

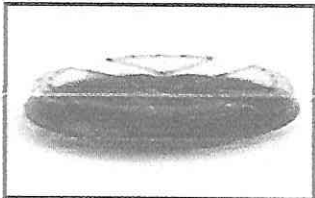
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL ADSCRITO Y DE APOYO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA QUINDÍO, QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE CONTROL, DISUASIÓN, PREVENCIÓN ASÍ MISMO ACTIVIDADES MISIONALES DE LAS UNIDADES POLICIALES, DEPENDENCIAS, GRUPOS Y OFICINAS ASESORAS EN PRO DE MEJORAR LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD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

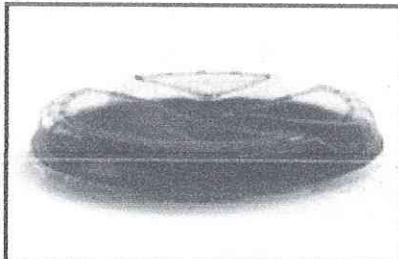
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

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	<u>DESAYUNO TIPO 1: OMELETT</u> 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. 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	<u>DESAYUNO TIPO 2 – CARNE EN BISTEC</u> - 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 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	<u>DESAYUNO TIPO 3 - TAMAL</u> 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.

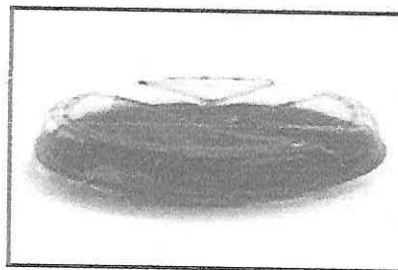
DESAYUNO TIPO 4 CALENTADO

Calentado de frijoles con arroz (200 gramos), con huevo, Costilla frita seca tres de 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.

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
- 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 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

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

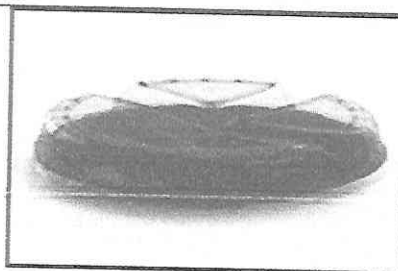
- Porción de fruta picada por 200 gr, con tres ingredientes a escoger (fresa, kiwi, melón, papaya, mango, banano),
- Porción de dulce (cocada elaborada) a base de arequipe y coco de 15 gr, en empaque individual.
- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en 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

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.

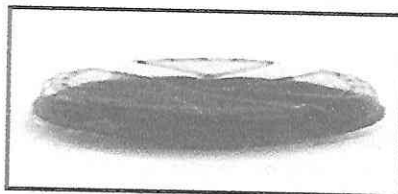
El contenido de este producto debe de tener un peso promedio de 550 gramos

- Una (1) bebida, gaseosa saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol, en envase no retornable de 600 ml sabores variados.

Empaque (biodegradable):

- **Empaque primario:** Domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslúcida, 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.

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.

8

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.

Accesorios:

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.

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



9 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.
- Una chocolatina de 12 gr.
- 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.

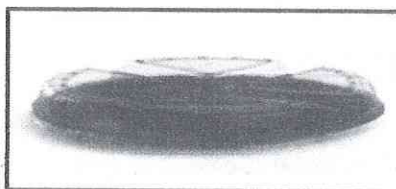
ALMUERZO TIPO 6 – BANDEJA PAISA

Descripción del Producto:

Bandeja paisa constituida por Arroz (130 gramos), frijoles (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.

10 **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.
- 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: 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.

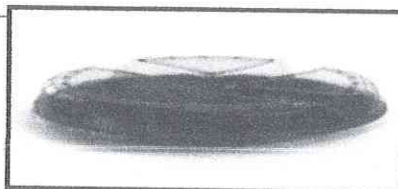
ALMUERZO TIPO 7 – AJIACO

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, empaçados de forma higiénica y separada.
- Pañitos húmedos: toalla húmeda individual desinfectante para manos y boca en sachet.
- Una chokolatina de 12 gr.
- 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 empaçado según solicitud del supervisor.

ALMUERZO TIPO 8 – TRADICIONAL

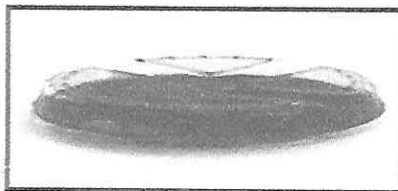
Descripción del Producto:

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

12



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.
- Una chocolatina de 12 gr.
- 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).

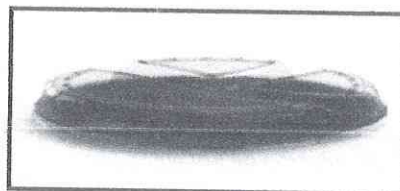
Nota: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.

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



13

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.
- Una chocolatina de 12 gr.
- 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).



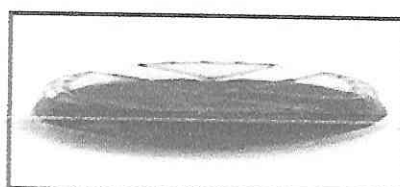
Nota: este almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.

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.
- Una chocolatina de 12 gr.
- **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.

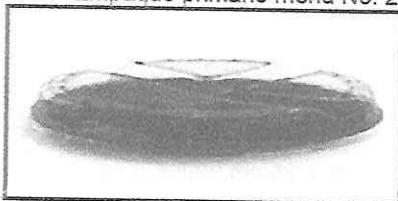
Nota: esta cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.

CENA TIPO 2:**Descripción del Producto:**

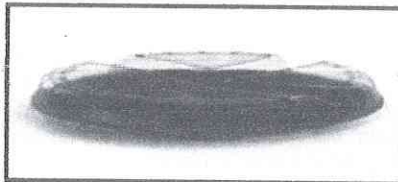
Pastas (200 gramos) con Carne de res asada 200 gramos y/o pollo (pierna pernil) 350 gramos, papa salada o tajadas de maduro (80 gramos) bebida Gaseosa pet de 350 mililitro o jugo tetra pack 200 mililitros.

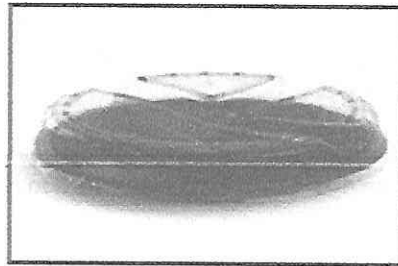
- **Empaque primario:** domo plato 3 divisiones 26 cm, con tapa traslucida, resistente al calor y apta para microondas.

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. - Una chocolatina de 12 gr. - 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.		
16	<u>CENA TIPO 3:</u> 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. - Una chocolatina de 12 gr. - 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	<u>CENA TIPO 4:</u> 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.
- Una chocolatina de 12 gr.
- 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.

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.
- Una (1) cocada a base de arequipe y coco de peso neto de 15 gr.

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.

18



	- 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	<u>REFRIGERIO TIPO 2 – SÁNDWICH SENCILLO PAN TAJADO</u> 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. - 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	<u>REFRIGERIO TIPO 3 – SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO APANADO</u> 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.
- Una cocada a base de arequipe y coco de peso neto de 15 gramos paquete 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).

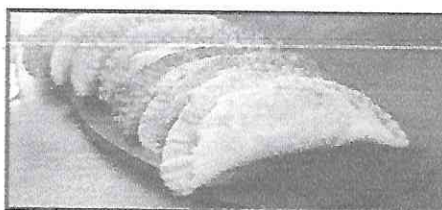
Nota: este refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas y temperatura mínimo de 40 grados centígrados servido o empacado según solicitud del supervisor.

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.

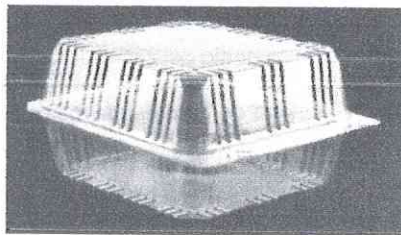
Imagen No. 05 -Empanada de carne o pollo



- 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.
- 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.

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).

- 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.

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).

- 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	<u>Bebidas/ gaseosa 600 ml:</u> 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	<u>Bebidas/ gaseosa 400 ml</u> 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	<u>Bebidas/ bebida de malta</u> Bebida gaseosa no alcohólica a base de malta en botella pett de 330 CC		
27	<u>Bebidas/ Jugo 500 ml</u> Jugo no retornable de 500 ml de una marca reconocida en el mercado y sabores variados.		
28	<u>Bebidas/ Agua</u> Agua personal en botella en envase PET no retornable de 600 ml, de una marca reconocida.		

Nota: la Policía Nacional se reserva el derecho de hacer las verificaciones que considere necesarias en la documentación presentada al igual que en la visita, con el fin constatar el contenido y veracidad de la información.

Intendente YEISON ALEXIS SANTANILLA GARCÍA
Responsable Logístico Departamento de Policía Quindío
Estructurador condiciones técnicas



PROCESO DE CONTRATACIÓN:

El oferente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado por el representante legal el presente ANEXO y TODOS los documentos y certificaciones requeridos en el presente anexo. Es responsabilidad del oferente tener en cuenta TODA la información requerida en el presente anexo y la correcta interpretación y presentación de la información solicitada.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES			
ITEM	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. Forma de acreditación del requisito exigido. 1. Presentar junto con la propuesta la certificación, en la cual se exprese el cumplimiento de las condiciones y exigencias contempladas en el presente numeral; debiendo anexar soportes y certificados que acrediten el cumplimiento de las exigencias establecidas.		
2	El oferente deberá certificar por escrito que cuenta mínimo con el siguiente personal: 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, carta de compromiso, planilla de pago de aportes a la seguridad social, contrato laboral y plan de capacitación continuo como lo establece la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 12). FORMA DE DAR CUMPLIMIENTO AL REQUISITO: *En la etapa precontractual (Evaluación técnica), el oferente deberá presentar mínimo dos (2) de los cuatro (4) operarios solicitados para la ejecución idónea del futuro contrato (presentar la totalidad de requisitos solicitados en el aparte anterior). *En la etapa contractual, posterior a la firma del respectivo contrato, debe presentar la totalidad del personal con el cual cumplirá el objeto del proceso y contrato, verificación a cargo del supervisor del contrato. • NOTA: si por alguna razón, una o varias de los operarios propuestos no pueden participar en la ejecución del contrato, su reemplazo deberá ser informado mediante comunicación escrita al supervisor del contrato, quienes deberán cumplir con iguales o superiores condiciones que se pretende reemplazar.		
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.		



CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
4	Visita técnica: con el fin de verificar la capacidad operativa el comité técnico deberá realizar visita a las instalaciones de los oferentes, en la cual se verificará la documentación necesaria para realizar la actividad económica establecida para el objeto de este contrato, así mismo la capacidad en 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 certificar por escrito el cumplimiento a las normas establecidas para el transporte y entrega de los productos y alimentos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 2674 del 22 julio de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, requisito que puede ser verificado por el supervisor en la etapa de ejecución del contrato.		
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, transcurso 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.		



CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES													
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE											
		SI	NO										
	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 Capítulo IV saneamiento, artículo 26 planes 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: <table><tr><th>Descripción</th><th>cantidades</th></tr><tr><td>Desayuno</td><td>800</td></tr><tr><td>Almuerzo</td><td>800</td></tr><tr><td>Cena</td><td>800</td></tr><tr><td>refrigerio</td><td>800</td></tr></table> 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.	Descripción	cantidades	Desayuno	800	Almuerzo	800	Cena	800	refrigerio	800		
Descripción	cantidades												
Desayuno	800												
Almuerzo	800												
Cena	800												
refrigerio	800												
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 conservación hasta el destino final.												



CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES			
ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
	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 imprevisto. 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.		
29	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.		



CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
	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. <i>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.</i>		
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 y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. (Numeral 1.3.1, artículo 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, contará con (01) mesero por cada 15 personas para servir ya sea desayunos, almuerzos, cenas o refrigerios sin generar costos de operación, transporte operarios etc.		
33	CUMPLIMIENTO DEL LA LEY 2046 DE 2020 REGLAMENTADA POR EL DECRETO 248 DE 2021. De acuerdo a lo establecido en la Ley 2046 de 2020 reglamentada por el Decreto 248 de 2021, se hace necesario establecer como requisito habilitante el siguiente criterio, considerando que el día 1 de diciembre de 2025, el Director de Emprendimiento Rural de la Secretaría de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente remitió listado o registro de productores u organizaciones agrícolas con las que cuenta el Departamento del Quindío, el cual hace parte integral del presente documento. (se adjunta Excel)		

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES



POLICÍA NACIONAL

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ITEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
	De: santiago<director.agropecuario@gobemacionquindio.gov.co> Enviado el: lunes, 1 de diciembre de 2025 3:04 p. m. Para: DEQUI OFCON-PRE <dequi.ofcon-pre@policia.gov.co> Asunto: RE: Solicitud listado Decreto 248 de 2021 Asunto: Envío de listado de productores registrados bajo el Decreto 248 de 2021 Reciban un cordial saludo. En atención a su solicitud referente al listado de productores registrados bajo el Decreto 248 de 2021, me permito informarle que el proceso de registro ha sido completado conforme a los lineamientos establecidos en dicha normativa, la cual regula los procedimientos para la producción y distribución segura de insumos agropecuarios. El Decreto 248 de 2021 establece los requisitos para la inscripción y registro de productores con el fin de garantizar el cumplimiento de las normas de calidad, inocuidad y trazabilidad, aspectos que son esenciales en el marco de la protección de la salud pública. Dicho proceso ha incluido la verificación de documentación legal, certificaciones fitosanitarias y la conformidad con las prácticas agrícolas exigidas por la normativa. A continuación encontrará el listado de los productores que cumplen con los requisitos establecidos, los cuales han sido registrados y verificados por las autoridades competentes. Este listado será actualizado periódicamente, de acuerdo con los nuevos registros que se realicen y los controles que se implementen, garantizando siempre el cumplimiento de las normativas vigentes. Quedamos a su disposición para cualquier duda o información adicional que puedan requerir en relación con los productores registrados. Atentamente, SANTIAGO MESA PEÑA DIRECTOR ADMINISTRATIVO DE DESARROLLO AGROPECUARIO NOTA: La entidad solicitó la actualización del listado teniendo en cuenta lo informado (que el mismo es objeto de actualización periódica). No obstante, se aclara que para acreditar el requisito sólo serán válidas las certificaciones expedidas por la Secretaría Departamental de Agricultura y/o verificación por parte de la entidad a través de la mencionada Secretaría Departamental de acuerdo a sus registros. REQUISITO HABILITANTE CAPACIDAD TÉCNICA: Promesa de contrato de proveeduría. Los oferentes interesados en el presente proceso de selección deberán presentar 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, Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Quindío, listado consolidado que se adjunta (información parcial por motivos de constante actualización según lo manifiesta el director administrativo de desarrollo agropecuario) o certificación expedida por la Secretaría Departamental de Agricultura que acredite lo anterior. Nota 1: La promesa de contrato de proveeduría deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: <u>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, y la intención con el mínimo de compra en cumplimiento al artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021. (30% sobre el valor del contrato que corresponda al suministro de alimentos).</u> Nota 2: El proponente al presentar la promesa de contrato de proveeduría, en cumplimiento al requisito habilitante, deberá verificar los diferentes menús exigidos por la entidad y que son de previo conocimiento, con la finalidad que sean tenidas en cuenta la variedad de sus ingredientes y cumplir en debida forma con lo ofrecido en la promesa de contrato de proveeduría y dar cumplimiento a la normativa legal. Por lo anterior, el <u>directo responsable de la oferta de los productos y/o variedades ofrecidas de los pequeños productores locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar, local y/o comunitaria y sus organizaciones será asumida por el oferente y/o futuro contratista. La entidad no permitirá la modificación de los menús.</u>		



CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
	Nota 3: En caso de proponente plurales al menos uno de sus integrantes debe acreditar el requisito con las condiciones establecidas en el presente numeral. Nota 4: Para efectos de acreditar el cumplimiento del porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) exigido por el artículo 7 de la Ley 2046 de 2020 y el artículo 2.20.1.1.3 del Decreto 248 de 2021, el proponente podrá presentar <u>una o varias promesas de contrato de proveeduría</u>, siempre que la sumatoria de los valores comprometidos en las mismas sea igual o superior al treinta por ciento (30%) del valor del contrato que corresponda al suministro de alimentos. En todo caso, cada promesa deberá constar por escrito y cumplir con el contenido mínimo previsto en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021. Aunado a lo anterior, se incluirá la siguiente obligación específica a cargo del contratista: <i>"El contratista deberá adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar, local y/o comunitaria y sus organizaciones un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de ejecución del contrato, dicho cumplimiento será verificado de manera mensual a través de la supervisión del contrato Frente a la aplicación de este porcentaje y el cumplimiento de esta obligación, debe indicarse que en el desarrollo del contrato deberá establecerse el valor correspondiente al suministro de alimentos por parte del contratista, pues en el presente caso el contrato comprende servicios y suministro de alimentos, de tal manera que el referido porcentaje (30%) solo debe aplicarse sobre aquel valor del contrato que corresponda al suministro de alimentos, como lo prevé la norma."</i>		

Nota: la Policía Nacional se reserva el derecho de hacer las verificaciones que considere necesarias en la documentación presentada al igual que en la visita, con el fin constatar el contenido y veracidad de la información.

Intendente YEISON ALEXIS SANTANILLA GARCÍA
Responsable Logístico Departamento de Policía Quindío
Estructurador condiciones técnicas

