

Página 1 de	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	 POLICÍA NACIONAL
Código: 2BS-FR-0034		
Fecha: 27/06/2012	ACEPTACIÓN DE OFERTA MÍNIMA CUANTÍA	
Versión: 1		

No. GS-2026 - **006074** / AREAD - GRUCO 11.6.

Leticia,

03 MAR. 2026

Señor
FREDDY ALEXANDER MENDEZ MOLINA
 Propietario de Establecimiento Comercial
EL SANTO ANGEL D
 Carrera 10 No. 11-119 Barrio Victoria Regia
 Leticia - Amazonas.

Asunto: Aceptación Oferta proceso PN DEAMA MIC 004 2026.

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted, el día 23/02/2026 a las 5:20 PM, a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II, dentro del proceso **PN DEAMA MIC 004 2026**, cuyo objeto es **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LA POLICÍA NACIONAL, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN EL DESARROLLO DE LOS COMICIOS ELECTORALES EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS”** por la suma de **SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO CINCUENTA MIL PESOS (\$ 62.150.000,00 COP) MONEDA LEGAL COLOMBIANA**, ha sido aceptada por el Departamento de Policía Amazonas, así:

CONTRATO No.	13-7-10004-26
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel SANTIAGO GARAVITO ARANZAZU
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79.841.699 de Bogotá D.C.
CARGO	Comandante Departamento de Policía Amazonas
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución del Ministerio de Defensa Nacional No. 1774 del 16/04/2025.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución de la Dirección General de la Policía Nacional No. 00011 del 02/01/2025
CONTRATISTA	NOMBRE: FREDDY ALEXANDER MENDEZ MOLINA IDENTIFICACIÓN: C.C No. 79.909.457 de Bogotá D.C. ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: EL SANTO ANGEL D MATRICULA: 13031 CIUDAD NOTIFICACIÓN: Leticia – Amazonas DIRECCIÓN NOTIFICACIÓN: Carrera 10 11-119 Barrio Victoria Regia E-MAIL: elsantoangeld@gmail.com CELULAR: 3108603227
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato estará a cargo de la señorita Teniente Luz Marina Rodríguez García o quien con posterioridad designe el Comandante del Departamento de Policía Amazonas, el supervisor mantendrá comunicación con el CONTRATISTA, durante el desarrollo del contrato y ejercerá las funciones prescritas en la Resolución 00090 del 15/01/2018 por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional.

El supervisor del contrato deberá presentar informes de supervisión de manera mensual durante la ejecución del mismo además de los que le sean requeridos en la mencionada resolución, informes que deberán ser cargados en la plataforma de SECOP II a través de su usuario empresarial.

- Los recibidos a satisfacción – RAS, deben ser entregados con los respectivos documentos requeridos, los cuales una vez tramitado deben ser cargados en el SECOP II
- Informar por escrito las novedades presentadas durante la ejecución del contrato, al señor ordenador del gasto y cargarla en SECOP II.
- Por último, el supervisor deberá velar por mantener activo el usuario SIIF para aprobación de la factura emitida por el contratista.

Por dinámica interna institucional, el cargo designado a supervisar el contrato lo pueden ocupar diferentes funcionarios en el desarrollo de la ejecución del objeto contractual, por lo tanto, los funcionarios que ocupen el mencionado cargo ocuparan las funciones, obligaciones y restricciones como supervisor del contrato, una vez se modifique el supervisor este será designado por el comando del departamento mediante comunicación oficial, sin necesidad de realizar una modificación al presente numeral.

Grado y Nombre: Teniente Luz Marina Rodríguez García

Celular: 3108529137

Correo electrónico: lm.rodriqu00014@correo.policia.gov.co

El DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS se obliga a pagar el valor del contrato que se derive del presente estudio previo, en PAGOS PARCIALES, en pesos colombianos, en la ciudad de Leticia, una vez ejecutada y finalizada la entrega de los elementos y servicios relacionados en las especificaciones técnicas y forma de ejecución, los cuales serán cancelados de conformidad a la aprobación del Plan Anualizado de Caja PAC correspondiente que efectuó el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, dentro de los (60) sesenta días calendario siguientes al cumplimiento de los siguientes requisitos:

- Generar y presentar factura electrónica mediante el operador tecnológico autorizado, previa habilitación ante la DIAN obteniendo el contenedor electrónico -Documento ZIP (PDF, XML). (el documento deberá tener unos datos estándar para facturación, en archivo PDF puede ir representación gráfica según lo establezca el proveedor o contratista sin modificar el contenido. Diligenciar en esta sección de la factura, debidamente separados por punto y coma, como se muestra a continuación: #16-01-01-M1;10-2- 300XX-22,xxxxxx@correo.policia.gov.co, dando cumplimiento a la Directiva presidencial 09 del 17/09/2020 "Lineamientos para el pago a los proveedores del estado", Resolución DIAN 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" y la circular externa 016 del 09/03/2021, con lo referente a las funciones que deberán asumir con relación a facturación electrónica, a partir del 01 de abril de 2021.

- Presentar certificado de pago de aportes al sistema de seguridad social en salud y riesgos profesionales, de conformidad con lo estipulado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y última planilla cancelada.

- Anexar recibo a satisfacción de los bienes, firmado por el supervisor del contrato.

Si los documentos en referencia no son entregados en el plazo establecido o son

FORMA DE PAGO

devueltos por el DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS, por inconsistencias, como la falta de información o mal diligenciamiento de estos, se obliga a cancelar la factura al mes siguiente de la fecha programada en el PAC aprobado por el Ministerio de Hacienda, siempre y cuando se hubieran subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado.

Nota 1: el pago queda sujeto al cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, a la expedición de la obligación y orden de pago SIIF, y a la disponibilidad de PAC que efectué el Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

Nota 2: el DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS efectuará las deducciones a que haya lugar según las obligaciones tributarias que tenga el contratista ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), de conformidad con la inscripción en el registro único tributario.

Nota 3: el pago se efectuará en su totalidad como abono en cuenta del beneficiario, en la cuenta bancaria aportada por el contratista antes de la firma del contrato. No se acepta endosos de factura, traslados de facturación, compra de facturación, o cualquier situación que implique pagos a favor de terceros diferentes del contratista, en concordancia a las disposiciones establecidas por el Ministerio de Hacienda.

Nota 4: cualquier tipo de impuesto, que genere la ejecución del contrato, será a cargo del contratista que se derive del proceso contractual.

Nota 5: el futuro contratista deberá cargar en la plataforma de contratación SECOP II, la facturación correspondiente al proceso suscrito, lo cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato, para lo cual deberá apoyarse en las diferentes guías expedidas por Colombia Compra Eficiente.

Nota 6: para la facturación de los bienes contratados se deberá tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la Resolución No. 165 del 01 de noviembre de 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", y la Circular Externa 042 del 26/12/2023 del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, mediante la cual se implementa el "SISTEMA FACTURACIÓN ELECTRÓNICA DEL SIIF NACIÓN", esto en caso de que aplique.

PARA EL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN NO SE MANEJARÁN ANTICIPOS POR PARTE DE LA ENTIDAD.

El pago se realizará a la siguiente cuenta:

BENEFICIARIO: FREDDY ALEXANDER MENDEZ MOLINA

IDENTIFICACIÓN: C.C. No. 79.909.457

ENTIDAD FINANCIERA: BANCO BANCOLOMBIA

TIPO: CUENTA DE AHORROS

NUMERO: 05777277245

Trámites de pago factura electrónica:

**FACTURACIÓN
ELECTRÓNICA Y GUIA
DE GESTION
CONTRACTUAL DEL
SECOP II**

Se debe dar cumplimiento a la CIRCULAR EXTERNA 042 del 26/12/2023, con el Asunto: Sistema Facturación Electrónica del SIIF Nación, numeral 5 Proceso de recepción de documentos electrónicos (DE) Factura Electrónica, Notas Débito y Notas Crédito, así:

El emisor (contratista y/o proveedor de bienes o prestador de servicios) debe emitir el Documento Electrónico-DE (Factura(s), Nota(s) débito, Nota(s) Crédito) y registrar en datos del Adquiriente el correo electrónico:

siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

y en el campo notas u observaciones, registrar la Posición de Catálogo Institucional (PCI) que identifica a la entidad que gestionará el pago, es decir la unidad o subunidad en la que se registró el compromiso presupuestal; datos del contrato o caja menor; y correo del supervisor o cuentadante de caja menor que aprobará el DE, separados por punto y coma y entre los signos # \$ al inicio y final de dicha información, ejemplo:

\$16-01-01-D5; 13-7-10004-26; _____ @correo.policia.gov.co# \$

Aquellos proveedores o contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – facturador electrónico (emisor) deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas debito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros CODIGO PCI ENTIDAD IIF No. CONTRATO actualiza CORREO ELECTRONICO DEL SUPERVISOR : la DIAN mediante un servicio web.

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

La Posición de Catálogo Institucional en el SIIF Nación del Departamento de Policía Amazonas, es el siguiente:

CÓDIGO PCI: 16-01-01-D5 – DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS.

Igualmente debe dar aplicabilidad a la GUÍA DE GESTION CONTRACTUAL EN EL SECOP II, código CCE-SEC-GI-01.

Literal C EJECUCION DEL CONTRATO, el cual determina:

II SOLICITUD DE PAGO:

Para realizar su solicitud de pago en el SECOP II debe verificar con la Entidad Estatal el procedimiento interno de la entidad para cerciorarse qué tipo de información debe registrar en la plataforma y que soportes debe anexar como parte de su solicitud. En el caso de que su solicitud de pago incluya una factura antes de cargarla en el SECOP II, usted debe radicarla en la Entidad Estatal y obtener un número de radicación.

Para realizar su solicitud de pago dirijase a la séptima sección del contrato "Ejecución del Contrato", allí encontrara el "Plan de Pagos".

Para cargar su solicitud de pago haga clic en la opción de "Registro" al lado derecho de la referencia del pago correspondiente. En caso de que la entidad estatal no haya definido un plan de pagos previamente haga clic en "Crear".

El SECOP II le muestra una ventana emergente en donde debe ingresar la información para el registro de la solicitud de pago. Para anexar los documentos soporte de la solicitud como por ejemplo, la factura, pago de seguridad social, etc., haga clic en "Anexar", busque el documento en su computador. Finalmente haga clic en "Anexar" y luego en "Cerrar" cuando el progreso de los documentos indique en verde "Documento anexo" haga clic en "Cerrar". Repita este procedimiento para cargar todos los documentos que requiera.

	<p>Una vez registrada y cargada su solicitud de pago haga clic en "Confirmar".</p> <p>Luego de confirmar la solicitud de pago debe enviarla a la Entidad Estatal para su revisión y aprobación en el SECOP II, para ello, debe dar clic en el botón "Enviar" el cual se encuentra al lado derecho de la referencia de la solicitud en el plan de pagos.</p> <p>Una vez haga clic en "Enviar" el estado de la solicitud de pago cambia a "Enviado a la entidad estatal".</p> <p>Cuando la Entidad Estatal apruebe la solicitud de pago el estado de esta cambiará a "Aceptada".</p> <p>Y en el momento en que la Entidad Estatal marque como pagada el estado del pago cambiará a "Pagado".</p> <p>Tenga en cuenta, que en el caso de que la Entidad Estatal rechace la solicitud de pago, el estado de esta cambiará a "Rechazada", el Proveedor debe verificar la justificación del rechazo de la solicitud, hacer los ajustes a los que haya lugar y enviarla ajustada a la Entidad Estatal para su aprobación. Para validar la justificación del rechazo de la solicitud ingrese al detalle de esta para ello haga clic en la opción de "Detalle".</p> <p>Una vez haga clic en "Editar", el SECOP II lo sitúa en el plan de pagos y el estado de la solicitud rechazada cambia a "Pendiente de registro". Para realizar el ajuste haga clic en "Registro".</p> <p>El SECOP II le habilitará la solicitud del pago para que realice los ajustes una vez realice la modificación a la información o a los documentos adjuntos haga clic en "Confirmar".</p> <p>Una vez da clic en "Editar", el SECOP II lo sitúa en el plan de pagos, no olvide hacer clic en "Enviar" para enviar la solicitud modificada a la Entidad Estatal para la aprobación.</p> <p>Al realizar el envío a la entidad estatal el estado de la factura cambiará a "Enviado a la Entidad Estatal".</p> <p>Cuando la Entidad Estatal apruebe la solicitud el estado cambiará a "Aceptada" y se dará el seguimiento a los estados de esta explicados previamente.</p>
APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	<p>Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF No. <u>1926</u> del <u>16/02/2026</u>, recurso 10 G.G, expedido por el Analista de Presupuesto del Departamento de Policía Amazonas.</p>

El valor del presente contrato es de **SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO CINCUENTA MIL PESOS (\$ 62.150.000,00 COP) MONEDA LEGAL COLOMBIANA**. Incluido todas las erogaciones, retenciones e impuestos que apliquen en la entrega de los productos en el Departamento del Amazonas, discriminado así:

POR RUBRO PRESUPUESTAL:

Código UNSPSC			
90101603: servicio de comidas y bebidas			
DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS (16-01-01-D5)			
REC.	RUBRO	DESAGREGACIÓN	VALOR TOTAL
10 – G.G.	A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO: SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	A-02-02-02-006-003-03 SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS	\$ 62.150.000,00

POR SERVICIOS A SUMINISTRAR:

Parágrafo 1: A continuación, se relacionan los valores unitarios que se irán consumiendo de acuerdo a las necesidades de la institución y previa coordinación con el supervisor del contrato.

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	CANT	VALOR UNITARIO PAQUETE
1	02-02-02-006-003	R10	DEAMA	<p>PAQUETE DE ALIMENTACIÓN LUGARES DE FÁCIL ACCESO</p> <p>A. DESAYUNO</p> <p>TORTILLA: (1 tortillas por persona) cada una con 3 huevos revueltos, 25 gr (1 lonja) de tocineta, 50 gr (02 lonchas) de queso doble crema, 25 gr (1 lonja) de jamón y 1 tortilla de harina grande, empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 refresco de jugo en botella plástica de 500 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 m y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p> <p>B. ALMUERZO</p> <p>POLLO ASADO 250 gr (02 presas de pollo bien asado), 100 gr de papa al vapor, 120 gr de Plátano maduro, 150 gr de arroz blanco, 100 gr de frijol rojo, ají empaque individual, salsa de tomate empaque individual y 01 dulce personal (bocadillo o chocolatina), empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p> <p>C. REFRIGERIO</p> <p>SÁNDWICH DE POLLO: 140 gr de pechuga de pollo deshuesado y sin piel, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr (2 loncha) de queso, 18 gr (1 hoja) de lechuga iceberg, 25 gr de salsa de cilantro (mayonesa, mostaza, cilantro, especias), 1 pan blanco tipo sándwich cubano de 15 cm de largo y 8 cm de ancho. Empacado en aluminio y bolsa personal y servilletas.</p>	1	93.369,00

VALOR

					<p>BEBIDA: 1 refresco de fruta pasteurizado variedad de frutas de 200 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p> <p><u>D. CENA</u></p> <p>HAMBURGUESA: 150 gr de carne de res artesanal, pan blando para hamburguesa, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr de cebolla grille, 12gr (1 hoja) de lechuga crespita, 25 gr (01 loncha) de queso doble crema, 100 gr de papas a la francesa, salsa de tomate empaque individual, mayonesa empaque individual, empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

PAQUETE DE ALIMENTACIÓN POR PERSONA PARA LUGARES DE DIFÍCIL ACCESO

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	CANT	VALOR UNITARIO PAQUETE
2	02-02-02-006-003	R10	DEAMA	<p><u>A. DESAYUNO</u></p> <p>TORTILLA: (1 tortillas por persona) cada una con 3 huevos revueltos, 25 gr (1 lonja) de tocineta, 50 gr (02 lonchas) de queso doble crema, 25 gr (1 lonja) de jamón y 1 tortilla de harina grande, empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 refresco de jugo en botella plástica de 500 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p> <p><u>B. ALMUERZO</u></p> <p>POLLO ASADO 250 gr (02 presas de pollo bien asado), 100 gr de papa al vapor, 120 gr de Plátano maduro, 150 gr de arroz blanco, 100 gr de frijol rojo, aji empaque individual, salsa de tomate empaque individual y 01 dulce personal (bocadillo o chocolatina), empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p> <p><u>C. REFRIGERIO</u></p> <p>SÁNDWICH DE POLLO: 140 gr de pechuga de pollo deshuesado y sin piel, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr (2 loncha) de queso, 18 gr (1 hoja) de lechuga iceberg, 25 gr de salsa de cilantro (mayonesa, mostaza, cilantro, especias), 1 pan blanco tipo sándwich cubano de 15 cm de</p>	1	120.369,00

					<p>largo y 8 cm de ancho. Empacado en aluminio y bolsa personal y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 refresco de fruta pasteurizado variedad de frutas de 200 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p> <p><u>D. CENA</u></p> <p>HAMBURGUESA: 150 gr de carne de res artesanal, pan blando para hamburguesa, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr de cebolla grille, 12gr (1 hoja) de lechuga crespita, 25 gr (01 loncha) de queso doble crema, 100 gr de papas a la francesa, salsa de tomate empaque individual, mayonesa empaque individual, empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las contempladas en el anexo No. 1

GARANTÍA ÚNICA Y SANCIONES

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la publicación de la aceptación de oferta en el SECOP II, el CONTRATISTA deberá constituir Garantía Única a favor de la POLICIA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA AMAZONAS, Nit: 800.140.601 – 9 y presentar a través de la plataforma SECOP II para posterior aprobación, la cual debe cubrir los siguientes riesgos:

1. GARANTÍA ÚNICA:

- a) **DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** Por el veinte (20%) del valor de la aceptación de la oferta, Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más. en caso que el contrato no se liquide dentro de este plazo, el contratista deberá ampliar la vigencia de amparo, hasta tanto se logre la liquidación del negocio jurídico.
- b) **CALIDAD DEL SERVICIO.** Por el treinta (30%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más.
- c) **CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES.** Por el treinta (30%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más.
- d) **PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.** Por el cinco (5%) del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y un (01) año más.

2. SANCIONES:

a). **MULTAS.-** En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta por causas imputables al **CONTRATISTA** -

	<p>salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1º de la Ley 95 de 1.890 - las partes acuerdan que la POLICÍA, mediante acto administrativo, hará efectivas multas sucesivas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario, que se descontará del saldo que le adeuda a la entidad. Esta sanción se impondrá mediante acto administrativo, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella.</p> <p>b). PENAL PECUNIARIA.- De conformidad con lo previsto en los artículos 1592 y 1599 del código civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas de la presente aceptación de oferta, EL CONTRATISTA pagará a la POLICÍA, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor de la aceptación de oferta cuando se trate de incumplimiento total de la aceptación de oferta y proporcional al incumplimiento parcial de la aceptación de oferta que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el literal a) del presente artículo. El pago de la cláusula penal pecuniaria estará amparado mediante póliza de seguros en las condiciones establecidas en la presente aceptación de oferta.</p> <p>PARÁGRAFO. - APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se hace efectiva alguna de las sanciones aquí estipuladas, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria para a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si los hubiere, o acudir a cobro coactivo.</p> <p>c).MULTA POR LA MORA EN LA CONSTITUCIÓN DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN: Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, en caso de existir, y/o alguno de los requisitos de legalización, EL CONTRATANTE podrá mediante acto administrativo afectar a EL CONTRATISTA con multa, cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos por ciento (0,2%) del valor del contrato, por cada día de retardo y hasta por diez (10) días.</p>
PLAZO Y FORMA DE EJECUCIÓN	<p>Plazo de ejecución: El plazo de ejecución del contrato será hasta el 21 de julio de 2026 o hasta agotar el presupuesto oficial asignado, lo primero que ocurra, plazo contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.</p> <p>Nota 1: para el cumplimiento de la prestación del servicio, el futuro contratista deberá prever los tiempos y recursos necesarios.</p> <p>Nota 2: de acuerdo al artículo 17 del derecho al debido proceso de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 86 "imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento" de la Ley 1474 de 2011, cuando exista el incumplimiento del plazo establecido anteriormente se aplicará las sanciones establecidas en la ley.</p> <p>Forma de ejecución: Se ejecutará de tracto sucesivo, cada vez que se requiera el servicio de alimentos; es decir, de acuerdo al desarrollo de los diferentes servicios de Policía que se pretendan cubrir, previa autorización y coordinación del supervisor del contrato, de acuerdo a las necesidades del servicio y en cumplimiento a las condiciones técnicas del anexo.</p>
LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN	<p>Los alimentos serán solicitados y coordinados por el supervisor del contrato, quien especificará claramente, la fecha y hora de entrega, Así mismo, el servicio de alimentación deberá prestarse en forma permanente las veinticuatro (24) horas del día cuando sea solicitado y entregado en las instalaciones policiales de los lugares que se relacionan a</p>

continuación:

COBERTURA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN LUGARES DE FÁCIL ACCESO

UNIDAD	MUNICIPIO O ZONA	DIRECCIÓN O UBICACIÓN
Estación de Policía Leticia	Leticia	Cra 11#12-32 B Victoria Regia

COBERTURA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN LUGARES DE DIFÍCIL ACCESO

UNIDAD	MUNICIPIO O ZONA	DIRECCIÓN O UBICACIÓN
Estación de Policía Puerto Nariño	Zona urbana del municipio	Calle 5° No 639 barrio centro
Subestación de Policía Santa Sofia	Zona rural (comunidad indígena)	Comunidad indígena Santa Sofia
Subestación de Policía San Juan de Atacuari	Zona rural (comunidad indígena)	Inspección San Juan de Atacuari (comunidad indígena)
Subestación de Policía La Pedrera	Zona urbana, Área no Municipalizada Corregimiento	Corregimiento La Pedrera Barrio Mutis
Subestación de Policía Tarapacá	Zona rural, Área no Municipalizada Corregimiento	Tarapacá barrio Los Escamosos
Subestación de Policía Puerto Arica	Zona urbana, Área no Municipalizada Corregimiento	Área no Municipalizada Puerto Arica

MONEDA DEL CONTRATO

DEL

Pesos colombianos

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, la comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado y una vez publicado en el SECOP II quedará notificado el oferente seleccionado, quien deberá constituir y presentar a través de la plataforma SECOP II, la Garantía Única que ampare la ejecución del objeto a contratar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la publicación de la Comunicación de Aceptación de la Oferta, para posterior aprobación del Ordenador Gasto.

Por lo tanto, se entenderá perfeccionado el contrato con la presentación de la oferta y la aceptación de esta por parte de la entidad y en condiciones de ser ejecutado con la expedición del respectivo registro presupuestal y la aprobación de la garantía única por parte del Ordenador del Gasto del Departamento de Policía Amazonas.

Una vez perfeccionado y en condiciones de ser ejecutado el contrato, se notificará del inicio de la etapa contractual al supervisor designado para el control y seguimiento del mismo.

INDEMNIDAD

El Departamento de Policía Amazonas no estará en obligación de pagar daños o perjuicios originados por reclamaciones de terceros, por lo cual es obligación del contratista atender esas reclamaciones que se deriven por actuaciones de sí mismo o de subcontratistas o dependientes.

VEEDURÍA CIUDADANA

El Departamento de Policía Amazonas de conformidad con lo establecido en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 850 del 2003, convoca a todas las Veedurías Ciudadanas, para que participen en la etapa precontractual, contractual y post contractual del presente proceso

VIGENCIA

La vigencia del contrato será igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más para efectos de liquidación.

De acuerdo a lo anterior, el comité evaluador del proceso, el Jefe del Grupo de Contratos y el Jefe del Área Administrativa, recomienda al Comandante del Departamento de Policía Amazonas, adjudicar el proceso **PN DEAMA MIC 004 2026**, cuyo objeto es **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LA POLICÍA NACIONAL, UNIDADES ADSCRITAS Y COMPROMETIDAS EN EL DESARROLLO DE LOS COMICIOS ELECTORALES EN EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS"** al oferente **FREDDY ALEXANDER MENDEZ MOLINA**, identificado con **C.C No. 79.909.457 de Bogotá D.C.**, propietario del establecimiento comercial **EL SANTO ANGEL D**, con Matricula Mercantil 13031. En atención a que cumplió técnica, jurídica y económicamente de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso y la oferta presentada.

Atentamente;



Coronel **SANTIAGO GARAVITO ARANZAZU**
Comandante Departamento de Policía Amazonas

Elaboró:

SI. Adolfo Rodríguez Cruz
Analista de Contratos

Revisó:

CT. Dante Barragán Andrade
Jefe Asuntos Jurídicos

Revisó:

MY. Jairo Eliecer Chuña Rivera
Jefe Administrativo

Revisó:

TC. Darwin José Pérez Rodríguez
Subcomandante

Fecha de elaboración: 02/03/2026
Ubicación C:\ 11.3. Contratos de prestación de servicio

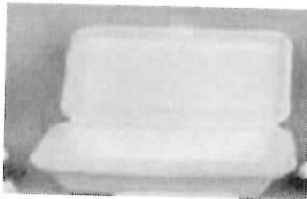
Carrera 11 12-32 Barrio Victoria Regia, Amazonas
Teléfonos 3162263326
deama.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS

1. Especificaciones técnicas de los elementos

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	<p><u>PAQUETE DE ALIMENTACIÓN LUGARES DE FÁCIL ACCESO</u></p> <p><u>A. DESAYUNO</u></p> <p><u>TORTILLA:</u> (1 tortillas por persona) cada una con 3 huevos revueltos, 25 gr (1 lonja) de tocineta, 50 gr (02 lonchas) de queso doble crema, 25 gr (1 lonja) de jamón y 1 tortilla de harina grande, empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p><u>BEBIDA:</u> 1 refresco de jugo en botella plástica de 500 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p> <p><u>EMPAQUE DE REFERENCIA</u></p>  <p>Nota 1: el desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p><u>Empaque primario:</u> debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empaçado deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p><u>B. ALMUERZO</u></p> <p><u>POLLO ASADO</u> 250 gr (02 presas de pollo bien asado), 100 gr de papa al vapor, 120 gr de Plátano maduro, 150 gr de arroz blanco, 100 gr de frijol rojo, ají empaque individual, salsa de tomate empaque individual y 01 dulce personal (bocadillo o chocolatina), empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p><u>BEBIDA:</u> 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p> <p><u>EMPAQUE DE REFERENCIA</u></p>

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
	<div data-bbox="634 239 932 422" data-label="Image"> </div> <p>Nota 1: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empaque deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p><u>C. REFRIGERIO</u></p> <p><u>SÁNDWICH DE POLLO:</u> 140 gr de pechuga de pollo deshuesado y sin piel, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr (2 loncha) de queso, 18 gr (1 hoja) de lechuga iceberg, 25 gr de salsa de cilantro (mayonesa, mostaza, cilantro, especias), 1 pan blanco tipo sándwich cubano de 15 cm de largo y 8 cm de ancho. Empacado en aluminio y bolsa personal y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 refresco de fruta pasteurizado variedad de frutas de 200 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p> <p><u>EMPAQUE DE REFERENCIA</u></p> <div data-bbox="466 1341 738 1549" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="781 1341 1036 1549" data-label="Image"> </div> <p>Nota 1: el refrigerio deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal</p>

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
	<p>manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empaque deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p><u>D. CENA</u></p> <p>HAMBURGUESA: 150 gr de carne de res artesanal, pan blando para hamburguesa, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr de cebolla grille, 12gr (1 hoja) de lechuga crespas, 25 gr (01 loncha) de queso doble crema, 100 gr de papas a la francesa, salsa de tomate empaque individual, mayonesa empaque individual, empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p> <div data-bbox="665 688 950 898" data-label="Image"> </div> <p>Nota 1: la cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empaque deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p>
2	<p><u>PAQUETE DE ALIMENTACIÓN LUGARES DE DIFÍCIL ACCESO</u></p> <p><u>A. DESAYUNO</u></p> <p>TORTILLA: (1 tortillas por persona) cada una con 3 huevos revueltos, 25 gr (1 lonja) de tocineta, 50 gr (02 lonchas) de queso doble crema, 25 gr (1 lonja) de jamón y 1 tortilla de harina grande, empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 refresco de jugo en botella plástica de 500 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p> <p><u>EMPAQUE DE REFERENCIA</u></p>

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
	<div data-bbox="621 205 930 407" data-label="Image"> </div> <p>Nota 1: el desayuno deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empaque deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p><u>B. ALMUERZO</u></p> <p><u>POLLO ASADO</u> 250 gr (02 presas de pollo bien asado), 100 gr de papa al vapor, 120 gr de Plátano maduro, 150 gr de arroz blanco, 100 gr de frijol rojo, ají empaque individual, salsa de tomate empaque individual y 01 dulce personal (bocadillo o chocolatina), empacados en contenedor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p> <p><u>EMPAQUE DE REFERENCIA</u></p> <div data-bbox="644 1266 941 1461" data-label="Image"> </div> <p>Nota 1: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad</p>

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
	<p>y salubridad del menú; este empackado deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p><u>C. REFRIGERIO</u></p> <p><u>SÁNDWICH DE POLLO:</u> 140 gr de pechuga de pollo deshuesado y sin piel, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr (2 loncha) de queso, 18 gr (1 hoja) de lechuga iceberg, 25 gr de salsa de cilantro (mayonesa, mostaza, cilantro, especias), 1 pan blanco tipo sándwich cubano de 15 cm de largo y 8 cm de ancho. Empacado en aluminio y bolsa personal y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 refresco de fruta pasteurizado variedad de frutas de 200 ml y 1 botella de agua potable tratada de 500 ml.</p> <p><u>EMPAQUE DE REFERENCIA</u></p> <div data-bbox="453 709 727 924" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="768 720 1023 932" data-label="Image"> </div> <p>Nota 1: el almuerzo deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empackados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empackado deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p><u>D. CENA</u></p> <p><u>HAMBURGUESA:</u> 150 gr de carne de res artesanal, pan blando para hamburguesa, 50 gr (2 lonjas) de tomate, 50 gr de cebolla grille, 12gr (1 hoja) de lechuga cressa, 25 gr (01 loncha) de queso doble crema, 100 gr de papas a la francesa, salsa de tomate empaque individual, mayonesa empaque individual, empackados en contendor con cubiertos plásticos, guantes y servilletas.</p> <p>BEBIDA: 1 gaseosa en botella plástica de 500 ml, sabores surtidos.</p> <div data-bbox="1096 1665 1380 1864" data-label="Image"> </div>

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS																																				
	<p>Nota 1: la cena deberá encontrarse en perfectas condiciones de cocción, con una preparación no mayor a tres (03) horas.</p> <p>Nota 2: el producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.</p> <p>Nota 3: El producto se requiere con una vida útil (apto para el consumo) mínimo de 8 Horas, enmarcado en calidad e higiene.</p> <p>NOTA 4: Los alimentos deben enmarcarse en la calidad e higiene, deben ir protegidos de tal manera que no se mezclen, bien empacados.</p> <p>Empaque primario: debe conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad y salubridad del menú; este empaque deberá evitar derrames dentro en el desplazamiento de los alimentos.</p> <p>COBERTURA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN LUGARES DE FÁCIL ACCESO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>UNIDAD</th> <th>MUNICIPIO O ZONA</th> <th>DIRECCIÓN UBICACIÓN</th> <th>O</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estación de Policía Leticia</td> <td>Leticia</td> <td>Cra 11#12-32 B Victoria Regia</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>COBERTURA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN LUGARES DE DIFÍCIL ACCESO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>UNIDAD</th> <th>MUNICIPIO O ZONA</th> <th>DIRECCIÓN UBICACIÓN</th> <th>O</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estación de Policía Puerto Nariño</td> <td>Zona urbana del municipio</td> <td>Calle 5° No 639 barrio centro</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Subestación de Policía Santa Sofia</td> <td>Zona rural (comunidad indígena)</td> <td>Comunidad indígena Santa Sofia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Subestación de Policía San Juan de Atacuari</td> <td>Zona rural (comunidad indígena)</td> <td>Inspección San Juan de Atacuari (comunidad indígena)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Subestación de Policía La Pedrera</td> <td>Zona urbana, Área no Municipalizada Corregimiento</td> <td>Corregimiento La Pedrera Barrio Mutis</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Subestación de Policía Tarapacá</td> <td>Zona rural, Área no Municipalizada Corregimiento</td> <td>Tarapacá barrio Los Escamosos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Subestación de Policía Puerto Arica</td> <td>Zona urbana, Área no Municipalizada Corregimiento</td> <td>Área no Municipalizada Puerto Arica</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	UNIDAD	MUNICIPIO O ZONA	DIRECCIÓN UBICACIÓN	O	Estación de Policía Leticia	Leticia	Cra 11#12-32 B Victoria Regia		UNIDAD	MUNICIPIO O ZONA	DIRECCIÓN UBICACIÓN	O	Estación de Policía Puerto Nariño	Zona urbana del municipio	Calle 5° No 639 barrio centro		Subestación de Policía Santa Sofia	Zona rural (comunidad indígena)	Comunidad indígena Santa Sofia		Subestación de Policía San Juan de Atacuari	Zona rural (comunidad indígena)	Inspección San Juan de Atacuari (comunidad indígena)		Subestación de Policía La Pedrera	Zona urbana, Área no Municipalizada Corregimiento	Corregimiento La Pedrera Barrio Mutis		Subestación de Policía Tarapacá	Zona rural, Área no Municipalizada Corregimiento	Tarapacá barrio Los Escamosos		Subestación de Policía Puerto Arica	Zona urbana, Área no Municipalizada Corregimiento	Área no Municipalizada Puerto Arica	
UNIDAD	MUNICIPIO O ZONA	DIRECCIÓN UBICACIÓN	O																																		
Estación de Policía Leticia	Leticia	Cra 11#12-32 B Victoria Regia																																			
UNIDAD	MUNICIPIO O ZONA	DIRECCIÓN UBICACIÓN	O																																		
Estación de Policía Puerto Nariño	Zona urbana del municipio	Calle 5° No 639 barrio centro																																			
Subestación de Policía Santa Sofia	Zona rural (comunidad indígena)	Comunidad indígena Santa Sofia																																			
Subestación de Policía San Juan de Atacuari	Zona rural (comunidad indígena)	Inspección San Juan de Atacuari (comunidad indígena)																																			
Subestación de Policía La Pedrera	Zona urbana, Área no Municipalizada Corregimiento	Corregimiento La Pedrera Barrio Mutis																																			
Subestación de Policía Tarapacá	Zona rural, Área no Municipalizada Corregimiento	Tarapacá barrio Los Escamosos																																			
Subestación de Policía Puerto Arica	Zona urbana, Área no Municipalizada Corregimiento	Área no Municipalizada Puerto Arica																																			

2. Otras condiciones técnicas

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
------	-------------

1DS-FR-0001
VER: 0

Aprobación: 05-12-2008

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
1	<p>EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL PROPONENTE</p> <p>Durante la etapa de selección de oferentes, el contratista demuestra tener experiencia en la celebración de contratos con igual o similar objeto contractual del presente proceso en donde se desarrolló servicio de alimentación, por esta razón, no se permitirá demoras injustificadas, improvisaciones, negligencias en la prestación del servicio y mala planeación del desarrollo de las actividades contratadas.</p>
2	<p>PERSONAL</p> <p>Teniendo en cuenta las actividades a desarrollar, el contratista cuenta para el presente proceso con un equipo mínimo de trabajo, presentando certificados académicos, los cuales fueron verificados por el evaluador del proceso.</p> <p>El equipo de trabajo ofertado fue:</p> <p>TECNICO, TECNÓLOGO O PROFESIONAL ENCARGADO COMO COORDINADOR GENERAL:</p> <p>ELIZABETH HAMON MORAN Perfil: Administración de Empresas UNIVERSIDAD SAN MARTIN</p> <p>TECNICO, TECNÓLOGO O PROFESIONAL ENCARGADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:</p> <p>FREDDY ALEXANDER MENDEZ MOLINA Perfil: Técnico de cocina</p> <p>MANIPULADORES DE ALIMENTOS:</p> <p>YENI DEL CARMEN TAPAYURI Curso de Manipulación de Alimentos</p> <p>RAUL VERGARA ISMAN Curso de Manipulación de Alimentos.</p> <p>ANDRES CAMILO BASTOS Curso de Manipulación de Alimentos.</p>
3	<p>CAPACIDAD OPERATIVA:</p> <p>El contratista garantiza que cuenta con la capacidad operativa para ejecutar el contrato, brindando como lugar del desarrollo de las actividades la siguiente dirección:</p> <p>Carrera 10 N° 11 -119</p>
4	<p>TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS:</p> <p>El contratista garantiza la entrega de los productos y servicios contratados en todos los lugares de fácil y difícil acceso relacionados en el contrato, en las fechas, horarios y especificaciones técnicas requeridas, sin que se genere sobrecosto alguno para la entidad, igualmente no se realizarán reajustes de los precios inicialmente pactados en el contrato.</p>
5	<p>ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS</p> <p>Teniendo en cuenta las actividades a desarrollar, el contratista, deberá presentar al</p>

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	supervisor del contrato, las certificaciones por parte de un médico avalado por el Ministerio de Educación, que evidencien el correcto estado de salud de las personas, enfocado en la manipulación de alimentos.
6	<p>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:</p> <p>El contratista deberá cumplir y aplicar en todos sus procesos, las buenas prácticas de manufactura, entendidas como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, ensamblaje, preparación, elaboración, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (artículo 3º y 5º de la Resolución No. 2675 de 2013).</p>
7	<p>MUESTRAS:</p> <p>Con el fin de garantizar la calidad en los productos objeto del presente proceso, la entidad podrá solicitar al contratista, una muestra física de los ítems, DESAYUNOS, ALMUERZOS Y/O CENAS, HIDRATACIÓN, REFRIGERIOS Y BEBIDAS de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas, lo anterior con el fin de verificar la presentación empaques y demás características físicas de los productos a contratar.</p> <p>Nota 1: no se aceptan las muestras en película de envolver transparente para la caja ya que este procedimiento genera condensación, dañando la caja por la generación de líquido del producto caliente, aspecto que se debe tener en cuenta para las entregas que se realizarán en el futuro contrato.</p>
8	<p>NORMATIVIDAD VIGENTE:</p> <p>El contratista se obliga a cumplir con todas disposiciones legales vigentes aplicables al objeto del contrato, especialmente deberá garantizar la aplicación de las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y distribución de los alimentos, especialmente deberá aplicar el Decreto 539 de 2014 <i>"Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior"</i>.</p>
9	<p>CALIDAD EN LOS INSUMOS Y PRODUCTOS:</p> <p>El contratista se compromete a que los productos que serán objeto de la producción de los alimentos tendrán el respectivo registro o certificado expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA para aquellos que deban tenerlo, así mismo, durante la ejecución del contrato será verificado por la supervisión del contrato.</p>
10	<p>DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p>El contratista deberá cumplir durante las actividades de distribución de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable del mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.</p> <p>Parágrafo 1º. Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final.</p>

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	<p>Parágrafo 2°. Cuando se trate de alimentos y materias primas que requieren congelación, estos deben conservarse a las temperaturas necesarias de acuerdo a las características del producto. (artículo 30 de la Resolución No. 2675 de 2013).</p>
11	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS:</p> <p>El contratista se obliga a cumplir con las características técnicas de cada uno de los alimentos descritas en las fichas técnicas de productos anexas al presente documento y hacen parte integral del proceso de contratación. Los alimentos que se suministren deben cumplir con las especificaciones técnicas, fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las fichas técnicas de cada producto y con las normas vigentes que sean aplicables. Se debe cumplir con las especificaciones indicadas en las fichas técnicas del producto independientemente de la denominación comercial del mismo.</p> <p>El contratista debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de los productos y las que se mencionan en el anexo técnico, las cuales serán objeto de seguimiento y verificación estricta por parte del supervisor del contrato antes de recibir cada pedido.</p>
12	<p>PESO, VOLUMEN Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN LOS MENÚS:</p> <p>El contratista se obliga a cumplir con las fichas técnicas de cada producto, el peso de porción de los alimentos componentes de los menús. Para garantizar el aporte nutricional el contratista deberá suministrar el tipo de alimentos y las cantidades definidas, las cuales se deben encontrar dentro de los pesos y/o rangos indicados en las fichas técnicas de cada uno de los productos que hacen parte integral del proceso de contratación.</p>
13	<p>CONTRAMUESTRAS:</p> <p>El contratista se obliga a guardar una (01) contra muestra del menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos de acuerdo al pedido solicitado por la supervisión del contrato. El contratista se obliga a presentar certificado al supervisor del contrato, así mismo las contramuestras no serán objeto de cobro al DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS ya que el gasto que se genere en dichas contramuestras será por parte del contratista.</p>
14	<p>EMPAQUES:</p> <p>El contratista se obliga a utilizar embalajes que permitan conservar la calidad física, microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, conforme a las condiciones establecidas en las fichas técnicas por producto.</p>
15	<p>CADENA DE FRIO DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS:</p> <p>El contratista se obliga a utilizar embalajes que permitan conservar la <i>calidad física</i>, microbiológica y garantizar la inocuidad de los menús, conforme a las condiciones establecidas en las fichas técnicas por producto.</p> <p>El contratista se obliga a dar manejo y supervisión de la cadena de frío (Cuartos fríos), de los productos durante su preparación. El contratista debe ajustarse a la programación y necesidades del DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS. Los alimentos deben estar en óptimas condiciones de conservación y deben ser productos de primera calidad, cumpliendo con las cantidades, volúmenes, pesos, condiciones de empaque, temperatura y demás</p>

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	<p>aspectos técnicos requeridos por el DEPARTAMENTO DE POLICÍA AMAZONAS</p> <p>El contratista se obliga a cumplir con todas las disposiciones reglamentarias en materia de higiene, salubridad, calidad, aplicable al servicio de alimentación. Los alimentos deberán contener empaque de conservación individual dependiendo su naturaleza (empaque individual). Los empleados que manipulen los alimentos deben estar debidamente uniformados y usar los elementos mínimos de higiene y seguridad como son guantes, tapabocas, gorro, entre otros, de conformidad con lo previsto en las disposiciones legales vigentes aplicables.</p>
16	<p>DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS</p> <p>El contratista se obliga a entregar bolsas de acuerdo a colores y clasificación establecidos en el Artículo 4° de la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "<i>Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones</i>", la cantidad de bolsas dependerá de la cantidad alimentos y sus respectivos empaques entregados, dicha distribución también dependerá de los diferentes lugares de entrega.</p> <p>Esto con el fin de contribuir a la disposición final de los residuos sólidos generados en el servicio de los alimentos.</p>
17	<p>PRESENTACIÓN DE INFORMES:</p> <p>El contratista se obliga a presentar los reportes detallados y estadísticos impresos y en medio magnético que faciliten el análisis y control del consumo, a solicitud de la supervisión del contrato.</p>
18	<p>COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS</p> <p>El contratista deberá asumir los costos directos e indirectos, incluidos almacenamiento, bolsas, empaque, embalaje, variación del dólar, transporte y seguros, entre otros, para la entrega de los elementos y el cumplimiento del servicio.</p> <p>Por consiguiente, el contratista garantiza que presentó su oferta económica teniendo en cuenta factores como son los gastos que se puedan llegar a presentar durante la ejecución del negocio jurídico.</p>
19	<p>CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.</p> <p>El contratista deberá cumplir con los parámetros ambientales y del cuidado del medio ambiente, aportando al cumplimiento de la Política Ambiental de la Policía Nacional, que dice:</p> <p>"En la Policía Nacional nos comprometemos a contribuir con la protección del ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos asociados a nuestras instalaciones, procesos y servicios; así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental de la institución".</p> <p>El contratista debe de realizar la aplicación de las buenas prácticas ambientales, garantizando su compromiso con el Sistema de gestión Ambiental, fomentando buenas prácticas y cumpliendo con la normatividad aplicable para el manejo de residuos generados por la prestación de su servicio, sea en instalaciones policiales, instalaciones propias o subcontratadas:</p>

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	<ul style="list-style-type: none"> • El contratista deberá identificar los impactos y aspectos ambientales, generados de la prestación de su servicio, disponiendo de manera oportuna de los controles que permitan disminuir los impactos ambientales generados por estos. • El contratista deberá participar en los programas y campañas que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, dentro de las instalaciones policiales en donde preste su servicio. • El contratista deberá cumplir la normatividad nacional vigente para reducir los aspectos e impactos ambientales generados de su actividad productiva, disponiendo de los documentos de soporten la gestión, cualquier infracción ambiental que pueda presentarse durante la ejecución del contrato serán asumidas en su totalidad por el oferente o futuro contratista. • El contratista deberá garantizar el cumplimiento a la resolución 2184 del 2019 donde se establece el nuevo código de colores y garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes deben estar constituidos por un porcentaje de material reciclaje o provenir de una fuente sustentable (declaración del fabricante, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades competentes. • El contratista deberá de presentar y aplicar el programa de manejo de residuos sólidos facilitando las bolsas de color que correspondan para la realización de la clasificación en la fuente independiente del lugar en donde se realicen las actividades recreativas. • El contratista deberá garantizar que la preparación de los alimentos se realiza conforme a los criterios de la normatividad legal vigente y dispondrá de los certificados del análisis físico químico y microbiológico del agua (garantizando su potabilidad y criterio de aptitud para el consumo humano, así como la caracterización de las aguas residuales de la (s) planta (s) donde se preparen los alimentos. • El contratista deberá presentar el plan de saneamiento básico ambiental, en donde se especifique como realiza el manejo de los residuos generados por la actividad productiva y como verifica el alcance de los cumplimientos al contratar otras entidades, sedes o instalaciones que requiera para la prestación de su servicio.
20	<p>CUMPLIMIENTO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p> <p>El contratista deberá cumplir con los parámetros establecidos en el "<i>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</i>", para la contratación de sus colaboradores y empleados, vinculándolos formalmente y con el lleno de los requisitos, garantizando que cuenten con seguridad social, aportes a pensión y afiliación a riesgos profesionales, suministrando además los elementos y bienes necesarios para la prevención de accidentes, para la protección del trabajador.</p> <p>Teniendo en cuenta la Resolución Número 0312 de 2019 "<i>Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo</i>" capítulos I, II y III dependiendo la cantidad de trabajadores, nivel de riesgo en el que se encuentre la empresa y actividad económica según corresponda, el proponente acreditará los siguientes estándares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Artículo 3. Estándares Mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgos I, II o III. • Artículo 9. Estándares Mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores, clasificadas con riesgos I, II o III.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
	<ul style="list-style-type: none"> • Artículo 16. Estándares Mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores, clasificadas con riesgos I, II o III, IV o V. <p>Nota 1: el futuro contratista deberá presentar la afiliación al Sistema de Riesgos laborales (nivel de riesgo 1 a 3). En todo los casos, el contratista debe dar cumplimiento a las Políticas de Seguridad y Salud en el Trabajo durante toda la ejecución del contrato.</p>



Vo. bo. \ 51 Mayor Jeffer Alexander Palacios Rojas
Estructurador del Proceso