DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO

Armenia Quindío, 30 SEP 2026

ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN, PREVENCIÓN ASÍ MISMO ACTIVIDADES MISIONALES DE LAS UNIDADES POLICIALES, DEPENDENCIAS, GRUPOS Y OFICINAS ASESORAS EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
50192701	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados
90101500	Servicio de viajes, alimentación alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y caterig (servicio de comidas y bebidas.	Establecimientos para comer y beber
85151600	Asuntos nutricionales	Servicio alimenticios y de nutrición.	Asuntos nutricionales
93131600	Servicios políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado para esta contratación es de TRESCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS. PESOS M/CTE ($393.595.200.00) distribuidos de la siguiente manera **CIENTO CINCUENTA Y TRES** MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS DE PESOS M/CTE ($153.595.200,00) Para la vigencia 2026 y DOSCIENTOS CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($240.000.000.00) para la vigencia futura 2027

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	A-02-02-02-006-003-03 SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS	DEQUI	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO 2026	10	1	VIGENCIA 2026 $153.595.200,00	$153.595.200,00
2			SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO 2027			VIGENCIA FUTURA 2027 $240.000.000.00	$240.000.000.00
						VALOR TOTAL ESTIMADO	$ 393.595.200.00

Nota 1: El valor del contrato será el del presupuesto oficial y la ejecución del contrato se realiza a monto agotable; por ello la entidad se permite hacer claridad que los recursos comprometidos para la ejecución del mismo se podrán agotar o no agotar, dependiendo esto de los servicios que se requieran por parte del supervisor del contrato y que hayan sido real y efectivamente prestados por El oferente y/o futuro contratista a la entidad durante el plazo de ejecución del contrato, razón por la cual en uno o en otro sentido el contrato podrá ser adicionado conforme a la ley, o los recursos restantes podrán ser liberados por la llegada del vencimiento del término de ejecución del contrato mediante modificatorio, o terminados anticipadamente con el agotamiento de los recursos dispuestos para satisfacer la necesidad estatal descrita.

Nota 2: el oferente deberá indicar que el valor de su oferta corresponde al valor total del presupuesto asignado.

Nota 3: El oferente deberá aplicar el descuento a cada uno de los ítems el cual se mantendrá durante la ejecución del contrato.

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

No.	Fecha	No. Plan de compras	Unidad	Recurso	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	18/09/2026	0116	DEQUI	10	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO 2026	1	VIGENCIA 2026 $153.595.200,00	$153.595.200,00
2	18/09/2026	GS-2025-086424-DEQUI			SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO 202		VIGENCIA FUTURA 2027 $240.000.000,00	$240.000.000,00
TOTAL								$ 393.595.200,00

NOTA IMPORTANTE: el presente proceso de contratación cuenta con recursos condicionados a la aprobación de VIGENCIAS FUTURAS, y se está a la espera de las instrucciones que imparta el nivel central y al comunicado oficial que expida el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se informa, la aprobación del cupo de vigencias futuras ordinarias.

No obstante, la entidad se acoge a lo establecido en el artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 que reza:

"...ARTÍCULO 8o. DE LA PUBLICACIÓN DE PROYECTOS DE PLIEGOS DE CONDICIONES, Y ESTUDIOS PREVIOS. Con el propósito de suministrar al público en general la información que le permita formular observaciones a su contenido, las entidades publicarán los proyectos de pliegos de condiciones o sus equivalentes, en las condiciones que señale el reglamento. La información publicada debe ser veraz, responsable, ecuánime, suficiente y oportuna.

La publicación de los proyectos de pliegos de condiciones o sus equivalentes no genera obligación para la entidad de dar apertura al proceso de selección.

Junto con los proyectos de pliegos de condiciones se publicarán los estudios y documentos previos que sirvieron de base para su elaboración.

	Las Entidades deberán publicar las razones por las cuales se acogen o rechazan las observaciones a los proyectos de pliegos. **PARÁGRAFO. <Parágrafo adicionado por el artículo 6 de la Ley 1882 de 2018. El nuevo texto es el siguiente:> No es obligatorio contar con disponibilidad presupuestal para realizar la publicación del proyecto de Pliego de Condiciones. " (...) (subrayado y negrilla fuera de texto).**
1.4 CLASE DE CONTRATO	Suministro
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrán participar en el presente proceso de selección todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, con representación o sucursal en Colombia, en forma individual o conjunta (Consorcio, Unión temporal u otras formas de asociación), que estén en capacidad de ejecutar el objeto del presente proceso y cumplan con todos los requisitos exigidos para el mismo. Por lo anterior se convoca a las MiPymes interesadas para que, de conformidad con lo establecido en los artículos 2.2.1.2.4.2.2, 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, modificados por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, realicen su solicitud de limitar el presente proceso siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos. Podrán participar en el presente proceso de selección el productor Nacional de conformidad con lo establecido en las Leyes 2069 de 2020 y 816 de 2003. **UMBRAL DE MIPYMES 2026** US$ 125.000 COL$ **511.708.497**

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

NECESIDAD

En atención a las políticas trazadas por la Policía Nacional para la conservación de la seguridad y convivencia ciudadana, el Departamento de Policía Quindío realiza planes operativos, preventivos, disuasivos y de control en el cual se requiere contar con la capacidad máxima del personal de la unidad y personal de apoyo, para contrarrestar los delitos de mayor impacto en el departamento durante extensas jornadas laborales, por lo anterior y con el fin de brindar bienestar y calidad de vida al personal uniformado y no uniformado, la unidad tiene la necesidad de contratar el servicio de suministro de comidas y bebidas a fin de fortalecer y garantizar los derechos de los ciudadanos.

El suministro de alimentación se hace necesario para brindarle al personal que presta los diferentes servicios, de forma permanente o extraordinarios en jornadas que impide el traslado o por su misionalidad los funcionarios deben estar en sus lugares de facción, para tomar los alimentos generando problemas médicos y de bienestar al interior de la institución, aunado a ello para las diferentes reuniones estratégicas enfocadas en la implementación de planes de seguridad y convivencia, que son convocados por el Comando de Departamento, es por esto que, mediante el Plan Anual de Adquisiciones de la presente vigencia fiscal, el Departamento de Policía Quindío, ha dispuesto de una partida presupuestal los cuales están destinados a la preparación de alimentos para el personal que apoya en los

diferentes eventos y dispositivos relacionados con el control, disuasión y la preservación del orden público, en desarrollo de la misión constitucional.

Es importante mencionar que la unidad policial no cuenta con la infraestructura, mano de obra calificada y condiciones técnicas que se requieren para asumir la entrega de alimentación al personal policial, por lo anterior, se hace necesario la elaboración de un estudio previo para adelantar un proceso de contratación, y que permita obtener el suministro de la alimentación para suplir la necesidad de hombres y mujeres policías los cuales cubren los diferentes apoyos en los dispositivos relacionados con el mantenimiento de las condiciones de seguridad y convivencia ciudadana a realizarse en la jurisdicción del Departamento de Policía Quindío.

Además de ello se llevaran a cabo acciones preventivas, como recomendaciones básicas de seguridad y autoprotección, patrullajes, revistas y rondas policiales en beneficio de la comunidad, en coordinación con el personal que integra el Modelo Nacional de Vigilancia Comunitaria por Cuadrantes – MNVCC, además, coordinaran con las Fuerzas Militares de ser necesarios, acciones dirigidas a fortalecer la seguridad en las vías y la implementación de dispositivos de seguridad y acompañamiento en eventos públicos de acuerdo al territorio correspondiente. En atención a lo consagrado en el literal a) del numeral 1.1. del capítulo III de la Resolución No. 03049 de 2014, "Por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional":

Igualmente se deja constancia que la Tienda Virtual del Estado Colombiano, no cuenta con un Acuerdo Marco de Precio (AMP) para contratar el servicio de alimentación para Departamento de Policía Quindío.

Teniendo en cuenta lo anterior la Dirección Logística y Financiera ha destinado un recurso económico al Departamento de Policía Quindío por un valor de TRESCIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS. PESOS M/CTE ($393.595.200.00) para vigencia 2026-2027. Recurso que permite generar mediante un proceso de contratación el suministro de alimentación.

JUSTIFICACIÓN: Así pues, se hace necesario el suministro para la presente vigencia, con el fin de garantizar la alimentación al personal adscrito y de apoyo que realizará todas las actividades de intervención, control y seguridad que se avecinan para el Departamento de Policía Quindío".

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN: La única alternativa viable actualmente, es contratar el suministro de alimentación para el personal de apoyo y que conforma el Departamento de Policía Quindío, con persona natural o jurídica que cuente con la infraestructura necesaria, recursos logísticos, personal idóneo, elementos de seguridad industrial, instalaciones adecuadas, cumplimiento de la normatividad vigente en cuanto a higiene en la preparación de alimentos y que se encuentre en capacidad de prestar el suministro requerido, que cumpla con los requisitos mínimos exigidos, para la cubrir la necesidad que se pretende satisfacer y cumplir con los fines de la contratación estatal. Es de anotar que esta contratación está Proyectada para el mes de NOVIEMBRE de 2026.

La presente contratación no está cubierta en los tratados internacionales, toda vez que, por exclusión de aplicabilidad, el proceso corresponde a un contrato cuya selección se adelanta a través de la modalidad de Selección Abreviada.

En el marco del Plan de Austeridad del Gasto para los órganos que integran el Presupuesto General de la Nación, Decreto 618 de 2026, la presente necesidad no puede considerarse un gasto innecesario o excesivo, en tanto

responde a un requerimiento real, verificable y directamente relacionado con el cumplimiento de la misión institucional.

Por otra parte, dentro del plan de compras de la actual vigencia están contemplados recursos aprobados por presupuesto nacional y fondos de la nación, siendo necesaria la contratación para el suministro de alimentación, contemplando las especificaciones técnicas establecidas y plasmadas en el presente estudio previo. No obstante, como se expresó en líneas anteriores, **el presente proceso de contratación cuenta con recursos condicionados a la aprobación de VIGENCIAS FUTURAS, y se está a la espera de las instrucciones que imparta el nivel central y al comunicado oficial que expida el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se informa, la aprobación del cupo de vigencias futuras ordinarias.**

Ahora bien, encontramos que el artículo 4° de la Ley 489 de 1998, establece que *"La función administrativa del Estado busca la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes, de conformidad con los principios, finalidades y cometidos consagrados en la Constitución Política. Los organismos, entidades y personas encargadas, de manera permanente o transitoria, del ejercicio de funciones administrativas deben ejercerlas consultando el interés general".*

Así las cosas, para la materialización de lo anterior, el artículo 3o de la Ley 80 de 1993 Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, determina: *"Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines".*

De acuerdo con lo anterior, es viable establecer que la contratación estatal es el medio que permite a las entidades estatales efectuar la satisfacción de sus necesidades, las cuales deberán encontrarse sustentadas en la primacía del interés general, así como también en la correcta prestación de los servicios públicos y el respeto de los principios inherentes a la actuación administrativa.

VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE TRATADOS INTERNACIONALES

En cumplimiento al numeral 8 del Artículo **2.2.1.1.2.1.1** ***y*** **2.2.1.2.4.1.1** del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, se realiza análisis del futuro proceso contractual, conforme a lo establecido en el "manual para el manejo de los acuerdos comerciales en proceso de contratación CCE- versión M-MACPC-14, 08/11/2024 y Umbrales 2026, publicado por Colombia compra eficiente.

Acuerdos Comerciales Aplicables en el Proceso de Contratación		¿Vigente?	Entidad Estatal Cubierta	Valor del Proceso de Contratación Superior al Umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación (14)*	Proceso de Contratación Cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	Sí	No	No	Sí	No
	México	Si	No	No	Sí	No
	Perú	Sí	No	No	Sí	No
Canadá		Sí	Sí	No	Sí	No
Chile		Si	Si	No	Sí	No
Corea		Sí	Si	No	Sí	No
Costa Rica		Sí	Si	No	Sí	No
Estados Unidos		Si	Si	No	Sí	No
Estados AELC		Sí	Si	No	Sí	No
México		Sí	Sí	No	Sí	No
Triángulo Norte	El Salvador	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
	Guatemala	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí

Acuerdos Comerciales Aplicables en el Proceso de Contratación	¿Vigente?	Entidad Estatal Cubierta	Valor del Proceso de Contratación Superior al Umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación (14)*	Proceso de Contratación Cubierto por el Acuerdo Comercial
Honduras	Sí	N/A	N/A	N/A	N/A
Unión Europea	Sí	Sí	No	Sí	No
Israel	Sí	Sí	No	Sí	No
Reino Unido e Irlanda del Norte	Sí	Sí	No	SI	No
Comunidad Andina	Si	SI	Sí	Sí	Sí

*NOTA: EXCEPCIÓN 14: Esta excepción sólo es aplicable en los casos en que la Entidad Estatal verifica las condiciones previstas en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 para que una convocatoria sea limitada a Mipyme. Así, esta excepción no puede ser utilizada para excluir la cobertura del Acuerdo Comercial en el aviso de convocatoria; los estudios y documentos previos o el borrador del pliego de condiciones.

Luego de verificados los acuerdos comerciales y tratados de libre comercio (TLC) negociados por Colombia en la página web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en los capítulos de contratación pública en la siguiente matriz se estableció la aplicación o no de acuerdo comercial conforme a:

a. La cuantía del proceso donde se verifica si excede o no los umbrales establecidos en los acuerdos comerciales.
b. La Policía Nacional como entidad estatal se encuentra o no incluida en los listados de entidades cubiertas en los acuerdos.
c. Los bienes a contratar se encuentran o no cobijados bajo alguna exclusión de aplicabilidad o excepción, conforme al listado de excepciones contenido en el anexo 4 del manual para el manejo de acuerdos comerciales "lista de excepciones a la aplicación de los acuerdos comerciales.

De lo anterior, se debe tener en cuenta los principios y obligaciones en cuanto a la protección de los principios de derecho internacional, la publicidad de las contrataciones, el uso de medios electrónicos, las modalidades de contratación y la revisión de impugnaciones en la configuración de los documentos del proceso contractual.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Teniendo en cuenta las características propias de los servicios requeridos, una vez consultados los antecedentes de contratación, se encuentra que hasta la actual vigencia se han realizado contrataciones de objetos similares del objeto contractual, no obstante, se relacionan a continuación las últimas tres contrataciones encontradas así:

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DEQUI GUITARRA AND COFFEE	35-8-10034-23 25/12/2023	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL Y PRESTAN SERVICIO DE SEGURIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO	PN DEQUI SA MC 036 2023	SE EJECUTO EN UN 100%	NINGUNO
DEQUI SANBLASS PASTELERÍA	35-8-10016-24 30/04/2024	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL Y	PN DEQUI SA MC 020 2024	SE EJECUTO EN UN 100%	NINGUNO

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
		PRESTAN SERVICIO DE SEGURIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO			
DEQUI GUITARRA AND COFFEE	35-8-10043-25 03/12/2025	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN Y PREVENCIÓN EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO	PN DEQUI SA MC 047 2025	SE VIENE EJECUTANDO SIN PROBLEMA	NINGUNO

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

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la resolución No. 03049 de 2014, "Por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional":

"Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)".

Reglada por el numeral 2 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Capítulo 2, Sección 1, Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015, así:

"(...) 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..."

En sujeción a la norma anterior, el numeral 2 del capítulo II de la Resolución No. 03049 de 2014, dispone:

"(...) Es una 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 pueden adelantarse procesos simplificados. Para efectos de esta modalidad de selección, el numeral 2º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007..."

- **Selección Abreviada de menor cuantía**

De conformidad con el numeral 2° del artículo 2° de la ley 1150 de 2007 y el numeral 2° literales c) al i) del capítulo II de la resolución No. 03049 de 2014 "por medio de la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional".

Por tal motivo, la modalidad aplicar en el proceso es la selección abreviada menor cuantía, teniendo en cuenta que la entidad estatal ostenta la necesidad de establecer el ofrecimiento más favorable conforme a las normas aplicables a dicha modalidad de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de

2015; (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. A través de los cuales se representan ventajas de calidad para la prestación del servicio de policía.

Conforme a los anteriores lineamientos jurídicos, se aplicará el procedimiento de selección abreviada menor cuantía, atendiendo de tal forma, todas y cada una de las reglas señaladas por la ley, garantizando así la libre concurrencia y la transparencia en el desarrollo de las actividades que se realicen para terminar con éxito el presente proceso selectivo, escogiendo la oferta más favorable para la Policía Nacional, lograr satisfacer la necesidad previamente identificada a través del presente estudio previo y con ello velar por el cumplimiento de los fines esenciales del Estado.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnica se encuentran descritos en el Anexo No. 4 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS del presente estudio previo y serán evaluados bajo la modalidad de cumple o no cumple. Los oferentes deberán ofertar la totalidad de los ítems allí establecidos, conforme a las cantidades y características técnicas requeridas por la entidad. La verificación de los factores de selección se realizará de la siguiente manera:

- **Evaluación financiera** (cumple / no cumple)
- **Evaluación jurídica** (cumple / no cumple)
- **Evaluación técnica** (cumple / no cumple)

Nota: El oferente deberá marcar con una "X" en la columna **CUMPLE** cuando oferte el servicio en las condiciones, cantidades y especificaciones indicadas; en caso contrario, deberá marcar con una "X" en la columna **NO CUMPLE**.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

El oferente deberá demostrar su experiencia específica hasta la fecha de cierre del presente proceso de selección, en máximo tres (3) contratos cuyo objeto y/o actividades y/o alcance tenga relación con el objeto contractual, celebrados con Entidades públicas y/o privadas, que se encuentren ejecutados y/o liquidados, para lo cual adjuntarán los correspondientes certificados para efectos de verificación. No obstante, la información aportada se revisará en el Registro Único de Proponentes y la certificación adicional solo tiene el propósito de complementar información que no se encuentra contenida en tal Registro. La sumatoria de los tres (3) contratos debe ser igual o superior al cien por ciento (**100%**) del presupuesto oficial estimado para el presente proceso de contratación, equivalente en SMMLV, y además que en cada contrato se encuentren clasificados en los Códigos Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas hasta el tercer nivel, UNSPSC, en mínimo dos (2) códigos de los que se relacionan a continuación. Los códigos UNSPSC debe estar en cada uno de los contratos con el cual acredita la experiencia.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
50192700	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
90101500	Servicio de viajes, alimentación alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y caterig (servicio de comidas y bebidas.	Establecimientos para comer y beber
85151600	Asuntos nutricionales	Servicio alimenticios y de nutrición.	Asuntos nutricionales
93131600	Servicios políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

Nota 1: El Certificado de Registro Único de Proponentes constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro debe encontrarse Vigente y en Firme.

Nota 2: Si los contratos acreditados fueron realizados bajo la modalidad de Consorcio, Unión Temporal u otras formas de asociación, el Departamento de Policía Quindío tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del Consorcio, Unión Temporal u otras formas de asociación y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado. Para lo anterior, deberá presentar el documento que acreditó la conformación del Consorcio o de la Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

Nota 3: en el caso de los consorcios, uniones temporales u otras formas de asociación la experiencia habilitante será la experiencia de los integrantes, cumpliendo el mismo requisito de demostrar su experiencia específica hasta la fecha de cierre del presente proceso de selección, en máximo tres (3) contratos cuyo objeto y/o actividades y/o alcance tenga relación con el objeto contractual, celebrados con Entidades públicas y/o privadas, que se encuentren ejecutados y/o liquidados, para lo cual adjuntarán los correspondientes certificados para efectos de verificación. No obstante, la información aportada se revisará en el Registro Único de Proponentes y la certificación adicional solo tiene el propósito de complementar información que no se encuentra contenida en tal Registro. La sumatoria de los tres (3) contratos debe ser igual o superior al cien por ciento (**100%**) del presupuesto oficial estimado para el presente proceso de contratación, equivalente en SMMLV, y además que en cada contrato se encuentren clasificados en los Códigos Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas hasta el tercer nivel, UNSPSC, en mínimo dos (2) códigos de los que se relacionan a continuación. Los códigos UNSPSC debe estar en cada uno de los contratos con el cual acredita la experiencia.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
50192700	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados
90101500	Servicio de viajes, alimentación alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y caterig (servicio de comidas y bebidas.	Establecimientos para comer y beber
85151600	Asuntos nutricionales	Servicios alimenticios y de nutrición.	Asuntos nutricionales
93131600	Servicios políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

Aclarando que los contratos solicitados, puede suministrarlos uno solo de los miembros o en su defecto 02 (dos) contratos lo aporta uno de los miembros y 01 (uno) el otro miembro, pero, en definitiva, todos y cada uno de los miembros del consorcio, unión temporal u otras formas de asociación, deberán estar registrados en el RUP y el mismo debe encontrarse vigente y en firme.

Nota 4: en el caso que el proponente haya participado en procesos de fusión o escisión empresarial, debe tomar para estos efectos, exclusivamente los contratos que le hayan asignado en el respectivo proceso de fusión o escisión, para ello debe aportar el certificado del contador público o del revisor fiscal (si la persona jurídica tiene revisor fiscal) que así lo acredite.

Nota 5: si en la Información relacionada en el RUP para acreditar la experiencia mínima, no se puede verificar lo que se requiere, la entidad se reserva la facultad de solicitar información adicional.

Nota 6: La Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente de 2019 establece que: "**La experiencia es un requisito habilitante. Los proponentes deben inscribir en el RUP su experiencia usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios. Por su parte las Entidades Estatales al establecer el requisito habilitante de experiencia deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar o el de bienes, obras o servicios afines al Proceso de Contratación respecto de los cuales los proponentes deben acreditar su experiencia**." (Negrillas fuera de texto).

Experiencia Específica - CRITERIOS DIFERENCIALES PARA: EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES Y EMPRESAS MIPYMES.

Dando cumplimiento a: artículo 2.2.1.2.4.2.15 del Decreto 1082 del 2015 (modificado y adicionado por el Decreto 1860 del 2021) y bajos los supuestos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.14 ibidem, criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres, y empresas MIPYMES de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 del 2015 (modificado y adicionado por el Decreto 1860 del 2021) acreditándose conforme lo establece en el parágrafo 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.4 ibidem; el oferente que cumpla con los requisitos establecidos en la normativa mencionada, podrá acreditar la experiencia así:

El oferente deberá demostrar su experiencia específica hasta la fecha de cierre del presente proceso de selección, en máximo **cuatro (4)** contratos cuyo objeto y/o actividades y/o alcance tenga relación con el objeto contractual, celebrados con Entidades públicas y/o privadas, que se encuentren ejecutados y/o liquidados, para lo cual adjuntarán los correspondientes certificados para efectos de verificación. No obstante, la información aportada se revisará en el Registro Único de Proponentes y la certificación adicional solo tiene el propósito de complementar información que no se encuentra contenida en tal Registro. La sumatoria de los **cuatro (4)** contratos debe ser igual o superior al cien por ciento (**100%**) del presupuesto oficial estimado para el presente proceso de contratación, equivalente en SMMLV, y además que en cada contrato se encuentren clasificados en los Códigos Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas hasta el tercer nivel, UNSPSC, en mínimo dos (2) códigos de los que se relacionan a continuación. Los códigos UNSPSC debe estar en cada uno de los contratos con el cual acredita la experiencia.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
50192700	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados
90101500	Servicio de viajes, alimentación alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y caterig (servicio de comidas y bebidas.	Establecimientos para comer y beber

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
85151600	Asuntos nutricionales	Servicios alimenticios y de nutrición.	Asuntos nutricionales
93131600	Servicios políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

Nota 1: El Certificado de Registro Único de Proponentes constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro debe encontrarse Vigente y en Firme.

Nota 2: Si los contratos acreditados fueron realizados bajo la modalidad de Consorcio, Unión Temporal u otras formas de asociación, el Departamento de Policía Quindío tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del Consorcio, Unión Temporal u otras formas de asociación y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado. Para lo anterior, deberá presentar el documento que acreditó la conformación del Consorcio o de la Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

Nota 3. Tratándose de proponentes plurales, para los criterios diferenciales **MIPYME** solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

Nota 4: en el caso que el proponente haya participado en procesos de fusión o escisión empresarial, debe tomar para estos efectos, exclusivamente los contratos que le hayan asignado en el respectivo proceso de fusión o escisión, para ello debe aportar el certificado del contador público o del revisor fiscal (si la persona jurídica tiene revisor fiscal) que así lo acredite.

Nota 5: si en la Información relacionada en el RUP para acreditar la experiencia mínima, no se puede verificar lo que se requiere, la entidad se reserva la facultad de solicitar información adicional.

Nota 6: La Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente de 2019 establece que: "**La experiencia es un requisito habilitante. Los proponentes deben inscribir en el RUP su experiencia usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios. Por su parte las Entidades Estatales al establecer el requisito habilitante de experiencia deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar o el de bienes, obras o servicios afines al Proceso de Contratación respecto de los cuales los proponentes deben acreditar su experiencia**." (Negrillas fuera de texto).

NOTA 7: En lo relacionado a los criterios diferenciales y puntaje adicional para empresas conformadas por jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF en el sistema de compras públicas según lo establecido en la Ley 2479 de 2025, **no** se dará aplicación toda vez que de conformidad con el inciso final del parágrafo 1° del artículo 21 de la ley 2479 de 2025 que modificó el artículo 32 de la ley 2069 de 2020, se señaló: "***de igual manera la definición de emprendimientos y empresas de jóvenes egresados del sistema de protección del ICBF se reglamentará por el gobierno nacional"*** *(subrayado y negrilla fuera de texto)*

NOTA 8: Se advierte a los proponentes u oferentes, que el requisito habilitante diferencial para MIPYME se aplicará en el presente proceso contractual al realizar la evaluación de las propuestas u ofertas, siempre y cuando el mismo **NO HAYA SIDO LIMITADO** a MIPYME, tal y como lo dispone el parágrafo 3 del artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto Único Reglamentario 1082 del año 2.015 Modificado y adicionado por el Decreto Nacional 1860 de 2021.

Experiencia Específica - CRITERIOS DIFERENCIALES EN FAVOR DE LOS EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD CON DOMICILIO EN EL TERRITORIO NACIONAL.
Dando cumplimiento a: artículo 2.2.1.2.4.2.7.3 del Decreto 1082 del 2015 (modificado y adicionado por el Decreto 287 de 2026) bajo los supuestos y acreditándose conforme a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.6 ibidem, el oferente que cumpla con los requisitos, podrá acreditar la experiencia así:

El oferente deberá demostrar su experiencia específica hasta la fecha de cierre del presente proceso de selección, en máximo cuatro (**4**) contratos cuyo objeto y/o actividades y/o alcance tenga relación con el objeto contractual, celebrados con Entidades públicas y/o privadas, que se encuentren ejecutados y/o liquidados, para lo cual adjuntarán los correspondientes certificados para efectos de verificación. No obstante, la información aportada se revisará en el Registro Único de Proponentes y la certificación adicional solo tiene el propósito de complementar información que no se encuentra contenida en tal Registro. La sumatoria de los cuatro (4) contratos debe ser igual o superior al cien por ciento (**100%**) del presupuesto oficial estimado para el presente proceso de contratación, equivalente en SMMLV, y además que en cada contrato se encuentren clasificados en los Códigos Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas hasta el tercer nivel, UNSPSC, en mínimo dos (2) códigos de los que se relacionan a continuación. Los códigos UNSPSC debe estar en cada uno de los contratos con el cual acredita la experiencia.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
50192700	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados
90101500	Servicio de viajes, alimentación alojamiento y entretenimiento	Restaurantes y caterig (servicio de comidas y bebidas.	Establecimientos para comer y beber
85151600	Asuntos nutricionales	Servicios alimenticios y de nutrición.	Asuntos nutricionales
93131600	Servicios políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

Nota 1: El Certificado de Registro Único de Proponentes constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro debe encontrarse Vigente y en Firme.
Nota 2: Si los contratos acreditados fueron realizados bajo la modalidad de Consorcio, Unión Temporal u otras formas de asociación, el Departamento de Policía Quindío tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del Consorcio, Unión Temporal u otras formas de asociación y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado. Para lo anterior, deberá presentar el documento que acreditó la conformación del Consorcio o de la Unión Temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.

Nota 3. Tratándose de proponentes plurales, estas condiciones solo se aplicarán cuando al menos uno de los integrantes cumpla con los criterios previstos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6., de este decreto y acredite una participación no inferior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal, aportando la experiencia requerida, como mínimo, en una proporción equivalente a su participación en la conformación del proponente plural.

Nota 4. Las medidas de fomento previstas en el presente artículo serán compatibles con otros criterios diferenciales o de preferencia establecidos en el ordenamiento jurídico, tales como las aplicables a MiPymes o a las empresas y emprendimientos de mujeres.

Nota 5: en el caso que el proponente haya participado en procesos de fusión o escisión empresarial, debe tomar para estos efectos, exclusivamente los contratos que le hayan asignado en el respectivo proceso de fusión o escisión, para ello debe aportar el certificado del contador público o del revisor fiscal (si la persona jurídica tiene revisor fiscal) que así lo acredite.

Nota 6: si en la Información relacionada en el RUP para acreditar la experiencia mínima, no se puede verificar lo que se requiere, la entidad se reserva la facultad de solicitar información adicional.

Nota 7: La Circular Externa Única de Colombia Compra Eficiente de 2019 establece que: "**La experiencia es un requisito habilitante. Los proponentes deben inscribir en el RUP su experiencia usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios. Por su parte las Entidades Estatales al establecer el requisito habilitante de experiencia deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar o el de bienes, obras o servicios afines al Proceso de Contratación respecto de los cuales los proponentes deben acreditar su experiencia**." (Negrillas fuera de texto).

EVOLUCIÓN DEL SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL

La siguiente tabla se utilizará para la actualización del monto de los contratos, con el fin de evaluarlos en igualdad de condiciones mediante SMMLV. Dicho análisis se realizará con la fecha de suscripción del contrato.

TABLA VALOR HISTÓRICO SMMLV.

Enero 1 de 2005 a Dic. 31 de 2005 $381.500.00
Enero 1 de 2006 a Dic. 31 de 2006 $408.000.00
Enero 1 de 2007 a Dic. 31 de 2007 $433.700.00
Enero 1 de 2008 a Dic. 31 de 2008 $461.500.00
Enero 1 de 2009 a Dic. 31 de 2009 $496.900.00
Enero 1 de 2010 a Dic. 31 de 2010 $515.000.00
Enero 1 de 2011 a Dic. 31 de 2011 $535.600.00
Enero 1 de 2012 a Dic. 31 de 2012 $566.700.00
Enero 1 de 2013 a Dic. 31 de 2013 $589.500.00
Enero 1 de 2014 a Dic. 31 de 2014 $616.000.00
Enero 1 de 2015 a Dic. 31 de 2015 $644.350.00
Enero 1 de 2016 a Dic. 31 de 2016 $689.455,00
Enero 1 de 2017 a Dic. 31 de 2017 $737.717,00
Enero 1 de 2018 a Dic. 31 de 2018 $781.242,00
Enero 1 de 2019 a Dic. 31 de 2019 $828.116,00
Enero 1 de 2020 a Dic. 31 de 2020 $877.803,00
Enero 1 de 2021 a Dic. 31 de 2021 $908.526,00
Enero 1 de 2022 a Dic. 31 de 2022 $1.000.000,00
Enero 1 de 2023 a Dic 31 de 2023 $1.160.000,00
Enero 1 de 2024 a Dic. 31 de 2024 $1.300.000,00
Enero 1 de 2025 a Dic. 31 de 2025 $1.423.500,00
Enero 1 de 2026 a Dic. 31 de 2026 $1.750.905,00

capacidad organizacional. Con el índice propuesto se busca evitar poner en riesgo la ejecución del contrato estatal.

Capital de trabajo: Este indicador representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo.

Para la determinación del porcentaje del capital de trabajo a requerir, se tuvo en cuenta las características del objeto a contratar, la naturaleza y complejidad del Proceso de Contratación, la no realización de anticipos ni pagos anticipados; motivo por el cual se fijó un capital de trabajo en un **38.10%** del presupuesto oficial aplicado a las siguientes variables: a) posible plazo de ejecución en la vigencia 2026, b) tiempo para trámite de la facturación, c) asignación del PAC y d) la forma de pago. Lo anterior en aras de guardar cierto margen de seguridad en el proceso contractual.

Lo anterior debido a lo establecido en los numerales 3 y 4 de artículo 2.2.1.1.1.5.3 y articulo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 y atendiendo lo estipulado en la Guía para la Elaboración de estudio del sector emitido por la Agencia Nacional de Contratación en la Introducción parte b del segundo párrafo que a la letra dice **"El resultado del análisis debe plasmarse en los estudios y documentos previos del Proceso de Contratación."** resaltado y subrayado fuera de texto. Razón por la cual se anexa en este oficio el resultado del análisis de orden financiero y organizacional del sector en mención, realizado por un funcionario del grupo financiero enfocado al proceso de contratación de la unidad.

INDICADORES FINANCIEROS

Como consecuencia y después de analizar el sector empresarial, presupuesto oficial, plazo de ejecución, forma de pago, forma de ejecución del presente proceso contractual y con el propósito de establecer indicadores económicos que permitan pluralidad de oferentes y garanticen el respaldo económico para la ejecución del contrato, se establecen los anteriores indicadores, que se verificarán con la información financiera a corte 31/12/2025 del RUP, actualizado y en firme de conformidad con el Decreto 1082 de 2015.

REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES

Los oferentes deben tener capacidad jurídica para celebrar contrato estatal, no presentar inhabilidades e incompatibilidades conforme a la Ley 80 de 1993. La capacidad jurídica del proponente para prestar los bienes, obras, o servicios que ofrecerá a las Entidades estatales y la capacidad del representante legal de las personas jurídicas para celebrar contratos y si requiere, autorizaciones para el efecto con ocasión de los límites a la capacidad del representante legal del interesado en relación con el monto y el tipo de las obligaciones que puede adquirir a nombre del interesado.

El Proponente no debe estar incurso en causal de inhabilidad o incompatibilidad que le impida ser parte del contrato. Para el efecto, la entidad hará la revisión pertinente.

ANÁLISIS - 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.

Con el fin de dar cumplimiento al artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, se analizó la oportunidad y conveniencia de imponer al oferente y/o futuro contratista la obligación de cumplir con la provisión del personal objeto de la presente contratación a través de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, concluyendo que **No** se incluirá en el presente proceso contractual la referida disposición de provisión de personal, teniendo en cuenta que la

entidad no exige un personal mínimo para la ejecución del contrato; por consiguiente no es viable aplicar la provisión entre el 10% y 5% que establece la norma.

Análisis del Artículo 2.2.1.2.4.2.7.1. Compras públicas accesibles del Decreto 287 de 2026.

La naturaleza del objeto del presente contrato no tiene como finalidad satisfacer de manera directa necesidades de la ciudadanía ni de grupos poblacionales específicos.

En este contexto, los bienes a adquirir son para cumplimiento de la misión institucional y no bienes o servicios de acceso o uso público que impliquen la necesidad de incorporar criterios de accesibilidad para personas con discapacidad.

Así mismo, se advierte que el objeto contractual no incide en el acceso a servicios, tramites o derechos por parte de la población en general, ni limita o condiciona el ejercicio de los derechos de las personas con discapacidad, razón por la cual no resulta procedente la aplicación de disposiciones relacionadas con compras públicas accesibles en el presente proceso.

Análisis del Artículo 2.2.1.2.4.2.7.2. Herramientas de planeación para procesos de contratación inclusivos del Decreto 287 de 2026.

La entidad no considera procedente incorporar criterios diferenciales de inclusión social dentro de los factores de evaluación. Lo anterior obedece a que el objeto contractual no implica la prestación de un servicio personal, ni la conformación de un equipo de trabajo con condiciones específicas, ni interacción directa con la ciudadanía. En ese sentido, no se exige un personal mínimo para la ejecución del contrato, ni se identifican actividades en las que sea pertinente establecer obligaciones relacionadas con inclusión laboral o condiciones diferenciales en favor de personas con discapacidad.

Análisis del Artículo 2.2.1.2.4.2.7.5. Incorporación de condiciones especiales de ejecución en favor de las personas con discapacidad del Decreto 287 de 2026.

Respecto del deber de analizar y justificar la pertinencia de incluir condiciones especiales de ejecución del contrato en favor de las personas con discapacidad, de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.7.5 del Decreto 0287 de 2026, el Departamento de Policía Quindío realizo el análisis correspondiente, concluyendo que no resulta procedente su incorporación en el presente proceso.

Lo anterior obedece a que el objeto contractual no implica la prestación de un servicio personal, ni la conformación de un equipo de trabajo con condiciones específicas, ni interacción directa con la ciudadanía. En ese sentido, no se exige un personal mínimo para la ejecución del contrato, ni se identifican actividades en las que sea pertinente establecer obligaciones relacionadas con inclusión laboral o condiciones diferenciales en favor de personas con discapacidad.

Adicionalmente, la incorporación de condiciones especiales de ejecución en este tipo de contrato podría resultar desproporcionada frente a su objeto y alcance, y eventualmente generar barreras para la participación de oferentes, afectando el principio de pluralidad de participantes.

Así mismo, no se evidencian riesgos o impactos en materia de accesibilidad o inclusión que deban ser mitigados a través de condiciones de ejecución, teniendo en cuenta que se trata de bienes destinados al funcionamiento de la entidad.

En consecuencia, no se considera pertinente incluir condiciones especiales de ejecución relacionadas con discapacidad en el presente proceso contractual, en atención a la naturaleza del objeto, la modalidad de selección y los principios de proporcionalidad y libre concurrencia.

4.3.1 EVALUACIÓN ECONÓMICA

Los criterios para la evaluación económica de las ofertas se encuentran descritos en el Anexo No. 6 – FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN, el cual hace parte integral del presente proceso de contratación. La evaluación de las propuestas se realizará conforme a los puntajes, condiciones y metodología allí establecidos.

4.3.2 FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

Los factores adicionales de calificación y su correspondiente justificación se encuentran descritos en el Anexo No. 6 – FACTORES DE VERIFICACIÓN Y PONDERACIÓN, el cual hace parte integral del presente proceso de contratación. La evaluación de las propuestas se realizará conforme a los criterios, puntajes y metodología allí establecidos.

4.3.3 CRITERIOS DE DESEMPATE

En el evento que se registre un empate por parte de los oferentes, luego de realizada la evaluación de las propuestas, se procederá de conformidad con lo dispuesto en la Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020, reglamentada por el Decreto 1860 de diciembre de 2021 en su artículo 2.2.1.2.4.2.17 y articulo 22 de la Ley 2479 de2025 o demás normas que regulen la materia:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2. 1. 1. 1.3. 1., citado anteriormente.

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.

En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que

la misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente, En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado

a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobre vivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobre vivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:

7. 1. Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.

7.2. El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

7.3. En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutua/es que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento

(25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

10.1. Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;

10.2. La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y

10.3. Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

(...)

Ley 2479 de 2025 Artículo 22. Adiciónese un numeral al artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, el cual quedará así:
(...)

12. Preferir la propuesta presentada por personas que acrediten: (a) ser jóvenes Egresados del Sistema de Protección del ICBF en las condiciones establecidas en la presente ley; o (b) de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, es decir, que más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF; o, (c) la oferta presentada por de un proponente plural con una participación

de al menos un veinticinco por ciento (25%) de una persona que acredite ser Egresado del Sistema de Protección del ICBF o una persona jurídica en las cuales se acredite participación mayoritaria de jóvenes egresados del Sistema de Protección del ICBF.

(...)

13. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.

(...)

Dando cumplimiento al numeral 13, del Departamento de Policía Quindío establece el siguiente método aleatorio:

Si persiste el empate, la Entidad convocará a una audiencia de sorteo mediante mensaje público, y se seleccionará en orden de elegibilidad mediante el procedimiento de sorteo por balotas al oferente que obtenga el mayor número.

(...)

Parágrafo 1. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

Parágrafo 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

Parágrafo 3. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas. (...)

Para acreditar los factores de desempate se tendrán en cuenta las definiciones establecidas en el Decreto 1082 de 2015, sus modificaciones y demás normas concordantes.

Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

NOTA 1: la condición de mujer cabeza de familia se acreditará con la declaración ante notario de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1° de la Ley 1232 de 2008 – «Por la cual se expiden normas para apoyar de manera especial a la mujer cabeza de familia» – establece que «La condición de Mujer Cabeza de Familia y la cesación de la misma, desde el momento en que ocurra el respectivo evento, deberá ser declarada ante notario por cada una de ellas, expresando las circunstancias básicas del respectivo caso y sin que por este concepto se causen emolumentos notariales a su cargo (...)».

NOTA 2: la condición de mujer víctima de violencia intrafamiliar se acredita con la medida de protección expedida por la autoridad competente de conformidad con lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008 – «Por la cual se dictan normas de sensibilización, prevención y sanción de formas de violencia y discriminación contra las mujeres, se reforman los Códigos Penal, de Procedimiento Penal, la Ley 294 de 1996 y se dictan otras disposiciones» – , dispone que «Las situaciones de violencia que dan lugar a la atención de las mujeres, sus hijos e hijas, se acreditarán con la medida de protección expedida por la autoridad competente, sin que puedan exigirse requisitos adicionales».

NOTA 3: el proponente que desee acreditar que por lo menos el 10% de la nómina está en condición de discapacidad a que se refiere la Ley 361 de 1997, debe aportar la certificación expedida por el Ministerio de Trabajo, en la cual conste que el personal en condición de discapacidad lo contrató por lo menos con anterioridad a un año. Es importante tener en cuenta que, si el proponente adjudicatario se hizo acreedor a esta regla de desempate, el personal deberá mantenerse por un lapso igual al de la contratación. La constancia correspondiente emitida por el Ministerio de Trabajo deberá estar vigente en el momento en que la Entidad aplique los criterios de desempate.

NOTA 4: para acreditar la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, el proponente deberá allegar certificación suscrita por el representante legal en la que se relacione el personal vinculado que cumple con estas condiciones indicando: 1) Nombre y apellidos, 2) Edad, 3) No de identificación, 4) Tipo de vinculación, 5) Fecha de vinculación. Igualmente deberá anexar copia de la cédula del personal relacionado y el contrato que soporta la vinculación.

NOTA 5: para acreditar que por lo menos el 10% de sus trabajadores pertenece a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, el proponente deberá aportar certificación suscrita por el representante legal en la que se relacione la totalidad del personal vinculado y el personal vinculado que cumpla estas condiciones indicando: 1) Nombre y apellidos, 2) No de identificación, 3) Tipo de vinculación, 4) Fecha de vinculación. Igualmente, por cada persona que reúna estas condiciones deberá anexar copia de la cédula de ciudadanía, el contrato que soporta la vinculación y la acreditación que expide el Ministerio del Interior que acredita la pertenencia a estas poblaciones.

NOTA 6: la condición de persona en proceso de reintegración o reincorporación se acredita con la certificación expedida por la Agencia para la Reincorporación y la Normalización ARN.

NOTA 7: para acreditar que ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. El proponente deberá aportar certificación expedida por el representante legal del integrante del proponente plural que acredite tal condición.

NOTA 8: la condición de MiPymes se acreditará, conforme a lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil y las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

NOTA 9: para la aplicación del criterio de desempate establecido en el numeral 10), el proponente deberá aportar los estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, que permita establecer tal circunstancia.

NOTA 10: para acreditar que ni la MiPyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural. El proponente deberá aportar certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal (si tiene la obligación de tenerlo) del integrante del proponente plural que acredite tal condición.

NOTA 11: para acreditar la condición de Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo BIC, bastará con el Certificado de Existencia y Representación Legal de la sociedad en la que se evidencie dicha denominación conforme al artículo 2° de la Ley 1901 de 2018.

NOTA GENERAL. Acreditación de los factores de desempate. Los documentos que se aporten para acreditar los factores de desempate deberán corresponder a información existente y verificable con anterioridad al cierre del proceso de selección y deberán ser presentados con la propuesta inicial. Dichos documentos no serán susceptibles de subsanación con posterioridad al cierre del proceso para efectos de obtener preferencia en la aplicación de los criterios de desempate.

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El suministro de la alimentación deberá ser entregada **dentro de la jurisdicción del Departamento del Quindío**, en el lugar que **el supervisor indique al contratista,** donde se recibirán completamente empacados en envases biodegradables para comida preparada, individual, con sus cubiertos (tenedor, cuchara cuchillo plástico y servilletas). Según las necesidades del servicio, previa coordinación con el supervisor del contrato

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

Se ejecutará en forma de tracto sucesivo, de acuerdo a las necesidades de la Institución, previa coordinación con el supervisor del contrato, atendiendo los requerimientos en un plazo no mayor a 5 horas posteriores a la solicitud o requerimiento del suministro, Con el fin de brindar alimentación al personal adscrito y de apoyo que realizan actividades de control y prestan servicio de seguridad en el Departamento de Policía Quindío.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será a partir de la firma del contrato, previa aprobación de la garantía única y oficio de notificación de inicio hasta el 30 de junio de 2027 y/o hasta agotar presupuesto, lo que primero ocurra.

5.4. FORMA DE PAGO

El Departamento de Policía Quindío pagará al oferente y/o futuro contratista el valor pactado en pagos parciales mensuales vencidos de acuerdo a los servicios real y efectivamente prestados, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la respectiva factura comercial o documento equivalente en la Central de Cuentas del Comando de Policía Quindío y publicada en la plataforma SECOP II, una vez el Tesoro Nacional situé el PAC autorizado a la institución y una vez cumplidos los trámites administrativos y fiscales vigentes. En consecuencia, no obstante, la programación del PAC (Programa Anual de Caja) es responsabilidad de la Dirección, su autorización es competencia del Ministerio de Hacienda del Tesoro Nacional, sin que lo anterior sea impedimento para la ejecución del objeto contractual.

Los pagos previstos se acreditarán a la cuenta que el oferente y/o futuro contratista indique o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias por medio de aviso escrito con no menos de treinta (30) días de anticipación, acompañado de certificación bancaria a nombre de la firma oferente y/o futuro contratista, todos los pagos efectuados tendrán descuentos de ley.

Documentos requeridos para el pago

- Factura de venta original o documento equivalente que cumpla con los requisitos de ley.
- Certificado de pago de aportes parafiscales u oficio de manifestación bajo gravedad de juramento de la no obligación
- Certificación de pago de seguridad social integral expedido por la entidad competente
- Recibido a satisfacción expedido por el supervisor del contrato
- Publicación de la factura en el SECOP II y aprobación de la misma por parte del supervisor.

Cumplimiento a lo dispuesto en Directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "FACTURACIÓN ELECTRÓNICA" Dando cumplimiento a la Directiva Presidencial 09 de 2020 referente a los lineamientos para el pago a los proveedores del estado, y a la Circular Externa 016 de 09 de marzo 2021 emitida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, donde se refiere al proceso de recepción de facturas electrónicas de ventas, notas crédito y notas débito, y a la implementación del 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, se informa que todos los proveedores y/o futuros contratistas obligados a facturar electrónicamente (personas jurídicas y personas naturales incluyendo CPS) deben parametrizar con su operador electrónico de facturación los datos del emisor, datos del adquiriente y notas finales; así mismo, establecer, que todas las facturas a nombre del DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, se direccionen al buzón dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público al siguiente correo electrónico siifnacion.facturacionelectronica@minhacienda.gov.co, toda vez que será el Ministerio de Hacienda - SIIF NACIÓN quien centraliza su recepción y gestione el envío a cada supervisor a través de su aliado tecnológico.

Cumplimiento Resolución No. **165** del **01/11/2023**, "Por la cual se desarrolla el sistema de facturación, los proveedores tecnológicos, se adopta la versión 1.9 del anexo técnico de factura electrónica de venta, se expide el anexo técnico 1.0 del documento equivalente electrónico, y se dictan otras disposiciones en materia del sistema de facturación", en las Circulares Externas 002 del 08/01/2016, mediante la cual se implementó el "PAGO A BENEFICIARIO FINAL A TRAVÉS DEL SIIF NACIÓN" y 042 del 26/12/2023, mediante la cual se implementó el "SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIIF NACIÓN", expedidas por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, en caso de que aplique.

PROCEDIMIENTO TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS PARA LA EMISIÓN DEL RAS (RECIBIDO A SATISFACCIÓN) una vez radicada la factura por parte del adjudicatario oferente y/o futuro contratista el supervisor previa revisión de los documentos y soportes, expedirán el recibido a satisfacción técnico-económico y posteriormente tramitarán la cuenta junto con los soportes al almacén para continuar con el trámite de pago respectivo.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

Para la supervisión del contrato que se derive del presente proceso, se designará al Responsable de Servicios Generales del Departamento de Policía Quindío y/o quien haga sus veces, o en su defecto quien el ordenador del gasto designe, quien verificará la ejecución correcta e idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones señaladas en los artículos 83: "supervisión e interventoría contractual" y 84 "facultades y deberes de los supervisores y los interventores", de la Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública" las funciones dispuestas en la Resolución No. 00090 del 15 de enero del 2018, por la cual se actualiza, modifica y complementa el "Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", presentando informes de supervisión mensualmente, debidamente cargados en la plataforma del SECOP II.

El supervisor del contrato ejercerá el seguimiento técnico, administrativo, financiero y jurídico, actividades que iniciarán desde la suscripción del acta de inicio, quien vigilará el correcto cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato, así mismo informará periódicamente sobre el desarrollo de la ejecución y liquidación del contrato dentro de los términos y plazos previstos por el Grupo de contratos según el comunicado de notificación que proyecten.

Aprobar el pago de la facturación enviada por las unidades, emitir concepto de viabilidad para modificaciones al contrato como prórrogas, adiciones y trámites de incumplimientos al Área de Contratos de la Policía del Departamento de policía Quindío, consolidar los informes de supervisión y presentará informe general el cual será cargado en la plataforma SECOP II.

5.6. OBLIGACIONES DEL OFERENTE Y/O FUTURO CONTRATISTA

Las obligaciones del oferente y/o futuro contratista están descritas en el Anexo No. 2 - OBLIGACIONES DEL OFERENTE Y/O FUTURO CONTRATISTA

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo No. 1 - OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL.

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

El Departamento de Policía Quindío adjudicará el presente proceso contractual de manera **TOTAL**, a un solo oferente, siempre que este cumpla integralmente con los requisitos habilitantes de carácter jurídico, técnico y financiero exigidos en el presente proceso de selección, y cuya oferta resulte la más favorable para la Entidad, de conformidad con los criterios de evaluación y adjudicación establecidos en los Documentos del Proceso.

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

De conformidad con lo dispuesto en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación – (Versión M-ICR-01)", expedido por la Agencia Nacional de Contratación Pública –

Colombia Compra Eficiente, la Entidad realizó la identificación, tipificación, estimación y asignación de los riesgos previsibles asociados al presente proceso de contratación, los cuales fueron consignados en la matriz de riesgos elaborada para tal efecto, aplicando los lineamientos técnicos y metodológicos allí establecidos.

Teniendo en cuenta la experiencia institucional derivada de la ejecución de contratos de naturaleza similar en vigencias anteriores, en los cuales no se han presentado contingencias relevantes, la estimación del riesgo — entendida como la probabilidad de ocurrencia de los eventos identificados — se fijó conforme a los porcentajes mínimos previstos en la normatividad vigente, el Manual de Contratación de la Policía Nacional y las necesidades propias del servicio, sin perjuicio de las garantías exigidas para amparar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Nota. La no suscripción del contrato adjudicado, sin que medie justa causa, dará lugar a la inhabilidad para contratar con el Estado por un término de cinco (5) años, de conformidad con lo dispuesto en el literal e) del numeral 1 del artículo 8 de la Ley 80 de 1993.

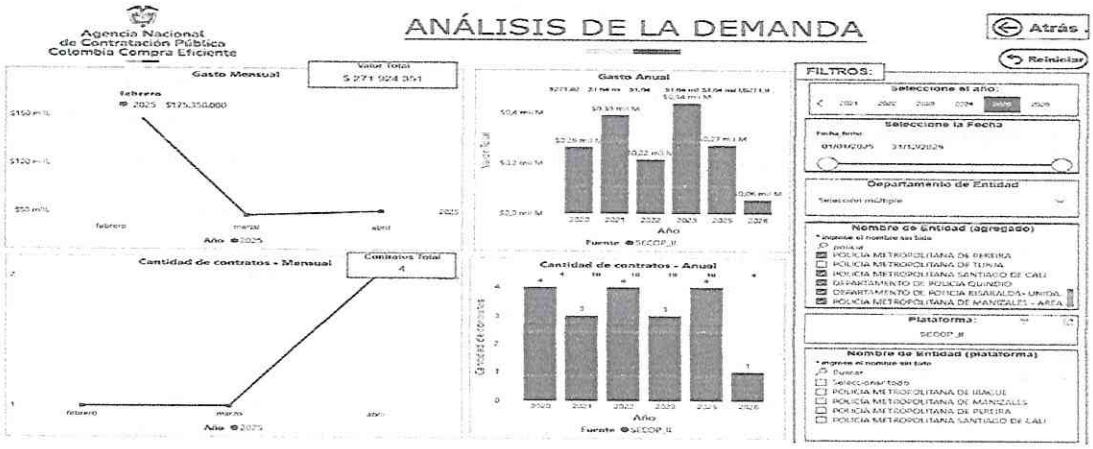
En cumplimiento de lo establecido en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 850 de 2003, se convoca a las veedurías ciudadanas para que ejerzan control social y participen en las etapas precontractual, contractual y postcontractual del presente proceso de contratación, en los términos previstos por la ley.

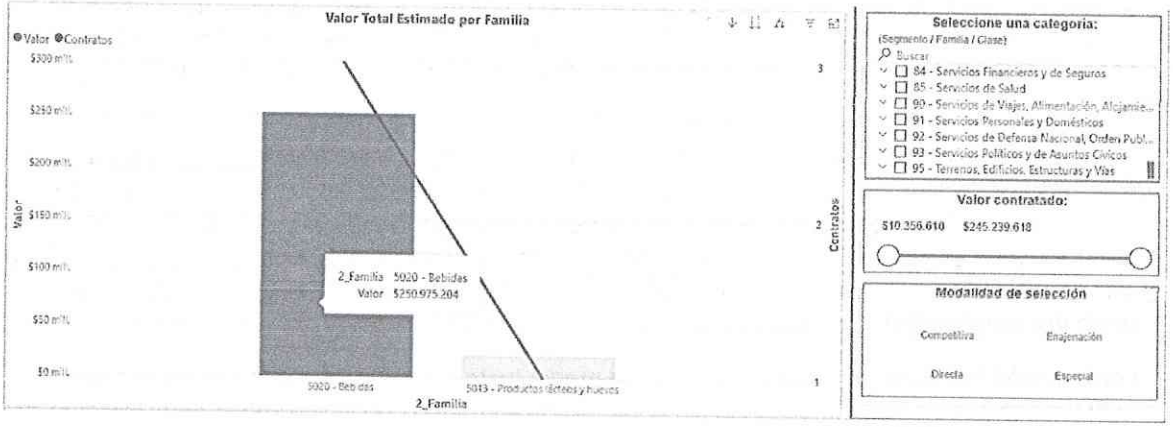
I. ESTUDIO DEL SECTOR

De acuerdo con la consulta realizada en SECOP II y el análisis de procesos similares adelantados por entidades públicas, se evidenció una demanda constante de servicios de alimentación destinados al apoyo de actividades operativas, administrativas, académicas y de bienestar institucional. La información recopilada muestra que este tipo de contratación es recurrente en la Policía Nacional y demás entidades del sector público, existiendo diversos proveedores con capacidad técnica y operativa para atender estos requerimientos.

En consecuencia, se concluye que existe una demanda real, permanente y previsible para este tipo de bienes y servicios, así como un mercado con suficiente oferta para satisfacer las necesidades de la entidad bajo condiciones de calidad, oportunidad y libre competencia.

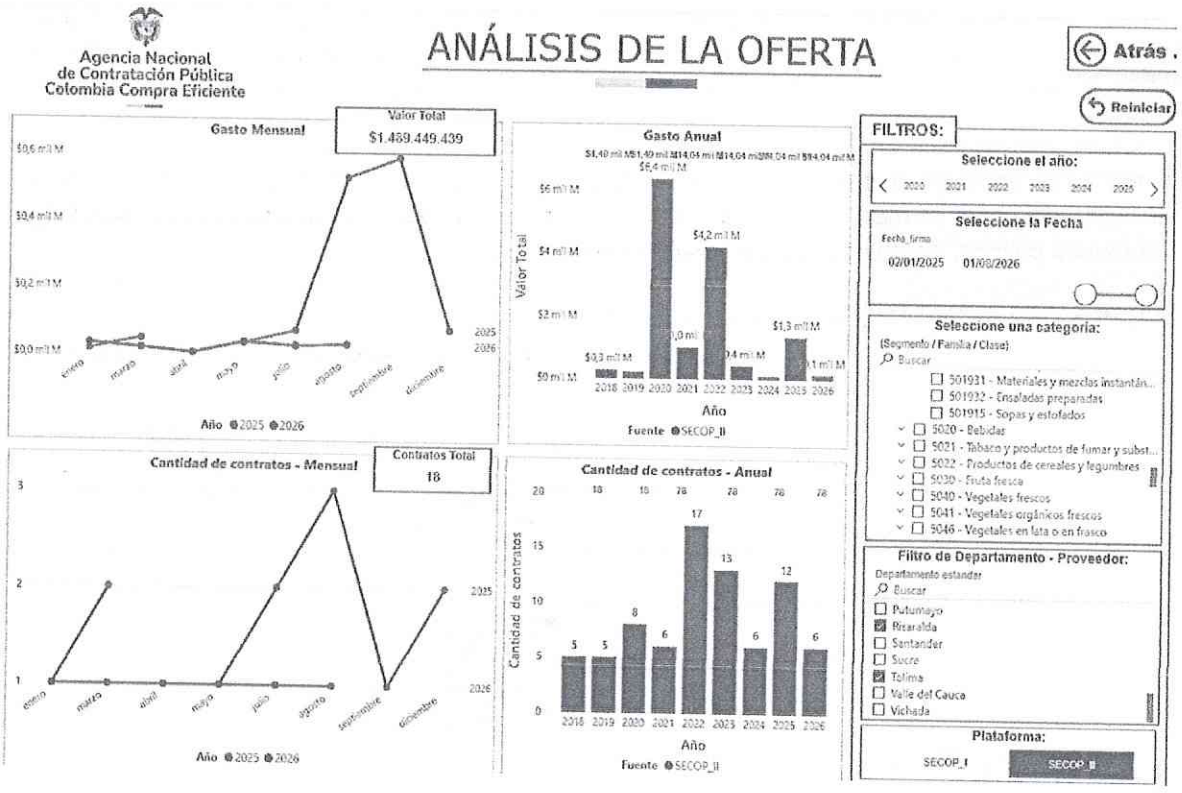
1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

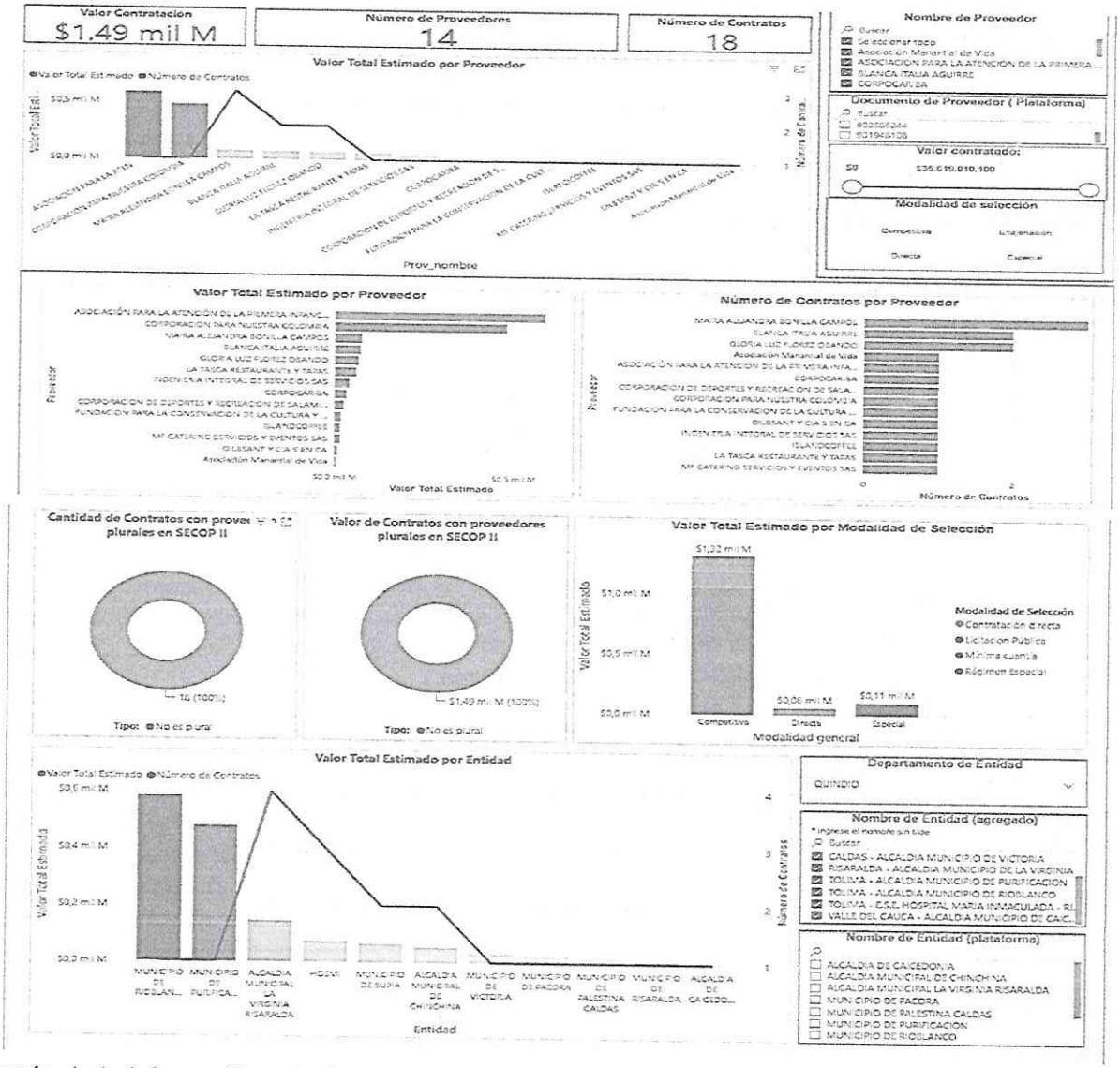




La consulta realizada en SECOP II evidenció la existencia de múltiples proveedores con experiencia en el suministro de alimentación, refrigerios, almuerzos, cenas, hidratación y servicios complementarios para entidades públicas. Asimismo, se identificó la participación de varios oferentes en contratos similares, lo que demuestra la existencia de un mercado competitivo y con capacidad para atender las necesidades institucionales

En consecuencia, se concluye que existe una oferta suficiente de proveedores con capacidad técnica, operativa y logística para garantizar el suministro de alimentación requerido por el Departamento de Policía Quindío, favoreciendo la pluralidad de oferentes y la selección objetiva del futuro contratista





Además de la información anterior ello se deja constancia que la oferta y la demanda del mercado de la ciudad de Armenia, satisface al 100% la prestación del servicio de alimentación ya que se cuentan con empresas reconocidas que ofrecen servicios, tiene la experiencia, capacidad operativa, insumos e idoneidad necesaria para responder con las exigencias de la Institución, además poseen personal calificado y con las competencias suficientes como lo exige el presente estudio previo en su objeto contractual, con la posibilidad de participación de varios oferentes que puedan ofrecer el servicio al igual que se ha podido verificar y corroborar en la prestación del servicio de alimentación en vigencias anteriores, con los contratistas a quienes se les ha adjudicado los procesos contractuales, ya que no sea tenido ninguna clase de inconveniente.

1. DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

1. ANÁLISIS DEL MERCADO

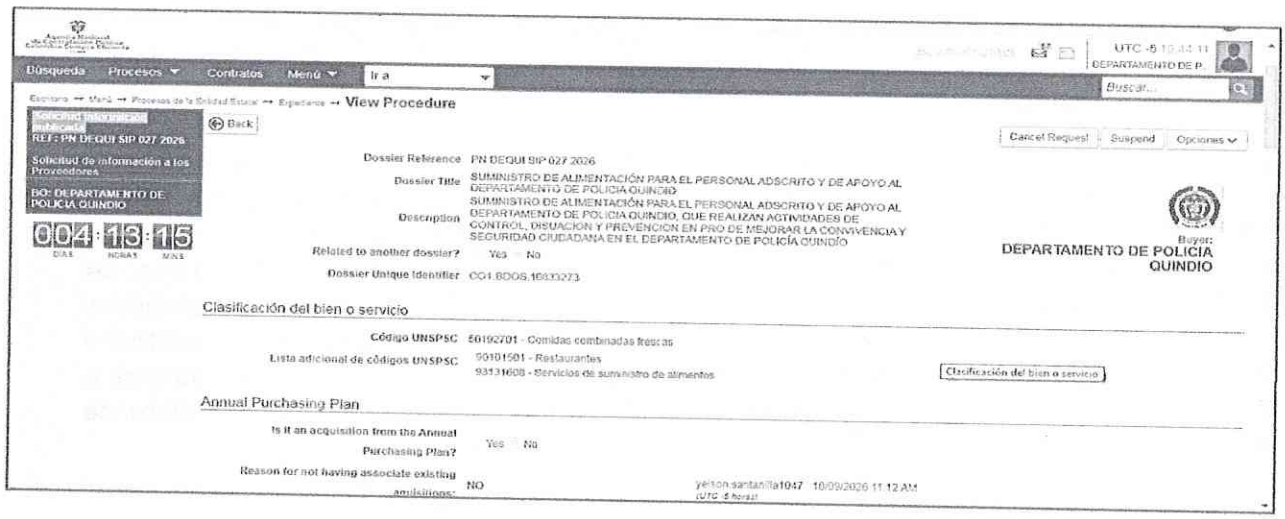
El mercado nacional evidencia la existencia de personas naturales y jurídicas con capacidad para desarrollar los servicios requeridos en el presente estudio previo, las cuales se encuentran legalmente constituidas y habilitadas para contratar con el Estado. Dichos proveedores deben acreditar experiencia e idoneidad en la prestación de servicios relacionados con objeto del presente estudio previo acorde con las necesidades de la unidad, así como el cumplimiento de los requisitos jurídicos, técnicos y económicos establecidos en la normativa vigente, en especial la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios.

De la información analizada en las gráficas anexas se observa que existe una pluralidad de oferentes que han participado históricamente en procesos contractuales similares adelantados por la Policía Nacional de Colombia, a través de sus distintas unidades, lo cual permite inferir la existencia de un mercado activo y con capacidad para atender los requerimientos del Departamento de Policía Quindío. Estos proveedores cuentan con la posibilidad de ofrecer servicios orientados a la prevención y atención integral del personal institucional y su núcleo familiar, en concordancia con los estándares y lineamientos institucionales.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Se realizó el análisis de la oferta de mercado mediante la Solicitud de Información a Proveedores publicada en la plataforma SECOP II, correspondiente al proceso PN DEQUI SIP 027 2026– Solicitud de Cotización servicio de alimentación para el personal del Departamento de Policía Quindío. En desarrollo de dicho proceso no se recibieron documentos (cotizaciones) en la plataforma.

Al mismo tiempo se remitió por correo electrónico, la comunicación oficial con el, asunto "Solicitud cotización prestación de servicios de alimentación". Lo anterior con el fin de ampliar la solicitud para el estudio de mercado. De los interesados, se recibieron dos cotizaciones al correo electrónico: dequi.arlog@policia.gov.co, las cuales fueron revisadas y analizadas, y la cotización de la señora CLAUDIA PATRICIA VALLEJO ECHEVERRI no cumple con las condiciones técnicas mínimas del presente estudio previo según lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, determinando con esto que se tomar el valor cotizado presentada por la empresa GUITARRA COFFEE.



EMPRESAS		
EMPRESA	FUNCIONARIO QUE SUMINISTRA COTIZACIÓN	DIRECCIÓN
GUITARRA COFFEE	JENNIFER HEREDIA YOUNG	Carrera 14 # 21 Norte-14 Armenia

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO

La estructura de costos asociada a la prestación del servicio objeto del presente proceso contractual comprende, entre otros, los insumos necesarios para su adecuada ejecución, tales como transporte, logística operativa, posibles variaciones derivadas de condiciones externas o fenómenos naturales, así como la vinculación de personal operativo, técnico y profesional debidamente calificado. De igual manera, se incluyen los costos laborales correspondientes al pago de salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones legales a cargo del oferente y/o futuro contratista.

Para la estructuración del costo del presente proceso se tendrá como referencia el estudio de mercado adelantado, teniendo en cuenta que, si bien la Entidad ha contratado servicios similares en vigencias anteriores, la determinación de los costos se fundamentará en las condiciones actuales del mercado y en las particularidades propias del objeto contractual.

COSTOS DE OPORTUNIDAD

Entre las circunstancias que inciden en el costo de oportunidad del presente proceso contractual se consideran, entre otras, la estacionalidad de los servicios objeto de contratación, la saturación del mercado en determinados periodos, las variaciones en la tasa de cambio, así como los incrementos en los precios derivados de factores económicos, logísticos o externos, debidamente reconocidos por los entes reguladores y reflejados en el comportamiento general del mercado.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS

Teniendo en cuenta los beneficios que se derivarían de la celebración del futuro contrato de suministro de alimentación, se considera que su ejecución resulta favorable para la Unidad, toda vez que permitirá atender de manera oportuna y eficiente las necesidades institucionales relacionadas con el suministro de alimentos para el personal beneficiario. Asimismo, la contratación integral del servicio facilitará la obtención de economías de escala, optimizando los recursos asignados y garantizando condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas. En consecuencia, se logrará satisfacer adecuadamente la demanda de la Unidad participante en el proceso, generando una relación costo-beneficio favorable y un impacto positivo para la Institución.

COSTOS INDIRECTOS

La suscripción del contrato genera costos indirectos aplicables sobre el valor total del mismo, los cuales comprenden, entre otros, la constitución de garantías, impuestos, pólizas, certificaciones, costos de intermediación y gastos administrativos asociados a la contratación y ejecución contractual. Dichos costos serán asumidos en su totalidad por el oferente y/o futuro contratista, de conformidad con la normatividad vigente y las condiciones establecidas en el contrato.

3. MONEDA A CONTRATAR

La moneda en la cual deberá presentarse la oferta y en la que se efectuará la ejecución y pago del contrato será el peso colombiano (COP).

4. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para realizar el análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP.
- Precios históricos (Anteriores contrataciones: Policía Nacional y/o otras Entidades del Estado).
- Precios de Catalogo
- Precios del mercado (cotizaciones).

El análisis de precios se realizará considerando las particularidades técnicas y operativas del objeto contractual, así como las condiciones actuales del mercado, con el fin de establecer valores de referencia razonables y acordes con la realidad económica.

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Para realizar el análisis de precios SECOP, se Consultó la página www.colombiacompra.gov.co con los criterios de búsqueda amplios y relacionados con el objeto del presente proceso contractual, arrojando como resultado registros de contratos con el objeto similar así:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
ALCALDÍA MUNICIPAL VILLANUEVA CASANARE	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS INTEGRANTES DE LA FUERZA PUBLICA QUE REQUIERAN EL SERVICIO EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE	182 DE 2024	VC-SG-MC-008 DE 2024	26.400.000
ALCALDIA DE AGUACHICA	SUMINISTRAR EL COMPONENTE DE ALIMENTACION PARA BRINDAR AYUDA HUMANITARIA DE EMERGENCIA A LAS VICTIMAS DE DESPLAZAMIENTO FORZADO U OTROS HECHOS DEL CONFLICTO ARMADO	C- 034-2026	C- 034-2026	25.000.000
ESE HOSPITAL LOCAL MUNICIPIO DE LOS PATIOS	SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA DESTINADA A ATENDER LAS NECESIDADES DE LA ESE HOSPITAL LOCAL MUNICIPIO DE LOS PATIOS, EN PARTICULAR A PACIENTES HOSPITALIZADOS, PERSONAL MÉDICO Y PARAMÉDICO DEL ÁREA DE URGENCIAS Y VACUNACION DE LA ESE CON TURNOS DE DOCE (12) HORAS CONTINUAS ASI COMO OTROS REQUERIMIENTOS FUNDADOS EN NECESIDADES EN NECESIDADES DEL SERVICIO INFORMADAS OPORTUNAMENTEPOR LA SUPERVISION DEL CONTRATO	ESE-HLMP-SUM-0461-2026	ESE-HLMP-SUM-0461-2026	30.000.000

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

Nota 1: Una vez verificados los anteriores procesos de contratación, se determina que solo se tomaran como antecedentes, ya que, por las diferencias técnicas en el detalle de los servicios, además de otras

variables, no es factible tomar puntualmente algún precio para ser visto y analizado como precio de referencia para el presente proceso contractual.

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

Para realizar el análisis de precios SECOP, se consultó la página www.colombiacompra.gov.co con los criterios de búsqueda amplios y relacionados con el objeto del presente proceso contractual, arrojando como resultado los siguientes registros de contratos con el objeto similar, celebrados por la unidad, así:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	35-8-10034-23	IPC 2023 (9,28)	35-8-10016-24	IPC 2024 (5,20)	35-8-10043-25	IPC 2025 (5,10)	PROMEDIO HISTORICO PROYECTADO
1	DESAYUNO TIPO 1 OMELETT	$ 17.959	$ 19.626	$ 19.226	$ 20.226	$ 22.816	$ 23.980	$ 21.277
2	DESAYUNO TIPO 2 CARNE EN BISTEC	$ 18.232	$ 19.924	$ 19.468	$ 20.480	$ 23.063	$ 24.239	$ 21.548
3	DESAYUNO TIPO 3 TAMAL	$ 17.200	$ 18.796	$ 18.392	$ 19.348	$ 21.592	$ 22.693	$ 20.279
4	DESAYUNO TIPO 4 CALENTADO	N/A		$ 22.320	$ 23.481	$ 24.743	$ 26.005	$ 24.743
5	ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO	$ 24.915	$ 27.227	$ 25.279	$ 26.594	$ 30.563	$ 32.122	$ 28.647
6	ALMUERZO 2. EJECUTIVO	$ 20.520	$ 22.424	$ 21.304	$ 22.412	$ 24.417	$ 25.662	$ 23.499
7	MENÚ TIPO 3 ARROZ MIXTO	$ 18.722	$ 20.459	$ 20.052	$ 21.095	$ 23.597	$ 24.800	$ 22.118
8	ALMUERZO TIPO 4 LECHONA TOLIMENSE	$ 17.695	$ 19.337	$ 18.747	$ 19.722	$ 21.904	$ 23.021	$ 20.693
9	ALMUERZO TIPO 5 SANCOCHO TRIFÁSICO	N/A	N/A	$ 26.040	$ 27.394	$ 28.858	$ 30.330	$ 28.862
10	ALMUERZO TIPO 6 BANDEJA PAISA	N/A	N/A	$ 27.900	$ 29.351	$ 30.108	$ 31.644	$ 30.497
11	ALMUERZO TIPO 7 – AJIACO	N/A	N/A	$ 25.110	$ 26.416	$ 29.105	$ 30.589	$ 28.503
12	ALMUERZO TIPO 8 TRADICIONAL	N/A	N/A	$ 26.505	$ 27.883	$ 29.365	$ 30.863	$ 29.373
13	ALMUERZO TIPO 9 PRODUCTOS DE MAR	N/A	N/A	$ 37.200	$ 39.134	$ 40.617	$ 42.688	$ 40.911
14	CENA OPCION 1 PIERNA PERNIL ASADA	$ 18.732	$ 20.470	$ 20.161	$ 21.209	$ 24.208	$ 25.443	$ 22.374
15	CENA OPCION 2 PASTAS ESPAGUETIS	$ 18.674	$ 20.407	$ 18.888	$ 19.870	$ 22.542	$ 23.692	$ 21.323
16	CENA OPCIÓN 3 CARNE RES ASADA	$ 18.809	$ 20.554	$ 19.324	$ 20.329	$ 24.443	$ 25.690	$ 22.191
17	CENA OPCIÓN 4 ARROZ CON POLLO	$ 18.035	$ 19.709	$ 18.629	$ 19.598	$ 22.907	$ 24.075	$ 21.127
18	REFRIGERIO TIPO 1 SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO	$ 13.722	$ 14.995	$ 16.448	$ 17.303	$ 19.286	$ 20.270	$ 17.523
19	REFRIGERIO TIPO 2 SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO	$ 9.328	$ 10.194	$ 13.304	$ 13.996	$ 16.057	$ 16.876	$ 13.688
20	REFRIGERIO TIPO 3 SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO	$ 11.453	$ 12.516	$ 14.613	$ 15.373	$ 16.598	$ 17.444	$ 15.111
21	REFRIGERIO TIPO 4 EMPANADA DE CARNE O POLLO	N/A	N/A	$ 10.089	$ 10.614	$ 11.395	$ 11.976	$ 11.295
22	REFRIGERIO TIPO 5 HAMBURGUESA	N/A	N/A	$ 19.530	$ 20.546	$ 23.753	$ 24.964	$ 22.755
23	REFRIGERIO TIPO 6 TACOS	N/A	N/A	$ 17.670	$ 18.589	$ 20.300	$ 21.335	$ 19.962
24	Bebidas/ gaseosa 600 ml	$ 3.258	$ 3.560	$ 4.112	$ 4.326	$ 5.600	$ 5.886	$ 4.591
25	Bebidas/ gaseosa 400 ml	$ 2.668	$ 2.916	$ 3.541	$ 3.725	$ 4.636	$ 4.872	$ 3.838
26	Bebidas/ bebida de malta	$ 3.023	$ 3.304	$ 3.432	$ 3.610	$ 4.636	$ 4.872	$ 3.929
27	Bebidas/ Jugo 500 ml	$ 2.524	$ 2.758	$ 3.483	$ 3.664	$ 4.740	$ 4.982	$ 3.801
28	Bebidas/ Agua	$ 2.528	$ 2.763	$ 3.526	$ 3.709	$ 4.636	$ 4.872	$ 3.781

NOTA 1: Para los precios históricos se tendrá lo correspondiente al contrato 35-8-10043-25 más el incremento del IPC 2025, ya que al promediarlos estos quedan demasiados bajos y se puede poner el riesgo el proceso de contratación

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

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

Se deja constancia de que, tras la verificación en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, no se identificaron bienes ni servicios que correspondieran al objeto a contratar ni que cumplieran de manera integral las condiciones técnicas exigidas en el presente proceso.

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

5.4. PRECIOS DE MERCADO

Se solicitó evento de cotización en la plataforma SECOP II bajo la descripción "Solicitud de información a los Proveedores PN DEQUI SIP 027 2026" con fecha de publicación 10/09/2026, de los cuales no se recibieron documentos (cotizaciones) en la plataforma. Al mismo tiempo se remitió por correo electrónico, asunto "Solicitud cotización prestación de servicios de alimentación". Lo anterior con el fin de ampliar la solicitud para el estudio de mercado. De los interesados, se recibieron dos cotizaciones al correo electrónico: dequi.arlog@policia.gov.co, las cuales fueron revisadas y analizadas, de las cuales la cotización de la señora CLAUDIA PATRICIA VALLEJO ECHEVERRI, no cumple con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015.

Seleccionando como precio de mercado el valor cotizado en cada ítem, determinando con esto que se tomar el valor cotizado presentada por la empresa GUITARRA COFFEE.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	GUITARRA & COFEE	MENOR VALOR COTIZADO
1	DESAYUNO TIPO 1 OMELETT	$ 32.500	$ 32.500
2	DESAYUNO TIPO 2 CARNE EN BISTEC	$ 33.000	$ 33.000
3	DESAYUNO TIPO 3 TAMAL	$ 30.000	$ 30.000
4	DESAYUNO TIPO 4 CALENTADO	$ 31.500	$ 31.500
5	ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO	$ 40.000	$ 40.000
6	ALMUERZO 2. EJECUTIVO	$ 33.000	$ 33.000
7	ALMUERZO TIPO 3 ARROZ MIXTO	$ 31.500	$ 31.500
8	ALMUERZO TIPO 4 LECHONA TOLIMENSE	$ 29.500	$ 29.500
9	ALMUERZO TIPO 5 SANCOCHO TRIFÁSICO	$ 38.500	$ 38.500
10	ALMUERZO TIPO 6 BANDEJA PAISA	$ 42.000	$ 42.000
11	ALMUERZO TIPO 7 – AJIACO	$ 42.000	$ 42.000
12	ALMUERZO TIPO 8 TRADICIONAL	$ 36.000	$ 36.000
13	ALMUERZO TIPO 9 PRODUCTOS DE MAR	$ 49.000	$ 49.000
14	CENA OPCIÓN 1 PIERNA PERNIL ASADA	$ 35.500	$ 35.500
15	CENA OPCIÓN 2 PASTAS ESPAGUETIS	$ 34.000	$ 34.000
16	CENA OPCIÓN 3 CARNE RES ASADA	$ 37.000	$ 37.000
17	CENA OPCIÓN 4 ARROZ CON POLLO	$ 33.000	$ 33.000
18	REFRIGERIO TIPO 1 SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO	$ 29.500	$ 29.500
19	REFRIGERIO TIPO 2 SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO	$ 25.000	$ 25.000
20	REFRIGERIO TIPO 3 SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO	$ 30.500	$ 30.500
21	REFRIGERIO TIPO 4 EMPANADA DE CARNE O POLLO	$ 18.000	$ 18.000

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	GUITARRA & COFEE	MENOR VALOR COTIZADO
22	REFRIGERIO TIPO 5 HAMBURGUESA	$ 33.000	$ 33.000
23	REFRIGERIO TIPO 6 TACOS	$ 28.000	$ 28.000
24	Bebidas/ gaseosa 600 ml	$ 9.500	$ 9.500
25	Bebidas/ gaseosa 400 ml	$ 6.500	$ 6.500
26	Bebidas/ bebida de malta	$ 6.000	$ 6.000
27	Bebidas/ Jugo 500 ml	$ 6.000	$ 6.000
28	Bebidas/ Agua	$ 6.000	$ 6.000

5.5. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

Para la determinación del Valor Estimado del presente proceso, la Entidad aplicó una metodología objetiva y verificable, orientada a garantizar la razonabilidad del presupuesto oficial y su coherencia con las condiciones reales del mercado. En tal sentido, el Valor Estimado se obtuvo a partir de la información económica recopilada durante el estudio de mercado, sin que se tomaran como referencia precios históricos SECOP ni valores de referencia previamente publicados en catálogos oficiales del sistema de contratación estatal.

ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO						
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS CATALOGOS	PRECIOS HISTÓRICOS	PRECIOS DEL MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	DESAYUNO TIPO 1 OMELETT	N/A	N/A	$ 23.980	$ 28.054	$ 25.239
2	DESAYUNO TIPO 2 CARNE EN BISTEC	N/A	N/A	$ 24.239	$ 28.268	$ 25.432
3	DESAYUNO TIPO 3 TAMAL	N/A	N/A	$ 22.693	$ 26.538	$ 23.875
4	DESAYUNO TIPO 4 CALENTADO	N/A	N/A	$ 26.005	$ 31.044	$ 27.930
5	ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO	N/A	N/A	$ 32.122	$ 37.501	$ 33.739
6	ALMUERZO 2. EJECUTIVO	N/A	N/A	$ 25.662	$ 30.390	$ 27.341
7	ALMUERZO TIPO 3 ARROZ MIXTO	N/A	N/A	$ 24.800	$ 28.999	$ 26.090
8	ALMUERZO TIPO 4 LECHONA TOLIMENSE	N/A	N/A	$ 23.021	$ 27.093	$ 24.375
9	ALMUERZO TIPO 5 SANCOCHO TRIFÁSICO	N/A	N/A	$ 30.330	$ 36.277	$ 32.637
10	ALMUERZO TIPO 6 BANDEJA PAISA	N/A	N/A	$ 31.644	$ 38.276	$ 34.436
11	ALMUERZO TIPO 7 – AJIACO	N/A	N/A	$ 30.589	$ 35.977	$ 32.368
12	ALMUERZO TIPO 8 TRADICIONAL	N/A	N/A	$ 30.863	$ 36.922	$ 33.218
13	ALMUERZO TIPO 9 PRODUCTOS DE MAR	N/A	N/A	$ 42.688	$ 51.432	$ 46.272
14	CENA OPCIÓN 1 PIERNA PERNIL ASADA	N/A	N/A	$ 25.443	$ 29.622	$ 26.650
15	CENA OPCIÓN 2 PASTAS ESPAGUETIS	N/A	N/A	$ 23.692	$ 27.763	$ 24.978
16	CENA OPCIÓN 3 CARNE RES ASADA	N/A	N/A	$ 25.690	$ 29.555	$ 26.590
17	CENA OPCIÓN 4 ARROZ CON POLLO	N/A	N/A	$ 24.075	$ 27.700	$ 24.921
18	REFRIGERIO TIPO 1 SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO	N/A	N/A	$ 20.270	$ 23.776	$ 21.391

ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO						
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS CATALOGOS	PRECIOS HISTÓRICOS	PRECIOS DEL MERCADO	VALOR ESTIMADO
19	REFRIGERIO TIPO 2 SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO	N/A	N/A	$ 16.876	$ 19.513	$ 17.556
20	REFRIGERIO TIPO 3 SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO	N/A	N/A	$ 17.444	$ 20.697	$ 18.621
21	REFRIGERIO TIPO 4 EMPANADA DE CARNE O POLLO	N/A	N/A	$ 11.976	$ 14.219	$ 12.793
22	REFRIGERIO TIPO 5 HAMBURGUESA	N/A	N/A	$ 24.964	$ 28.970	$ 26.064
23	REFRIGERIO TIPO 6 TACOS	N/A	N/A	$ 21.335	$ 25.151	$ 22.628
24	Bebidas/ gaseosa 600 ml	N/A	N/A	$ 5.886	$ 6.471	$ 5.822
25	Bebidas/ gaseosa 400 ml	N/A	N/A	$ 4.872	$ 5.404	$ 4.862
26	Bebidas/ bebida de malta	N/A	N/A	$ 4.872	$ 5.356	$ 4.819
27	Bebidas/ Jugo 500 ml	N/A	N/A	$ 4.982	$ 5.512	$ 4.959
28	Bebidas/ Agua	N/A	N/A	$ 4.872	$ 5.397	$ 4.856

Nota 1: Teniendo en cuenta que los valores del precio del mercado en la mayoría de los ítems se refleja un incremento considerable, estos se promediaran con el precio histórico.

5.6. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN
5.7.

ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO		
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR ESTIMADO
1	DESAYUNO TIPO 1 OMELETT	$ 25.239
2	DESAYUNO TIPO 2 CARNE EN BISTEC	$ 25.432
3	DESAYUNO TIPO 3 TAMAL	$ 23.875
4	DESAYUNO TIPO 4 CALENTADO	$ 27.930
5	ALMUERZO TIPO 1 POLLO ASADO	$ 33.739
6	ALMUERZO 2. EJECUTIVO	$ 27.341
7	ALMUERZO TIPO 3 ARROZ MIXTO	$ 26.090
8	ALMUERZO TIPO 4 LECHONA TOLIMENSE	$ 24.375
9	ALMUERZO TIPO 5 SANCOCHO TRIFÁSICO	$ 32.637
10	ALMUERZO TIPO 6 BANDEJA PAISA	$ 34.436
11	ALMUERZO TIPO 7 – AJIACO	$ 32.368
12	ALMUERZO TIPO 8 TRADICIONAL	$ 33.218
13	ALMUERZO TIPO 9 PRODUCTOS DE MAR	$ 46.272
14	CENA OPCIÓN 1 PIERNA PERNIL ASADA	$ 26.650
15	CENA OPCIÓN 2 PASTAS ESPAGUETIS	$ 24.978
16	CENA OPCIÓN 3 CARNE RES ASADA	$ 26.590
17	CENA OPCIÓN 4 ARROZ CON POLLO	$ 24.921
18	REFRIGERIO TIPO 1 SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO	$ 21.391
19	REFRIGERIO TIPO 2 SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO	$ 17.556
20	REFRIGERIO TIPO 3 SÁNDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO	$ 18.621
21	REFRIGERIO TIPO 4 EMPANADA DE CARNE O POLLO	$ 12.793
22	REFRIGERIO TIPO 5 HAMBURGUESA	$ 26.064
23	REFRIGERIO TIPO 6 TACOS	$ 22.628

24	Bebidas/ gaseosa 600 ml	$ 5.822
25	Bebidas/ gaseosa 400 ml	$ 4.862
26	Bebidas/ bebida de malta	$ 4.819
27	Bebidas/ Jugo 500 ml	$ 4.959
28	Bebidas/ Agua	$ 4.856

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

Es de anotar que el presente proceso será adjudicado por el total del presupuesto asignado.

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	A-02-02-02-006-003-03 SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS	DEQUI	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO 2026	10	GLOBAL	$153.595.200,00	$153.595.200,00
2			SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO 2027			$240.000.000	$240.000.000
						VALOR TOTAL ESTIMADO	$ 393.595.200

Intendente **YEISON ALEXIS SANTANILLA GARCÍA**
Responsable de Servicios Generales Departamento de Policía Quindío

DOCUMENTOS ANEXOS AL ESTUDIO PREVIO

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es la **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN, PREVENCIÓN ASÍ MISMO ACTIVIDADES MISIONALES DE LAS UNIDADES POLICIALES, DEPENDENCIAS, GRUPOS Y OFICINAS ASESORAS EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO".**

Aplica	Anexos
■	Certificación de la necesidad
■	Especificaciones técnicas mínimas
☐	Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
■	Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
■	Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
☐	Ficha técnica
■	Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
■	Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

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

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- Solicitud de cotización
- 01 cotizaciones
- Solicitud plan de compras
- Plan de compras No. 0116 de fecha 18/09/2026
- Comunicado oficial vigencias futuras

1. Poner a disposición del **OFERENTE Y/O FUTURO CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **OFERENTE Y/O FUTURO CONTRATISTA**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **OFERENTE Y/O FUTURO CONTRATISTA,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Pagar al **OFERENTE Y/O FUTURO CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **OFERENTE Y/O FUTURO CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.

9. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

10. Socializar con los oferente y/o futuro contratistas o proveedores el contenido de la circular externa 016 del 09/03/2021 y del presente oficio, con lo referente a las funciones que deberán asumir con relación a facturación electrónica, a partir del 01 de abril de 2021

11. Verificar procedimiento en el módulo de recepción –gestión de documentos factura electrónica el cual se anexa.

12. Revisar el correo institucional del supervisor, en donde SIIF NACIÓN le informará que tiene facturas pendientes de gestionar.

13. Ingresar a la plataforma SIIF NACIÓN para aprobar o rechazar cada factura, previa a la correspondiente validación del contenido de la misma.

14. Deberán gestionar los documentos electrónicos rechazados y gestionar con el oferente y/o futuro contratista o proveedor la realización de notas débito (aumenta valor) o notas crédito (disminución valores) según corresponda.

15. Una vez aprobada, la registra en el SIIF Nación para que sea vinculada al proceso de la obligación o egreso de caja menor para su pago.

Nota importante 1: el inciso 3 del artículo 2.2.2.53.5 del decreto 1074 del 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo; señala *"Asimismo, la factura electrónica como*

- ☐ 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

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- Solicitud de cotización
- 01 cotizaciones
- Solicitud plan de compras
- Plan de compras No. 0116 de fecha 18/09/2026
- Comunicado oficial vigencias futuras

título valor se entenderá tácitamente aceptada si el adquirente/pagador no reclamare en contra de su contenido, bien sea por devolución de la misma y de los documentos de despacho, según el caso, mediante reclamo dirigido al emisor, dentro de los ***tres (3) días hábiles siguientes a la recepción de la factura*** electrónica como título valor, de conformidad con lo dispuesto en la ley."

De acuerdo a lo anterior, **El supervisor** será el directo responsable de gestionar oportunamente los documentos (facturas, notas *contables*) para no causar demoras en el proceso de pago y para evitar que las facturas electrónicas queden aprobadas tácitamente de conformidad con lo definido por la norma tributaria.

1. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

2. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

3. 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.

4. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento del **DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO** o quien haga sus veces, dentro de los **tres (3)** días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

5. 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.

6. 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 **OFERENTE Y/O FUTURO CONTRATISTA** deberá Informar de tal evento a la Comando de Departamento de Policía Quindío de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

7. 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.

8. Restituir a **LA POLICÍA NACIONAL** los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.

9. Seguir las indicaciones dadas por el Comando de Departamento de Policía Quindío, directamente o a través del Supervisor del Contrato y que tengan como objeto el correcto desarrollo y ejecución del contrato.

10. Colaborar con el Comando de Departamento de Policía Quindío, en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad.

11. Radicar la factura de cobro en el plazo convenido.

12. **El OFERENTE Y/O FUTURO CONTRATISTA**, será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud del contrato, cuando con ello cause perjuicio al Comando de Departamento de Policía Quindío o a terceros.

13. En el evento en que se solicite prórroga del futuro contrato, el oferente y/o futuro contratista deberá presentar ante la Entidad, los soportes necesarios por lo menos **diez (10)** días hábiles anteriores al vencimiento del plazo de ejecución.

14. Reportar inmediatamente cualquier novedad o anomalía que afecte la debida ejecución del contrato.

solo debe aplicarse sobre aquel valor del contrato que corresponda al suministro de alimentos, como lo prevé la norma.

25. El oferente y/o futuro contratista en caso de haber ofertado en **"EN UNA PROPORCIÓN MAYOR AL MÍNIMO EXIGIDO POR LA ENTIDAD CONTRATANTE, ES DECIR MAYOR AL TREINTA POR CIENTO (30%) DEL VALOR TOTAL DE LOS RECURSOS DEL PRESUPUESTO."** en virtud al criterio puntuable denominado **PUNTAJE ADICIONAL AL PEQUEÑO PRODUCTOR AGROPECUARIO LOCAL O PRODUCTOR LOCAL DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCAL Y/O SUS ORGANIZACIONES,** deberá celebrar el contrato de proveeduría, con el porcentaje ofertado.

26. El oferente y/o futuro contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por El oferente y/o futuro contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, cheque de gerencia, transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS). Lo anterior, en cumplimiento a ia Guía para la implementación del "pago contra entrega" a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, emitida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente.

FACTURACIÓN ELECTRÓNICA

1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

2. 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.

3. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). En los dos archivos tener unos datos estándar para facturación, en archivo PDF puede ir representación gráfica según lo establezca el proveedor u oferente y/o futuro oferente y/o futuro contratista sin modificar el contenido.

4. Datos estándar factura, en la nota final de la factura electrónica debe diligenciar la siguiente información con los datos del contrato que le corresponde

#16-01-01-D27;35-7-100xx-26,correodelsupervisor@correo.policia.gov.co#

ESTRUCTURA	#$	código de identificación de la unidad a la cual le va a enviar la factura	;	datos del contrato	;	correo del supervisor o cuentadante de caja menor #$
EJEMPLO DIRAF	#$	16-01-01-000	;	06-2-10041-20	;	supervisor.xx@correo.policia.gov.co #$

Notas Finales	
Declaro bajo la gravedad de juramento que no he vinculado ni contratado dos o mas trabajadores o contratistas vinculados o asociados a mi actividad por termino inferior a noventa días continuos o discontinuos Correspondiente al mes de febrero de 2021, según contrato	#$13-01-01-000,Contrato Numero 78,Correo Supervisor@entidad.gov.co#$

5. Todas las facturas deben direccionarse a un buzón único: SIIFNACION.FACTURAELECTRONICA@MINHACIENDA.GOV.CO dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con los datos correspondientes a este mismo. El asunto del correo debe tener obligatoriamente la siguiente estructura: #16-01-01-D27;35-7-100XX-26,correodelsupervisor@correo.policia.gov.co#

   Para el trámite de facturas electrónicas se hace necesario atender lo estipulado en la Circular Externa No. 016 del 09 de marzo del 2021 "Proceso de Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito" y Circular Externa No. 021 del 19 de abril de 2021 "Gestión de Gastos con Terceros Obligados a Expedir Factura Electrónica, especialmente en lo que concierne a la publicación y aceptación de facturas en el aplicativo SIIF NACIÓN y a expedir una factura individual por cada Registro presupuestal de compromiso (RPC).

11. Cuando el evento requiera el suministro de papel, o elementos de papel, se deberá preferir papel reciclado, o procedente de fuentes forestales sostenibles, y libre de cloro elemental.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email:

Armenia, 24 de Septiembre de 2026

Señor Intendente:
YEISON ALEXIS SANTANILLA GARCIA
Responsable Servicios Generales DEQUI
Departamento de policía Quindío
Ciudad.

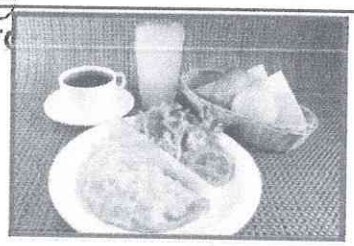
Asunto: Respuesta Solicitud cotización. Cordial Saludo, de acuerdo con su solicitud estamos remitiendo la cotización que se relaciona a continuación cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN, PREVENCIÓN ASÍ MISMO ACTIVIDADES MISIONALES DE LAS UNIDADES POLICIALES, DEPENDENCIAS, GRUPOS Y OFICINAS ASESORAS EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO".

ANEXO No 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES
La Policía Nacional de Colombia – Departamento De Policía Quindío tendrá como parámetro de evaluación técnica el diligenciamiento del presente anexo y cada uno de sus numerales por parte de los oferentes, en el cual se encuentran las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios a adquirir, además de la descripción de requisitos netamente técnicos que los oferentes deberán cumplir.

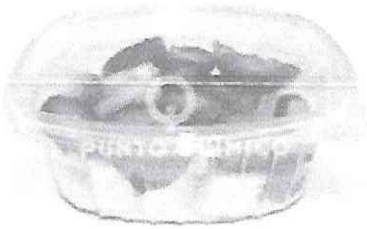
ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS
El proponente deberá presentar oferta del suministro de alimentación más adelante se relacionan, debiendo especificar cada una de las especificaciones técnicas mínimas requeridas, datos técnicos y demás información pertinente que permita dar claridad del servicio que oferta:

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE		VALOR
		SI	NO	
1	**DESAYUNO TIPO 1: OMELETT** **Descripción del producto:** Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas, porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, Banano, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger) Omelett a base de huevos con jamón y queso, Porción de pan o tostadas de 60 gr, porción de mantequilla, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas. Imagen No. 01 -Desayuno tipo 1	X		$32.500

	 **Empaque (biodegradable):** - **Empaque primario: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa translúcida, resistente al calor y apta para microondas.** Imagen No. 1 -Empaque primario desayuno tipo 1  - Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. **Accesorios:** - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Cubiertos: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota**: este desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
2	**DESAYUNO TIPO 2 – CARNE EN BISTEC** - Carne en bistec: 150 gramos, porción de arroz: 200 gramos, arepa: 60 gramos, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas Imagen No. 09 -Empaque primario menú No. 1 Carne en Bistec	X		**$33.000**

	CAT  - Servilletas: para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Cubiertos: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota**: este desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
3	**DESAYUNO TIPO 3 - TAMAL** *Tamal de 600 gramos, compuesto por masa de arroz con harina de maíz, tocino* 30 gramos, costilla de cerdo 30 gramos, pollo muslo 60 gramos, medio huevo, arveja seca y cocida empacado en hojas de plátano soasadas, arepa redonda, jugo natural sin leche 7 onzas (mora, mango, guayaba.) **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.	X		**$30.000**
4	**DESAYUNO TIPO 4 CALENTADO** Calentado de fríjoles con arroz (200 gramos), con huevo, Costilla frita seca tres trozos con buena carne (80 gramos) o 1 chicharrón carnudo frito y seco de 15 centímetros de largo (80 gramos), arepa (20 gramos), jugo, chocolate en leche (8 onzas) o café en leche (8 onzas) según pedido del supervisor. **Accesorios:**	X		**$31.500**

	- Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Imagen No. 09 -Empaque primario  **Nota**: este desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
5	**ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO:** **Descripción del Producto:** - Medio (1/2) pollo asado de 500 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga-). - Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y plátano de 75 gr, a escoger según solicitud del supervisor. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 540 gramos - Una chocolatina de 12 gr - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera). - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados) - **Empaque primario**: los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio. - **Empaque secundario**: el pollo empacado en caja de cartulina esmaltada y polycubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos.	X		**$40.000**

	El empaque terciario o caja deberá estar recubierta por vinipel industrial. **Accesorios:** – Guantes: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente. – Pañitos húmedos: sachet con pañito húmedo desinfectante para manos y/o boca. – Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor			
6	**ALMUERZO TIPO 2. EJECUTIVO** **Descripción del Producto**: - Porción de arroz por 150 gr, porción de principio de 150 gr; porción de ensalada de 120 gr, carne de res asada por 150 gr, y/o pechuga a la plancha 150 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 150 gr, papas a la francesa por 150 gr. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos - Porción de fruta picada por 200 gr, con tres ingredientes a escoger (fresa, kiwi, melón, papaya, mango, banano), - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml sabores variados. - Empaque primario fruta: envase rectangular transparente con tapa bisagra para comida fría. **Medidas:** 14x11.5x4 cm, **Capacidad:** 375 CC. Imagen No. 01 -Empaque primario fruta almuerzo No. 1  - **Empaque primario: Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas. Imagen No. 02 -Empaque primario almuerzo No. 2 Ejecutivo	X		**$33.000**

Carrera 14 # 21 Norte -14 Barrio Laureles 300 528 8715
eventos@guitarraandcoffee.com
Armenia, Quindío
@guitarraycoffee

Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS
www.guitarraandcoffee.com

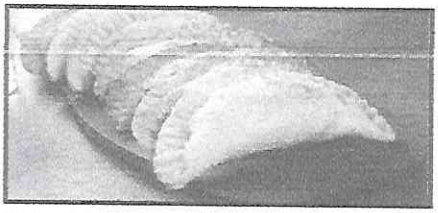
	Accesorios: - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Una chocolatina de 12 gr. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto. **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
9	**ALMUERZO TIPO 5 – SANCOCHO TRIFÁSICO** **Descripción del Producto:** Sancocho trifásico: Costilla de Res (110 gramos), Cerdo (110 gramos), Pollo (110 gramos), Papa (90 gramos), Plátanos verdes (150 gramos), Yuca (90 gramos), Mazorca (90 gramos) acompañado con Arepa (80 gramos), Porción de arroz (100 gramos), Aguacate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas) ó jugo natural (12 onzas). **Empaque primario**: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar Imagen No. 5 -Empaque redondo plástico almuerzo  Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto. **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet.	X		**$38.500**

	- Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
10	**ALMUERZO TIPO 6 – BANDEJA PAISA** **Descripción del Producto:** Bandeja paisa constituida por Arroz (130 gramos), fríjoles (180 gramos), huevo frito, plátano maduro (90 gramos), Carne molida (120 gramos), Chorizo (80 gramos), Chicharrón frito bien tostado (80 gramos), ó costilla (200 gramos), aguacate (30 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo de frutas naturales (12 onzas). **Empaque primario**: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar. Empaque primario menú No. 3  Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto. **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.	X		$42.000
11	**ALMUERZO TIPO 7 – AJIACO**	X		$42.000

Carrera 14 # 21 Norte -14 Barrio Laureles 300 528 8715
eventos@guitarraandcoffee.com

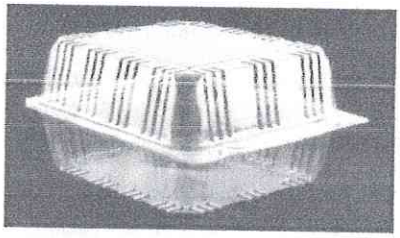
Guitarra & Coffee
CATERING Y EVENTOS
www.guitarraandcoffee.com

	- Pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 18 a 20 gr, dos (02) tajadas de jamón premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gr C/U, dos (02) tajadas de queso doble crema de 25 gr C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gr. El contenido del producto debe de tener un peso de 98 a 100 gramos **Vida útil:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 30 días calendario. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Una (1) fruta manzana o pera de 180 gr. - Chocolatina de 12 gr. - Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gr. - Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Sándwich sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. **Accesorios:** - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) **Nota**: Este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
20	**REFRIGERIO TIPO 3 – SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO** **Descripción Del Producto:** • Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gr, 100 gramos mínimo de pechuga de pollo apanada, tres (03) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos. • Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. • Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados o Jugo no retornable de 500 ml sabores variados • Una fruta manzana o pera de 180 gramos mínimo. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. • Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo.	X		**$30.500**

	• Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 275 gramos. **Vida útil:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 30 días calendario. • Empaque primario: en polipaper, papel anti-graso que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. • Empaque secundario: una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. • Empaque Final (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta. **Accesorios:** • Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. • Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
21	<u>REFRIGERIO TIPO 4 – EMPANADA DE CARNE O POLLO</u> **Descripción del producto:** - Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, es una fina masa de <u>pan</u>, <u>masa quebrada</u> u <u>hojaldre</u> rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o <u>manteca</u>. Imagen No. 05 -Empanada de carne o pollo  - Ingredientes: carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz, agua, ajo en polvo o machacados, cebolla, cubo de caldo de res, sal, suficiente aceite para freír. - Aporte nutricional mínimo por 90 gr: calorías (Kcal) 235, Grasa (g) 13, 35, Carbohidratos (g) 20, 52, proteína (g) 7,92. - Dos (2) empanadas como porción por persona - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la empanada deberá estar contenido dentro de un empaque primario.	X		$18.000

- conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto.

Imagen No. 06 -Empaque primario empanada de carne o pollo



- Empaque secundario: para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio: bebida y fruta.
- Servilletas: para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).

Nota: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.

22	**REFRIGERIO TIPO 5 – HAMBURGUESA** Hamburguesa: Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos), Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Sándwich sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. **Accesorios:** - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) **Nota**: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.	X		**$33.000**
23	**REFRIGERIO TIPO 6 – TACOS** Tacos: Lechuga picada (120 gramos), Pollo desmenuzado (100 gramos), pico de gallo con aderezo (30 gramos), frijoles con chili (60 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo tetra pack (200 ml) o jugo natural (12 onzas) y fruta picada (80 gramos) o jugo de naranja (12 onzas). - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Sándwich sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. **Accesorios:** - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).	X		**$28.000**

	Nota: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.			
24	**Bebidas/ gaseosa 600 ml:** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	X		**$9.500**
25	**Bebidas/ gaseosa 400 ml** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	X		**$6.500**
26	**Bebidas/ bebida de malta** Bebida gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett de 330 CC	X		**$6.000**
27	**Bebidas/ Jugo 500 ml** Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.	X		**$6.000**
28	**Bebidas/ Agua** Agua personal en botella en envase PET no retornable de 600 ml, de una marca reconocida.	X		**$6.000**

NOTA: se informa que todos los precios presentados en esta oferta incluyen los impuestos y deducciones pertinentes.

JENNIFER HEREDIA YOUNG
C.C. 38.550.793
REPRESENTANTE LEGAL
GUITARRA AND COFFEE SAS

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO
GRUPO LOGÍSTICO

No. GS-2026 – 088223 / AREAD -GRULO –20.1

Armenia Q, 11 de septiembre 2026

Señores
OFERENTES
Ciudad.

Asunto: solicitud cotización PN DEQUI SIP 027 2026

De manera atenta solicito su valiosa colaboración y estudie la posibilidad de facilitar la cotización que se relaciona a continuación con el fin de realizar estudio de mercado para realizar el proceso de contratación cuyo objeto es **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN, PREVENCIÓN ASÍ MISMO ACTIVIDADES MISIONALES DE LAS UNIDADES POLICIALES, DEPENDENCIAS, GRUPOS Y OFICINAS ASESORAS EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO".**

ADVERTENCIA	Esta cotización servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y por lo tanto no constituye en sí mismo una oferta y consecuentemente no obliga a las partes.
OBJETO	**"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN, PREVENCIÓN ASÍ MISMO ACTIVIDADES MISIONALES DE LAS UNIDADES POLICIALES, DEPENDENCIAS, GRUPOS Y OFICINAS ASESORAS EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO".**
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	Tres (03) meses.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	SE ENCUENTRAN DESCRITAS EN EL ANEXO 1
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será a partir de la firma del contrato, aprobación de la garantía única, oficio de notificación de inicio y hasta el 30/06/2027 y/o hasta agotar presupuesto
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	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 **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 Administrativa y Financiera o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.

10. incluir todas aquellas obligaciones que el contratista debe cumplir con el fin de alinear la actividad contractual a las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional).

11. CONSIDERACIONES NORMATIVAS Directiva presidencial 09 del 17/09/2020" lineamientos para el pago de proveedores del estado": obligación de facturar electrónicamente para pago de bienes y servicios contratados. Resolución No. 000042 del 5 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

12. CONSIDERACIONES NORMATIVAS Directiva presidencial 09 del 17/09/2020" lineamientos para el pago de proveedores del estado": obligación de facturar electrónicamente para pago de bienes y servicios contratados. Resolución No. 000042 del 5 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.

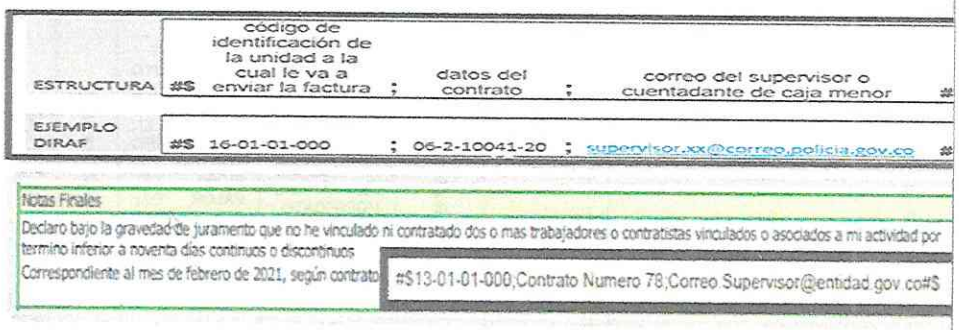
13. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

14. 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.

15. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). En los dos archivos tener unos datos estándar para facturación, en archivo PDF puede ir representación gráfica según lo establezca el proveedor o contratista sin modificar el contenido.

16. Datos estándar factura, en la nota final de la factura electrónica debe diligenciar la siguiente información con los datos del contrato que le corresponde.

#$16-01-01-D27;35-8-100xx-23,correodelsupervisor@correo.policia.gov.co #$



ESTRUCTURA	#$ código de identificación de la unidad a la cual le va a enviar la factura	; datos del contrato	; correo del supervisor o cuentadante de caja menor	#
EJEMPLO DIRAF	#$ 16-01-01-000	; 06-2-10041-20	; supervisor.xx@correo.policia.gov.co	#

Notas Finales

Declaro bajo la gravedad de juramento que no he vinculado ni contratado dos o mas trabajadores o contratistas vinculados o asociados a mi actividad por termino inferior a noventa días continuos o discontinuos

Correspondiente al mes de febrero de 2021, según contrato #$13-01-01-000;Contrato Numero 78;Correo Supervisor@entidad.gov.co#$

17. Todas las facturas deben direccionarse a un buzón único: SIIFNACION.FACTURAELECTRONICA@MINHACIENDA.GOV.CO, dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con los datos correspondientes a este mismo. El asunto del correo debe tener obligatoriamente la siguiente estructura #$16-01-01-D27;35-8-100xx-23,correodelsupervisor@correo.policia.gov.co #$.

RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN

- Riesgo asociado a la demora en la firma del contrato.
- Riesgo asociado a la ejecución del contrato en el cumplimiento de horarios, calidad en los trabajos desarrollados y la prestación de los servicios requeridos, mala calidad sin las características y referencias técnicas exigidas dentro del proceso

MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO)	VEINTE 20% DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN, VIGENCIA DEL CONTRATO Y (60) DIAS MAS.	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y (60) DÍAS CALENDARIO MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDA EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD, EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA UNICA	RIESGO JURÍDICO	CALIDAD DEL BIEN Y/O SERVICIO.	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN, VIGENCIA DEL CONTRATO Y HASTA (1) AÑO MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS BIENES O SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA TÉCNICA, BUSCANDO RESARCIR EL DETRIMENTO CAUSADO A LA ENTIDAD DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.
GARANTÍA UNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN, VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

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 ÚNICA	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 DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATI NO CONSTITUYA DEN DEL TERMINO Y EN FORMA PREVISTA EN CONTRATO O EN AL DE SUS MODIFICATORIO PÓLIZA DE GARANTÍA ÚN
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 APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA INCUMPLIMIENTO PARC DE ALGUNA OBLIGAC DERIVADA DEL CONTR POR CAUSAS IMPUTAB AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	POR EL VEINTE (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 INCUMPLIMIENTO PARC O DEFINITIVO CONTRATO POR PARTE CONTRATISTA, SE BU EL PAGO PARCIAL DEFINITIVO DE PERJUICIOS QUE CAUSEN A LA ENTIDAD

FORMA DE PAGO

El Departamento de Policía Quindío Pagará al contratista el valor del pactado en pagos parciales de acuerdo a la facturación presentada dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la respectiva factura comercial en Central de cuentas del Comando departamento de Policía Quindío de igual forma debe ser debidamente publicada en la plataforma trasnacional del SECOP II, una vez el Tesoro Nacional sitúe el PAC autorizado a la Institución y una vez cumplidos los trámites administrativos y fiscales vigentes. En consecuencia, no obstante, la programación del PAC (Programa Anual de Caja) es responsabilidad de la Dirección, su autorización es competencia del Ministerio de Hacienda y Crédito Público a través de la Dirección del Tesoro Nacional, sin que lo anterior sea impedimento para la ejecución del Objeto Contractual.

Documentos Requeridos Para el Pago:

- Factura de venta original o cuenta de cobro que cumpla con los requerimientos de ley.
- Certificado de pago de aportes parafiscales u oficio de manifestación bajo la gravedad de juramento de la no obligación.
- Certificación del pago de seguridad social integral expedido por la entidad competente.

Recibido a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.

Directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado", obligación de facturar electrónicamente para pagos de bienes y servicios contratados.

Resolución Número 000042 del 05/05/2020 "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".

VALOR OFRECIDO	Para la presentación de la cotización, quien cotiza deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, transporte, operarios, etc.
PLAZO PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN	Las cotizaciones deberán ser entregadas dentro de los tres (03) días hábiles siguientes, al Grupo Logístico del Departamento de Policía Quindío, ubicado en la Avenida Centenario calle 2 Norte, segundo piso, Email: dequi.arlog@policia.gov.co, Celular 3194776769.

Atentamente,

Intendente **YEISON ALEXIS SANTANILLA GARCIA**
Responsable Servicios Generales DEQUI

Elaboró: IT. YEISON ALEXIS SANTANILLA GARCIA
DEQUI / ARLOG

Fecha de elaboración: 10-09-2026
Ubicación: /Documentos – Contratos 2026

Avenida Centenario Calle 2 Norte Armenia
Teléfono: 7383980 extensión 42324
dequi.arlog@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

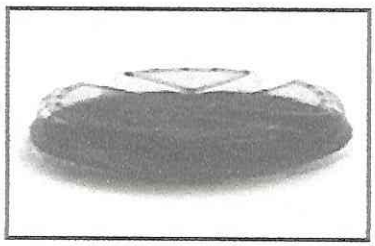
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

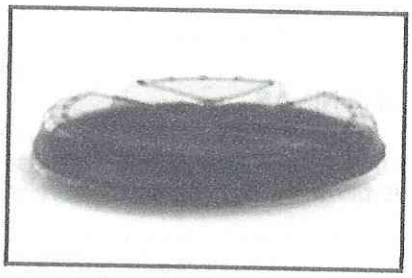
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

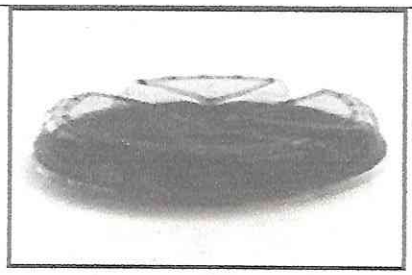
La Policía Nacional de Colombia – Departamento De Policía Quindío tendrá como parámetro de evaluación técnica el diligenciamiento del presente anexo y cada uno de sus numerales por parte de los oferentes, en el cual se encuentran las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios a adquirir, además de la descripción de requisitos netamente técnicos que los oferentes deberán cumplir.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

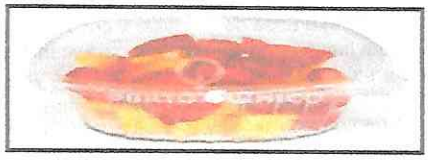
El proponente deberá presentar oferta del suministro de alimentación más adelante se relacionan, debiendo especificar cada una de las especificaciones técnicas mínimas requeridas, datos técnicos y demás información pertinente que permita dar claridad del servicio que oferta:

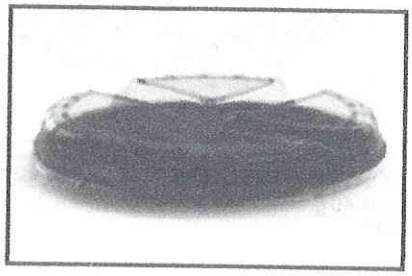
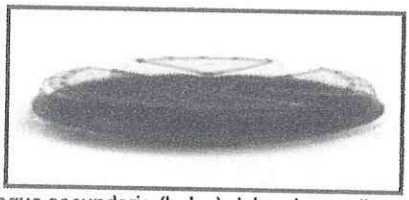
ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	
		SI	NO
1	**DESAYUNO TIPO 1: OMELETT** **Descripción del producto:** Vaso de jugo de naranja o mandarina de 7 onzas, porción de fruta picada mixta tres ingredientes a escoger (Papaya, Melón, Banano, fresa, kiwi, uvas y/o frutas por escoger) Omelett a base de huevos con jamón y queso, Porción de pan o tostadas de 60 gr, porción de mantequilla, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas. Imagen No. 01 -Desayuno tipo 1  **Empaque (biodegradable):** - **Empaque primario:** domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para **microondas.** Imagen No. 1 -Empaque primario desayuno tipo 1  Empaque secundario (bolsa): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de desayuno y bebidas. **Accesorios:** - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de refrigerios una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Cubiertos: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota:** este desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		

2	**DESAYUNO TIPO 2 – CARNE EN BISTEC** - Carne en bistec: 150 gramos, porción de arroz: 200 gramos, arepa: 60 gramos, y Pocillo de Café con Leche o chocolate de 7 onzas Imagen No. 09 -Empaque primario menú No. 1 Carne en Bistec  - Servilletas: para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Cubiertos: cada paquete de desayuno debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota:** este desayuno debera encontrarse en perfectas condiciones de coccion, con una preparacion no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
3	**DESAYUNO TIPO 3 - TAMAL** Tamal de 600 gramos, compuesto por masa de arroz con harina de maíz, tocino 30 gramos, costilla de cerdo 30 gramos, pollo muslo 60 gramos, medio huevo, arveja seca y cocida empacado en hojas de platano soasadas, arepa redonda, jugo natural sin leche 7 onzas (mora, mango, guayaba.) **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable. protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota:** este desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
4	**DESAYUNO TIPO 4 CALENTADO** Calentado de fríjoles con arroz (200 gramos), con huevo, Costilla frita seca tres trozos con buena carne (80 gramos) o 1 chicharrón carnudo frito y seco de 15 centímetros de largo (80 gramos), arepa (20 gramos), jugo, chocolate en leche (8 onzas) o café en leche (8 onzas) según pedido del supervisor. **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable. protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Imagen No. 09 -Empaque primario		



Nota: este desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.

5	**ALMUERZO TIPO 1 – POLLO ASADO:** **Descripción del Producto:** – Medio (1/2) pollo asado de 500 gr; compuesto por (04) cuatro presas diferentes, con una de las siguientes opciones: pierna-pernil- entre muslo- ala -pechuga-). – Dos (02) papas saladas de 75 gr cada una y dos (02) arepas 75 gr cada una y platano de 75 gr, a escoger según solicitud del supervisor. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 540 gramos – Una chocolatina de 12 gr – Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. – Una (1) fruta fresca de 180 gr (manzana o pera). – Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados) – **Empaque primario**: los alimentos (papa o arepa) de manera individual en bolsa de aluminio. – **Empaque secundario**: el pollo empacado en caja de cartulina esmaltada y polycubierta por una cara de alta blancura y brillo con reverso café de color natural, apta para el contacto con alimentos grasos y húmedos. – **Empaque terciario**: la caja deberá estar recubierta por vinipel industrial. **Accesorios:** – Guantes: un (1) par de guantes plásticos empacados individualmente. – Pañitos húmedos: sachet con pañito húmedo desinfectante para manos y/o boca. – Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centimetros cuadrados (12x12x2) **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor
6	**ALMUERZO TIPO 2. EJECUTIVO** **Descripción del Producto:** - Porción de arroz por 150 gr, porción de principio de 150 gr; porción de ensalada de 120 gr, carne de res asada por 150 gr, y/o pechuga a la plancha 150 gr, y/o lomo de cerdo a la plancha por 150 gr, papas a la francesa por 150 gr. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 450 gramos - Porción de fruta picada por 200 gr, con tres ingredientes a escoger (fresa, kiwi, melón, papaya, mango, banano), - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml sabores variados. - Empaque primario fruta: envase rectangular transparente con tapa bisagra para comida fría. Medidas: 14x11.5x4 cm, Capacidad: 375 CC. Imagen No. 01 -Empaque primario fruta almuerzo No. 1 

	- **Empaque primario: Domo plato 3 divisiones 26 cm. con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas. Imagen No. 02 -Empaque primario almuerzo No. 2 Ejecutivo  **Empaque secundario** (bolsa): deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. **Accesorios:** - **Cubiertos**: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - **Pañitos húmedos**: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - **Servilletas:** se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura *mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor*		
7	**ALMUERZO TIPO 3 ARROZ MIXTO:** **Descripción del producto:** - Arroz mixto de 500 gramos, el cual contiene carne de res, pollo y cerdo, chorizo con papas a la francesa 150 gramos, plátano maduro y pan tajado de 50 gramos. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 550 gramos - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. **Empaque (biodegradable):** - Empaque primario: Domo plato 3 divisiones 26 cm. con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 03 -Empaque primario menú No. 3 Arroz Mixto  - **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).		

	Nota: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
8	**ALMUERZO TIPO 4 – LECHONA TOLIMENSE** **Descripción del Producto:** - Producto típico elaborado a partir de carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa blanca sin sal, condimentos y especias. - Cada porción debe tener un peso de 400 a 500 grs de lechona. - Cada porción deberá entregarse con dos (02) arepas de maíz blanco entre 30 y 40 grs, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual marca reconocida. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 600 ml sabores variados. - **Empaque primario**: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la Lechona Tolimense deberá estar contenida dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en una porta comida tipo acartonado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto. Imagen No. 04 -Empaque primario almuerzo No. 4  - **Empaque secundario:** En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y fruta. **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Una chocolatina de 12 gr. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto. **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
9	**ALMUERZO TIPO 5 – SANCOCHO TRIFÁSICO** **Descripción del Producto:** Sancocho trifásico: Costilla de Res (110 gramos), Cerdo (110 gramos), Pollo (110 gramos), Papa (90 gramos), Plátanos verdes (150 gramos), Yuca (90 gramos), Mazorca (90 gramos) acompañado con Arepa (80 gramos), Porción de arroz (100 gramos), Aguacate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas) ó jugo natural (12 onzas). **Empaque primario**: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar Imagen No. 5 -Empaque redondo plástico almuerzo		



Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación.
Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto.

Accesorios:
- Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada.
- Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet.
- Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual.
- Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2).

Nota: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.

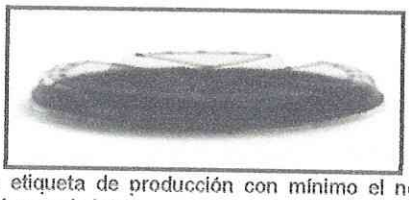
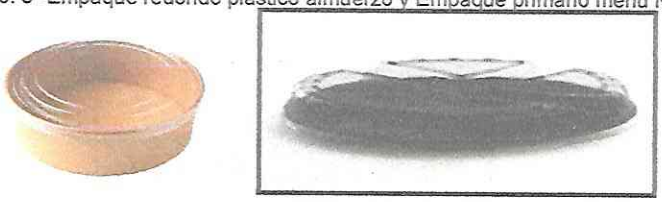
10	**ALMUERZO TIPO 6 – BANDEJA PAISA** **Descripción del Producto:** Bandeja paisa constituida por Arroz (130 gramos), fríjoles (180 gramos), huevo frito, plátano maduro (90 gramos), Carne molida (120 gramos), Chorizo (80 gramos), Chicharrón frito bien tostado (80 gramos), ó costilla (200 gramos), aguacate (30 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo de frutas naturales (12 onzas). **Empaque primario**: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar. Empaque primario menú No. 3  Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto. **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.
11	**ALMUERZO TIPO 7 – AJIACO** **Descripción del Producto:** Ajiaco: Sopa de papa (350 ml), Papa criolla (15 gramos), Mazorca (90 gramos), Pollo desmechado (180 gramos), Guasca (50 gramos), Crema de leche (30 gramos), Alcaparras, Arepa (80 gramos), Aguacate (80 gramos), Porción de arroz (100 gramos) y jugo natural (12 onzas) o gaseosa (12 onzas). **Empaque primario**: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar

	Imagen No. 5 -Empaque redondo plástico almuerzo y Empaque primario menú No. 3  Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto. **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
12	**ALMUERZO TIPO 8 – TRADICIONAL** **Descripción del Producto:** Menú: sopa (150 gramos) y bandeja con porción de carne de res o cerdo, pollo o pescado (180 gramos) en salsa o asado, porción de arroz (100 gramos), porción de ensalada (100 gramos), porción de papas al vapor o plátano frito, o asado (90 gramos) y gaseosa (12 onzas), o jugo tetra pack (200 ml) o jugo natural (12 onzas). **Empaque primario:** según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar Imagen No. 5 -Empaque redondo plástico almuerzo y Empaque primario menú No. 3  Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto. **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
13	**ALMUERZO TIPO 9 – PRODUCTOS DE MAR** **Descripción del Producto:** Trucha de mar 300 gramos o Mojarra (450 gramos), porción de ensalada de (70 gramos), porción de papas a la francesa (85 gramos), 01 limón, Dos patacones (50 gramos) cada uno, arroz (120 gramos), jugo de 250 ml o gaseosa 12 onzas. **Empaque primario**: según el evento a realizar ya sea servido a la mesa o para llevar		

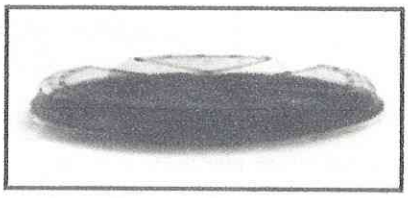
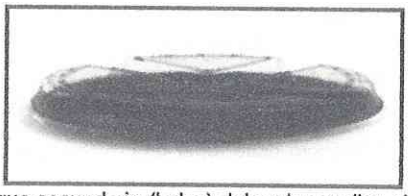
	Empaque primario menú No. 3  Nota 1: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Nota 2: el embalaje debe proteger al producto de los riesgos derivados de la contaminación cruzada y de la manipulación. Nota 3: al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínimo de 75° C horas antes del consumo del producto. **Accesorios:** - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
14	**CENA TIPO 1:** **Descripción del Producto:** Pierna pernil asada (350 gramos), papa criolla (100 gramos), arroz con verduras (250 gramos), bebida Gaseosa pet de 350 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros. - **Empaque primario: Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta** para microondas. Imagen No. 10 -Empaque primario menú No. 1 Cena  - Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. **Nota**: esta cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
15	**CENA TIPO 2:** **Descripción del Producto:** Pastas (200 gramos) con Carne de res asada 200 gramos y/o pollo (pierna pernil) 350 gramos, papa salada o tajadas de maduro (80 gramos) bebida Gaseosa pet de 350 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros. - **Empaque primario**: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas.		

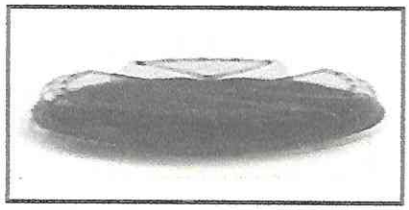
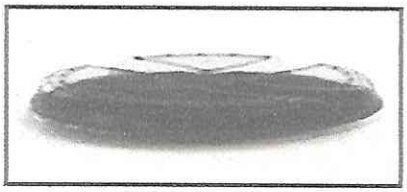
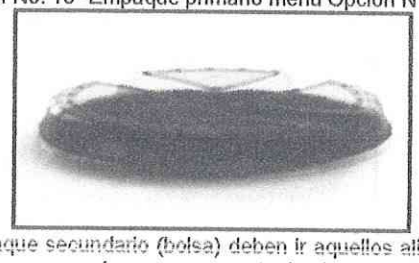
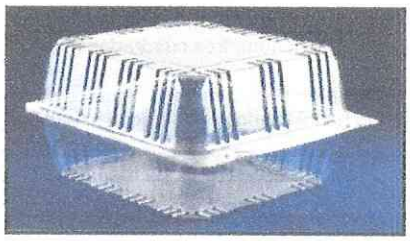
	Imagen No. 11 -Empaque primario menú No. 2 Cena  - Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un area total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). - **Nota**: esta cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
16	**CENA TIPO 3:** **Descripción del Producto:** Carne de Res asada (200 gramos), Espaguetis en salsa napolitana, arroz blanco (120 gramos), tajadas de maduro fritas (80 gramos), caramelo menta, bebida Gaseosa pet de 350 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros. - **Empaque primario**: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas. Imagen No. 12 -Empaque primario menú Opción N° 3 Cena  - Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: esta cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
17	**CENA TIPO 4:** **Descripción del Producto:** Arroz con Pollo 400 gr, papa francesa 50 gr, rodajas de tomate, consomé, bebida Gaseosa pet de 350 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros. - **Empaque primario**: domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas.		

	Imagen No. 13 -Empaque primario menú Opción N° 4  - Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de almuerzo. Bebida y postre. - Cubiertos: Cada paquete de almuerzo debe traer un juego de cubiertos desechables resistentes de acuerdo con el menú descrito, empacados de forma higiénica y separada. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de almuerzos una servilleta de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas MÍNIMAS de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: esta cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
18	**REFRIGERIO TIPO 1 – SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO** **Descripción del producto:** - Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gramos, cinco (05) tajadas de jamón Premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gramos mínimo C/U, cuatro (04) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos. El contenido del producto debe de tener un peso de 300 gramos. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados y/o Jugo no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Una (1) porción fruta manzana o pera de 180 gr. - Un (1) Paquete de papas fritas, ingredientes papa, seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de 25 gr. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. **Vida útil:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 30 días calendario. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del sándwich deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente en PET con tapa, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario: En empaque secundario (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamiento. **Accesorios:** - Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. - Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). - **Nota**: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
19	**REFRIGERIO TIPO 2 – SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO** **Descripción del producto:** - Pan tajado tipo molde, con la superficie superior plana, peso promedio tajada de 18 a 20 gr, dos (02) tajadas de jamón premium de cerdo (97% libre de grasa) de 20 gr C/U, dos (02) tajadas de queso doble crema de 25 gr C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gr. El contenido del producto debe de tener un peso de 98 a 100 gramos **Vida útil:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 30 días calendario. - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados. - Una (1) fruta manzana o pera de 180 gr.		

	- Chocolatina de 12 gr. - Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gr. - Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gr. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Sándwich sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. **Accesorios:** - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) **Nota:** Este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
20	**REFRIGERIO TIPO 3 – SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO** **Descripción Del Producto:** • Compuesto de pan blando de 20 cm de largo y 7 cm de ancho de 100 gr, 100 gramos mínimo de pechuga de pollo apanada, tres (03) tajadas de queso doble crema de 25 gramos mínimo C/U, salsas (tomate, mayonesa) paquete individual de 10 gramos. • Un (01) paquete de papas fritas, ingredientes: Papa seleccionada, aceite vegetal y sabor a pollo, natural o BBQ de mínimo 25 gramos. • Bebida: gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados o Jugo no retornable de 500 ml sabores variados. • Una fruta manzana o pera de 180 gramos mínimo. • Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. • Un (1) sobre de aderezo mayonesa de 10 gramos mínimo. • Un (1) sobre de salsa de tomate de 10 gramos mínimo. El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 275 gramos. **Vida útil:** El producto se requiere con una vida útil mínimo de 30 días calendario. • Empaque primario: en polipaper, papel anti-graso que cumple con las propiedades del plástico y la textura del papel, resistente al agua, al rasgado, a la grasa y a productos químicos. • Empaque secundario: una porta comida tipo espumado con cierre seguro y pestaña abre fácil que conserve la temperatura del producto a excepción de las frutas y la bebida. • Empaque Final (bolsa) deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio o menú, bebida y fruta. **Accesorios:** • Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet. • Servilletas: Se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota:** este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
21	**REFRIGERIO TIPO 4 – EMPANADA DE CARNE O POLLO** **Descripción del producto:** - Dos (02) empanadas de 90 gr c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca. Imagen No. 05 -Empanada de carne o pollo 		

	- Ingredientes: carne de res o pollo, papa o arroz, harina de maíz, agua, ajo en polvo o machacados, cebolla, cubo de caldo de res, sal, suficiente aceite para freír. - Aporte nutricional mínimo por 90 gr: calorías (Kcal) 235, Grasa (g) 13, 35, Carbohidratos (g) 20, 52, proteína (g) 7,92. - Dos (2) empanadas como porción por persona - Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de 400 ml de una sabores variados y/o jugo no retornable de 500 ml sabores variados. - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de la empanada deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas a continuación (ver imagen), a excepción de la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque con tapa transparente, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. Imagen No. 06 -Empaque primario empanada de carne o pollo  - Empaque secundario: para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete del refrigerio: bebida y fruta. - Servilletas: para todos los paquetes de refrigerios una servilleta desechable, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete de refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
22	**REFRIGERIO TIPO 5 – HAMBURGUESA** Hamburguesa: Pan (70 gramos), carne molida en torta (150 gramos), queso (20 gramos), tocineta (70 gramos), Lechuga (130 gramos), Tomate (80 gramos) y gaseosa (12 onzas). - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Sándwich sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. **Accesorios:** - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2) **Nota**: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		

23	**REFRIGERIO TIPO 6 –TACOS** Tacos: Lechuga picada (120 gramos), Pollo desmenuzado (100 gramos), pico de gallo con aderezo (30 gramos), fríjoles con chili (60 gramos), gaseosa (12 onzas) o jugo tetra pack (200 ml) o jugo natural (12 onzas) y fruta picada (80 gramos) o jugo de naranja (12 onzas). - Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual. - Empaque primario: para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del Sándwich sencillo deberá estar contenido dentro de un empaque primario, a excepción de las frutas y la bebida. Este empaque deberá consistir en un empaque tipo porta sándwich con cierre que evite derrames, que garantice la conservación y presentación adecuada del producto. - Empaque secundario (bolsa sellable): para aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por paquete de refrigerio o menú, bebida y acompañamientos. **Accesorios:** - Servilletas: se debe incluir para todos los paquetes de menús y debe contener una servilleta doble de material amigable con el ambiente, protegida contra deterioro previo a su utilización, mediante una bolsa plástica y a su vez debe colocarse dentro del empaque secundario del paquete del menú o refrigerio, según corresponda. Las medidas mínimas de la servilleta deben ser: 12 cm de largo y 12 cm de ancho y debe ser doble hoja, para un área total de 288 centímetros cuadrados (12x12x2). **Nota**: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.		
24	**Bebidas/ gaseosa 600 ml:** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.		
25	**Bebidas/ gaseosa 400 ml** Gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 400 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.		
26	**Bebidas/ bebida de malta** Bebida gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett de 330 CC		
27	**Bebidas/ Jugo 500 ml** Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.		
28	**Bebidas/ Agua** Agua personal en botella en envase PET no retornable de 600 ml, de una marca reconocida.		

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
1	El oferente deberá anexar **Certificado** inspección sanitaria, expedido por la secretaria de salud municipal, superior al 90 % de calificación, el cual debe de cumplir con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad y reglamentos de sanidad vigentes para el consumo de alimentos.		
2	El proponente una vez se dé inicio al contrato deberá **certificar** que cuenta mínimo con el siguiente personal el cual será verificado por el supervisor: • Cuatro operarios que cuenten con certificación de manipulación de alimentos, exámenes médicos que avalen como KOH, examen médico ocupacional con énfasis osteomuscular y piel, según la Normatividad Vigente. con el fin de garantizar las óptimas condiciones de salud de los trabajadores y proteger la salud de los consumidores, (deberá anexar los respectivos soportes de manipulación de alimentos y exámenes médicos, junto con la copia de Cédula).		
3	**SEDE**: El oferente deberá **certificar** con la oferta que cuenta con la infraestructura y logística en la ciudad de Armenia Quindío, con un domicilio principal; sucursal y/o agencia, o establecimiento de comercio en la ciudad de Armenia Quindío (lo cual se verificara en cámara 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. Teniendo en cuenta que hay un referente del año 2018 cuando se realizaron las elecciones presidenciales, la ejecución de este contrato existieron contratiempos donde no tenían los vehículos adecuados para el transporte y tampoco calcularon el tiempo de conservación de los alimentos por lo que ocasiono que la alimentación llegase al lugar de facción en un alto grado de descomposición, poniendo en riesgo de intoxicación masiva a los funcionarios Policiales y con ellos la salud, vida y su integridad, demostrando esta empresa que no contaba con la suficiente capacidad operacional de despachar desde otras ciudades lejanas de Armenia Quindío.		
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 verificará la capacidad de infraestructura física, logística, personal idóneo y capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso.		

5	El oferente a través de su representante legal **certificará** por escrito que se acoge a los menús sugeridos que forman parte integral del presente proceso contractual		
6	El futuro 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.		
7	Los costos indirectos que se generen, deben de ser asumidos por el futuro 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.		
8	El oferente debe **comprometerse por escrito** (Anexar certificación) a cumplir con el peso, volumen y contenido mínimo para cada una de las opciones de menú para los desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios.		
9	La opción de menú a suministrar para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, deberá ser coordinada previamente con el supervisor del contrato, según corresponda, una vez realizado el respectivo pedido.		
10	Los alimentos que requieran ser transportados deben ser 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.		
11	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 cuatro (2) horas. Los pedidos se harán en forma parcial o de tracto sucesivo, de acuerdo a las necesidades de la Institución.		
12	Para la preparación de los alimentos los oferentes deben **comprometerse por escrito** (anexar certificación), 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.		
13	El oferente debe cumplir 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, lo cual será verificado por el supervisor.		
14	El oferente debe anexar firmado por el representante legal el FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, el cual es anexado al proceso, con el cual se asegura de cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015.		
15	**ASPECTOS AMBIENTALES** Cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva. El oferente y futuro contratista deberá presentar en su oferta los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento de su empresa y el desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concepciones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, trascurso y después de la actividad del presente proceso serán asumidas como responsabilidad del oferente y futuro contratista. A fin de no poner en riesgo la calidad del producto adquirir (desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios) el contratista deberá garantizar 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 para empacar y servir alimentos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. Se debe tener en cuenta la aplicación de las buenas prácticas ambientales estipulados en la resolución 00090 del 15 enero de 2018, mediante la cual se modifica y complementa la resolución 03049 del 30 de julio de 2014.		
16	El oferente debe 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, 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. Igualmente deberá diligenciar el FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD, el cual se anexa al proceso.		
17	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, de lo anterior será punto de verificación por parte del supervisor que cumpla dicha resolución.		
18	Es de responsabilidad exclusiva del futuro contratista los perjuicios a la salud que se cause al personal policial, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la Constitución Política de Colombia: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la Ley, 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.		

19	El oferente deberá presentar el plan de saneamiento con el fin de dar cumplimiento a la Resolución 0002674 del 22/07/2013 Capitulo IV saneamiento, articulo 26 plan de saneamiento		
20	El oferente 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.		
21	El oferente se **compromete por escrito** a certificar 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: **Descripción** / **cantidades** Desayuno / 900 Almuerzo / 900 Cena / 900 refrigerio / 900 Es de anotar que por eventos extraordinarios donde se requiera suplir la necesidad de alimentación, se comprometerá a suministrar las cantidades que el supervisor requiera para garantizar la alimentación del personal, con previo aviso del supervisor del contrato de 5 horas.		
22	El Oferente se compromete a cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión, la Resolución 0312 del 2019, lo anterior relacionado en la Resolución número 01956 del 25 de abril de 2018 "por la cual se adoptan las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas,		
23	**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 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 conservacion hasta el destino final. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos lo cual se verificado por el supervisor.		
24	**CAPACIDAD OPERATIVA** El oferente debe certificar, que de acuerdo a la dinámica institucional donde se requiere la alimentación para el personal policial que cubre los servicios de policía que resultan de improvisto. Y Con el fin de avalar la calidad de la prestación del servicio suministro de alimentación generando una oportuna, atención en los requerimientos fundados por el comando Departamento de Policía Quindío, garantizando la frescura y conservación de los alimentos, que cuenta con la capacidad administrativa, operacional y logística necesaria, como instalaciones, maquinaria, herramienta, recurso humano, etc. Para cumplir con el objeto del presente proceso de contratación.		
25	El oferente debe certificar y garantizara el suministro de alimentación durante los diferentes servicios y eventos donde se solicite en el departamento del Quindío, sin importar si son eventos simultáneos y sin generar costos extraordinarios por trasporte u otros motivos.		
26	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.		
27	Informará al Supervisor del contrato, sobre las personas que laboran para prestar el servicio objeto del presente proceso, así como cualquier cambio que se realice, aportando hoja de vida, constancia de manipulación de alimentos expedidos por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas competentes, los cuales deberá permanecer vigentes, exámenes médicos generales con certificación donde se determine la carencia de infecciones cutáneas o infectocontagiosas y demás documentos relacionados, (incluyendo Frotis de garganta), para ser aprobados por el Departamento de Policía Quindío.		
28	Acorde a lo establecido en el Decreto 248 de 2021 artículo 2.20.1.1.4. el oferente deberá presentar junto con la oferta, promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido:		

	identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.) El oferente a quien se le adjudique el contrato, DEBERÁ presentar junto con la póliza de garantía única, el contrato celebrado de proveeduría, con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en concordancia con el parágrafo del precitado artículo para lo cual será objeto de verificación. Dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 248 de 2021 por el cual se adiciona la Parte 20 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos. "ARTÍCULO 2.20.1.1.3. Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. ARTÍCULO 2.20.1.1.4. Promesa de contrato de proveeduría. Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente .al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios. PARÁGRAFO. *En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.*		
29			
30	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST):** El oferente deberá certificar que todo el personal que desarrollara el Objeto del Contrato, quedara obligado a implementar las normas de Sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) que señalan las leyes correspondientes en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección general de la Policía Nacional y demás normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso Certificar por escrito		
31	**INFORME CUMPLIMIENTO DE LAS RESPONSABILIDADES ASIGNADAS COMO CONTRATISTA EN MATERIA DE ASEGURAMIENTO DE SST** Presentar un informe por escrito al supervisor del contrato al finalizar la ejecución del mismo, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento de SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. (*Numeral 1.3.1, articulo 7 la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección general de la Policía Nacional).*		
32	En caso de que se presente algún evento institucional y de acuerdo a previa solicitud del supervisor del contrato, el futuro contratista deberá entregar el servicio a la mesa si lo requiere el supervisor, cumpliendo con las normas sanitarias, contando con menaje, mesas sillas y demás elementos logísticos que requiera el evento a realizar, contara con (01) mesero por cada 15 personas para servir		

	ya sea desayunos, almuerzos, cenas o refrigerios sin generar costos de operación, trasporte operarios etc.		
33	**CERTIFICADO DE DELITOS SEXUALES.** Teniendo en cuenta la Ley 1918 de 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones", se requiere que el proponente anexe y ***certifique*** a través de la página de la Policía Nacional, con una vigencia no superior a un mes. *https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/*		
34	***CERTIFICADO DE DEMANDAS DE ALIMENTOS*** *Teniendo en cuenta la LEY ESTATUTARIA No. 2097 del 02/07/2021 "Por medio de la cual se crea el registro de deudores alimentarios morosos (REDAM) y se dictan otras disposiciones, se requiere que el proponente anexe el certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM, https://www.redam.gov.co/*, con una vigencia no superior a un mes.		

Intendente. **YEISON ALEXIS SANTANILLA GARCIA**
Estructurador proceso

INFORMACIÓN PÚBLICA