

ANEXO No.2

“FICHA TÉCNICA REQUERIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES MÍNIMAS”

En el presente Anexo se determinan los requisitos técnicos mínimos que el proponente debe cumplir para el **“SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL POLICIAL Y MILITAR ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ, ASÍ COMO PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (CPL) RECLUIDAS EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA LA VICTORIA DEL MUNICIPIO DE QUIBDÓ VIGENCIA 2026.**

En cumplimiento de lo señalado en los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, cuyo tenor exige la elaboración de las Condiciones Técnicas Exigidas de los bienes o servicios a ser adquiridos por la Entidad y su inclusión en la invitación, a continuación, se relacionan las características y especificaciones que deben reunir las empresas y/o personas naturales que presenten oferta y el personal con que cuenten, para atender el objeto del contrato, así:

La distribución de las comidas a lo largo del día responde a la necesidad continua de garantizar una alimentación para cubrir las diferentes jornadas operativas de trabajo del personal policial y militar. En este contexto, el adecuado "aprovisionamiento completo" observado para los desayunos sugiere una planificación logística adecuada en el suministro de la primera comida del día, elemento fundamental para el inicio de las labores en condiciones óptimas de energía y desempeño.

Por otro lado, los "ajustes en el menú" realizados para los almuerzos demuestran flexibilidad y capacidad de adaptación a las necesidades cambiantes del personal. Esta capacidad de ajuste es esencial para mantener la satisfacción y el bienestar de los beneficiarios, teniendo en cuenta las diversas actividades y requerimientos nutricionales que pueden surgir durante el día.

La "satisfacción alta" reportada para las cenas indica que la calidad de la alimentación cumple con las expectativas de los beneficiarios al final de la jornada. Este aspecto es particularmente importante para asegurar una adecuada recuperación y descanso del personal, lo que a su vez contribuye a mantener altos niveles de rendimiento y alerta en sus funciones de seguridad.

Además, es importante considerar que una alimentación adecuada no solo impacta en el desempeño laboral, sino también en la salud a largo plazo del personal. Un suministro de alimentos balanceado y nutritivo puede prevenir enfermedades relacionadas con la dieta y mejorar la calidad de vida general de los funcionarios.

En el caso de las personas en detención transitoria, garantizar una alimentación digna y suficiente es un deber ético y legal que contribuye a mantener condiciones humanas durante su estancia en las instalaciones policiales. Estos factores combinados justifican ampliamente la importancia de mantener y mejorar constantemente el suministro de alimentación. Al asegurar el bienestar nutricional del personal policial, militar y detenidos, se está contribuyendo directamente a la eficiencia operativa de las fuerzas de seguridad y al cumplimiento de los estándares de derechos humanos en el trato a los detenidos.

En conclusión, la provisión de una alimentación adecuada, variada y de calidad se constituye como un pilar fundamental para el funcionamiento efectivo de las instituciones de seguridad en Quibdó. Invertir en este aspecto no solo mejora las condiciones laborales del personal, sino que también tiene un impacto positivo en la seguridad y el bienestar general de la comunidad a la que sirven.

LAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS BIENES Y SERVICIOS A ADQUIRIR

1. ALIMENTACIÓN FUERZA PUBLICA:

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA 2026
1	Desayunos	Que contenga:	Unidad	



		Proteína 150 gramos Harina o cereal 150 gramos Bebida 400 mililitros Mantequilla, salsas o aderezos 50 gramos		4.450
2	Almuerzos	Que contenga: Sopa 350 mililitros Proteína 180 gramos Harina o cereal 150 gramos Tubérculo 80 gramos Ensalada 100 gramos Bebida 400 mililitros Mantequilla, salsas o aderezos 50 gramos	Unidad	4.450
3	Cenas	Que contenga: Proteína 150 gramos Harina o cereal 150 gramos Bebida 400 mililitros Mantequilla, salsas o aderezos 50 gramos	Unidad	4.450

2. ALIMENTACIÓN PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD (PPL):

ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA 2026
1	Desayunos	Que contenga: Proteína 120 gramos Harina o cereal 120 gramos Bebida 400 mililitros Mantequilla, salsas o aderezos 50 gramos	Unidad	4.450
2	Almuerzos	Que contenga: Sopa 250 mililitros Proteína 140 gramos Harina o cereal 120 gramos Tubérculo 80 gramos Ensalada 100 gramos Bebida 400 mililitros Mantequilla, salsas o aderezos 50 gramos	Unidad	4.450
3	Cenas	Que contenga: Proteína 120 gramos Harina o cereal 120 gramos Bebida 400 mililitros Mantequilla, salsas o aderezos 50 gramos Sopa 250 mililitros	Unidad	4.450

De acuerdo con lo anterior es preciso indicar, que la determinación cantidades de raciones (desayunos, almuerzos y cenas) para el presente proceso, se estructuró a partir de un análisis del consumo histórico de la vigencia 2025-2026. Este ejercicio permitió establecer un promedio de consumo mensual proyectado, el cual fue armonizado con los recursos financieros disponibles por la Administración Municipal. Así las cosas, la estimación de raciones no solo responde a la demanda identificada, sino a la eficiente asignación del gasto, permitiendo cubrir de manera prioritaria un plazo de ejecución de dos (2) meses y diez (10) días calendario bajo criterios de sostenibilidad presupuestal, garantizando la disponibilidad del servicio de suministro de alimentación.



NOTA: Los menús que se describen están diseñados para cubrir las necesidades calóricas y nutricionales básicas de los Policías y las personas reclusas transitoriamente en la estación de Policía la Victoria del municipio de Quibdó, considerando un aporte promedio de 2.200 a 2.500 calorías diarias, conforme a los estándares normativos aplicables a la materia.

Las cantidades están expresadas en gramos o mililitros, según corresponda.

Las porciones de proteínas, carbohidratos y grasas están equilibradas para cubrir los requerimientos calóricos diarios, y se incluyen fuentes variadas de nutrientes, con especial atención a las legumbres, cereales integrales, y vegetales. El menú busca garantizar un aporte adecuado de proteínas, carbohidratos, grasas saludables, vitaminas y minerales, asegurando el bienestar de las personas privadas de la libertad.

3. REQUISITOS DE CAPACIDAD TECNICA

1. El oferente debe adjuntar un compromiso de garantía suscrito por el representante legal para el reemplazo o reposición de los bienes que sufran daños debido a un almacenamiento o transporte indebido, o que se encuentren en mal estado al momento de la entrega.
2. El oferente debe acreditar la propiedad de al menos un (1) establecimiento de comercio en el municipio de Quibdó con una antigüedad mínima de cinco (5) años. Esta acreditación se realizará mediante la presentación de un certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio correspondiente. Dicho certificado deberá tener una fecha de emisión no superior a 30 días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección. Este requisito se fundamenta en el Artículo 30 del Código de Comercio y Ley 1801 de 2016 (ARTÍCULO 87. Requisitos para cumplir actividades económicas.), así mismo acreditar certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias expedida por la Secretaría de Salud a través de la Oficina de Salud o autoridad competente o Acta de Visita de Inspección Sanitaria otorgada por el INVIMA o autoridad competente de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, certificado bomberil y uso de suelo, Paz y salvo de industria y comercio
3. El oferente debe cumplir con los requisitos técnicos establecidos en el pliego de condiciones para la ejecución del contrato. Sin embargo, se permite al oferente mejorar las condiciones técnicas solicitadas por la entidad. Para ello, deberá suscribir el presente anexo, firmado por el representante legal, comprometiéndose así a entregar los bienes y servicios conforme a lo establecido en dicho anexo.
4. Los códigos CIIU versión 4AC del proponente deben estar plenamente relacionados con el objeto a contratar, los cuales serán verificados con en el Certificado de Existencia y representación Legal del oferente y deberán corresponder a 4722 "Comercio al por menor de leche, productos lácteos y huevos, en establecimientos especializados" Y 4631 "Comercio al por mayor de productos alimenticios".

3.1. EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO

El proponente deberá ofertar dentro de su propuesta, un equipo de trabajo para la ejecución de las actividades y el cual deberá cumplir con los siguientes roles o cargos:

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO				
CANT	CARGO	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL MÍNIMA	PORCENTAJE DE DEDICACIÓN
1	Nutricionista	Profesional en Nutrición con matrícula profesional vigente.	Experiencia general: De 5 años contados a partir de la expedición de la matrícula profesional.	100%
1	Técnico en procesamiento de alimentos	Técnico profesional en procesamiento de alimentos del SENA	Acreditar una experiencia mínima general de diez (10) años, contados desde la obtención del título.	100%
1	Ingeniero de Alimentos	Profesional en Ingeniería de Alimentos	Acreditar una experiencia mínima general de Diez (10) años,	100%



			contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.	
1	Jefe de Bodega	Bachiller	Acreditar experiencia específica De tres (3) años como JEFE DE BODEGA, con Certificado de competencias para trabajo en alturas y el examen médico correspondiente. Carnet de Manipulación de alimentos vigente al cierre del proceso.	100%
3	Auxiliares de Bodega	N/A	Acreditar experiencia laboral específica de (3) años como auxiliar de bodega con certificado de competencias para trabajo en alturas y el examen médico correspondiente. Carnet de Manipulación de alimentos vigente al cierre del proceso.	100%

Nota 1: Para la verificación del personal mínimo el proponente deberá adjuntar las hojas de vida, soportes de estudio y laborales junto con la propuesta.

Nota 2: Teniendo en cuenta que el Equipo Mínimo de Trabajo está compuesto por perfiles de alta relevancia, se requiere que estos cuenten con una disponibilidad del 100% durante la ejecución del contrato. Para garantizar esto, es necesario acreditar que dichos perfiles están directamente vinculados con el oferente con mínimo seis (6) meses en diferentes cargos de Jefe de Bodega y Auxiliares de Bodega, y una antigüedad mínima de dos (2) mes para el perfil de Nutricionista. Esta vinculación deberá ser formal, mediante un contrato laboral a término fijo o indefinido, lo cual se acreditará a través de las planillas de seguridad social, en las cuales se identifique claramente al personal ofertado.

NOTA 3. Los cursos o títulos requeridos deben haber sido otorgados por entidades acreditadas para tal fin. Las certificaciones que acrediten la experiencia del personal propuesto se considerarán expedidas bajo gravedad de juramento.

Para efectos de la verificación del PERSONAL MINIMO requerido, el proponente deberá allegar con la oferta las hojas de vida del personal propuesto, fotocopias de los diplomas o actas de grado, soporte de la experiencia profesional y específica, cédulas de ciudadanía, certificado de antecedentes disciplinarios y penales, así como de no responsable fiscal y profesionales (Cuando Aplique), al igual que fotocopia de la tarjeta profesional (Cuando Aplique), junto con la carta de compromiso.

NOTA 4. El personal dependerá administrativamente del proponente y no tendrá vínculo laboral con LA ALCALDIA. No obstante, ésta se reserva el derecho de solicitar el retiro o reemplazo del que considere no apto o que con sus actuaciones atente contra la buena relación con el contratante, la comunidad, o cause algún impacto negativo a LA ALCALDIA o al medio ambiente.

NOTA 5. Para acreditar la experiencia del personal, se deben anexar certificación y/o el contrato que reúnan los siguientes requisitos:

- Ser expedidas por los contratantes
- Señalar el objeto del contrato
- Indicar fecha de inicio y terminación del contrato
- Indicar el cargo ocupado dentro del contrato
- Indicar nombre, dirección y teléfono del contratante

NOTA 6: En el evento en que las certificaciones no contengan toda la información solicitada, el contratista debe anexar el contrato o el acta de liquidación del mismo, de tal forma que la información no contenida en la certificación se complemente con el contenido de dichos documentos.





Además de los contratos y las certificaciones o demás documentos que acreditan la experiencia del personal propuesto, el contratista deberá adjuntar, los siguientes documentos por cada persona propuesta:

- Copia de la tarjeta o matrícula profesional vigente, si a ello hubiere lugar.
- Antecedentes profesionales si a ello hubiere lugar.
- Copia del acta de grado o diploma de título profesional y/o de especialización, si a ello hubiere lugar.
- Copia del documento de homologación de los títulos obtenidos en el exterior, de conformidad con las disposiciones legales vigentes sobre la materia.
- Carta de compromiso de cada personal propuesto debidamente suscrita, en la que además se declare bajo la gravedad de juramento, que la matrícula profesional se encuentra vigente y que no ha sido sancionado dentro de los 2 años anteriores a la fecha establecida para la entrega de las propuestas.

La Agencia podrá solicitar aclaraciones a los documentos que acreditan la experiencia del personal propuesto siempre y cuando con las mismas no se mejore la oferta en sus aspectos ponderables. Dichas aclaraciones se deberán efectuar en el período que para tal efecto se conceda al contratista, so pena de rechazo de la propuesta.

NOTA 7: Se podrá presentar el nombre de una persona para más de un cargo, siempre y cuando, cumpla con los requisitos exigidos al personal mínimo (Dedicación-Formación Académica y Experiencia General y Específica).

NOTA 8: En caso de que los profesionales propuestos no cumplan con el perfil mínimo antes señalado, el contratista se considerará NO HABILITADO.

Si el contratista es el mismo que certifica la experiencia del profesional propuesto, además de esta certificación, se deberá presentar fotocopia del contrato suscrito entre él y el profesional, a través del cual se realizaron los trabajos certificados.

Las certificaciones que acrediten la experiencia del personal propuesto se considerarán expedidas bajo gravedad de juramento.

Las certificaciones firmadas por el mismo personal profesional propuesto, es decir, las auto certificaciones, no serán tenidas en cuenta.

NOTA 9: La experiencia para el ejercicio de las profesiones de la ingeniería, sus profesiones afines y sus profesiones auxiliares, solo se contabilizará después del otorgamiento de la matrícula profesional o del certificado de inscripción profesional respectivamente. Para las demás profesiones a partir del otorgamiento del respectivo título.

La Alcaldía, verificará que cada persona cumpla con los requisitos mínimos exigidos de formación académica y experiencia y que los mismos estén debidamente soportados por los documentos solicitados.

La **Alcaldía** podrá solicitar aclaraciones a los documentos que acreditan la experiencia de los profesionales y personal propuesto, siempre y cuando con las mismas no se mejore la oferta en sus aspectos ponderables.

NOTA 10: Si por alguna razón, una o varias de las personas propuestas no pueden participar en el proyecto, su remplazo está sujeto a la autorización previa y escrita de la Supervisión del contrato, por consiguiente, el contratista someterá a consideración, con suficiente antelación a la Supervisión la Hoja (s) de Vida de las sustituciones propuestas, quienes deberán demostrar iguales o superiores condiciones de formación académica y experiencia del profesional o técnico que se pretende remplazar.

3.2. REQUISITOS TECNICOS ADICIONALES:



ÍTEM	DESCRIPCIÓN
1	Los oferentes deben ofertar la totalidad de los servicios requeridos, de acuerdo con las especificaciones y condiciones técnicas descritas en el presente anexo.
2	La configuración de los menús debe ser coordinada con el supervisor del contrato y variada día a día, siguiendo la composición mínima establecida. Se debe cumplir con mínimo 20 menús del ciclo de menú anexo a este documento técnico. “CICLOS DE MENU POLICIA Y CPL QUIBDO 2026” , así mismo deberá realizar solicitud escrita a la supervisión del contrato de los intercambios de alimentos que se realicen.
3	Los oferentes están obligados a cumplir con el peso, volumen, cantidades y contenido mínimo indicados de los alimentos preparados y listos para el consumo, para cada clase de comida (desayunos, almuerzos y cenas) y atendiendo el grupo poblacional (Fuerza Pública o CPL).
4	Las raciones alimentarias deberán ser entregadas en los puntos dentro del perímetro urbano del municipio de Quibdó, puntos indicados por el supervisor del contrato.
5	Las raciones alimentarias serán solicitadas por la entidad con una antelación no menor a seis (6) horas del instante en el que se deban entregar.
6	Los alimentos deben ser entregados en empaques individuales y recipientes desechables y amigables con el medio ambiente (no tóxicos), cada menú debe contar con los implementos para manipulación de alimentos como servilletas, cucharas, cubiertos, cuchillos, debidamente empacados e individualizados. Además, debe entregar con cada menú salsas, mantequilla, mermelada, ají entre otros, según aplique para cada opción de menú, todo bien sellado para evitar derrames, así mismo deberán estar agrupados de forme tal que puedan ser distribuidos adecuadamente, previa coordinación con el supervisor de contrato.
7	Una vez realizada la solicitud o pedido por parte del supervisor del contrato, según corresponda, el futuro contratista debe hacer entrega de los alimentos en un plazo no mayor a seis (6) horas. Los pedidos se harán en forma parcial o de tracto sucesivo, de acuerdo a las necesidades del servicio.
8	En atención a la dinámica institucional en la prestación del servicio de policía, y el de reclusión de personas privadas de la libertad, en caso de ser necesario la modificación parcial o total del número de raciones por día y en la totalidad del contrato, el supervisor del contrato podrá informar al contratista sobre la disminución de cantidades o cancelación de todo el pedido, siempre y cuando esta situación sea informada con un tiempo no menor a 12 horas de la fecha y hora inicial pactada para la entrega.
9	Para la preparación de los alimentos los oferentes deben comprometerse por escrito a usar productos, insumos y víveres que cumplan con las norma sanitaria vigente, así mismo antes del inicio de la ejecución del contrato deberá entregar las fichas técnicas de los productos y alimentos, de igual forma los alimentos suministrados deben ser de reciente preparación al momento de su entrega, buena presentación y se debe garantizar mínimo 6 horas de conservación de los mismos, para lo cual se deberá evitar el uso de condimentos o aderezos que aceleren su descomposición.
10	El oferente debe garantizar que todos los alimentos y ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse a los miembros de la institución y a las personas privadas de la libertad, derivados de males practicas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. Es obligación del contratista la aplicación de los protocolos de la Norma Técnica Sanitaria de Manipulación de Alimentos.
11	El oferente seleccionado se obliga a mantener a la ALCALDÍA libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.

NOTA 1. El personal dependerá administrativamente del contratista y no tendrá vínculo laboral con LA ALCALDIA. No obstante, ésta se reserva el derecho de solicitar el retiro o reemplazo del que considere



no apto o que con sus actuaciones atente contra la buena relación con el contratante, la comunidad, o cause algún impacto negativo a LA ALCLADIA.

NOTA: 2. Junto con este anexo se debe tener en cuenta el ciclo de menús que se deben tener en cuenta para el desarrollo del suministro de las raciones.

NOTA 3. Es responsabilidad del contratista el transporte, monte, desmonte, almacenamiento y custodia de los elementos que se requieran para el desarrollo del contrato.

RESPONSABLES	
Responsable de la dependencia generadora de la necesidad: <u>NOMBRE: YISETH DEL CARMEN MOSQUERA SANCHEZ</u> <u>CARGO: SECRETARIO DE GOBIERNO</u>	FIRMA: 
Profesional que proyecta: <u>NOMBRE: JORGE ANDRÉS OLAYA VALDÉS</u> <u>CARGO: CONTRATISTA – SECRETARIA GENERAL</u>	FIRMA: 
Los firmantes que hemos revisado el documento lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad	

