No GS-2026- 106707 /AREAD – GRUCO-17.5

Cartagena de Indias D.T y C., 13 OCT 2026

Señor (a) JHON EDINSON SANTOS MENA
C.C. 1.143.327.551
Representante legal de JURIDICO & ASOCIADOS ESPECIALIZADOS S.A.S
NIT: 901.416.425-1
Dirección: BRR SAN JOSE DE LOS CAMPANOS CR 101 B MZ A LT 35
Celular: 3054501388
Correo: infcontabilidad02@gmail.com
Ciudad: Cartagena de Indias

Asunto: Aceptación oferta proceso PN MECAR MIC 035-2026

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted, el día 24 de agosto de 2026, dentro del proceso PN MECAR MIC 035-2026, cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA BOLÍVAR Y EL PERSONAL DE APOYO PROVENIENTE DE DIFERENTES UNIDADES POLICIALES"**, por un valor total para la presente contratación de ochenta millones de pesos ($80.000.000,00) IVA INCLUIDO, ha sido aceptada, lo cual constituye el contrato, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 del 2015, por este comando, así:

CONTRATO No.	72-8-10033-26
CONTRATANTE	POLICIA METROPOLITANA DE CARTAGENA DE INDIAS
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel JUAN PABLO RUIZ RODRIGUEZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	No. 93.133.416 de Espinal, Tolima
CARGO	Comandante Policía Metropolitana de Cartagena de Indias
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución Ministerial No. 011856 del 23 de septiembre de 2026
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución No. 00502 del 05/03/2026
CONTRATISTA	Señor (a) JHON EDINSON SANTOS MENA C.C. 1.143.327.551 Representante legal de JURIDICO & ASOCIADOS ESPECIALIZADOS S.A.S NIT: 901.416.425-1 Dirección: BRR SAN JOSE DE LOS CAMPANOS CR 101 B MZ A LT 35 Celular: 3054501388 Correo: infcontabilidad02@gmail.com Ciudad: Cartagena de Indias
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato será ejercida por el responsable de Activos Fijos del Departamento de Policía Bolívar – DEBOL o por quienes sean designados posteriormente por el ordenador del gasto de la unidad. Los funcionarios designados como supervisores son seleccionados en razón de su idoneidad, experiencia y conocimiento técnico en las áreas logística y

	administrativa, garantizando así el adecuado seguimiento, control y verificación del cumplimiento del objeto contractual. Los supervisores deberán verificar el cumplimiento del objeto del contrato, la correcta ejecución de los servicios y la calidad en la prestación de los mismos, conforme a los lineamientos establecidos por la Policía Nacional de Colombia mediante la Resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018, "Por la cual se reglamenta la actividad de los interventores, supervisores y coordinadores de los contratos y/o convenios en la Policía Nacional". Así mismo, deberán presentar informes de supervisión de manera mensual durante la ejecución del contrato, además de los que les sean requeridos conforme a la citada resolución, los cuales deberán ser cargados oportunamente en la plataforma SECOP II.
FORMA DE PAGO	La Policía Metropolitana de Cartagena de Indias cancelará el valor del contrato de la siguiente forma: Pagos parciales, en moneda legal colombiana, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la factura de prestación del servicio, junto con el recibido a satisfacción suscrito por el supervisor del contrato, junto con los documentos requeridos por la Policía Metropolitana de Cartagena de Indias, de acuerdo al derecho a turno y la disponibilidad del plan anual de caja (PAC). 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 Metropolitana de Cartagena de Indias, programará el valor a cancelar una vez se hubieren subsanado las observaciones, se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado y de acuerdo al derecho a turno y la disponibilidad del Plan Anual de Caja (PAC). Documentos Requeridos para el Pago: • Factura electrónica y/o documento equivalente según lo regula el Estatuto Tributario • Planilla integrada de liquidación de aporte parafiscales (PILA) (vigente) • Certificado de pago de aportes parafiscales u oficio de manifestación bajo la gravedad de juramento de la no obligación. • Recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato. Sin el cumplimiento de los mencionados requisitos, el acta para el pago se tendrá como no presentada. PROCEDIMIENTO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO PARA EMISIÓN DEL RAS (RECIBO A SATISFACCIÓN): una vez radicada la factura electrónica por parte del adjudicatario, el supervisor del contrato, previa revisión de los documentos y soportes, expedirá el recibo a satisfacción técnico-económico y posteriormente tramitará la cuenta junto con los soportes para continuar con el pago respectivo. PARÁGRAFO PRIMERO: El Contratista deberá: Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

	Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según ej. Adjunto. 16-01-01-M4; Contrato; PedroPerez@correo.policia.gov.co #$ Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. adjunto: 16-01-01-M4;Contrato;PedroPerez@correo.policia.gov.co Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin. Así mismo el valor de la factura deberá ser presentado en pesos colombianos discriminando los valores en forma individual de los servicios, 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. PARÁGRAFO SEGUNDO: El CONTRATISTA presentará con la correspondiente factura electrónica la certificación de aportes parafiscales y seguridad social, donde conste dicho cumplimiento firmada por el representante legal o revisor fiscal, si conforme a las normas pertinentes estuviera obligado a tenerlo. Si los documentos en referencia no son entregados en el plazo establecido o son devueltos por la Policía Metropolitana de Cartagena de Indias, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Metropolitana de Cartagena de Indias se obliga a cancelar la factura al mes siguiente de la fecha programada en el Plan Anual de Caja (PAC) aprobado por la Dirección Administrativa y Financiera (DIRAF), siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. PARÁGRAFO TERCERO: La Policía Metropolitana de Cartagena de Indias no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista y/o contratistas,

	cuando ella fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y la situación de fondos por parte del Tesoro Nacional o no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato. Si los documentos en referencia son devueltos por el jefe de central de cuentas, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, la Policía Metropolitana de Cartagena de Indias, se obliga a la asignación nuevamente del turno siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. El contratista deberá presentar con la oferta la certificación en original expedida por la entidad bancaria. < El contratista deberá diligenciar la constancia de cumplimiento obligaciones a los sistemas de salud, pensión, ARP y parafiscales, para cada uno de los pagos. Todas las demoras que se presenten por conceptos de trámite de documentación para el pago serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. NOTA: Este pago podrá ser modificado previo los requisitos de Ley y con autorización de cupo PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. PARÁGRAFO CUARTO: Dicho pago será realizado una vez la Dirección del Tesoro Nacional autorice la ejecución de los recursos por presupuesto nación – gastos generales a la Policía Nacional – Policía Metropolitana de Cartagena de Indias, de acuerdo a las Metas Macroeconómicas del País, ajeno esto al cumplimiento en la prestación del servicio. Nombre del beneficiario: JURÍDICO & ASOCIADOS ESPECIALIZADOS S.A.S Cuenta No: 67800002637 Tipo de cuenta: AHORROS Entidad financiera: BANCOLOMBIA
APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF No. 11026 del 12 de agosto de 2026, expedido por el señor intendente Jonathan Pacheco Morales, jefe de Presupuesto de la Policía Metropolitana de Cartagena de Indias (E).
VALOR	El presente proceso contractual tiene valor total de ochenta millones de pesos ($80.000.000,00) IVA INCLUIDO.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Los factores de verificación técnicas están descritos en el anexo No. 02 de la presente aceptación de oferta.
GARANTIAS	**ETAPA CONTRACTUAL** **MECANISMO DE COBERTURA** / **CLASE DE RIESGO** / **TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS** / **ESTIMACIÓN DEL RIESGO** / **ASIGNACIÓN DEL RIESGO** / **VIGENCIA** / **JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA**

GARANTÍA UNICA	RIESGO JURÍDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO MAS, CON INICIO EN LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA Y LAS PRORROGAS SI LAS HUBIERE	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 TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA
GARANTÍA UNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN (01) AÑO MAS CON INICIO EN LA FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA Y LAS PRORROGAS SI LAS HUBIERE	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS SERVICIOS VIGENTES POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN (1) AÑO LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) VALOR TOTAL DEL CONTRATO LO QUE CUBRIRÍA EL PERJUICIO ADMINISTRATIVO POR LA POSIBLE PÉRDIDA DE LOS RECURSOS, LOS GASTOS OCASIONADOS POR EL PROCESO Y LA NO PRESTACIÓN DEL SERVICIO REQUERIDO
GARANTIA UNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL POR LA EJECUCION DEL CONTRATOS	POR (200 SMLMV)	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TERMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, CON INICIO EN LA EXPEDICION DE LA POLIZA Y LAS PRORROGAS SI LAS HIUBIERA.	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 SUS SUBCONTRATISTA LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁS CA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO 2212329 DEL DECRETO 1082 DE 2015

MULTAS 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 TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS A PÓLIZA DE GARANTÍA UNICA
	MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD ESTA SANCIÓN SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
	CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	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
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del presente contrato será hasta el 30 de noviembre de 2026, y/o hasta agotar el presupuesto oficial asignado, lo que ocurra primero, contados a partir de la entrega de la carta de inicio de ejecución del contrato por parte de la Policía Metropolitana de Cartagena de Indias.						

LUGAR DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS O PRESTACIÓN DEL SERVICIO	El suministro de alimentación se prestará en los municipios de San Juan de Nepomuceno, El Carmen de Bolívar, Magangué, Mompox y la ciudad de Cartagena, de conformidad con las necesidades del servicio del Departamento de Policía Bolívar - DEBOL y previa coordinación con el supervisor del contrato. El contratista deberá garantizar la logística requerida para la adecuada preparación, transporte y entrega de los alimentos, incluso en zonas rurales, asegurando en todo momento condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad en la prestación del servicio, todos los costos y gastos derivados de la ejecución del contrato, tanto dentro de las instalaciones policiales como en los lugares externos donde se requiera la prestación del servicio, estarán a cargo del contratista. Sin perjuicio de las funciones de supervisión que corresponden a la entidad, el contratista será responsable por la calidad, cantidad, oportunidad e idoneidad de los alimentos suministrados, debiendo cumplir con las condiciones técnicas y sanitarias exigidas en la normatividad vigente y en los documentos del proceso.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
VIGENCIA	La vigencia del presente contrato será de cuatro meses posteriores al vencimiento del plazo de ejecución.
INDEMNIDAD	El contratista se obliga a mantener indemne a la Policía Nacional de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.

De acuerdo a lo anterior, el comité de evaluador, recomienda al señor Coronel JUAN PABLO RUIZ RODRIGUEZ, comandante Policía Metropolitana de Cartagena Indias, adjudicar el proceso PN MECAR MIC 035-2026, cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA BOLÍVAR Y EL PERSONAL DE APOYO PROVENIENTE DE DIFERENTES UNIDADES POLICIALES"**, a la empresa JURIDICO & ASOCIADOS ESPECIALIZADOS S.A.S, representado legalmente por el señor JHON EDINSON SANTOS MENA, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.143.327.551, en atención a que cumplio en el aspecto técnico, jurídico y económico, de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso y la oferta presentada.

Atentamente,

Coronel **JUAN PABLO RUIZ RODRIGUEZ**
Comandante Policía Metropolitana de Cartagena de Indias

Elaboró:	Revisó	Revisó	Revisó	Revisó
PT. LUCYA ESPINOSA POLO Analista de Contratos (E) Fecha: 02/10/2026 Ubicación: C\Contratos 2026	ST. DANIELA ROMERO VILLANUEVA Jefe de Contratos MECAR	MY. GEISEL RODGERS POMARES Asesor Jurídico MECAR	TC. RAUL ANDRES TORRES RANGEL Jefe Administrativo MECAR	CR. CARLOS [illegible] ESTEBAN BLANCO Subcomandante MECAR

ANEXO No. 1

OFERTA ECONÓMICA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIOS OFERTADOS IVA INCLUIDO
	DESAYUNOS	
1	**DESAYUNO TIPO 1 Descripción del Producto:** HUEVOS PERICOS CON SALCHICHAS (250 Gramos, AREPA (60 Gramos), Y PAN. ARROZ BLANCO (150 Gramos) JUGO NO RETORNABLE (500 MLTRS), PORCIÓN DE FRUTAS POR 250 Gramos (MANGO – SANDIA, MELON, PAPAYA Y PIÑA) JUEGO CUBIERTOS DESECHABLES Y SERVILLETAS EMPACADOS EN FORMA INDIVIDUAL.	$ 23.000,00
2	**DESAYUNO TIPO 2 Descripción del Producto:** CARNE EN BISTEC (PORCIÓN 200 Gramos), YUCA (120 Gramos), ARROZ BLANCO (150 Gramos) JUGO NO RETORNABLE (500 MLTRS) PORCIÓN DE FRUTAS POR 250 Gramos (MANGO – SANDIA, MELON, PAPAYA Y PIÑA) Y JUEGO DE CUBIERTOS DESECHABLES Y SERVILLETAS EMPACADOS EN FORMA INDIVIDUAL.	$ 23.000,00
3	**DESAYUNO TIPO 3 Descripción del Producto:** DOS SÁNDWICH DE PAN TAJADO DOBLE, LONJA DE QUESO, JAMON, LECHUGA FRESCA, PORCIÒN DE MANTEQUILLA EMPACADO DE MANERA NDIVIDUAL Y PORCIÒN DE MERMELADA EMPACADO DE MANERA NDIVIDUAL, PORCIÓN DE FRUTAS POR 500 Gramos (MANGO – SANDIA, MELON, PAPAYA Y PIÑA) Y JUGO NO RETORNABLE O GASEOSA (250MLTRS)	$ 23.000,00
4	**DESAYUNO BUFFET TIPO 4 Descripción del Producto:** SUMINISTROS DE DESAYUNOS TIPO BUFFET VARIEDADES DE PANES (3) POR 150 GR CADA UNO + PORCIÓN DE FRUTAS POR 250 Gramos (MANGO – SANDIA, MELON, PAPAYA Y PIÑA) + YOGUR 250 ML + CEREALES 250GR + VARIEDADES DE LECHE + 3 TIPOS DE JUGOS NATURALES DE 300 ML + OPCIONES CALIENTES (CAFÉ EN LECHE, TINTO, AROMATICA) + VARIEDAD DE HUEVOS 3 TIPOS POR 250 GR CADA PORCIÓN + 1 PROTEÍNA ADICIONAL (CARNE DE RES, CERDO, POLLO, PEZCADO) + MINI FRITOS COSTEÑOS 3 TIPOS, VARIEDAD EN CAFETERÍA	$ 60.000,00
	ALMUERZOS	
5	**ALMUERZO TIPO 1 Descripción del Producto:** SOPA DE PESCADO (300ML), CARNE DE RES, CERDO O POLLO ASADO (250 Gramos), ARROZ (150 Gramos), ENSALADA DE VERDURAS (100 Gramos), YUCA O PLÁTANO (150 Gramos), (PORCIÓN DE FRUTAS POR 250 Gramos (MANGO – SANDIA, MELON, PAPAYA Y PIÑA) GASEOSA O JUGO NO RETORNABLE (250 MLTRS) Y JUEGO DE CUBIERTOS DESECHABLES Y SERVILLETAS EMPACADOS EN FORMA INDIVIDUAL.	$ 27.000,00

6	**ALMUERZO TIPO 2 Descripción del Producto:** SOPA DE HUESO, POLLO O PEZCADO, LENTEJA (250 Gramos), CARNE SUDADA (150 Gramos), ARROZ (150 Gramos), ENSALADA DE VERDURAS (100 Gramos), YUCA, PLÁTANO O PAPA (150 Gramos), PORCIÓN DE FRUTAS POR 250 Gramos (MANGO – SANDIA, MELON, PAPAYA Y PIÑA)) GASEOSA O JUGO NO RETORNABLE (250 MLTRS) Y JUEGO DE CUBIERTOS DESECHABLES Y SERVILLETAS EMPACADOS EN FORMA INDIVIDUAL	$ 27.000,00
7	**ALMUERZO TIPO 3 Descripción del Producto:** SOPA DE POLLO 300ML, ARROZ CON POLLO (300 GRAMOS), PAPAS FRITAS A LA FRANCESA (100 GRAMOS), ENSALADA DE VERDURAS, GASEOSA O JUGO NO RETORNABLE (250 MLTRS)), PORCIÓN DE FRUTAS POR 250 GRAMOS (MANGO – SANDIA, MELON, PAPAYA Y PIÑA) Y JUEGO DE CUBIERTOS DESECHABLES Y SERVILLETAS EMPACADOS EN FORMA INDIVIDUAL.	$ 27.000,00
8	**ALMUERZO BUFFET TIPO 4 Descripción del Producto:** SUMINISTRO ALMUERZOS BUFFET - 3 PROTEÍNAS (CARNE DE REZ TIPO SOLOMO O EN MEDALLÓN 250 GR, O CARNE DE CERDO TIPO MEDALLÓN 300 GR, O MOJARRA FRITA 350 GR) + 2 TIPOS DE ARROZ (BLANCO O CON COCO, 200 GR) + VARIEDADES DE ENSALADAS 3 DE 150GR A CONVENIR + OPCIÓN VEGETALES + VARIEDADES DE POSTRE 3 de 60 GR, 3 CLASES DE JUGOS 300 ML + 1 OPCIÓN DE, ADICIONALES. EN CON PREVIA COORDINACIÓN CON EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	$ 65.000,00
	CENAS	
9	**CENA TIPO 1 Descripción del Producto:** ARROZ BLANCO (150 GMS), PATACONES DE PLÁTANO (100) GMS), PECHUGA ASADA (200 GMS), JUGOS NO RETORNABLE O GASEOSA (250 MLTRS). Y JUEGO DE CUBIERTOS DESECHABLES Y SERVILLETAS EMPACADOS EN FORMA INDIVIDUAL	$ 27.000,00
10	**CENA TIPO 2 Descripción del Producto:** ARROZ BLANCO (150 GMS), PATACONES DE PLÁTANO O PAPA SUDADA (100 GMS), CARNE DE CERDO ASADA (200 GMS), JUGOS NO RETORNABLE O GASEOSA (250 MLTRS). Y JUEGO DE CUBIERTOS DESECHABLES Y SERVILLETAS EMPACADOS EN FORMA INDIVIDUAL.	$ 27.000,00
11	**CENA TIPO 3 Descripción del Producto:** ARROZ BLANCO (150 GMS), TAJADAS DE PLÁTANOS MADUROS (100 GMS), ALBÓNDIGAS DE CARNE (150 GMS), JUGOS NO RETORNABLE (500 MLTRS). Y JUEGO DE CUBIERTOS DESECHABLES Y SERVILLETAS EMPACADOS EN FORMA INDIVIDUAL	$ 27.000,00
12	**CENA BUFFET TIPO 4 Descripción del Producto:** SUMINISTRO CENAS ESPECIAL – HAMBURGUESA INGREDIENTES. BASE: PAN DE HAMBURGUESA (TOSTADO O NO) 250 GR Y CARNE DE RES MOLIDA DE ALTA CALIDAD 300 GRAMOS. FRESCURA: LECHUGA (FRANCESA O REPOLLO), TOMATE EN RODAJAS FINAS, CEBOLLA (CRUDA EN AROS FINOS O CARAMELIZADA). LONJA DE QUESO (CHEDDAR, AMERICANO), LONJA DE JAMÓN, MAYONESA, SALSA BARBACOA, KETCHUP, MOSTAZA. CROCANCIA: PEPINILLOS ENCURTIDOS, TOCINO CRUJIENTE 70 GR (BACON), CEBOLLA FRITA O CROCANTE.	$ 80.000,00
	REFRIGERIOS	

13	**REFRIGERIO TIPO 1** COMBO DE SÁNDWICH DE 300 GR QUE CONTENGA PAN TAJADO, LECHUGA, TOMATE VERDE, JAMON DE CERDO O DE POLLO 70GR, LONJA DE QUESO, SALSA DE TOMATE Y SALSA ROSADA + JUGOS NATURALES 200 ML O GASEOSA 250 ML(MARCA RECONOCIDA) Y BOTELLA DE AGUA DE 300 ML	$ 20.000,00
14	**REFRIGERIO TIPO 2** AREPA DE HUEVO DE 500 GR + GASEOSO O JUGO NATURAL DE 300 ML, PORCIÓN DE FRUTAS POR 250 Gramos (MANGO – SANDIA, MELON, PAPAYA Y PIÑA) + BOTELLA DE AGUA DE 300 MIL	$ 20.000,00
15	**REFRIGERIO TIPO 3** COMBO DE PAN CROISSANT DE QUESO-JAMÓN-MORTADELA DE 125 GR JUGO CAJA 250 ML BOTELLA DE AGUA DE 250 ML	$ 20.000,00
	KIT VIAJERO	
16	ATUN, PAPITAS, GASEOSA, AGUA, PAN DE QUESO, CHOCOLATE GOL, MANZANA, DE TODITO, BOCADILLO, GATORADE, CLUB SOCIAL, CHICLETS, BOMBONBUN, SALCHICHA VIENA ZENU, CHOCOLATINA, CHOCORAMO	$ 80.000,00
	KIT NAVIDEÑO	
17	VINO TINTO, GALLETAS NAVIDEÑAS, PONQUE BIMBO, NATILLA, BUÑUELOS, BOCADILLO, MERMELADA	$ 130.000,00
	VALOR TOTAL	$ 706.000,00

ANEXO No. 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con su oferta, el formato de especificaciones técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el Representante Legal y/o Proponente. La Policía Nacional – Policía Metropolitana de Cartagena y Policía demás unidades que dependan del ordenar del gasto MECAR, tendrá como parámetro de verificación técnica el diligenciamiento del presente Anexo y el cumplimiento de cada uno de sus numerales por parte de los oferentes, en el cual se encuentran las condiciones y especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios a contratar, además de la descripción de requisitos que los oferentes deberán cumplir, lo cual será verificado por el Evaluador Técnico aplicando el criterio de "**cumple o no cumple**".

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS
1	El contratista presenta Certificado inspección sanitaria, expedido por la secretaria de salud municipal, el cual debe de cumplir con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad y reglamentos de sanidad vigentes para el consumo de alimentos.
2	SEDE: El contratista certifica que cuenta con la infraestructura y logística el Departamento de Bolívar, con un domicilio principal; sucursal y/o agencia, o establecimiento de comercio, lo anterior con el fin de asegurar un oportuno cumplimiento en la prestación del servicio objeto del presente, teniendo en cuenta que se deben realizar coordinaciones logísticas, administrativas y de personal, con lo cual se requiere la atención inmediata y dar celeridad a las soluciones a los posibles inconvenientes que se puedan presentar en la ejecución del mismo.
3	Para el presente proceso se hace necesario que el oferente cuente con un domicilio principal; sucursal y/o agencia, o establecimiento de comercio en el Departamento de Bolivar, vinculado a la preparación y/o manipulación de alimentos (lo cual se verificara en cámara de comercio) y que además cuenten con experiencia contractual y cumplan con la capacidad administrativa y operativa mínima solicitada por la Policía Nacional, para lo cual deberá contar con las instalaciones, infraestructura, logística y equipos para la elaboración de los alimentos y acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contra se le impartan por parte de la supervisión del mismo, presentar la respectiva certificación escrita donde se explique las dimensiones de las instalaciones del lugar de preparación de los alimentos, cantidad y tipo de maquinaria (estufas, hornos, refrigeradores, mesas).
4	Visita técnica: con el fin de verificar la capacidad operativa, el comité técnico realizará visita técnica a las instalaciones de los oferentes, en la cual se verifico la capacidad de infraestructura física, logística, personal idóneo y capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso.
5	El contratista certifica por escrito que se acoge a los menús sugeridos que forman parte integral del presente proceso contractual.
6	Es de responsabilidad exclusiva del contratista los perjuicios causados a la salud, que se cause al personal policial, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la Constitución Política de Colombia: Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. Con base en lo anterior el contratista debe cumplir con las normas y reglamentos sanitarios vigentes expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y alimentos (INVIMA).
7	El contratista se compromete a reemplazar los alimentos que no se encuentren aptos para el consumo humano de manera inmediata una vez se solicite por parte del supervisor del contrato, sin que se genere ningún costo adicional para la institución.
8	Los costos indirectos que se generen serán asumidos por el contratista. Entre estos se encuentran la constitución de las pólizas, fletes de transporte, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato.
9	El contratista suministrará al supervisor del contrato, una muestra de cada uno de los menús establecidos, una vez notificado el inicio de ejecución; el cual no deberá tener costo alguno.

<table>
<tr><td>10</td><td>El contratista se compromete por escrito a cumplir con el peso, volumen y contenido mínimo para cada una de las opciones de menú para los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>La opción de menú a suministrar para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, será coordinada previamente con el supervisor del contrato, según corresponda, una vez realizado el respectivo pedido.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Los alimentos que requieran ser transportados serán entregados en empaques individuales y recipientes biodegradables, que contenga los utensilios necesarios para el consumo de los mismos, incluyendo las servilletas, salsas, mantequilla, mermelada, ají entre otros, todo bien sellado para evitar derrames, así mismo deberán estar agrupados de forma tal que puedan ser distribuidos adecuadamente, previa coordinación con el supervisor del contrato, según corresponda.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Una vez realizada la solicitud o pedido por parte del supervisor del contrato, según corresponda, el contratista hará entrega de los alimentos en un plazo no mayor a cuatro (4) horas. Los pedidos se harán en forma parcial o de tracto sucesivo, de acuerdo a las necesidades de la Institución.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Para la preparación de los alimentos el contratista se compromete por escrito a usar productos, insumos y víveres de primera calidad, de igual forma los alimentos suministrados deben ser de reciente preparación al momento de su entrega, buena presentación y se debe garantizar mínimo 5 horas de conservación de los mismos, para lo cual se deberá evitar el uso de condimentos o aderezos que aceleren su descomposición.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>El contratista cumplirá con las normas establecidas para el transporte y entrega de los productos y alimentos, de acuerdo a lo establecido en el artículo 1 de la Resolución No. 2674 del 22 julio de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>El contratista con el fin de no poner en riesgo la calidad del producto adquirir (desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios), el contratista garantizara que los materiales de los empaques, así como los cubiertos, estén constituidos con un porcentaje de material reciclado o un material que se pueda reciclar y/o aprovechar, evitar el uso de poli estireno expandido (icopor) para empacar y servir alimentos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.</td></tr>
<tr><td>17</td><td>El contratista guardara 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, 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.</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Los elementos solicitados deben ser entregados según las especificaciones técnicas del presente proceso, igualmente deben estar higiénicamente empacados, con óptima presentación de acuerdo a las unidades de medidas solicitadas según la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 17.</td></tr>
<tr><td>19</td><td>El contratista presenta convenios con restaurantes en los siguientes municipios del Bolívar (San Juan de Nepomuceno, Carmen de Bolívar, Magangué, Mompox, y en la ciudad de Cartagena) para garantizar la cobertura en el departamento.</td></tr>
<tr><td>20</td><td>El contratista presenta el plan de saneamiento con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 0002674 del 22/07/2013 Capitulo IV saneamiento, articulo 26 plan de saneamiento.</td></tr>
<tr><td>21</td><td>El contratista se compromete por escrito a mantener los precios estipulados en su oferta durante la ejecución del contrato, por lo tanto, los precios sugeridos en el contrato no estarán sujetos a reajuste alguno durante la ejecución del mismo, en tal sentido el proponente deberá tener en cuenta en el momento de la elaboración de la oferta los posibles incrementos, costos impuestos y demás erogaciones que se puedan presentar en la contratación.</td></tr>
<tr><td>22</td><td>El contratista se compromete por escrito en su oferta que cuenta con la capacidad operativa y logística para garantizar el suministro de alimentación en caso de ser requerido por el supervisor del contrato, relacionando un mínimo de cantidades por día establecidas así:
<table><tr><th>Descripción</th><th>cantidades</th></tr><tr><td>Desayuno</td><td>100 unidades</td></tr><tr><td>Almuerzo</td><td>100 unidades</td></tr><tr><td>Cena</td><td>100 unidades</td></tr><tr><td>Refrigerio</td><td>100 unidades</td></tr></table>
Es de anotar que por eventos extraordinarios (para el personal que apoya al Departamento de Policía Bolívar), se necesitara un promedio de 500 o más cantidades en todas sus descripciones, previo aviso del supervisor del contrato.</td></tr>
<tr><td>23</td><td>TRANSPORTE. Se compromete que los alimentos a suministrar serán transportados en los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas los cuales deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada</td></tr>
</table>

	protección y conservación de los mismos (Resolución 2674 de 2013). Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
24	EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO. Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el contratista acredite experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de proyectos iguales o similares al presente proceso de contratación, cuya suma sea igual o superior al 50% del presupuesto oficial asignado al lote que presente oferta, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones de contratos suscritos con empresas públicas o privadas, con concepto favorable de la recepción de los mismos. Las certificaciones deberán contener la siguiente información mínima: • Nombre o razón social del contratante. • Nombre o razón social del contratista. • Objeto del contrato. • Fecha de inicio del contrato. • Valor del contrato. • Calificación del Servicio como excelente o buena. • Dirección y número telefónico del contratista.
25	CAPACIDAD OPERATIVA. Teniendo en cuenta la dinámica institucional donde se requiere la alimentación para el personal policial que cubre los servicios de policía que resultan de improviso. Con el fin de avalar la calidad de la prestación del suministro de alimentación generando una oportuna atención en los requerimientos fundados por el comando de Departamento de Policía Bolívar, garantizando la frescura y conservación de los alimentos, el oferente deberá demostrar en su oferta que cuenta con una sede registrada en la ciudad de Cartagena, o un acuerdo que asegure la existencia de un establecimiento de comercio en esta ciudad que brinde la oportuna ejecución del objeto contractual al momento de realizar una solicitud de alimentación por parte del supervisor del contrato. Estas instalaciones deben contar con áreas de trabajo, neveras con suficiente capacidad de refrigeración, maquinaria y capacidad instalada, utensilios de cocina, recurso humano, mobiliarios y todos aquellos aspectos que deban ser verificados, con el fin de identificar las mejores condiciones requeridas por la Institución. (DE ACUERDO AL REGISTRO MERCANTIL Y/O CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL DIRECCIÓN QUE SE REGISTRE). Para la verificación de estos requisitos, el oferente deberá anexar a su propuesta el portafolio de servicios de la empresa, con material fotográfico (infraestructura, operarios, maquinaria, elementos de seguridad industrial, entre otros).
26	Garantiza el suministro de alimentación durante los diferentes servicios y eventos donde se solicite el servicio, sin importar si son eventos simultáneos.
27	Teniendo en cuenta los diferentes factores de orden público donde se ve afectado en ocasiones abastecimiento de alimentos el oferente deberá contar con capacidad de almacenamiento y/o bodegaje para continuar con el suministro de alimentación
28	El contratista certifica por escrito que garantizara la prestación del servicio de manera ininterrumpida cuando la policía requiera y tenga la necesidad en el Departamento de Bolívar, sin ningún costo adicional, a cualquier hora del día, incluyendo fines de semana y festivos, además garantizando todas las condiciones mínimas pactadas con el contratista, siendo este último el garante del servicio. Para tal efecto el futuro contratista debe acreditar establecimiento o convenio como mínimo en los municipios de San Juan Nepomuceno, Carmen de Bolívar, Magangué, Mompox y Cartagena de indias.

OTRAS CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES

ÍTEM	OTRAS ESPECIFICACIONES TECNICAS VERIFICABLES
1	Entrega los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la seguridad social integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (EPS, AFP, ARL, CCF), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.
2	Presenta certificado de la ARL (Sura, Colmena, Colpatria, Positiva, entre otras), donde se reporte que cuentan con Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo (SST) de acuerdo a los establecido en la Resolución 0312/2019, no mayor a 30 días, cumplimiento del certificado de SGSST emitido por la ARL.

Atentamente,

Coronel **JUAN PABLO RUIZ RODRIGUEZ**
Comandante Policía Metropolitana de Cartagena de Indias

Elaboró	Revisó	Revisó	Revisó	Revisó
PP. [illegible] ESPINOSA POLO Analista de Contratos (E) Fecha: 02/10/2026 Ubicación: C:\Contratos 2026	ST. DANIELA ROMERO VILLANUEVA Jefe de Contratos MECAR	MY. GEISEL RODGERS POMARES Asesor Jurídico MECAR	TC. RAUL ANDRES TORRES RANGEL Jefe Administrativo MECAR	CR. [illegible] ESTEBAN BLANCO Subcomandante MECAR

Manga, calle Real carrera 34 No. 25-01, 4 piso, primer bloque / Cartagena
mecar.ofcon@policia.gov.co