MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y SEGURIDAD RURAL
GRUPO LOGISTICO

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL
Unidad: _____
Radicado No: _____
Recibido por: _____
Fecha: _____ Hora: _____

No. GS-2021- /DICAR – GRULO – 29.25

Bogotá, 30 de mayo de 2021.

Mayor
OCTAVIO LLANO FRANCO
Jefe Área Administrativa DICAR
Avenida Boyacá No. 142ª-55
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación técnica proceso PN DICAR MIC 018 2021.

En atención al comunicado correo electrónico de fecha 28/05/2021, de manera atenta y respetuosa me permito enviar la evaluación técnica realizada a la propuesta presentada dentro del proceso PN DICAR MIC 018 2021 el cual tiene por objeto "suministro de alimentación (alimentos preparados y refrigerios) para el personal que se encuentra apoyando la protesta social a nivel nacional adscrito a la Dirección de Carabineros y Seguridad Rural" con la verificación de los 17 documentos que se encuentran en la carpeta, así:

Evaluación propuesta Pan y Ponke.

ITEM	DESCRIPCION ALMUERZOS	CANT	CUMPLE	
			SI	NO
1	Almuerzo Tipo 1: Porción de arroz de 150 gr., 120 gr. de lomo en salsa y/o churrasco, papas a la francesa por 75 gr. Porción de frijol o lenteja 100 gr, ensalada 125 gr., 1 fruta (banano, mandarina, pera, manzana) de 180 gr. y o postre, y jugo o gaseosa por 400 ml en envase no retornable de diferentes sabores. Incluye empaque para el fácil transporte del mismo, y servilletas de papel y cubiertos plásticos	1	X	
2	Almuerzo Tipo 2: Porción de arroz por 150 gr., pollo sudado y/o asado 300 gr. (pechuga, muslo o contra muslo), 2 papas al vapor por 75 gr. c/u, porción de pasta 100 gr ensalada 125 gr., 1 fruta (banano, pera, mandarina, manzana) de 180gr, un jugo o gaseosa en envase no retornable de 400 ml de diferentes sabores. Incluye empaque para el fácil transporte del mismo y servilletas de papel y cubiertos plásticos	1	X	
3	Almuerzo Tipo 3: Mojarra frita de 250 gr., acompañada de arroz, ensalada, patacones, 1 fruta (banano, pera, mandarina, manzana) un jugo o gaseosa en envase no retornable de 400 ml de diferentes sabores. Incluye empaque para el fácil transporte del mismo y servilletas de papel y cubiertos plásticos	1	X	
ITEM	**REFRIGERIOS**	**CANT**	**SI**	**NO**
1	Refrigerio Tipo 1: Pastel de pollo o carne de 150 gr., 1 fruta, 1 jugo o gaseosa en envase no retornable de 400 ml de diferentes sabores. Incluye empaque para el fácil transporte del mismo y servilletas de papel y cubiertos plásticos	1	X	
2	Refrigerio Tipo 2: Un sándwich cubano pan francés, 75 gr. de carne, 75 gr. de pollo, lonchita de jamón y queso, lechuga, tomate, mostaza, salsa rosada, 1 jugo o gaseosa en envase no retornable de 400 ml de diferentes sabores. Incluye empaque para el fácil transporte del mismo y servilletas de papel y cubiertos plásticos	1	X	
3	Refrigerio Tipo 3: Una hamburguesa de 180 gr. (carnes de res o pollo, queso, tocineta, tomate, cebolla, papa triturada y salsas), 1 jugo o gaseosa en envase no retornable de 400 ml de diferentes sabores. Incluye empaque para el fácil transporte del mismo, y servilletas de papel y cubiertos plásticos	1	X	
4	Refrigerio Tipo 4: Una arepa mixta (carne desmechada, pollo desmechado, jamón queso, cebolla hogao, salsa rosada), 1 jugo o gaseosa en envase no retornable de 400 ml de diferentes sabores, y servilletas de papel y cubiertos plásticos	1	X	
5	Refrigerio Tipo 5: Una porción pizza hawaiana o pollo champiñones 200 gr., 1 jugo o gaseosa en envase no retornable de 400 ml de diferentes sabores. Incluye empaque para el fácil transporte del mismo y servilletas de papel y cubiertos plásticos.	1	X	
6	Refrigerio Tipo 6: Un pastel de hojaldre opcional de: - pollo - carne - pollo y jamón - pollo con champiñones; 1 jugo o gaseosa en envase no retornable de 400 ml de diferentes sabores. Incluye empaque para el fácil transporte del mismo, y servilletas de papel y cubiertos plásticos	1	X	

CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS ADICIONALES

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	
		SI	NO
1	**EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL SERVICIO** Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y/o certificaciones expedidas por terceros de procesos iguales o similares al objeto del presente proceso contractual, con empresas públicas o privadas, cuya suma sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto asignado, dichas certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: ✓ Nombre o razón social de contratante. ✓ Nombre o razón social del contratista. ✓ Objeto del contrato. ✓ Lugar de ejecución del contrato. ✓ Número del contrato. ✓ Fecha de inicio del contrato. ✓ Fecha de terminación del contrato. ✓ Valor del contrato. ✓ Certificación suscrita por la persona competente de la entidad contratante. ✓ Dirección y número telefónico del contratante. ✓ Manifestación clara que el contratista cumplió con el objeto del contrato. Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor a tener en cuenta como experiencia será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia de documento consorcial o unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación. **NOTA 1:** Las certificaciones serán objeto de verificación, no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió con el objeto contractual. La certificación deberá ser suscrita por el representante legal de entidad o quien haga sus veces o apoderado o persona autorizada para ello, indicando la dirección, NIT y teléfono. **NOTA 2:** Si el oferente anexa certificaciones de contratos realizados con empresas privadas, además debe presentar copia del o de los contratos y factura de venta de los servicios.	X	
2	**NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO** El oferente deberá garantizar la calidad y salubridad de los productos a adquirir, el proponente debe adjuntar en la propuesta copia del diploma que certifique la formación técnica, tecnóloga o profesional en cocina, de mínimo dos personas de su equipo de trabajo. **(ANEXAR DOCUMENTACIÓN SOLICITADA)**		X (No se evidencia diploma)
3	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proyecto, el proponente deberá certificar que este personal cuenta con experiencia en Colombia de haber participado en proyectos relacionados con el objeto del presente contrato. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
4	**CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** El proponente deberá certificar y anexar los respectivos soportes, que cuenta con por lo menos dos (02) manipuladores de alimentos quienes pueden ser técnicos o auxiliares en elaboración de alimentos, así mismo deberá anexar copia de diploma o certificado que acredite tal situación de la formación y manipulación de alimentos. El oferente deberá anexar en su propuesta los certificados de manipulación de alimentos, expedidos por las diferentes entidades acreditadas de salud de los empleados que va a utilizar en la ejecución del futuro contrato, lo anterior con el fin de reducir los riesgos de contaminación directa de las diferentes clases de alimentos. En todo caso, deberá certificar que para la ejecución del contrato cada uno de sus empleados deberá estar certificado en cuanto a la manipulación de alimentos.	X	

	El personal que va a manipular los alimentos debe estar capacitado y acreditado en el manejo higiénico de alimentos, para lo cual el oferente deberá anexar certificaciones de su personal en la prestación de servicios de este tipo de actividades o afines, con esto se pretende determinar un nivel de idoneidad mínimo que garantice una buena prestación del servicio, presentando los certificados que lo avalen en la realización de actividades de esta índole. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**		
5	**ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL** El contratista debe garantizar la adecuada manipulación y elaboración de alimentos en las diferentes actividades institucionales, conforme a la Ley 09 del 24/01/1979 "Código Sanitario Nacional", y el Artículo 21 del Decreto 539 2014 "Régimen de Permiso Sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios" y demás normas vigentes. De igual forma darle manejo y disposición final adecuados a los residuos sólidos que se generen producto del servicio dependiendo de los tipos (ordinarios, aprovechables y peligrosos), con base a los parámetros establecidos por la legislación ambiental. En todo caso entregar certificación de permiso en manipulación de alimentos expedida por la autoridad competente. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. El contratista tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
6	**CAPACIDAD OPERATIVA** El contratista deberá certificar por escrito que cuenta con la infraestructura requerida, con personal idóneo (mano de obra calificada), medios logísticos, técnicos y tecnológicos, equipos, herramientas y demás que sean necesarios para la ejecución del contrato. El oferente deberá anexar en la oferta la certificación que, con la capacidad de este centro de servicio, cumple y está en la capacidad de ofrecer la fabricación o elaboración de alimentos. Se debe describir como mínimo los siguientes datos del lugar de elaboración de alimentos propuesto: • Dirección, Teléfono, Email, Contacto. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN CON LA INFORMACION SOLITADA)**	X	
7	**PRACTICAS AMBIENTALES (DISPOSICIÓN FINAL)** El oferente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal donde manifieste que garantizará en la ejecución del contrato las buenas prácticas ambientales, dando preferencia a repuestos que coadyuven a la preservación del medio ambiente, dando la debida capacitación del personal que emplee en la ejecución del contrato. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
8	El oferente debe garantizar que los ingredientes, salsas, aderezos o demás productos que se usen o se generen en la preparación no sufran procesos de degradación, oxidación u otro que pueda poner en riesgo la salud de quienes consuman dichos alimentos. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
9	El oferente debe comprometerse a que entregará los alimentos, en su respectivo empaque individual con desechables de buena calidad, presentación adecuada y avalada por el supervisor, con cubiertos y servilletas, sin costo adicional. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
10	En caso de detectarse mala calidad en cualquiera de los alimentos, el oferente debe comprometerse en la oferta a reponer los elementos sin costo adicional para la entidad y en un tiempo no mayor al ofrecido para el tiempo de entrega.	X	

	Si el elemento restituido presenta igualmente deficiencias de calidad repondrá y subsanará a su despensa los daños que haya ocasionado con el elemento deficiente, hasta que se reciba a satisfacción. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**		
11	El oferente deberá contar con un establecimiento de comercio adecuado para la manipulación de alimentos, de conformidad con la normatividad legal vigente, con condiciones mínimas de higiene, seguridad industrial y calidad. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
12	El oferente debe hacer entrega de los servicios objeto del presente contrato de acuerdo a los términos y plazo establecidos el supervisor del contrato y deberá realizar la organización y garantizar la logística, los elementos y personal necesarios para atender y prestar los diferentes servicios, los cuales deben incluir el menaje (mantelería, vajilla, cristalería, cubertería, servilletas, mesas, tablones, sillas, etc.), servicio de meseros, debe contar con sitios acordes (*los sitios debidamente establecidos, acreditados y avalados por cámara de comercio, los cuales siempre deben velar por la seguridad del personal*) y demás elementos requeridos para este tipo de servicios, además deberá prestarlo en cualquier parte del territorio nacional. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
13	El oferente se compromete a que el personal que preste el servicio esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), además se caractericen por tener un perfecto comportamiento, educación, presentación, honestidad, prudencia, discreción y reserva de los temas que se manejen en reuniones y eventos en general, así mismo cada evento se deberá atender siguiendo normas de etiqueta, teniendo presente contar con todo el menaje necesario y teniendo presente que dependiendo el evento se deberá prestar el servicio de acuerdo al tipo que amerite cada evento (servicio tipo inglés, americano, buffet,). **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
14	**CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS** El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que la alimentación debe estar preparada el día en el cual se solicita y que los insumos e ingredientes utilizados en la preparación deben ser frescos y de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas. Igualmente certificará que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones será cambiada de inmediato, sin costo alguno. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
15	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** El oferente que se presente al proceso contractual deberá certificar que garantizará en cada uno de los servicios que se presten que se empleen las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objetivo de garantizar que los alimentos que se elaboren se encuentren en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 del 22/07/2005 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
16	**VERIFICACIÓN DEL RUIA:** Los oferentes que participen en el presente proceso de contratación no deberán estar registrados en el Registro Único de Infractores Ambientales RUIA. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	
17	**CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL SERVICIO** El oferente deberá certificar que los servicios que suministra para cumplir el objeto contractual del presente proceso, cumplen con todas las características de calidad y se encuentran amparados por garantías y ofreciendo un servicio con personal óptimamente capacitado para el manejo y desarrollo de las diferentes actividades previstos en él. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	

<table>
<tr><td>18</td><td>TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

El oferente certificará por escrito que realizará el transporte de los refrigerios en vehículos acordes para el transporte de alimentos.

(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td>CADENA DE FRÍO:

El oferente debe garantizar el cumplimiento de la cadena de frío una vez sean transportados los alimentos, con el fin de asegurar su conservación.

(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>20</td><td>LUGARES DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A CONTRATAR:

<table>
<tr><th>CIUDAD</th><th>LUGAR DE ENTREGA</th></tr>
<tr><td rowspan="15">BOGOTÁ D.C.</td><td>PORTAL DE TRANSMILENIO AMERICAS</td></tr>
<tr><td>PORTAL DE TRANSMILENIO USME</td></tr>
<tr><td>PORTAL DE TRANSMILENIO 20 DE JULIO</td></tr>
<tr><td>PORTAL DE TRANSMILENIO EL TUNAL</td></tr>
<tr><td>DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y SEGURIDAD RURAL</td></tr>
<tr><td>ESTACIÓN DE POLICIA SAN CRISTOBAL</td></tr>
<tr><td>FUERTE DE CARABINEROS DEL SUR</td></tr>
<tr><td>MINISTERIO DE EDUCACIÓN</td></tr>
<tr><td>COMANDO DE ATENCION INMEDIATA (CAI) TUNAL</td></tr>
<tr><td>COMANDO DE ATENCIÓN INMEDIATA (CAI) SAN VICTORINO</td></tr>
<tr><td>AV JIMENEZ CON CARRERA 10</td></tr>
<tr><td>COMANDO DE ATENCIÓN INMEDIATA (CAI) COLSEGUROS</td></tr>
<tr><td>MINISTERIO DE JUSTICIA</td></tr>
<tr><td>ESTACIÓN DE POLICÍA BOSA</td></tr>
<tr><td>GRUPO DE MOVILIDAD DIRAF (TRANSVERSAL 21 No. 3b-76)</td></tr>
<tr><td>EMBAJADA AMERICADA DE LOS ESTADOS UNIDOS</td></tr>
<tr><td>METROPOLITANA DE BOGOTA</td></tr>
<tr><td>DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL</td></tr>
<tr><td>CALI</td><td rowspan="4">PREVIA COORDINACIÓN CON EL SUPERVISOR TENIENDO EN CUENTA LOS MOVIMIENTOS DE PERSONAL POLICIAL A DIARIO DE ACUERDO A LAS MOVILIZACIONES Y AL PLAN DE MARCHA DE LA POLICIA NACIONAL</td></tr>
<tr><td>POPAYAN</td></tr>
<tr><td>PASTO</td></tr>
<tr><td>ARMENIA</td></tr>
<tr><td>PEREIRA</td></tr>
</table>

NOTA: Los puntos de entrega de los alimentos están sujetos a cambios de acuerdo a la necesidad de la Policía Nacional.

La Dirección de Carabineros y Seguridad Rural no se hará responsable por transporte de alimentos, siendo compromiso del contratista seleccionado dicha actividad sin disminuir la calidad del producto.

(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td>PRESENTACIÓN DE ÁLBUM FOTOGRÁFICO (CATALOGO) PRODUCTOS OFERTADOS EN EL SERVICIO.

Con el fin de garantizar la buena calidad del servicio ofrecido, el oferente deberá presentar un álbum fotográfico el cual debe contener las imágenes de los productos ofertados y una breve descripción del mismo, por cada uno de los ítems solicitados en las especificaciones técnicas, con el fin de poder conocer los servicios que brindan y la presentación de los mismos.

(ANEXAR DOCUMENTACION SOLICITADA)</td><td></td><td>X
(No se evidencia el álbum fotográfico)</td></tr>
<tr><td>22</td><td>PROCEDIMIENTO NO PREVISTO

En caso de requerirse un alimento no cotizado ni presentado en la oferta que no esté dentro</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

	del contrato, se deberá consultar al supervisor del contrato antes de suministrarlo, en dicho caso la entidad contratante realizará un análisis de precios soportado en tres (03) cotizaciones, con el fin de determinar a su favor el precio del ítem no previsto, surgido el trámite anterior el supervisor del contrato deberá realizar los trámites pertinentes a que haya lugar, para la autorización e inclusión al contrato de dicho ítem. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**		
23	**CAMBIO DE CANTIDADES** El oferente se compromete a realizar el cambio de cantidades de cualquiera de los ítems, sin que esta sobrepase el presupuesto oficial y genere sobrecostos en el contrato, de acuerdo a las necesidades de la entidad previo requerimiento del supervisor del contrato. **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**	X	

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES
IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
1	**COMPROMISO SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** El oferente se compromete a implementar el sistema de seguridad y salud en el trabajo en el marco de este proceso contractual, en concordancia con lo establecido Decreto 052 del 12 de enero de 2017. Por otro lado, el oferente se compromete a dar cumplimiento a las políticas de seguridad y salud en el trabajo, en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015 y demás normas vigentes en la materia. El oferente debe acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según el Decreto 1072 de 2015 "Por el cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", específicamente en los artículos 2.24.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme los estipula el Decreto 052 de 2017. El empleado debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento del as normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante las actividades desempeño del contrato. Para este propósito el empleador debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de seguridad y salud en el trabajo: 1. Incluir los aspectos de seguridad y salud en el trabajo en la evaluación y selección de proveedores y contratistas. 2. Procurar canales de comunicación para la gestión de seguridad y salud en el trabajo con los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas. 3. Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al sistema general de riesgos laborales, consideración la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente. 4. Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de este último, previo al inicio de contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluida las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias o no rutinarias, así como las forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este propósito se debe revisar periódicamente durante cada año la rotación del personal y asegurar que, dentro del alcance de este numeral, el nuevo personal reciba la misma formación. 5. Instruir a los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y su trabajadores o subcontratistas, sobre el deber de informarle, acerca de los presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato para que el empleador o contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad. 6. Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato en la empresa, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud en el trabajo por parte de los trabajadores cooperados, trabajadores en misión, proveedores, contratistas y sus trabajadores y subcontratistas. Decreto 052 del	X	

	2017 del ministerio de trabajo por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37 del Decreto 1072 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, sobre la transición para la implementación de sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST). **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA)**		
2	Entregar los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de cobertura de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada.		X (No se las planillas de afiliación del personal EPS-AFP-ARL-CCF)
3	El oferente certifica que correrá con los gastos médicos, de hospitalización y procedimientos médicos a que haya lugar, en caso de que uno de sus funcionarios sufra un accidente laboral durante la ejecución del contrato.		X (No se evidencia la certificación)
4	El oferente deberá cumplir con los programas de capacitación, entrenamiento, inducción y reinducción que son requeridos por los protocolos de SST.		X (No se evidencia diligenciamiento)
5	El oferente deberá garantizar la adecuada prevención, preparación y respuesta ante emergencias identificando amenazas, además que evalúe y analice la vulnerabilidad de sus trabajadores.		X (No se evidencia diligenciamiento)
6	El oferente mediante certificación escrita, se compromete a dar cumplimiento a las políticas de seguridad y salud en el trabajo (anexar políticas), Resolución No. 312 de 2019, en concordancia con los lineamientos establecidos por la Policía Nacional, el Decreto 1072 de 2015, decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 01756 del 25 de abril de 2018 y demás normas vigentes en la materia.		X (No se evidencia la certificación)
7	El oferente anexará copia del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo, con la evaluación del riesgo aplicable a la actividad contratada y lo establecido en el artículo 2.2.4.6.23 del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya firmado por el representante legal y responsable.		X (No se evidencia documentación)
8	El oferente anexará el plan de trabajo para la ejecución de las actividades del SGSST, donde se evidencie el cumplimiento a todas las normas vigentes en SGSST, aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores, firmado por el representante Legal y responsable.		X (No se evidencia documentación)
9	El oferente anexará copia del plan de trabajo relacionado con SGSST, previamente acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores o dependientes que cuente con fecha de elaboración y actualización firmada por el representante legal y responsable.		X (No se evidencia documentación)
10	El oferente deberá evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependencias y contratistas durante toda la ejecución contractual.		X (No se evidencia documentación)
11	El oferente anexará el protocolo y/o manual de bioseguridad para el adecuado manejo del COVID-19, conforme a lo establecido en la Resolución No. 666 de abril del 2020, adicional a ello, el oferente deberá presentar copia integral del protocolo de medidas de bioseguridad adoptado en su establecimiento de comercio, el cual deberá acompañar con copia del documento proferido por la Alcaldía Municipal correspondiente donde conste que el mismo se encuentra AVALADO con las exigencias establecidas en el Decreto relacionado.		X (No se evidencia documentación)
12	El oferente deberá sostener los precios del servicio objeto del presente proceso durante el tiempo de ejecución del mismo.		X (No se evidencia diligenciamiento)
13	Cuando el servicio se preste dentro de las instalaciones policiales, el oferente deberá una vez culminado cada evento, entregar en condiciones adecuadas de limpieza y aseo el lugar donde se desarrolló el mismo, además, debe realizar la disposición final de los residuos de acuerdo al código de colores establecido para tal fin.		X (No se evidencia diligenciamiento)
14	El contratista favorecido deberá ofrecer la facilidad de contacto del personal encargado del servicio y garantizando así la prestación del servicio de acuerdo al evento a desarrollarse previa coordinación con el Supervisor del Contrato.		X (No se evidencia diligenciamiento)

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES
IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	
		SI	NO
1	COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL El oferente deberá certificar por escrito que se comprometerá a contribuir con la protección del medio 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, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental bajo la norma		X (No se evidencia certificación)

	técnica de calidad NTC ISO 14001: 2004, aclarando que cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del contratista. Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la entidad en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional Ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y documento CONPES 2834 de 1996. Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como responsabilidad del contratista. El contratista que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos. Igualmente, el oferente se compromete a entregar el plan de manejo ambiental. Así mismo, deberá certificar que no se encuentro en el registro único de infractores ambientales RUIA (anexar verificación RUIA). **(ANEXAR CERTIFICACIÓN ESCRITA).**		
5	Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias, RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados de hidrocarburo, baterías, pilas, escombros entre otros relacionados con el Título 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el gobierno nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de servicios. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios). -(En caso de que se generen).		X (No se evidencia diligenciamiento)
6	El contratista deberá presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener. - Alcance - Objetivos - Responsables - Descripción de actividades - Cronograma - indicadores que serán del control de la empresa contratista		X (No se evidencia diligenciamiento)
7	El contratista deberá garantizar que en ningún caso se utilice materiales como icopor o algunos de sus derivados.		X (No se evidencia diligenciamiento)
8	El contratista deberá entregar al supervisor del contrato una matriz de seguimiento por cada tipo de residuos generados en la actividad contractual.		X (No se evidencia diligenciamiento)
11	A fin de no poner en riesgo la calidad del producto a adquirir, el oferente y futuro contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable (en lo posible superior al 50%), o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante, especificaciones técnicas, fichas técnicas) de igual forma evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.		X (No se evidencia diligenciamiento)
12	Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva presidencial 04 de 2012 "política cero papeles" (aplica a los contratos en los que se deben presentar informes).(En caso de que aplique).		X (No se evidencia diligenciamiento)
13	El contratista deberá Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de la instalación policial.		X (No se evidencia diligenciamiento)
14	En caso de generar residuos el contratista deberá realizar una adecuada disposición final de los mismos, si se llegasen a generar residuos peligrosos el contratista deberá entregar al supervisor del contrato el manifiesto de movilización, certificado de disposición final y la licencia ambiental de la empresa que realizó transporte y disposición final en cumplimiento al Decreto 1076 de 2015. (En caso que se generen).		X (No se evidencia diligenciamiento)

Una vez habiendo constatado la documentación presentada, se determina que la propuesta presentada por el oferente Nestor Guillermo Amaya Forero (Pan y Ponqué) no cumple técnicamente, por tal motivo cuenta con el tiempo con el tiempo estipulado en el cronograma del proceso para subsanar la evaluación.

Atentamente,

Mayor **GERSON MEDINA DIAZ**
Jefe Grupo Logístico DICAR

Elaborado por: IA. Fabian Vargas Ortiz.
Revisado por: MY. Gerson Medina Diaz
Fecha elaboración: 30/05/2021
Ubicación: //Proceso logística refrigerios.

Dirección: Av. Boyacá No. 142ª -55
Teléfono: 5189796 ext. 21858
Correo: dicar.gasep@correo.policia.gov.co
WWW.POLICIA.GOV.CO