilitar la entrega y evitar la confusión de productos, el futuro contratista deberá tener en cuenta lo siguiente: • Viveres Secos: Debe realizarse en lonas de fibra sintética, resistente con medidas de mínimo: alto 90 cm x ancho 60 cm con capacidad de cincuenta (50) kg, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Producto. ✓ Destino. ✓ Cantidad. ✓ Peso. ✓ N° de autorización. ✓ Numeración de bultos. ✓ Fecha de empaque. • Cárnicos: Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 47,5 cm x ancho 47,5 cm x alto 62 cm ± 5 cm y capacidad de 75 litros, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que los cárnicos sean distribuidos uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • Pulpa de fruta: Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: largo 54 cm x ancho 34,2 cm x alto 38 cm ± 5 cm y capacidad de 40 litros, de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, empacados al vacío. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker, para tal efecto se requiere que la pulpa de fruta sea distribuida uniformemente en 04 cavas, las cuales deben contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • Viveres frescos: Debe realizarse en canastillas plásticas con una medida de largo 60 cm x ancho 40 cm x alto 25 cm ± 5 cm y capacidad mínima 25 Kg cada una de acuerdo a los requisitos previstos en el anexo técnico, deben ser apilables y estas no deben ser de material plástico reciclado, ni remanufacturado, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de industria y Comercio. El rotulado de las canastillas debe realizarse por medio de un sticker, el cual debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Nombre de producto. ✓ Cantidad empacada. ✓ Destino. ✓ Fecha de vencimiento. • Productos de aseo: Debe realizarse en su empaque secundario debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: ✓ Identificación de remesa. ✓ Producto. ✓ Cantidad. ✓ Peso. ✓ Nro. de Autorización. ✓ Numeración de bultos. ✓ Fecha de empaque. Nota 1: Previa coordinación con el supervisor del contrato, el contratista deberá entregar los viveres en lonas de fibra sintética debidamente identificadas y selladas, e incluir veinte (20) lonas vacías adicionales para la redistribución de las remesas según las capacidades del personal en el área de operaciones. Nota 2: Con el fin de evitar la contaminación cruzada, los cárnicos (pollo, carne de res y carne cerdo), deben ir empacados al vacío con el fin de prolongar el periodo de caducidad del producto y protegerlos contra los elementos externos que puedan afectar su inocuidad. La carne fresca (pollo, carne de res y carne cerdo) deberá ser entregada empacada al vacío en paquetes de 3 kilogramos, cada paquete en porciones de 142 gramos, el pollo fresco deberá ser entregado empacado al vacío con peso de 1,5 kilogramos. Nota 3: Las canastillas plásticas y lonas no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 4143 de 2012, Artículo 13 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". Nota 4: Lo anteriormente descrito debe ser de estricto cumplimiento, dado que la distribución y entrega de los productos se realizará en zonas donde el ingreso de los viveres es helicóptero.							
ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE				
7	COORDINADOR DE SUMINISTROS						
7.1	El oferente deberá certificar mediante documento escrito firmando por el representante legal que, una vez inicie el contrato contará con un (01) Ingeniero de Alimentos para la estructuración, ejecución y supervisión de la cadena de suministros, garantizando la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas, el profesional dará el aval técnico a cada una de las remesas. Así mismo debe cumplir con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección 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, Capítulo III, Artículo 11. Además, se requiere que al inicio del contrato cuente con vinculación vigente, tarjeta profesional vigente y certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de COPNIA.						
	TIEMPOS ESTABLECIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO						
	<table><tr><th>SERVICIO</th><th>TIEMPO MÁXIMO</th></tr><tr><td>REMESA</td><td>72 HORAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS REALIZADOS POR LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – SUPERVISOR DEL CONTRATO</td></tr></table>	SERVICIO	TIEMPO MÁXIMO	REMESA	72 HORAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS REALIZADOS POR LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – SUPERVISOR DEL CONTRATO		
SERVICIO	TIEMPO MÁXIMO						
REMESA	72 HORAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS REALIZADOS POR LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS – SUPERVISOR DEL CONTRATO						
7.2	Nota 1: Se entenderá que el plazo de setenta y dos (72) horas inicia a partir del momento en que el supervisor del contrato realice el requerimiento al contratista a través del aplicativo web dispuesto para tal fin. No obstante, en caso de presentarse fallas, indisponibilidad o imposibilidad técnica en el funcionamiento del referido aplicativo, el requerimiento podrá efectuarse válidamente por correo electrónico señalado por el contratista y/o vía telefónica al número señalado en el ítem 7.3, medios a partir de los cuales igualmente comenzará a contarse el término establecido para el cumplimiento del servicio. Nota 2: Cuando no se pueda cumplir con los plazos establecidos por casos de fuerza mayor, casos fortuitos o hechos de un tercero, se debe informar y coordinar con el supervisor del contrato, para darle una pronta solución a los servicios requeridos por parte de la Dirección de Antinarcóticos.						
7.3	El oferente presentará certificación suscrita por el representante legal, donde se comprometa que para la ejecución del contrato tendrá a disposición las 24 horas, una oficina de quejas y reclamos con servicios de comunicación PBX y/o celular, en aras de garantizar y brindar un mejor servicio, lo cual será verificado por el supervisor del contrato, previo inicio de la ejecución del contrato.						

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
8	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST).		
8.1	Con el fin de garantizar la protección de los accidentes y enfermedades de los empleados y trabajadores de las diferentes empresas que funcionan en Colombia de forma obligatoria, el oferente deberá diligenciar el formulario COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Así mismo, el futuro contratista deberá dar cumplimiento a los estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con el artículo 2.2.4.6.27 del Decreto 1072 de 2015, el Decreto 052 de 2017 y la Resolución 0312 de 2019.		
9	APLICACIÓN WEB		
9.1	El oferente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, donde certifique que para la ejecución del contrato contará con una aplicación Web, la cual estará vigente 5 días posteriores al perfeccionamiento del contrato y hasta el término de la ejecución del mismo, con las siguientes especificaciones: • Radicación de requerimientos. • Reporte de requerimientos pendientes. • Aprobación de requerimientos. • Cumplimiento del requerimiento. • Ingreso digital de recibos a satisfacción de registro de servicios prestados y/o actas. • Generación de informes diarios en tiempo real. • Seguimiento valor del contrato, valor solicitado, valor aprobado, pagos y saldos. • Generación de reporte individualizado de acuerdo a los servicios prestados. • Aviso en tiempo real de la generación, aprobación, despacho y recibo de los requerimientos. • Generación de reporte en tiempo real del consumo digitado de acuerdo a los recibos a satisfacción firmados por parte de los responsables que receptionan el suministro. • Protocolo de seguridad SSL. Por lo anterior, al inicio del contrato deberá allegar dos (02) usuarios con perfil consulta y dos (02) usuarios con perfil operativo, solo para radicar las solicitudes que son de control del supervisor. Nota 1: Asimismo, oferente deberá acreditar mediante documento escrito firmado por el representante legal que, en caso de ser adjudicatario, contará con una URL para la utilización de este aplicativo en la ejecución del contrato. Nota 2: El contratista deberá brindar actualización de la aplicación Web semestralmente o cuando el supervisor lo requiera. De igual forma deberá brindar soporte técnico de la aplicación 24/7 (24 horas al día, 7 días a la semana), aplicación de actualizaciones y modificaciones según necesidades sin costo para la Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional. Nota 3: La página web, una vez presentada por el contratista deberá ser verificada y avalada por el Grupo Tecnologías de la Información y las comunicaciones de la Dirección Antinarcóticos - Policía Nacional. Nota 4: En el evento de requerirse ajustes, el contratista tendrá hasta veinte (20) días hábiles para su adecuación y aprobación por el Grupo Tecnologías de la Información y las comunicaciones de la Dirección Antinarcóticos - Policía Nacional.		
9.2	La entrega de los viveres correspondientes a las REMESAS Tipo I (para 80 hombres por 15 días), Tipo II (para 40 hombres por 15 días) y Tipo III (para 18 hombres por 15 días), se realizará conforme a la programación y necesidades operacionales de la Entidad, previa coordinación y autorización del supervisor del contrato, quien definirá lugar, fecha y condiciones de entrega. El contratista deberá garantizar la disponibilidad, alistamiento y entrega oportuna de cada tipo de remesa, asegurando el cumplimiento de las especificaciones técnicas, cantidades, condiciones de calidad exigidas por la Entidad y tiempos establecidos de acuerdo al ítem 7.2. Nota 1: La Remesa Tipo III está destinada exclusivamente a operaciones especiales y será requerida de manera independiente a las Remesas Tipo I y Tipo II; en consecuencia, sus solicitudes y entregas se efectuarán de forma autónoma, siempre previa coordinación con el supervisor del contrato.		
9.3	El contratista podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento que lo solicite durante la ejecución del contrato, en los sitios de entrega previstos para la operación, con el fin de conocer las condiciones actuales de la operación y garantizar así el correcto abastecimiento.		
9.4	En el evento en que la ejecución del presente contrato se extienda a una vigencia fiscal distinta a aquella en la cual fue suscrito, y siempre que la entidad contratante autorice la respectiva adición y/o prórroga contractual con cargo a vigencias futuras, los valores unitarios del contrato podrán ser objeto de ajuste económico, reconociendo el incremento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) certificado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE, correspondiente al período aplicable. Dicho ajuste se efectuará previa verificación de la disponibilidad presupuestal y conforme a la normatividad vigente.		
9.5	El futuro contratista será el único y exclusivo responsable de realizar el pago de los servicios, bienes o actividades subcontratadas con terceros que se deriven de la ejecución del contrato de suministro de viveres y elementos de aseo. Dichos pagos deberán efectuarse dentro de un plazo máximo de sesenta (60) días calendario, contados a partir de la fecha en que el contratista reciba el correspondiente pago por parte de la Dirección de Antinarcóticos. En ningún caso la Dirección de Antinarcóticos asumirá responsabilidad alguna frente a los terceros subcontratados por el CONTRATISTA, ni será solidaria o subsidiariamente responsable por obligaciones laborales, civiles, comerciales o de cualquier otra naturaleza que se generen con ocasión de dichas relaciones contractuales.		
9.6	El oferente deberá certificar mediante documento escrito, firmado por su representante legal, que se compromete a realizar de manera oportuna el pago de todas las obligaciones económicas que adquiera con los subcontratistas vinculados a las actividades necesarias para la ejecución del contrato de suministro de viveres. Este documento deberá entregarse como parte integral de la oferta y constituirá un compromiso vinculante durante toda la vigencia contractual. Nota: El futuro contratista deberá presentar a la supervisión del contrato una certificación, para el trámite de facturación, firmada por sí, por su representante legal o apoderado, en la cual se certifique el pago oportuno, completo y efectivo de la totalidad de las obligaciones económicas a favor de los subcontratistas que intervengan en la ejecución del contrato. Esta declaración juramentada formará parte integral de los soportes exigidos para el trámite y reconocimiento de los pagos, y deberá contener, como mínimo, la siguiente información: • Identificación del subcontratista, incluyendo nombre o razón social y número de identificación. • Relación detallada de las obligaciones económicas canceladas durante el periodo reportado. • Monto, fecha de pago y concepto de cada obligación efectivamente saldada. Nota 1: Junto con la certificación, el futuro contratista deberá anexar copia legible y verificable de los documentos que respalden los pagos certificados, tales como: • Comprobantes bancarios. • Recibos de pago. • Facturas canceladas. Estos documentos deberán ser suficientes y verificables, de manera que permitan a la supervisión del contrato constatar el cumplimiento de las obligaciones financieras del contratista principal frente a terceros.		
ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

10.	LUGARES DONDE SE REQUIERE EL SUMINISTRO DE VÍVERES CIUDAD Y/O MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	NO CUMPLE
10.1	LETICIA	AMAZONAS	
10.2	APARTADO		
10.3	CAREPA		
10.4	MEDELLÍN		
10.5	EL BAGRE		
10.6	NECHÍ		
10.7	NECOCLÍ		
10.8	PUERTO BERRIO		
10.9	SONSÓN		
10.10	SANTA FE DE ANTIOQUIA	ANTIOQUIA	
10.11	CAUCASIA		
10.12	DORADAL		
10.13	TURBO		
10.14	RIONEGRO		
10.15	ARAUCA	ARAUCA	
10.16	FORTUL		
10.17	TAME		
10.18	SARAVENA		
10.19	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO	
10.20	CARTAGENA		
10.21	EL CARMEN DE BOLÍVAR	BOLÍVAR	
10.22	CHIQUEQUIRA		
10.23	PAIPA		
10.24	TUNJA	BOYACÁ	
10.25	PUERTO BOYACÁ		
10.26	LA DORADA		
10.27	MANIZALES		
10.28	NORCASIA		
10.29	LARANDIA		
10.30	TRES ESQUINAS		
10.31	FLORENCIA	CAQUETÁ	
10.32	YOPAL		
10.33	GUAPI	CASANARE	
10.34	POPAYÁN	CAUCA	
10.35	AGUACHICA		
10.36	VALLÉDUPAR	CESAR	
10.37	MONTERÍA		
10.38	BOGOTÁ	CÓRDOBA	
10.39	FACATATIVA		
10.40	GIRARDOT		
10.41	YACOPÍ	CUNDINAMARCA	
10.42	PUERTO SALGAR		
10.43	CONDOTO		
10.44	QUISDO		
10.45	PUERTO INIRIDA	CHOCÓ	
10.46	PUERTO BOLÍVAR	GUAINÍA	
10.47	RIOHACHA		
10.48	URIBIA	GUAJIRA	
10.49	CALAMAR		
10.50	SAN JOSÉ		
10.51	MIRAFLORES	GUAVIARE	
10.52	NEIVA		
10.53	EL BANCO	HUILA	
10.54	SANTA MARTA	MAGDALENA	
10.55	GRANADA		
10.56	MAPIRIPÁN		
10.57	VILLAVICENCIO		
10.58	VISTA HERMOSA	META	
10.59	PUERTO LÓPEZ		
10.60	CHACHAGUÍ		
10.61	IPIALES		
10.62	PASTO	NARIÑO	
10.63	TUMACO		
10.64	CUCUTA		
10.65	OCANA		
10.66	TIBÚ	NORTE DE SANTANDER	
10.67	PUERTO ASÍS		
10.68	VILLAGARZÓN		
10.69	MOCOA	PUTUMAYO	
10.70	ARMENIA		
10.71	PEREIRA	QUINDÍO	
10.72	SAN ANDRÉS	RISARALDA	
10.73	BARRANCABERMEJA	SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA	
10.74	BUCARAMANGA		
10.75	VELEZ		
10.76	CIMITARRA		
10.77	PUERTO WILCHES	SANTANDER	
10.78	COROZAL		
10.79	SINCELEJO		
10.80	SAN LUIS	SUCRE	
10.81	ESPINAL		
10.82	IBAGÜE		
10.83	MELGAR	TOLIMA	
10.84	MARIQUITA		
10.85	BUENAVENTURA		
10.86	CALI		
10.87	CARTAGO		
10.88	DOVIO		
10.89	JUANCHACO		
10.90	PALMIRA		
10.91	TULUA		
10.92	MITU	VALLE	
10.93	CARIMAGUA	VAUPÉS	
		VICHADA	

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

10.94	CUMARIBO			
10.95	PUERTO CARREÑO			

REMESA TIPO I - DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL ANEXO Nro. 2						
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS						
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	120	19%		
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	0%		
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	42	19%		
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	1000	0%		
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 180 GRAMOS	Unidad	300	19%		
1.1.6	REFresco DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	31	5%		
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	92	0%		
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	40	19%		
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	4	19%		
1.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	26	19%		
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	0%		
1.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	70	5%		
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	50	5%		
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	0%		
1.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	95	0%		
1.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	28	19%		
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	35	0%		
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	75	5%		
1.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	60	5%		
1.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	35	19%		
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%		
1.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	120	19%		
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	43	0%		
1.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	360	0%		
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	170	5%		
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 360 GRAMOS	Unidad	235	19%		
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	40	19%		
1.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	33	5%		
1.1.29	GUIISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	83	19%		
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	90	19%		
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	40	5%		
1.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	80	0%		
1.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%		
1.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%		
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	0%		
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	47	0%		
1.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	50	0%		
1.2.7	PAPA PASTUSA POR 60 KILOGRAMOS	Bulto	4	0%		
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	50	5%		
1.3	SUSTITUTOS DE ITEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ITEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%		
1.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%		
1.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%		
1.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%		
1.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.4.1	JABÓN DE BAÑO POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%		
1.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	9	19%		
1.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	20	19%		
1.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	16	19%		
1.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	19%		
1.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	19%		
1.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%		
1.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	5	0%		
1.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	80	19%		
1.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%		
1.4.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	19%		
1.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	80	19%		
1.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	80	19%		
VALOR TOTAL REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA						
REMESA TIPO II - DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL ANEXO Nro. 2						
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS						
ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS						
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	CUMPLE	NO CUMPLE
2.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA POR 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	60	19%		
2.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	0%		
2.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA POR 580 GRAMOS	Unidad	21	19%		
2.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA POR 500 GRAMOS	Libra	500	0%		
2.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE POR 180 GRAMOS	Unidad	150	19%		
2.1.6	REFresco DE AVENA MOLIDA POR 500 GRAMOS	Libra	16	5%		
2.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA POR 500 GRAMOS	Unidad	48	0%		
2.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	20	19%		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

2.1.9	GALDO DE GALLINA EN CAJA POR 48 CUBOS	Unidad	2	19%		
2.1.10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE POR 18 UNIDADES	Unidad	13	19%		
2.1.11	FRÍJOL BOLA ROJA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%		
2.1.12	HARINA PARA AREPAS BOLSA POR 500 GRAMOS	Libra	35	5%		
2.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA POR 500 GRAMOS	Libra	25	5%		
2.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	0%		
2.1.15	LECHE EN POLVO ENTERA POR 380 GRAMOS	Unidad	48	0%		
2.1.16	MAYONESA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	14	19%		
2.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Unidad	18	0%		
2.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE POR 500 GRAMOS	Libra	38	5%		
2.1.19	PASTA PARA SOPA POR 500 GRAMOS	Libra	30	5%		
2.1.20	PULPA DE FRUTA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	18	19%		
2.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	0%		
2.1.22	JAMONADA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS	Unidad	60	19%		
2.1.23	MOGOLLAS PAQUETE POR 12 UNIDADES, CON UN PESO DE MÍNIMO 380 GRAMOS	Paquete	22	0%		
2.1.24	PANELA POR 500 GRAMOS	Libra	160	0%		
2.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	85	5%		
2.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT DE 380 GRAMOS	Unidad	118	19%		
2.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK POR 200 GRAMOS	Unidad	20	19%		
2.1.28	AZÚCAR POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	17	5%		
2.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 65 GRAMOS	Unidad	42	19%		
2.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS	Unidad	45	19%		
2.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO POR 500 GRAMOS	Libra	20	5%		
2.2	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	CUMPLE	NO CUMPLE
2.2.1	POLLO FRESCO POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	0%		
2.2.2	CARNE DE RES FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%		
2.2.3	CARNE DE CERDO FRESCA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	20	0%		
2.2.4	CEBOLLA CABEZONA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	38	0%		
2.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN POR 30 UNIDADES	Unidad	24	0%		
2.2.6	TOMATE CHONTO POR 1000 GRAMOS EMPACADO EN CANASTILLA	Kilogramo	25	0%		
2.2.7	PAPA PASTUSA POR 50 KILOGRAMOS	Bulto	2	0%		
2.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	25	5%		
3.3	SUSTITUTOS DE ÍTEM 1.1.22 JAMONETA POR TARRO LATA POR 370 GRAMOS Y/O ÍTEM 1.1.30 SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA POR 425 GRAMOS					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	CUMPLE	NO CUMPLE
2.3.1	CARNE EN TROZO PARA GOULASH POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%		
2.3.2	CARNE MOLIDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%		
2.3.3	COSTILLA CARNUDA DE RES POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%		
2.3.4	SOBREBARRIGA POR 1000 GRAMOS	Kilogramo	40	0%		
2.4	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	CUMPLE	NO CUMPLE
2.4.1	JABÓN DE BANO POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%		
2.4.2	JABÓN LAVA PLATOS POR 500 GRAMOS	Unidad	5	19%		
2.4.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 POR 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	10	19%		
2.4.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	8	19%		
2.4.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	19%		
2.4.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	40	19%		
2.4.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%		
2.4.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE POR 12 UNIDADES	Unidad	3	0%		
2.4.9	CREMA DENTAL POR 50 GRAMOS	Unidad	40	19%		
2.4.10	PAPEL HIGIÉNICO TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%		
2.4.11	MAQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	40	19%		
2.4.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES POR 100 GRAMOS	Unidad	40	19%		
2.4.13	DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE GEL TUBO DE 70 GRAMOS	Unidad	40	19%		
VALOR TOTAL REMESAS PARA 40 HOMBRES POR 15 DÍAS SIN SUSTITUTO DE SARDINA Y/O JAMONETA						
3.	REMESA TIPO III - DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL ANEXO Nro. 2					
3.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS					
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	IVA	CUMPLE	NO CUMPLE
3.1.1	SOBRE DE ATUN EN ACEITE POR 65 GRAMOS	Unidad	540	19%		
3.1.2	BEBIDA HIDRATANTE EN POLVO TROPICAL EN SOBRE POR 35 GRAMOS (1/2 LITRO)	Unidad	270	19%		
3.1.3	BARRA DE PROTEÍNA POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%		
3.1.4	GEL DEPORTIVO ENERGIZANTE 30 GRAMOS	Unidad	270	19%		
3.1.5	LECHE CONDENSADA EN SOBRE POR 300 GRAMOS (MALTITOL)	Unidad	90	19%		
3.1.6	BEBIDA HIDRATANTE DE SUERO ORAL POR 100 ML	Unidad	270	19%		
3.1.7	MANÍ CON PASAS SOBRE INDIVIDUAL DE 45 GRAMOS	Unidad	270	19%		
3.1.8	COLA GRANULADA EN SOBRE DE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%		
3.1.9	BEBIDA ACHOCOLATADA SOBRE 25 GRAMOS	Unidad	270	19%		
3.1.10	BEBIDA DEPORTIVA HIDRATANTE Y ENERGIZANTE POR 30 GRAMOS	Unidad	270	19%		
3.1.11	LECHE EN POLVO EN SOBRE POR 360 GRAMOS	Unidad	90	0%		
3.1.12	BEBIDA NUTRICIONAL DE 237 ML	Unidad	147	19%		
3.2	ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS PARA ALMACENAR					
3.2.1	PAQUETE DE BOLSAS RESELLABLE DE 25 POR 30 CENTÍMETROS (PAQUETE DE 20 UNIDADES)	Unidad	18	19%		
VALOR TOTAL REMESA PARA 18 HOMBRES POR 15 DÍAS						

ITEM	NORMATIVIDAD AMBIENTAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente NO debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA.		
2	Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad del CONTRATISTA.		

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

3

Para la adquisición de productos alimentarios, en cumplimiento al manual de contratación de la Policía Nacional se debe dar aplicabilidad a las buenas prácticas de manufactura – BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.

EXPERIENCIA REQUERIDA

Nro.	EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	CUMPLE																																																									
		SI	NO																																																								
1	PROPONENTE NACIONAL O EXTRANJERO CON SUCURSAL EN COLOMBIA Para efectos de evaluación y habilitación en el proceso, el proponente deberá presentar el Registro Único de Proponentes – RUP, y acreditar experiencia en al menos cinco (05) códigos de las clasificaciones “UNSPSC” que más adelante se relacionan establecidas en la CODIFICACIÓN CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE ACUERDO CON EL CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC) y que figuran dentro de este pliego de condiciones. Asimismo, el valor sumado de los contratos acreditados deberá ser mayor o igual al 50% del presupuesto oficial total estimado para la presente contratación, expresado en SMMLV para la vigencia 2026 al momento de su evaluación. <table> <tr> <th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th></tr> <tr> <td>50221000</td><td>Alimentos, bebidas y tabacos</td><td>Productos cereales y legumbres</td><td>Legumbres</td></tr> <tr> <td>50111500</td><td>Alimentos, bebidas y tabaco</td><td>Productos de carne y aves de corral</td><td>Carne y aves de corral</td></tr> <tr> <td>50151500</td><td>Alimentos, bebidas y tabaco</td><td>Aceite y grasas comestibles</td><td>Grasas y aceites vegetales comestibles</td></tr> <tr> <td>50420000</td><td>Alimentos, bebidas y tabaco</td><td>Vegetales secos</td><td>-----</td></tr> <tr> <td>50460000</td><td>Alimentos, bebidas y tabaco</td><td>Verduras enlatadas o en frasco</td><td>-----</td></tr> <tr> <td>53131600</td><td>Ropa, maletas y productos de aseo personal</td><td>Artículo de tocador y cuidado personal</td><td>Baño y cuerpo</td></tr> <tr> <td>50161500</td><td>Alimentos, bebidas y tabaco</td><td>Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería</td><td>Chocolates, azúcares, edulcorantes productos</td></tr> <tr> <td>50400000</td><td>Alimentos, bebidas y tabaco</td><td>Verduras frescas</td><td>-----</td></tr> <tr> <td>50100000</td><td>Alimentos, bebidas y tabacos</td><td>Frutos Secos</td><td>-----</td></tr> <tr> <td>50171800</td><td>Alimentos, bebidas y tabacos</td><td>Condimento y Conservante</td><td>Salsas, Condimentos y Productos para untar</td></tr> <tr> <td>47131700</td><td>Equipo y Suministro para limpieza</td><td>Suministros de aseo y limpieza</td><td>Suministros para aseos</td></tr> <tr> <td>78101800</td><td>Servicio de transporte, almacenamiento y correo</td><td>Transporte de correo y carga</td><td>Transporte de carga por carretera</td></tr> <tr> <td>24112800</td><td>Maquinaria de manipulación de materiales, acondicionamiento y almacenamiento y sus accesorios y suministros</td><td>Contenedores de almacenamiento</td><td>Contenedores de carga</td></tr> </table>	CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	50221000	Alimentos, bebidas y tabacos	Productos cereales y legumbres	Legumbres	50111500	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral	50151500	Alimentos, bebidas y tabaco	Aceite y grasas comestibles	Grasas y aceites vegetales comestibles	50420000	Alimentos, bebidas y tabaco	Vegetales secos	-----	50460000	Alimentos, bebidas y tabaco	Verduras enlatadas o en frasco	-----	53131600	Ropa, maletas y productos de aseo personal	Artículo de tocador y cuidado personal	Baño y cuerpo	50161500	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50400000	Alimentos, bebidas y tabaco	Verduras frescas	-----	50100000	Alimentos, bebidas y tabacos	Frutos Secos	-----	50171800	Alimentos, bebidas y tabacos	Condimento y Conservante	Salsas, Condimentos y Productos para untar	47131700	Equipo y Suministro para limpieza	Suministros de aseo y limpieza	Suministros para aseos	78101800	Servicio de transporte, almacenamiento y correo	Transporte de correo y carga	Transporte de carga por carretera	24112800	Maquinaria de manipulación de materiales, acondicionamiento y almacenamiento y sus accesorios y suministros	Contenedores de almacenamiento	Contenedores de carga		
CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE																																																								
50221000	Alimentos, bebidas y tabacos	Productos cereales y legumbres	Legumbres																																																								
50111500	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral																																																								
50151500	Alimentos, bebidas y tabaco	Aceite y grasas comestibles	Grasas y aceites vegetales comestibles																																																								
50420000	Alimentos, bebidas y tabaco	Vegetales secos	-----																																																								
50460000	Alimentos, bebidas y tabaco	Verduras enlatadas o en frasco	-----																																																								
53131600	Ropa, maletas y productos de aseo personal	Artículo de tocador y cuidado personal	Baño y cuerpo																																																								
50161500	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos																																																								
50400000	Alimentos, bebidas y tabaco	Verduras frescas	-----																																																								
50100000	Alimentos, bebidas y tabacos	Frutos Secos	-----																																																								
50171800	Alimentos, bebidas y tabacos	Condimento y Conservante	Salsas, Condimentos y Productos para untar																																																								
47131700	Equipo y Suministro para limpieza	Suministros de aseo y limpieza	Suministros para aseos																																																								
78101800	Servicio de transporte, almacenamiento y correo	Transporte de correo y carga	Transporte de carga por carretera																																																								
24112800	Maquinaria de manipulación de materiales, acondicionamiento y almacenamiento y sus accesorios y suministros	Contenedores de almacenamiento	Contenedores de carga																																																								



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

contabilizará según el porcentaje de participación tenido en la respectiva sociedad, sea por cuotas o por acciones.

1. VERIFICACIÓN DE EXPERIENCIA PARA PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS, EXTRANJERAS SIN DOMICILIO O SIN SUCURSAL EN COLOMBIA

Las personas naturales o jurídicas sin domicilio o sucursal en Colombia, acreditarán el requisito de experiencia allegando certificaciones de los respectivos contratos, las cuales deberán contener como mínimo la siguiente información:

- Nombre o razón social del contratante.
- Nombre o razón social del contratista.
- Objeto del contrato.
- Fecha de inicio del contrato.
- Fecha de terminación del contrato.
- Valor total del contrato (En la moneda aplicable al contrato).
- Valor ejecutado del contrato.
- Datos de contacto de contratante (Dirección, teléfono y correo electrónico).
- Nombre, firma y cargo de la persona que expide la certificación (representante legal o persona autorizada por quien expide la certificación).
- Manifestación clara y explícita que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato.

Notas aplicables a las certificaciones de experiencia:

- No se aceptan certificaciones de subcontratistas ni de subcontratos, y por tanto, la experiencia acreditada deberá ser directa.
- No se aceptarán auto certificaciones.
- No se aceptan ni se tendrán en cuenta certificaciones con enmendaduras e ilegibles y que no contengan como mínimo la información solicitada o que presenten inconsistencias o que induzcan a error o engaño a la Dirección de Antinarcóticos.
- Cuando se certifique contratos ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, para la verificación, se tomará el porcentaje de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del proponente, para lo cual deberá anexar junto con la propuesta el documento que acredite la conformación del consorcio o unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

Nota 1: En el caso de proponentes plurales (Consortio, unión temporal o promesa de sociedad futura) la experiencia acreditada corresponderá a la suma de las experiencias de sus integrantes, por lo que, cada integrante deberá aportar experiencia a la respectiva forma asociativa.

Nota 2: Para los contratos acreditados, y ejecutados bajo la modalidad de consorcio o de unión temporal, se tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del consorcio o de unión temporal, y luego sumará el valor obtenido de acuerdo al porcentaje de participación en la forma asociativa participante, para así establecer el total acreditado.

Nota 3: 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.

Nota 4: En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de esta se podrá trasladar a cada uno de los escindidos y se contabilizará en proporción a la participación que tenía en la sociedad escindida y se contabilizará según el porcentaje de participación tenido en la respectiva sociedad, sea por cuotas o por acciones.

Nota 5: Cuando el valor del contrato acreditado sea en moneda extranjera, dicho valor deberá convertirse a pesos colombianos teniendo en cuenta lo siguiente:

- Si los valores de un contrato están expresados originalmente en Dólares de los Estados Unidos de América, los valores se convertirán a pesos colombianos, utilizando para ello el valor correspondiente al promedio entre la TRM de la fecha de inicio del contrato y la TRM de la fecha de terminación del contrato. Para esto el Proponente deberá indicar la tasa representativa del mercado utilizada para la conversión de cada contrato; la TRM utilizada deberá ser la certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

NOTAS:

- i. Dentro del Registro Único de Proponentes - RUP, se debe establecer el segmento, familia, clase, según lo establecido en la guía para la codificación de bienes y servicios de acuerdo con el Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas V.14.080.
- ii. La entidad podrá solicitar al oferente de manera adicional certificaciones de experiencia, copias de contratos, actas de liquidación, facturas o cualquier otro documento, que permita corroborar información relativa a la experiencia acreditada.
- iii. En caso de allegarse certificaciones, estas deben contener como mínimo la siguiente información:
 1. Nombre o razón social del contratante.
 2. Nombre o razón social del contratista.
 3. Objeto del contrato.
 4. Fecha de inicio del contrato.
 5. Fecha de terminación del contrato.
 6. Valor del contrato.
 7. Valor ejecutado del contrato.
 8. Datos de contacto de contratante (Dirección, teléfono y correo electrónico).
 9. Nombre, firma y cargo de la persona que expide la certificación (representante legal o persona autorizada por quien expide la certificación).
 10. Manifestación clara y explícita que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato.
 - No se aceptarán certificaciones de subcontratistas ni de subcontratos, por tanto, la experiencia acreditada deberá ser directa.
 - No se aceptarán auto certificaciones.
 - No se aceptan ni se tendrán en cuenta certificaciones con enmendaduras e ilegibles y que no contengan como mínimo la información solicitada o que presenten inconsistencias o que induzcan a error o engaño a la Dirección de Antinarcóticos.
 - Cuando se certifique contratos ejecutados bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, para la verificación, se tomará el porcentaje de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del proponente, para lo cual deberá anexar junto con la propuesta el documento que acredite la conformación del consorcio o unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.
- iv. En el caso de proponentes plurales (Consortio, unión temporal o promesa de sociedad futura) la experiencia acreditada corresponderá a la suma de las experiencias de sus integrantes, por lo que, cada integrante deberá aportar experiencia a la respectiva forma asociativa, en al menos un código UNSPSC exigidos para este proceso.
- v. Para los contratos acreditados, y ejecutados bajo la modalidad de consorcio o de unión temporal, se tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del consorcio o de unión temporal, y luego sumará el valor obtenido de acuerdo al porcentaje de participación en la forma asociativa participante, para así establecer el total acreditado.
- vi. No podrá acumularse la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando estos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993.
- vii. En caso de que la constitución del proponente sea inferior a tres (3) años a la diligencia de cierre de esta contratación, será válida la sumatoria de la experiencia de sus accionistas socios o constituyentes.
- viii. De conformidad con el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012, el certificado de Registro Único de Proponentes – RUP, que adjunte el proponente con su propuesta, deberá estar vigente y en firme a la fecha de la diligencia de cierre y recibo de propuestas del presente proceso de contratación
- ix. 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.
- x. En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de esta se podrá trasladar a cada uno de los escindidos y se contabilizará en proporción a la participación que tenía en la sociedad escindida y se

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

POLICÍA NACIONAL

- ii. Si los valores del contrato están expresados originalmente en una moneda diferente a Dólares de los Estados Unidos de América, estos deberán convertirse inicialmente a esta moneda, utilizando para ello el valor correspondiente al promedio entre la tasa de cambio de la fecha de inicio del contrato y la tasa de cambio de la fecha de terminación del contrato. Hecho esto, se procederá en la forma señalada en el numeral anterior.

Nota 6: Con el fin de ampliar la información de experiencia certificada, el proponente deberá anexar también copia del contrato (s) acreditado (s), facturas o documento equivalente en su país de origen, acta de liquidación o documento equivalente en su país de origen (Si aplica), y el certificado de existencia legal de la persona o empresa contratante extranjero, emitido por la autoridad competente del país de origen (Cámara de Comercio, autoridad de registro mercantil o su equivalente), con una vigencia no mayor a tres (3) meses a la fecha de cierre de esta contratación; así mismo el oferente también deberá allegar la acreditación del Unique Entity Identifier (UEI) para el caso de empresas de los EEUU o del identificador equivalente verificable para los demás países.

Nota 7: Toda la documentación del proponente extranjero sin domicilio en Colombia, deberá estar apostillada o legalizada vía consular si el país no hace parte del Convenio de La Haya. Así mismo deberá estar acompañada con su respectiva traducción oficial en castellano en caso de encontrarse en un idioma diferente.

Nota 8: Toda la documentación anterior, será objeto de verificación por parte del comité evaluador, el cual podrá tomar contacto directamente con el contratante o autoridades en el extranjero haciendo uso de los medios oficiales que se dispongan para tal fin. No serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se puedan constatar que el oferente suscribió, ejecutó o cumplió el contrato acreditado.

Teniente coronel **RICHAR ANTONIO RODRÍGUEZ LAITON**
Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E)
Dueño de la Necesidad

Teniente coronel **JIMMY EDWARD MOSCOSO ORJUELA**
Jefe Grupo Gestión para la Intervención de Cultivos Ilícitos (E)

Subintendente **LUIS GERMAN TORRES BARRIOS**
Caracterizador Ambiental
Estructurador Estudios Previos

OPS **JHON FERNANDO BARRANTES**
Asesor Jurídico - Área Intervención de Cultivos Ilícitos

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

POLICÍA NACIONAL

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación Presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente M-ICR-01, 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 puedan realizar y características de su monitoreo, bajo los de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en la Parte 2 – Título 1 – Capítulo 1 – Sección 1 – Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015.

La estimación del riesgo (probabilidad que el siniestro llegue a ocurrir) se relaciona en el **Anexo ANÁLISIS DEL RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO** del presente estudio previo.

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía de seriedad – Póliza de seguro	Riesgo jurídico	La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.	Once por ciento (11%) del monto total del presupuesto oficial estimado.	Proponente	Desde la presentación de la oferta y por cuatro (4) meses más.	Ampara cada uno de los eventos tipificados.
	Riesgo jurídico	El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.	En atención al Artículo 2.2.1.2.4.2.7.3 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Decreto 0287 de 2026, los emprendimientos y empresas de personas con discapacidad de que trata este artículo, la garantía de seriedad de la oferta será del diez por ciento (10%) del monto total del presupuesto oficial estimado.			
	Riesgo juridico	La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.				
	Riesgo juridico	La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato				

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única – Póliza de seguro	Riesgo jurídico	Cumplimiento del contrato	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	Su término de vigencia será igual a la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más, contada desde el perfeccionamiento del contrato.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de 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.
Garantía única – Póliza de seguro	Riesgo operativo	Calidad de los bienes	Cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a seis (06) meses, contado a partir de la entrega y recibo de los bienes.	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes por defectos en sus insumos, fabricación, mano de obra, vencimientos; además cubre el 50% del valor total del contrato como quiera que se pretende el

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

POLICÍA NACIONAL

						pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad.
Garantía única – Póliza de seguro	Riesgo operativo	Calidad del servicio	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato.	Contratista	Su término de vigencia será igual a la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más, contada desde el perfeccionamiento del contrato.	Ampara el riesgo de mala calidad del servicio asociados a la logística de alistamiento, distribución y entrega durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más, además cubre el 510% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad.
Garantía única	Riesgo jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, contados a partir de del perfeccionamiento del contrato.	Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales o prestacionales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato.
Garantía única	Riesgo financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual por la prestación del servicio.	400 SMLLV, de acuerdo al Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.	Contratista	Vigente por el plazo de ejecución del contrato, contado a partir del perfeccionamiento del mismo.	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución de contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la entidad contratante como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad extracontractual del contratista o su subcontratista. La póliza deberá contener como mínimo, en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones los amparos contemplados en el artículo No. 2.2.1.2.3.1.17 de Decreto 1082 de 2015

CLÁUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Multa	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	Multa cuyo valor se liquidará con base en cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, a póliza de garantía única
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	La multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad, esta sanción se impondrá	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

					mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	
Clausula penal pecuniaria	Riesgo juridico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	El veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad
Clausula penal pecuniaria especial	Riesgo juridico	Ingreso de recursos de lavado de activos y/o financiación del terrorismo (LA/FT) o reporte en base de datos restrictivas.	Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato	Contratista	El cinco por ciento (5%) del valor total del contrato cuando se verifique el ingreso de recursos de lavado de activos y/o financiación del terrorismo (LA/FT) o el reporte en base de datos restrictivas.	Ampara el incumplimiento parcial de obligaciones.

Teniente coronel **RICHAR ANTONIO RODRÍGUEZ LAITON**
Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E)
Dueño de la necesidad

Teniente coronel **JIMMY EDWARD MOSCOSO ORJUELA**
Jefe Grupo Gestión para la Intervención de Cultivos Ilícitos (E)

Subintendente **LUIS GERMAN TORRES BARRIOS**
Caracterizador Ambiental
Estructurador Estudios Previos

OPS **JHON FERNANDO BARRANTES**
Asesor Jurídico - Área Intervención de Cultivos Ilícitos

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

POLICÍA NACIONAL

	ESPECÍFICO	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL		A QUIÉN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO/CONTROL A SER IMPLEMENTADO	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO			¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	PERIODICIDAD
								PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN						
1								1	1	2	NO	RESPONSABLE DEL COMITÉ DE NECESIDAD	EN EL MOMENTO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	APROBACIÓN DEL COMITÉ DE NECESIDAD	COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	UNA VEZ SE EFECTÚE EL ESTUDIO DE MERCADO
2	ESPECÍFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL		MEJOR	EVITAR EL RIESGO / REALIZAR UN ADECUADO ESTUDIO DE MERCADO EN EL SECTOR.	1	1	2	NO	NO	INTEGRANTES DE LOS COMITÉS DE NECESIDAD	EVALUACIÓN DE LOS COMITÉS DE NECESIDAD	PUBLICACIÓN DE LAS EVALUACIONES	VERIFICACIÓN DE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN LA OFERTA
3	ESPECÍFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL		MEDIO	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA INFORMAR AL CONTRATISTA LAS CONSECUENCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	1	2	3	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADQUISICIÓN DEL CONTRATO	DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	INFORME DE SUPERVISIÓN	MENSUAL
4	ESPECÍFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL		MEDIO	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA EL CONTRATISTA DEBE ASEGURARSE DE LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTIPULADAS	1	2	3	SI	CONTRATISTA A	EN EL MOMENTO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	EN CADA ENTREGA SEGUN LO SOLICITADO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	DE ACUERDO A LA CRONOLOGÍA DEL PROCESO
5	ESPECÍFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL		MEDIO	APLICACIÓN DEL PROCESO DE INCUMPLIMIENTO Y AFECTAR POLÍTICAS.	1	3	4	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISOR	MENSUAL
6	GENERAL	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL		IMPACTO DEL VALOR DEL CONTRATO EN UN 10% (BAJO)	TERMINACIÓN DEL CONTRATO / AMPLIAR PLAZO DE ENTREGA DEL SUMINISTRO.	2	1	3	NO	CONTRATISTA A	DENTRO DEL TÉRMINO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	RECIBO DE ELEMENTOS	SEGUIMIENTO Y SUPERVISIÓN EN LOS INFORMES MENSUALES DE SUPERVISIÓN	MENSUAL DE ACUERDO A LOS INFORMES DE SUPERVISIÓN.
7	GENERAL	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL		ALTO	PARA CONTRATOS DE SUMINISTRO Y SERVICIOS EL CONTRATISTA DEBE PREVER LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 17 DE LA LEY 80 DE 1993 EN LOS DEMÁS CASOS SE PROCEDERÁ A LA TERMINACIÓN BILATERAL DE CONFORME AL ACUERDO Y LA POSTERIOR LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.	1	1	2	NO	ENTIDAD	ELABORACIÓN DE ESTUDIOS DE MERCADO	HASTA LA LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO	EN LA ELABORACIÓN Y RECIBO DE LOS ESTUDIOS PREVIOS Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO	PREVIA RADICACIÓN DE DOCUMENTOS EN EL ÁREA DE COMPROBACIÓN DE INFORMES DE SUPERVISIÓN
8	GENERAL	EXTERNO	CONTRACTUAL / EJECUCIÓN	RIESGO ECONOMICO		(5%) BAJO	ESTIPULAR DE MANERA CLARA EN LAS CONDICIONES DEL CONTRATO LOS TÉRMINOS DEL PAGO Y CAMBIO SI HAY PRESENCIA DE DIVISAS EXTRANJERAS.	1	1	2	NO	CONTRATISTA A	ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS, PUEBLOS DE CONDICIÓN, INVITACIONES Y ENTREVISTAS CON EL COMITÉ DE NECESIDAD / EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	APROBACIÓN DE LOS ESTUDIOS PREVIOS, PUEBLOS DE CONDICIÓN, INVITACIONES Y ENTREVISTAS CON EL COMITÉ DE NECESIDAD / EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	SEGUIMIENTO POR PARTE DEL COMITÉ DE NECESIDAD ESTRUCTURADO POR CONTRATOS / SUPERVISIÓN.	DISCRECIONAL DEL COMITÉ DE NECESIDAD, DISCRECIONAL DEL COMITÉ DE NECESIDAD / SUPERVISIÓN DEL CONTRATO.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS



POLICÍA NACIONAL

8	ESPECÍFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	LA INADECUADA DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PRESENTE CONTRATO O INCUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL PARA EL PRESENTE PROCESO.	INCUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL	2	1	3	MEJOR	CONTRATISTA	APLICACIÓN DEL PROCESO DE INCUMPLIMIENTO Y AFECTA POLIZAS.	1	1	2	BAJO	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	APROBACIÓN DE LA ÚNICA	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	SEMANAL
9	ESPECÍFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO SE OCASIONEN DAÑOS A UN TERCERO	ORDENADAS EN CONTRA DE LA ENTIDAD	2	3	5	MEDIO	CONTRATISTA	AMPARA LA OCURRENCIA DE PERJUICIOS A UN TERCERO A TRAVÉS DE LA POLIZA	1	3	4	BAJO	NO	CONTRATISTA A CON PLENA VERIFICACIÓN SUPERVISOR DEL CONTRATO	APROBACIÓN DE GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRAJUDICIAL	VIGENCIA DEL CONTRATO	INFORME DE INCUMPLIMIENTO	SEMANAL
10	ESPECÍFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO SE REALICE EL PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	PERJUICIOS DERIVADOS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADO EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	2	3	5	MEDIO	CONTRATISTA	AMPARA LA OCURRENCIA DEL NO PAGO A TRAVÉS DE LA POLIZA	1	4	4	BAJO	NO	CONTRATISTA A CON PLENA VERIFICACIÓN SUPERVISOR DEL CONTRATO	APROBACIÓN DE GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRAJUDICIAL	VIGENCIA DEL CONTRATO	INFORME DE INCUMPLIMIENTO	SEMANAL
11	ESPECÍFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	SUSPENSIÓN TOTAL O PARCIAL DEL SUMINISTRO DE LOS VIVERES Y ELEMENTOS DE ASEO POR CAUSAS AJENAS A LA DIRECCIÓN DE ANTIMASCOTICOS	SUSPENSIÓN O TERMINACIÓN DEL CONTRATO	2	3	5	MEDIO	ENTIDAD	VERIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE CAUSA AJENAS A LA DIRECCIÓN DE ANTIMASCOTICOS QUE ABANDONAN EL NORMAL DESARROLLO DEL CONTRATO.	1	3	4	BAJO	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	APROBACIÓN DE GARANTÍA	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	CUANDO OCURRA EL EVENTO
12	ESPECÍFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	CUANDO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO SE NOBENTENDIENDO LEGAL, VERGENTE QUE AFECTE EL NORMAL DESARROLLO DEL CONTRATO	SUSPENSIÓN O TERMINACIÓN DEL CONTRATO	2	3	5	MEDIO	DIRAN	VERIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE CAUSA AJENAS A LA DIRECCIÓN DE ANTIMASCOTICOS QUE ABANDONAN EL NORMAL DESARROLLO DEL CONTRATO	1	3	4	BAJO	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	APROBACIÓN DE GARANTÍA	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	CUANDO OCURRA EL EVENTO
13	ESPECÍFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	SUSPENSIÓN TOTAL O PARCIAL DEL PROGRAMA DE ERRADICACIÓN POR CAUSAS AJENAS A LA DIRECCIÓN DE ANTIMASCOTICOS	SUSPENSIÓN O TERMINACIÓN DEL CONTRATO	2	3	5	MEDIO	DIRAN	VERIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE CAUSA AJENAS A LA DIRECCIÓN DE ANTIMASCOTICOS QUE ABANDONAN EL NORMAL DESARROLLO DEL CONTRATO	1	3	4	BAJO	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	APROBACIÓN DE GARANTÍA	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	CUANDO OCURRA EL EVENTO
14	ESPECÍFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	INGRESO DE RECURSOS DE LAVADO DE ACTIVOS Y/O FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO (LAVTI) REPORTE EN BASE DE DATOS RESTRICTIVAS	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PARA EL LAVADO DE ACTIVOS Y/O FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO	1	3	5	MEDIO	CONTRATISTA	VERIFICACIÓN EN BASES DE DATOS AL CONTRATISTA, SUS REPRESENTANTES Y/O SOCIOS - APLICACIÓN DEL PACTO COMISORIO Y CLASIFICA PENAL RECOMENDADA ESPECIAL	2	3	5	MEDIO	SI	CONTRATISTA	FECHA DE INICIO DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	

Teniente coronel **RICHAR ANTONIO RODRIGUEZ LAITON**
Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E)

Duño de la necesidad

Subintendente **LUIS GERMAN TORRES BARRIOS**
Caracterizador Ambiental
Estructurador Estudios Previos

Teniente coronel **JIMMY EDWARD MOSCOSO ORJUELA**
Jefe Grupo Gestión para la Intervención de Cultivos Ilícitos (E)

OPS **JHON FERNANDO BARRANTES**
Asesor Jurídico - Área Intervención de Cultivos Ilícitos

11F-FR-0071

Versión:10

aprobación: 17/06/2024

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL
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, designar un supervisor, a través de quien la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE LA POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.
3. Ejercer el seguimiento, control y vigilancia sobre el cumplimiento del contrato por intermedio del supervisor designado, exigiendo la ejecución idónea, oportuna y conforme a las condiciones pactadas.
4. Recibir a satisfacción los elementos de consumo 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. Rechazar los elementos y/o servicios que no cumplan con los requerimientos técnicos, de calidad o condiciones pactadas, dejando constancia de las observaciones y solicitando las correcciones a que haya lugar.
6. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento, imposición y cobro de las sanciones pecuniarias y hacer efectivas las garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE LA POLICÍA NACIONAL**, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
7. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma y plazos pactados, con sujeción a las disponibilidades presupuestales y al Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC) previsto para el efecto.
8. 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.
9. Solicitar y recibir del **CONTRATISTA** la información técnica, administrativa, financiera o de cualquier otra índole que resulte necesaria para verificar la correcta ejecución del objeto contractual.
10. Resolver oportunamente las solicitudes, consultas o requerimientos formulados por el **CONTRATISTA** en el marco de la ejecución contractual.
11. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato y que coadyuven al cumplimiento efectivo del objeto contractual.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

POLICÍA NACIONAL

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 **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE 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 **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE LA POLICÍA NACIONAL** 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 DE ANTINARCÓTICOS 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 **DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS DE 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. Cumplir estrictamente con toda la normatividad ambiental vigente aplicable al objeto contractual, relacionada con el suministro de víveres y elementos de aseo, incluyendo los principios, deberes y obligaciones derivados de la legislación ambiental nacional, especialmente lo establecido en la Constitución Política en materia de protección ambiental y el marco normativo sectorial aplicable.
11. Alinear sus actividades con las buenas prácticas en materia de manejo de residuos, minimización de impactos, uso eficiente de recursos y prevención de riesgos ambientales, según los lineamientos establecidos en los manuales e instructivos ambientales aplicables a la contratación pública.
12. Integrar en el desarrollo contractual los criterios ambientales establecidos para los productos de aseo e insumos, conforme a los instructivos ambientales para la adquisición de bienes y servicios expedidos por entidades públicas, que regulan buenas prácticas en almacenamiento, transporte, manipulación y disposición de residuos asociados a dichos productos.
13. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "Lineamientos para el Pago de



OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Proveedores del Estado" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos" y el registro de la factura electrónica de venta.

14. El contratista publicará la factura electrónica, factura y/o documento equivalente del contrato en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II, la publicación electrónica deberá hacerse en la fecha de su expedición, o a más tardar dentro de los tres (3) días siguientes.
15. El contratista deberá implementar y mantener el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) conforme al Decreto 1072 de 2015 y a los estándares mínimos establecidos en la Resolución 0312 de 2019, garantizando la adopción de medidas, documentación y controles que permitan evidenciar su cumplimiento durante la ejecución contractual.
16. El contratista se compromete a cumplir con cada de una de las especificaciones técnicas requeridas en el Anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
17. Cuando el contratista ejecute actividades dentro de instalaciones o en desarrollo de contratos con la Policía Nacional, deberá cumplir adicionalmente las directrices de evaluación del SG-SST establecidas en la Resolución 1956 de 2018, aplicables a contratistas, subcontratistas y demás personas vinculadas a la operación.
18. 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.
19. El contratista deberá garantizar la disponibilidad permanente, las veinticuatro (24) horas del día y los siete (7) días de la semana, de un abonado telefónico y/o correo electrónico, con el fin de asegurar una comunicación continua para la atención de las solicitudes de remesa de víveres y permitir la verificación en tiempo real de los movimientos y/o desplazamientos del suministro.

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

INDICADORES FINANCIEROS



POLICÍA NACIONAL

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

Consultado el directorio del SECOP II de las empresas del sector, con los códigos UNSPSC relacionados en el anexo 1.1, se encuentran diferentes firmas de origen colombiano, las cuales están en condiciones de proporcionar los bienes requeridos por la Dirección de Antinarcóticos Policía Nacional de Colombia dentro del presente proceso.

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, por lo que se tomó para el siguiente análisis diez (10) personas jurídicas que se encuentran en capacidad de proporcionar los bienes objeto del presente estudio, y como complemento al análisis se aportan los indicadores financieros descritos en el Registro Único de Proponentes – RUP, publicados en el Directorio del SECOP II y el Registro Único Empresarial y Social, así:

CANTIDAD	EMPRESA	ÍNDICES DE CAPACIDAD FINANCIERA			ÍNDICES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	
		ÍNDICE DE LIQUIDEZ	ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO	RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	RENTABILIDAD DEL ACTIVO
1	CYL COMERCIO Y LOGISTICA INTEGRAL SAS	6,27	0,21	14,70	0,30	0,23
2	ARATA COLOMBIA SAS	20,69	0,16	213,94	0,37	0,30
3	ALIMENTOS PROVERCOL S.A.S.	4,48	0,41	17,86	0,60	0,34
4	F J ALIMENTOS Y LOGISTICA S.A.S.	2,71	0,41	10,37	0,31	0,18
5	ASESORES BIOCIENTIFICOS ASOCIADOS S.A.S.	2,93	0,26	133,82	0,11	0,08
6	SOLUCIONES LOGISTICAS LA FESAS	7,50	0,23	INDETERMINADO	1,32	1,01
7	COMERCIALIZADORA DISFRUYER S.A.S.	16,18	0,33	31,19	0,51	0,34
8	GRUPO ALIMENTICIO ALBA DEL FONCE S.A.S	2,00	0,74	4,32	0,85	0,21
9	GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS SAS	3,27	0,42	71,84	0,80	0,50
10	GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.	7,10	0,17	32,72	0,47	0,39
	A. Media aritmética	7,31	0,33	58,97	0,56	0,36
	B. Media podada/acotada	6,56	0,33	39,60	0,54	0,32
	C. Mediana	6,69	0,30	31,19	0,49	0,32
	D. Mínimo	2,00	0,16	4,32	0,11	0,08
	E. Máximo	20,69	0,74	213,94	1,32	1,01
	F. Desviación estándar	5,93	0,17	65,86	0,33	0,24

Para los resultados obtenidos de los instrumentos estadísticos aplicados, se contemplan los siguientes criterios:

- ✓ **Media Aritmética:** para la cual se tuvo en cuenta las diez (10) empresas y se aplicó el promedio ponderado en forma directa.
- ✓ **Media podada:** para la aplicación de esta medida se tomó una muestra de diez (10) empresas, donde no se tuvo en cuenta los datos atípicos de cada extremo, es decir el más bajo y el más alto, tampoco los resultados en cero e indeterminados, para obtener un resultado objetivo, equilibrado y lineal.
- ✓ **Mediana:** se aplica en forma directa y corresponde a la posición central de cada indicador dentro de las diez (10) empresas de la muestra poblacional.
- ✓ **Mínimo:** promedia el valor del indicador de las diez (10) empresas asignando el límite inferior, excluyendo los valores en cero (0,00), negativos e indeterminados.
- ✓ **Máximo:** promedia el valor del indicador de las diez (10) empresas asignando el límite superior.
- ✓ **Desviación estándar:** Es una medida que indica qué tanto se dispersan o se alejan los valores de un indicador respecto a su promedio dentro de la muestra analizada.

Metodología y resultado del análisis del indicador de orden financiero: Capital de trabajo

El requisito de capital de trabajo igual o inferior al cincuenta por ciento ($\leq 50\%$) del presupuesto oficial asignado se establece como un criterio razonable y proporcional que busca garantizar que el proponente cuente con la capacidad

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

INDICADORES FINANCIEROS



POLICÍA NACIONAL

financiera suficiente para atender las obligaciones derivadas del contrato durante su ejecución, especialmente aquellas relacionadas con la adquisición anticipada de los víveres y elementos de aseo del personal que se encuentra en el área de operaciones y demás costos operativos asociados.

Este porcentaje se fija teniendo en cuenta la naturaleza del contrato, el plazo de ejecución y la forma de pago prevista, procurando asegurar liquidez adecuada para cubrir compromisos de corto plazo sin generar barreras injustificadas a la participación de oferentes. De esta manera, se equilibra la necesidad de respaldo financiero con los principios de pluralidad de oferentes, selección objetiva y proporcionalidad establecidos en la contratación estatal.

Nota: Se adoptaron los valores mínimos en todos los indicadores anteriormente señalados, salvo en el nivel de endeudamiento, para el cual se aplicó el máximo permitido, al considerarse un criterio razonable y proporcional que permite una adecuada participación sin comprometer la estabilidad económica requerida para la ejecución contractual.

Consolidado de los indicadores de orden financiero y organizacional

INDICADOR	FORMULA	CRITERIO DE SELECCIÓN
Índice de liquidez	Activo corriente sobre pasivo corriente	$\geq a 2,00$
Nivel de endeudamiento	Pasivo total sobre activo total	$\leq a 74 \%$
Capital de trabajo	Activo corriente menos pasivo corriente	$\geq$ al 50% del presupuesto oficial asignado.
Razón cobertura de interés	Utilidad operacional dividida por los gastos de interés	$\geq a 4,32$
Rentabilidad del patrimonio	Utilidad operacional dividida por el patrimonio	$\geq a 0,11$
Rentabilidad del activo	Utilidad operacional dividida por el activo total	$\geq a 0,08$

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 a saber: garantizar la pluralidad de oferentes y minimizar el riesgo para la Entidad.

Finalmente, es preciso indicar que se debe realizar la respectiva evaluación económica, basados en el concepto C – 028 de 2024 emitido por Colombia Compra Eficiente, razón por la cual se procederá a evaluar con el último año fiscal actualizado.

Los resultados de los indicadores se trabajan con dos (2) decimales.

Si los oferentes presentan los gastos de intereses en cero (0), no podrán calcular el indicador de razón de cobertura de intereses, por lo tanto, cumplen con el indicador.

Para la evaluación de los indicadores financieros y de capacidad organizacional, en el caso de proponentes plurales, estos serán el resultado de la suma de los indicadores individuales de cada uno de sus miembros, afectados según su porcentaje de participación en la respectiva forma asociativa.

si el proponente es una Unión Temporal, los indicadores financieros, serán el resultado de la suma de cada uno de estos afectado según el porcentaje de participación de los miembros; si el proponente es un consorcio los indicadores financieros, serán el resultado de la sumatoria de cada uno de sus integrantes.

FORMULA PONDERACIÓN DE COMPONENTES:

$$\begin{aligned}
 \text{Indicador} &= \frac{\text{Numerador}_1 * \text{Participación}_1 + \dots + \text{Numerador}_n * \text{Participación}_n}{\text{Denominador}_1 * \text{Participación}_1 + \dots + \text{Denominador}_n * \text{Participación}_n} \\
 &= \frac{\sum_{i=1}^n \text{Numerador}_i * \text{Participación}_i}{\sum_{i=1}^n \text{Denominador}_i * \text{Participación}_i}
 \end{aligned}$$

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



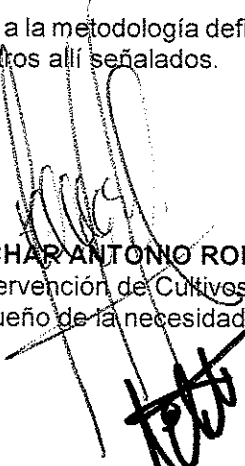
INDICADORES FINANCIEROS

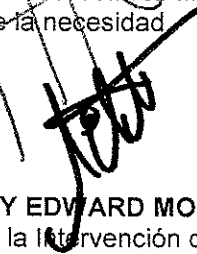
POLICÍA NACIONAL

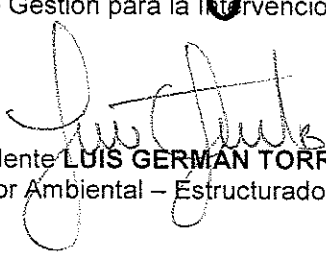
La anterior información se verificará con el Registro Único de Proponentes RUP el cual debe presentar la información vigente y en firme y con corte a 31 de diciembre de 2025.

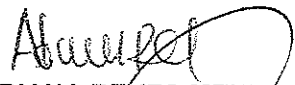
Una vez realizada la revisión de los indicadores financieros presentados, informamos que estos se consideran razonables y acordes con los criterios establecidos.

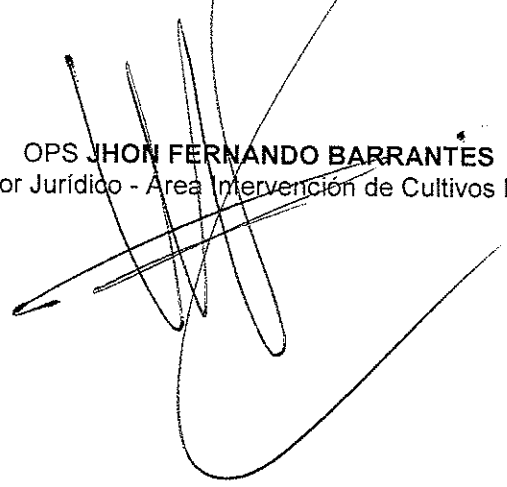
Asimismo, se verificó que los indicadores responden a la metodología definida en el manual de Colombia Compra Eficiente, cumpliendo con los lineamientos técnicos y parámetros allí señalados.


Teniente coronel **RICHAR ANTONIO RODRÍGUEZ LAITON**
Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E)
Dueño de la necesidad


Teniente coronel **JIMMY EDWARD MOSCOSO ORJUELA**
Jefe Grupo Gestión para la Intervención de Cultivos Ilícitos (E)


Subintendente **LUIS GERMAN TORRES BARRIOS**
Caracterizador Ambiental – Estructurador Estudios Previos


ADRIANA REYES MENDIETA
Tributarista Dirección de Antinarcóticos


OPS **JHON FERNANDO BARRANTES**
Asesor Jurídico - Área Intervención de Cultivos Ilícitos

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN

POLICÍA NACIONAL

Todas las ofertas presentadas válidamente en el proceso de contratación serán analizadas por los evaluadores designados por la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional – DIRAN, 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.

La Dirección de Antinarcóticos - DIRAN 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.

La omisión de la información requerida para acreditar los criterios de puntaje adicional establecidos en el presente pliego y sus anexos **NO SERÁ SUBSANABLE, POR TRATARSE DE FACTORES DE PONDERACIÓN**. No obstante, la no presentación de dicha información no limita la participación del proponente ni constituye causal de rechazo de la propuesta, sino que únicamente dará lugar a que no se otorgue el puntaje correspondiente.

Por su parte, la presentación de información tergiversada o inexacta podrá constituir causal de rechazo de la propuesta en su totalidad.

La propuesta seleccionada será aquella que obtenga los mayores puntajes al consolidar los diversos factores puntuables.

Estarán habilitados para acceder a esta ponderación los oferentes que hayan cumplido con todos los parámetros exigidos en el **ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**, de carácter jurídico, financiero, económico y técnico.

Habrá un componente puntuable que se valorará sobre **1.000 puntos**, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, se escogerá el ofrecimiento más favorable para la Entidad, que será aquel que obtenga el mayor puntaje de acuerdo con los criterios descritos a continuación, así:

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE (Máx.)
Factor Económico:	
Factor Económico	600
Factor Técnico:	
Oferta técnica adicional	300
Apoyo a la Industria Nacional	100
Total	1000 puntos
Factor Jurídico:	
Emprendimientos y empresas conformadas por mujeres (Decreto 1860 del 2021).	+0.25% del puntaje total (2.5 puntos)
Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional (Decreto 142 de 2023)	+0.25% del puntaje total (2.5 puntos)
Puntaje para MIPYME (Decreto 1860 del 2021).	+0.25% del puntaje total (2.5 puntos)
REDUCCIÓN DE PUNTAJE POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS	
La Ley 2195 de 2022 en su artículo 58 establece que se puede <u>reducir el puntaje en un 2%</u> del total de los puntos establecidos en el proceso de evaluación de ofertas durante la etapa precontractual, a los	2% del total de los puntos (20 puntos)



proponentes que hayan sido sancionados con multas o cláusulas penales por incumplimiento de contratos anteriores.

1. FACTOR ECONÓMICO (Máximo 600 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.

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

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:

$$VPE = \frac{PMP}{PPE} * 600$$

1.1.2 Propuestas por debajo del precio promedio:



$$VPE = \frac{PPE}{PMP} * 600$$

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.

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

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:

$$VPE = \frac{PMP}{PPE} * 600$$

1.2.2 Propuestas por debajo del precio promedio:

$$VPE = \frac{PPE}{PMP} * 600$$

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 seiscientos (600) 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

$$P = (OMP / PPE) * 600$$



NOTA: cuando en la evaluación económica se habilite solo una oferta, se le otorgarán los seiscientos (600) 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.

NOTA: cuando en la evaluación económica se habilite solo una oferta, se le otorgarán los seiscientos (600) puntos siempre y cuando cumpla con los requisitos de verificación técnica, jurídica y económica.

2. FACTOR TÉCNICO (Máximo 300 Puntos)

	CRITERIO PARA EVALUACIÓN	PUNTOS
FACTOR TÉCNICO ADICIONAL	El proponente que oferte 50 kits de asado por cada trimestre para el total de funcionarios en el área de operaciones, como incentivo al desarrollo de las actividades de intervención de cultivos ilícitos y/o interdicción; cada kit debe estar compuesto para ochenta (80) hombres, así: a. Ingredientes: • Dos (2) proteínas (Carne de res (churrasco) <u>mínimo</u> 16 kilogramos; ochenta (80) unidades de pierna pernil de pollo <u>mínimo</u> 16 Kilogramos). • Dos (02) embutidos (Chorizo 80 unidades de 50 gramos cada uno; morcilla <u>mínimo</u> cinco (05) kilogramos). • Una menudencia (Chunchullo <u>mínimo</u> cinco (05) Kilogramos). • Cuatro (04) acompañantes (Papa 160 unidades <u>mínimo</u> (08) kilogramos, yuca <u>mínima</u> (08) kilogramos, mazorca <u>mínimo</u> diez (10) kilogramos y aguacate <u>mínimo</u> 7 kilogramos). • Un (1) aderezo (Aji 105 gramos). • Ochenta (80) bebidas carbonatadas en envase Pet por 400 ml. b. Empaque: • Todos los productos deberán ir dentro de cava (termo nevera en icopor de material de polietileno expandido) a excepción de la bebida carbonatada, para de esta manera asegurar la conservación de todos los productos. • Los productos denominado proteínas y los embutidos deberán ir empacados en bolsa de vacío con capacidad máxima de tres (03) kilogramos, con el objetivo de conservar las características organolépticas de cada producto. • Los productos denominados acompañantes, deberán ir en bolsa tipo malla plástica con capacidad máxima de tres (03) kilogramos, el producto debe estar limpio y libre de humedad para alargar su vida útil. • El producto denomina aderezo, deberá ir en bolsa de cierre hermético, de capacidad máxima de 105 gramos. c. Las bebidas carbonatadas, deberá ir dentro de canastillas, para facilitar el transporte de este producto. d. Rotulado: Cada producto debe contener como mínimo: nombre del producto, lote, fecha de vencimiento vigente. Nota 1: Los productos y derivados cárnicos (carne de res, pierna pernil de pollo, embutidos y menudencia), se solicita lleguen al punto de distribución en estado de congelación, para de esta manera asegurar la conservación y vida útil de los mismos sin perder la cadena de frío. Nota 2: Cada (01) kit de asado deberá contener, como mínimo, ochenta (80) platos desechables biodegradables y/o compostables, con capacidad de 9 pulgadas - (23 cm), ochenta (80) tenedores y ochenta (80) cuchillos elaborados en materiales biodegradables y/o compostables, amigables con el medio ambiente, garantizando la correspondencia en cantidades. Nota 3: La entrega de los kits de asado será coordinada con el supervisor del contrato, de acuerdo a la necesidad operacional.	150 Puntos

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN

POLICÍA NACIONAL

	El proponente deberá ofrecer como mínimo un (1) funcionario de apoyo logístico para cada Coordinación Regional Transitoria (CRT) donde se ejecuten las operaciones de intervención de cultivos ilícitos. Este personal será responsable de apoyar el suministro de las remesas, garantizando la adecuada conservación de los víveres y coordinando actividades como la recepción de productos, verificación de cantidades y calidad, almacenamiento, despacho y atención de cualquier situación que se presente durante la ejecución del contrato en cada CRT. El personal propuesto deberá cumplir con el siguiente perfil: • Formación: Técnico o Tecnólogo en áreas relacionadas con alimentos, logística o afines. • Experiencia: Mínimo un (1) año en la ejecución de contratos relacionados con el manejo y manipulación de alimentos y el suministro de víveres. <u>Para efectos de la asignación de puntaje, y teniendo en cuenta que se proyectan tres (3) Coordinaciones Regionales Transitorias, el proponente deberá adjuntar con la oferta la documentación correspondiente a mínimo tres (3) funcionarios, así:</u> - Diploma o acta de grado. - Certificaciones que acrediten la experiencia requerida. - Certificación médica vigente (mínimo un año) que acredite aptitud para la manipulación de alimentos, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo III, Artículo 11	25 Puntos
	El proponente que aporte mínimo 02 contenedores para cada una de las Coordinaciones Regionales Transitorias donde se estén realizando las operaciones de intervención de cultivos ilícitos; que permitan el almacenamiento de los productos que conforman las remesas de manera transitoria, así: • Un (01) contenedor adecuado <u>con sistemas de refrigeración y congelación</u>; que permita la conservación de los víveres frescos (pulpa de fruta, carne de res, carne de cerdo, pollo y salchichón cervencero, cebolla cabezona, tomate chonto y huevos). • Un (01) contenedor adecuado para el <u>almacenamiento de víveres secos y/o elementos de aseo</u> de acuerdo a la normatividad vigente. De acuerdo a la experiencia operacional, se tiene identificado que la capacidad máxima de los contenedores, debe corresponder al tonelaje mínimo correspondiente a un máximo de 60 remesas quincenales. Los pesos de productos que requieren congelación para su conservación (pulpa de fruta, carne de res, carne de cerdo y pollo) correspondientes a una remesa es aproximadamente de: 114 kilogramos por 60 Remesas = 6,84 Toneladas. Los pesos de los productos que requieren refrigeración para su conservación (cebolla cabezona, tomate chonto, salchichón cervencero y huevos) correspondiente a una remesa es aproximadamente de: 221 Kilogramos por 60 Remesas = 13,26 Toneladas. El proponente deberá tener en cuenta lo dispuesto 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" y demás normatividad vigente. Los sitios de almacenaje deberán permanecer en perfecto estado de aseo y cumplir con las normas sanitarias expedidas por la autoridad competente. Para efectos de la asignación de puntaje, el proponente deberá allegar junto con su oferta documento idóneo que acredite la propiedad o el contrato de arrendamiento vigente de los contenedores que pondrá a disposición del contrato. Así mismo, deberá anexar registro fotográfico claro y verificable de los contenedores ofrecidos, en el que se evidencien sus condiciones físicas y funcionales. Como requisito mínimo para la obtención del puntaje correspondiente, el proponente deberá acreditar la disponibilidad de por lo menos tres (03) contenedores con sistema de refrigeración y tres (03) contenedores destinados al almacenamiento de víveres secos y/o elementos de aseo. Es importante precisar que estos contenedores serán destinados a las bases donde se desarrollan las operaciones de intervención de cultivos ilícitos, las cuales, por su ubicación y condiciones logísticas, requieren infraestructura adecuada que garantice la correcta conservación	100 Puntos



FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN

POLICÍA NACIONAL

de los alimentos, el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la protección de los elementos almacenados. En consecuencia, la exigencia de acreditar la disponibilidad real de estos equipos obedece a criterios técnicos y operativos orientados a asegurar la calidad del suministro, la continuidad del servicio y la mitigación de riesgos asociados a la cadena de abastecimiento en zonas de operación.

Nota 1: La instalación y puesta en funcionamiento de los contenedores será responsabilidad del futuro contratista. En virtud de lo anterior, el contratista deberá prever el funcionamiento continuo de estos equipos y asumir los gastos asociados al mismo, según las opciones que se detallan a continuación. El contratista deberá seleccionar y asumir los costos correspondientes a una de las siguientes alternativas para garantizar el suministro eléctrico necesario para la operación ininterrumpida de los contenedores:

- **Generador eléctrico, combustible, cableado y demás accesorios para el funcionamiento:** En esta opción, el contratista se hará responsable de la adquisición, instalación y mantenimiento de un generador eléctrico que asegure el funcionamiento continuo de los contenedores. Esto incluirá los costos de combustible, cableado, así como cualquier otro accesorio necesario para el correcto funcionamiento del sistema eléctrico. El contratista deberá garantizar que el generador opere de manera eficiente y continuamente, evitando cualquier interrupción en el servicio.
- **Instalación de cometida y un medidor interno (certificado):** con el fin de evidenciar el consumo real de energía generado en el área donde se encuentran instalados los contenedores refrigeradores, destinados como cuarto frío en cada una de las coordinaciones regionales transitorias CRT, donde se estén realizando operaciones de intervención de cultivos ilícitos. Lo anterior, en cumplimiento con lo establecido en el instructivo 024 DIPON-DIRAF "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL", y en concordancia con la normativa frente a la austeridad con eficiencia y efectividad en el uso de los recursos públicos y los parámetros establecidos de austeridad en el gasto y lo instituido en el "Decreto Plan Austeridad del Gasto para los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación".

En consecuencia, el supervisor del contrato y/o apoyo a la supervisión donde estén instalados los contenedores, deberá remitir dentro de los (03) tres días de cada mes a los correos institucionales diran.cobin@policia.gov.co diran.ariof-gui@policia.gov.co del grupo de infraestructura DIRAN nivel central, el soporte fotográfico actual de la lectura del medidor, con el fin de realizar el seguimiento, control, supervisión y el correspondiente diagnóstico que permitirá identificar e informar al contratista el valor real a cancelar en cada periodo de consumo de energía, con el fin que el contratista realice el pago a la cuenta corriente del banco popular # 110014031496 de Gastos de Personal de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional de Colombia o la cuenta que este habilitada para el caso.

Nota 2: el contratista deberá coordinar con el supervisor del contrato, el lugar donde se realizará la instalación de los contenedores, en marco al desarrollo de la operación de intervención de cultivos ilícitos del territorio nacional.

Nota 3: Una vez finalizado el plazo de ejecución del contrato, el contratista será responsable de liquidar la totalidad de las obligaciones contraídas con ocasión del mismo. Asimismo, previa solicitud y coordinación con el supervisor del contrato, podrá proceder a la desinstalación adecuada de los contenedores, sin que ello genere cargo, costo o responsabilidad adicional alguna para la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos. El futuro contratista deberá efectuar la desinstalación y el traslado de las instalaciones ubicadas en la CRT correspondiente dentro de un término máximo de cinco (5) días calendario.

Nota 4: Una vez suscrita el acta de inicio del contrato, el futuro contratista dispondrá de un plazo máximo de cinco (5) días calendario para realizar la instalación y puesta en funcionamiento de los contenedores en las Coordinaciones Regionales Transitorias (CRT) que sean indicadas por el supervisor del contrato.

Nota 5: En caso de requerirse mantenimiento preventivo y/o correctivo de los contenedores o sus sistemas asociados, el futuro contratista contará con un plazo máximo de setenta y dos (72) horas para atender y solucionar la situación reportada. El incumplimiento de esta obligación dará lugar

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN

POLICÍA NACIONAL

	al inicio de los trámites correspondientes por presunto incumplimiento de las obligaciones contractuales, conforme a la normatividad vigente.	
	El proponente deberá acreditar mediante documento escrito que, en caso de ser adjudicatario, garantice la realización de instrucción a los rancheros y/o funcionarios que preparan los alimentos en el área de operaciones, al inicio de cada ciclo de intervención de cultivos ilícitos en temas como: manipulación de alimentos, métodos de preparación de alimentos, métodos de conservación y métodos de almacenamiento de alimentos en las condiciones de supervivencia.	25 Puntos
PUNTAJE MÁXIMO		300 PUNTOS

NOTA: El proponente que presente factor de ponderación deberá indicar en el **FORMATO PARA OFERTA TÉCNICA ADICIONAL**, la oferta técnica adicional que desea ofrecer, solo podrá presentar una oferta por ítem y el puntaje máximo a ganar serán 300 puntos.

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"**, 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.

- Las ofertas presentadas por proponentes nacionales, y que involucren bienes y servicios 100% nacionales, obtendrán cien (100) puntos.
- Las ofertas presentadas por proponentes nacionales, y que involucren bienes y servicios nacionales superiores al 75% y menores al 100%, obtendrán setenta (70) puntos.
- Las ofertas presentadas por proponentes nacionales y que involucren bienes y servicios de origen nacional superiores al 50% y menores o iguales al 75%, obtendrán cincuenta (50) puntos.
- Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros cobijados por acuerdos internacionales aplicables al proceso, o cobijados por principio de reciprocidad, y que involucren bienes y servicios 100% nacionales, obtendrán cien puntos (100) puntos.
- Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros cobijados por acuerdos internacionales aplicables al proceso o cobijados por principio de reciprocidad, y que involucren bienes y servicios nacionales superiores al 75% y menores al 100%, obtendrán setenta (70) puntos.
- Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros cobijados por acuerdos internacionales aplicables al proceso o cobijados por principio de reciprocidad, y que involucren bienes y servicios nacionales superiores al 50% y menores o iguales al 75%, obtendrán cincuenta (50) puntos.
- Las ofertas presentadas por un proponente plural constituido por nacionales colombianos y que involucren bienes y servicios 100% nacionales, obtendrán cien (100) puntos.
- Las ofertas presentadas por un proponente plural constituido por nacionales colombianos y que involucren bienes y servicios nacionales superiores al 75% y menores al 100%, obtendrán setenta (70) puntos.
- Las ofertas presentadas por un proponente plural constituido por nacionales colombianos y que involucren servicios nacionales superiores al 50% y menores o iguales al 75%, obtendrán cincuenta (50) puntos.
- Las ofertas presentadas por un proponente plural constituido por nacionales colombianos y un extranjero con trato nacional y/o principio de reciprocidad, y que involucren bienes y servicios 100% nacionales, obtendrán cien (100) puntos.
- Las ofertas presentadas por un proponente plural constituido por nacionales colombianos y un extranjero con trato nacional y/o principio de reciprocidad, y que involucren bienes y servicios nacionales superiores al 75% y menores al 100%, obtendrán setenta (70) puntos.



- l) Las ofertas presentadas por un proponente plural constituido por nacionales colombianos y un extranjero con trato nacional y/o principio de reciprocidad, y que involucren bienes y servicios nacionales superiores al 50% y menores o iguales al 75%, obtendrán cincuenta (50) puntos.
- m) Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros (Individuales o plurales) no cobijados por acuerdos internacionales aplicables al proceso o no cobijados por principio de reciprocidad, y que incorporen componente nacional al 100%, obtendrán cincuenta (50) puntos.
- n) Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros (Individuales o plurales) no cobijados por acuerdos internacionales aplicables al proceso o no cobijados por principio de reciprocidad, y que incorporen componente nacional superior al 75% e inferior al 100%, obtendrán treinta y cinco (35) puntos.
- o) Las ofertas presentadas por proponentes extranjeros (Individuales o plurales) no cobijados por acuerdos internacionales aplicables al proceso o no cobijados por principio de reciprocidad, y que incorporen componente nacional superior al 50% e inferior al 75%, obtendrán veinticinco (25) puntos.
- p) Las oferentes personas naturales, personas jurídicas o proponentes plurales nacionales o extranjeros, que no involucren servicios nacionales, no obtendrán puntaje.

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, así:

El artículo 1 del Decreto 1860 de 2021 que modifica parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, define:

"Servicios Nacionales. En los contratos que deban cumplirse en Colombia, un servicio es colombiano si además de ser prestado por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un proponente plural conformado por estos o por estos y un extranjero con trato nacional, usa los bienes nacionales relevantes definidos por la Entidad Estatal para la prestación del servicio que será objeto del Proceso de Contratación o vinculen el porcentaje mínimo de personal colombiano según corresponda.

En los contratos que no deban cumplirse en Colombia, que sean prestados en el extranjero y estén sometidos a la legislación colombiana, un servicio es colombiano si es prestado por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o un proponente plural conformado por estos, sin que sea necesario el uso de bienes colombianos o la vinculación de personal colombiano.

Los extranjeros con trato nacional que participen en el Proceso de Contratación de manera singular o mediante la conformación de un proponente plural, podrán definir en su oferta si aplican la regla de origen aquí prevista, o cualquiera de las reglas de origen aplicables según el Acuerdo Comercial o la normativa comunitaria que corresponda. En aquellos casos en que no se indique en la oferta la regla de origen a aplicar, la Entidad Estatal deberá evaluar la oferta de acuerdo con la regla de origen aquí prevista."

Considerando que el porcentaje asignado por la acreditación de los servicios tiene carácter de comparación de propuestas, los formularios "APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL" y "INDICACIÓN DE TRATO NACIONAL" de este proceso, deberán presentarse **junto con la oferta inicial**.

El oferente seleccionado con productos de origen nacional o acreditado no podrá cambiar el origen de los servicios al momento de la ejecución del contrato, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito o causas externas debidamente acreditados.

**4. INCENTIVO PARA EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES (0.25%)**

De acuerdo con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, artículo 2.2.1.2.4.2.15. "Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas" párrafo 3, las Entidades también otorgarán un puntaje adicional en los procesos de licitación pública, selección abreviada de menor cuantía, y concursos de méritos de hasta el cero punto veinticinco por ciento (0.25%) sobre el valor total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones (Puntaje económico + puntaje técnico + puntaje por apoyo a la industria nacional), a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del dicho Decreto, así:

(...)

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14. Definición de emprendimientos y empresas de mujeres. Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas, se entenderán como emprendimientos y empresas de mujeres aquellas que cumplan con alguna de las siguientes condiciones:

1. Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.
2. Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel. Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación. La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.
3. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.
4. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

PARÁGRAFO. Respecto a los incentivos contractuales para los emprendimientos y empresas de mujeres, las certificaciones de trata el presente artículo deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.



Acreditación: Esta situación se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección. Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

PARÁGRAFO 1. Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales sólo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

PARÁGRAFO 2. Los incentivos contractuales para las empresas y emprendimientos de mujeres no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas."

(...)

5. INCENTIVO PARA FOMENTO A LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACIÓN EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL (0.25% Puntos)

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1860 de 2021, la entidad otorgará un puntaje adicional en el proceso de cero puntos veinticinco por ciento (0,25%) del valor total de los puntos establecidos en los pliegos de condiciones o documentos equivalentes, a los proponentes que acrediten alguno de los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.16 del presente Decreto 1860 de 2021.

(...)

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.16. Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional. En los Procesos de Contratación, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos fomentarán en los pliegos de condiciones o documento equivalente que los contratistas destinen al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes.

La participación de los sujetos anteriormente mencionados en la ejecución del contrato se fomentará previo análisis de su oportunidad y conveniencia en los Documentos del Proceso, teniendo en cuenta el objeto contractual y el alcance de las obligaciones.

Esta provisión se establecerá en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato, de manera que no se ponga en riesgo su cumplimiento adecuado.



Previo análisis de oportunidad y conveniencia, la Entidad Estatal incorporará esta obligación en la minuta del contrato del pliego de condiciones o documento equivalente, precisando las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de esta a través de las causales de multa que estime pertinentes.

El supervisor o el interventor, según el caso, realizará el seguimiento y verificará que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato pertenezcan a los grupos poblacionales enunciados anteriormente.

PARÁGRAFO 1. Para los efectos previstos en el presente artículo, los sujetos de especial protección constitucional son aquellas personas que debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva. Dentro de esta categoría se encuentran, entre otros, las víctimas del conflicto armado interno, las mujeres cabeza de familia, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, ROM o gitanas.

Estas circunstancias se acreditarán en las condiciones que dispongan la ley o el reglamento, aplicando en lo pertinente lo definido en el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del presente Decreto. En ausencia de una condición especial prevista en la normativa vigente, se acreditarán en los términos que defina el pliego de condiciones o documento equivalente.

PARÁGRAFO 2. Para efectos de los Procesos de Contratación regidos por documentos tipo, con sujeción a la potestad prevista en este artículo, la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente regulará el porcentaje de sujetos de especial protección constitucional que el contratista destinará al cumplimiento de las obligaciones, las condiciones para incorporarlos a la ejecución del contrato y las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de la obligación."

(...)

Decreto 142 de 2023 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional para promover el acceso al sistema de Compras Públicas de las Mipymes, las Cooperativas y demás entidades de la economía solidaria, se incorporan criterios sociales y ambientales en los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales, se incluye el Título de emprendimiento comunal y se dictan otras disposiciones"

(...)

"Artículo 4°. Modificación del artículo 2.2.1.1.2.2.2 de la Subsección 2 de la Sección 2 del Capítulo 1 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto número 1082 de 2015. Modifíquese el artículo 2.2.1.1.2.2.2. de la Subsección 2 de la Sección 2 del Capítulo 1 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto número 1082 de 2015, el cual quedará así:

Artículo 2.2.1.1.2.2.2. Ofrecimiento más favorable. La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista.

En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo 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."

(...)

"Parágrafo. Los criterios de calidad para evaluar la mejor relación calidad precio podrán incluir criterios ambientales o sociales vinculados al objeto del contrato."

(...)



"Los criterios sociales se referirán, entre otras, a las siguientes finalidades: fomento de la integración social de personas con discapacidad, inclusión de personas pertenecientes a grupos vulnerables en la ejecución del contrato y, en general, la inserción sociolaboral de personas en situación de riesgo de exclusión social y la eliminación de criterios sospechosos de discriminación; el fomento de la contratación femenina o población LGTBQ+; madres cabeza de hogar; personas que no cuenten con cualificaciones educativas de formación secundaria o profesional superior; víctimas del conflicto armado; criterios referidos al suministro o a la utilización de productos basados en un comercio justo durante la ejecución del contrato, en los términos definidos por el artículo 4° de la Ley 2046 de 2020." (Subrayado fuera de texto original)

(...)

Circular Externa 004 de 2025 de la Agencia Nacional de Contratación Pública de Colombia Compra Eficiente.

(...)

"El párrafo de esta norma señala expresamente que las Entidades Estatales podrán incluir, como parte de los criterios de calidad, aspectos ambientales o sociales vinculados al objeto del contrato con el fin de evaluar la mejor relación calidad-precio. Para lo anterior, señala que los criterios sociales se refieren a aspectos como la inclusión de personas pertenecientes a grupos vulnerables en la ejecución del contrato, a la inserción sociolaboral de personas en situación de riesgo de exclusión social y la eliminación de criterios sospechosos de discriminación, así como el fomento de la contratación de personas que no cuenten con cualificaciones educativas de formación secundaria o profesional superior, entre otros. En virtud de esta disposición, las entidades podrán identificar e incluir tanto criterios habilitantes, como factores de evaluación o ponderación que fomenten la participación de estas personas en el sistema de compras públicas, que promuevan y fortalezcan su participación en la ejecución de los contratos, eliminen criterios sospechosos en su contra y promuevan su inserción sociolaboral". (Negrita y subrayado fuera de texto original).

De acuerdo con lo anterior, la entidad otorgará un puntaje adicional de cero punto veinticinco por ciento (0,25%) sobre el valor total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones (Puntaje económico + puntaje técnico + puntaje por apoyo a la industria nacional) cuando el proponente acredite que para la ejecución del contrato hará inclusión social, esta provisión se establecerá en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) de los servicios requeridos para la ejecución del presente contrato (calculado de acuerdo con los veintidós (22) Grupos Móviles de Erradicación, cada uno compuesto por 21 personas + equipo administrativo), la acreditación se realizara de acuerdo a lo establecido en el "ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.16. Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional" y en el "ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.17. Factores de desempate y acreditación", del Decreto 1860 del 2021.

(...)

6. INCENTIVO PARA PROPONENTES QUE ACREDITEN SER MIPYME. LA CONDICIÓN DE MICRO O PEQUEÑA EMPRESA SE VERIFICARÁ EN LOS TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4 DEL DECRETO 1082 DE 2015, EN CONCORDANCIA CON EL PARÁGRAFO DEL ARTÍCULO 2.2.1.13.2.4 DEL DECRETO 1074 DE 2015 (0.25%).

En cumplimiento del Decreto 1860 de 2021, artículo 2.2.1.2.4.2.18. "Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas.", la entidad otorgará un puntaje adicional en el proceso de cero punto veinticinco por ciento (0.25%) sobre el valor total de los puntos establecidos en el pliego de condiciones (Puntaje económico + puntaje técnico + puntaje por apoyo a la industria nacional), a los proponentes que acrediten los supuestos del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1860 de 2021, así:



FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN

(...)

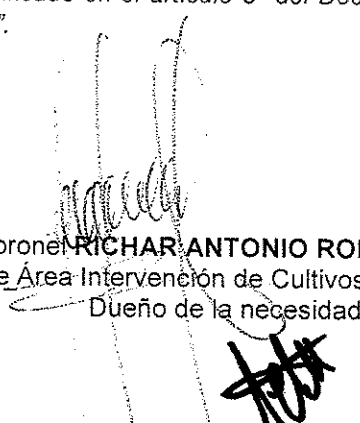
"Las empresas deberán acreditar su tamaño empresarial mediante certificación donde conste el valor de los ingresos por actividades ordinarias al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior o los obtenidos durante el tiempo de su operación, de la siguiente forma:

- 1. Las personas naturales mediante certificación expedida por estas.*
- 2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal o el contador o revisor fiscal, si están obligadas a tenerlo.*

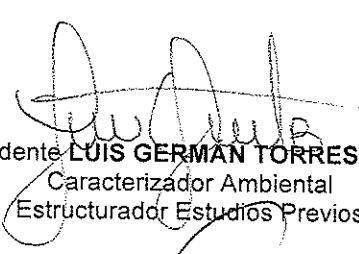
Para los anteriores efectos, deberán observarse los rangos de clasificación establecidos en el presente Capítulo.

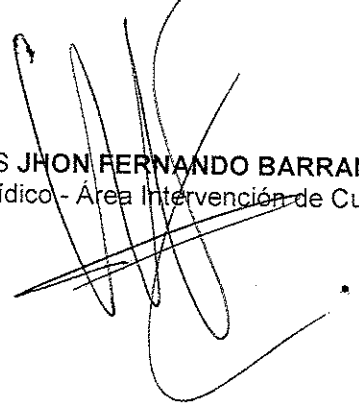
PARÁGRAFO. *Para la aplicación de los incentivos del sistema de compras y contratación pública, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará de acuerdo con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y lo modificado en el artículo 5° del Decreto 1860 de 2021 y demás normas que lo aclaren, modifiquen o adicionen".*

(...)


Teniente coronel **RICHAR ANTONIO RODRÍGUEZ LAITON**
Jefe Área Intervención de Cultivos Ilícitos (E)
Dueño de la necesidad


Teniente coronel **JIMMY EDWARD MOSCOSO ORJUELA**
Jefe Grupo Gestión para la Intervención de Cultivos Ilícitos (E)


Subintendente **LUIS GERMAN TORRES BARRIOS**
Caracterizador Ambiental
Estructurador Estudios Previos


OPS **JHON FERNANDO BARRANTES**
Asesor Jurídico - Área Intervención de Cultivos Ilícitos

