MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE BOGOTÁ
GRUPO DE CONTRATOS

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

No.GS-2022- 113819 / AREAD-GRUCO-29.25

Bogotá D.C, 08 de marzo de 2022

Mayor General
ELIÉCER CAMACHO JIMÉNEZ
Comandante Policía Metropolitana de Bogotá
Avenida Caracas No. 6 – 05 Piso 4
Bogotá.

Asunto: informe de evaluaciones proceso PN MEBOG MIC 010 2022

Atendiendo lo contemplado en el numeral 9 del artículo 2.2.5.4 de la Resolución No. 03049 de 2014, de manera atenta y respetuosa me permito presentar a mi General, el informe de las evaluaciones jurídica, técnica y económica realizadas a la propuesta presentada por la firma SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S. identificada con NIT: 901.453.328-2, teniendo en cuenta que es la oferta más favorable toda vez que presentó el mayor porcentaje de descuento, dentro del proceso de contratación PN MEBOG MIC 010 2022, cuyo objeto es la "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA, COMANDO ESPECIAL DE POLICÍA NORTE Y OCCIDENTE, QUE PRESTAN SERVICIO DE APOYO EN LAS ELECCIONES PARA EL CONGRESO DE LA REPUBLICA 2022", así:

No.	REQUISITOS	CONCEPTO	OBSERVACIONES
01	VERIFICACIÓN JURÍDICA	**CUMPLE**	Mediante comunicación oficial GS-2022-010924-MESOA-JEFAD-29.25 de fecha 04/03/2022, se remitió la evaluación de aspecto jurídico por parte del evaluador designado por la Policía Metropolitana de Bogotá.
02	VERIFICACIÓN ECONÓMICA	**CUMPLE**	Mediante comunicación oficial GS-2022-010920-MESOA-JEFAD-29.25 de fecha 04/03/2022, se remitió la evaluación de aspecto económico, por parte del evaluador designado por la Policía Metropolitana de Bogotá.
03	VERIFICACIÓN TÉCNICA	**CUMPLE**	Mediante comunicación oficial GS-2022-001119-REMSA de fecha 04/03/2022, se remitió la evaluación de aspecto técnico, por parte del evaluador designado por la Policía Metropolitana de Bogotá. Mediante comunicación oficial GS-2022-001237-REMSA de fecha 08/03/2022, se remitió la reevaluación técnica, por parte del evaluador designado por la Policía Metropolitana de Bogotá

Teniendo en cuenta que la propuesta presentada por la firma SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S. identificada con NIT: 901.453.328-2 es la oferta más más favorable toda vez que presentó el mayor porcentaje de descuento (**31%**) y que cumplió con los requisitos de orden técnico, económico y jurídico,

establecidos en la invitación PN MEBOG MIC 010 2022, la suscrita Jefe del Grupo de Contratos de la Policía Metropolitana de Bogotá (E), recomienda al señor Ordenador del Gasto, aceptar la oferta presentada dentro del proceso de mínima cuantía PN MEBOG MIC 010 2022, cuyo objeto es la *"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA, COMANDO ESPECIAL DE POLICÍA NORTE Y OCCIDENTE, QUE PRESTAN SERVICIO DE APOYO EN LAS ELECCIONES PARA EL CONGRESO DE LA REPUBLICA 2022"* a la firma SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S., N.I.T. 901.453.328-2, por un valor total de NOVENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/L ($99.000.000,00).

Atentamente,

Subteniente **SHARON ANDREA CRUZ ARBELÁEZ**
Jefe Grupo de Contratos Policía Metropolitana de Bogotá (E)

Teniente Coronel **ÁLVARO JACINTO CORREA GAMBA**
Jefe Administrativo Policía Metropolitana de Bogotá

Elaborado por: IT. William Orlando Hernández
Analista del Contratos MEBOG
Revisado por: ST Sharon Andrea Cruz Arbeláez
Jefe Área Contratos MEBOG (E)
Fecha elaboración: 08/03/2022
Archivo: D/Contratos/2022/Contratos/alimentación

Avenida Caracas No. 6 – 05 Piso 5°
Teléfono: 5521110 Ext. 10015
mebog.arsep-jefat@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA DE SOACHA

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

No. GS - 2022 – 010924 / MESOA- JEFAD – 29.25

Soacha, 04 de marzo de 2022

Subteniente
SHARON ANDREA CRUZ ARBELAÉZ
Jefe Grupo de Contratos Policía Metropolitana de Bogotá (e)
Avenida Caracas No. 6-05 Piso 5
Bogotá D.C.,

Asunto: evaluación jurídica **PN MEBOG MIC 010 2022**

En atención al proceso de mínima cuantía **PN MEBOG MIC 010 2022**, que tiene por objeto la **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA, COMANDO ESPECIAL DE POLICÍA NORTE Y OCCIDENTE, QUE PRESTAN SERVICIO DE APOYO EN LAS ELECCIONES PARA EL CONGRESO DE LA REPUBLICA 2022**, comedidamente me permito indicar que la propuesta presentada por la firma SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S. con NIT: 901.453.328-2; obtuvo el menor precio ofertado.

ITEM	DOCUMENTOS DE ORDEN ECONOMICO	SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S.	OBSERVACIONES
1	Carta de presentación de la propuesta	CUMPLE	
2	Certificado de existencia y representación legal	CUMPLE	
3	Boletín responsables fiscales	CUMPLE	
4	Certificado de antecedentes disciplinarios	CUMPLE	
5	Certificado antecedentes judiciales	CUMPLE	
6	Registro nacional de medidas correctivas de la policía nacional	CUMPLE	
7	Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales	CUMPLE	
8	Identificación tributaria	CUMPLE	
9	Compromiso anticorrupción	CUMPLE	
10	Fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal	CUMPLE	
11	Declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros	CUMPLE	

12	Certificado de inhabilidad e incompatibilidad	CUMPLE	
13	Compromiso con los derechos humanos (compras públicas socialmente responsables)	CUMPLE	

Atentamente,

Subintendente **NESTOR AVELLANEDA SANABRIA**
Evaluador jurídico Región de Policía Metropolitana la Sabana

Elaborado por: SI. Néstor avellaneda
Revisado por: SI Néstor avellaneda
Fecha elaboración: 04/03/2022
Ubicación: Metropolitana la Sabana

Carrera 58 9-43
nestor.avellaneda@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA
JEFATURA ADMINISTRATIVA

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL

Unidad: _____
Radicado No: _____
Recibido por: _____
Fecha: _____ Hora: _____

No. GS - 2022 – 010920 / MESOA- JEFAD – 29.25

Soacha, 04 de marzo de 2022

Subteniente
SHARON ANDREA CRUZ ARBELAÉZ
Jefe Grupo de Contratos Policía Metropolitana de Bogotá (e)
Avenida Caracas No. 6-05 Piso 5
Bogotá D.C.,

Asunto: evaluación económica **PN MEBOG MIC 010 2022**

En atención al proceso de mínima cuantía **PN MEBOG MIC 010 2022**, que tiene por objeto la **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA, COMANDO ESPECIAL DE POLICÍA NORTE Y OCCIDENTE, QUE PRESTAN SERVICIO DE APOYO EN LAS ELECCIONES PARA EL CONGRESO DE LA REPUBLICA 2022**, comedidamente me permito indicar que la propuesta presentada por la firma SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S. con NIT: 901.453.328-2; obtuvo el menor precio ofertado para la entidad, así:

ÍTEM	DOCUMENTOS DE ORDEN ECONOMICO	SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S.	OBSERVACIONES
1	OFERTA ECONOMICA	Cumple	
2	CERTIFICACION BANCARIA	Cumple	
3	DATOS DEL BENEFICIARIO FINAL	Cumple	

Atentamente,

Ingrid Nuñez

Patrullera **INGRID JULIETH NUÑEZ MACHADO**
Evaluadora Económica Metropolitana de Soacha

Elaborado por: PT. Ingrid Julieth Núñez Machado
Revisado por: PT. Ingrid Julieth Núñez Machado
Fecha elaboración: 04/03/2022
Ubicación: Metropolitana de Soacha

Carrera 4 con calle 44 Autopista sur
[illegible]
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
COMANDO DE REGION METROPOLITANA DE POLICIA LA SABANA
GRUPO SOPORTE Y APOYO REMSA

ACREDITADO ONAC
CEA-4.1-10 V-01
16-FCO-003

No. GS- 2022- /REMSA-GRULO– 29

Bogotá, D.C., 08 de marzo de 2022

Subteniente
SHARON ANDREA CRUZ ARBELÁEZ
Jefe Grupo Contratos Policía Metropolitana de Bogotá (e)
Transversal 21 3B-79
Bogotá, D.C.

Asunto: Verificación técnica firma SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S.

En atención al proceso de mínima cuantía PN MEBOG MIC 010 2022, cuyo objeto es el "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SOACHA, COMANDO ESPECIAL DE POLICÍA NORTE Y OCCIDENTE, QUE PRESTAN SERVICIO DE APOYO EN LAS ELECCIONES PARA EL CONGRESO DE LA REPUBLICA 2022", de manera atenta y respetuosa envío a mi Teniente, la verificación técnica realizada a la oferta presentada por la firma **SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S.** la cual presento la menor oferta, con el fin de determinar si cumple con los criterios técnicos establecidos por la **REGIÓN METROPOLITANA DE POLICÍA LA SABANA** así:

1	Anexo No.2 condiciones técnicas	Cumple	
2	Experiencia del proponente: Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, los oferentes deberán acreditar su experiencia en proyectos iguales o similares al presente estudio previo, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que demuestren la realización de contratos celebrados y ejecutados, cuya suma sea igual o superior al 100 % del presupuesto asignado al presente proceso expresados en salarios mínimos para la época de su celebración, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar máximo tres (3) certificados expedidos por la entidad contratante, o acta de liquidación u otro documento donde conste la experiencia, el cual debe contener • Nombre o razón social del contratista. • Objeto del contrato • Fecha de iniciación contrato • Fecha de terminación del contrato • Valor del contrato, el cual deberá expresarse en SMMLV, teniendo en cuenta su valor para la época de celebración del contrato. (De no expresarse bajo este parámetro la Policía Metropolitana De Bogotá hará la conversión). • Nombre de quien la expide • Contactos para verificación de la información Manifestación clara y explícita que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato **NOTA:** En caso de propuestas conjuntas (consorcios o uniones temporales, promesas de sociedad futura), la experiencia será verificada a través de las certificaciones que aporten cada uno de sus integrantes.	Cumple	

	CONDICIONES TECNICAS VERIFICABLES	SERVICIO LOGISTICO KARDENALLI S.A.S.	OBSERVACIONES
3	El oferente deberá presentar certificado en el que conste que dispondrá del siguiente personal para ejecutar la aceptación de oferta: - **Manipuladores de alimentos**: para la debida ejecución la aceptación de oferta, los oferentes deberán presentar certificación en la cual conste que cumple con los requerimientos dispuestos por la normatividad sanitaria vigente, como son principalmente carné de manipulación de alimentos vigente y examen médico certificado de aptitud para el manejo de alimentos, no mayor a un año o según la necesidad por razones clínicas y epidemiológicas. - Mínimo diez (10) personas con los documentos que acrediten los requerimientos dispuestos por la normatividad sanitaria vigente, como son principalmente carné de manipulación de alimentos vigente y examen médico certificado de aptitud para el manejo de alimentos, no mayor a un año o según la necesidad por razones clínicas y epidemiológicas, acorde a la normatividad vigente.	Cumple	
4	**CAPACIDAD OPERATIVA:** Los oferentes deberán presentar certificado en el que conste que dispondrá de la capacidad operativa adecuada para ejecutar la aceptación de oferta: **Personal Operario**: el contratista deberá contar con los operarios necesarios para la coordinación y despachos, así COMO el CARGUE y DESCARGUE de los alimentos durante la entrega y/o en el lugar solicitado, previa coordinación con el supervisor de la aceptación de oferta. **ALMACENAMIENTO Y ALISTAMIENTO:** de los alimentos no procesados que permitan garantizar la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas de los alimentos. El personal operativo debe ser idóneo para el manejo y distribución de alimentos y la dirección o administración debe estar a cargo de un profesional del área de alimentos.	Cumple	
5	**TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS:** El oferente deberá entregar junto con la propuesta, certificación en la cual conste el listado de los vehículos a utilizar en la ejecución del contrato, como mínimo cuatro (04) vehículos especiales para la entrega de alimentos (propio y/o arriendo), de modelos 2014 en adelante que cumplan con las normas técnicas y de sanidad; anexar fotocopia de la tarjeta de propiedad del vehículo, fotocopia revisión técnico mecánica y demás documentaciones exigidas por las normas de tránsito vigentes. **Nota**: En caso de encontrarse en calidad de arrendamiento, deberá anexar el correspondiente contrato.	Cumple	
6	**VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** Una vez el contratista realice la entrega de los productos, el supervisor del contrato realizará de forma aleatoria, muestreo del dos (2%) de los alimentos entregados (tamal, pollo, sándwich), con el fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas; en caso que alguno de los productos no supere el cumplimiento de dichos requisitos, el supervisor deberá efectuar la verificación de la totalidad de los productos. El contratista deberá realizar el cambio de forma inmediata de los productos devueltos por el supervisor.	Cumple	
7	**PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS:** El oferente debe contar con instalaciones (propias o en arriendo o acuerdo comercial) para la producción, distribución, ensamblaje y almacenamiento de los alimentos, ubicada en la ciudad de Bogotá D.C., en condiciones de operatividad inmediata este requisito será verificado con visita técnica.	Cumple	

	Esta planta deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o normas que lo sustituyan. El oferente deberá presentar los siguientes documentos, según el caso. - En el evento de propiedad sobre las instalaciones ofrecidas, el oferente debe acreditar la calidad mediante el certificado de Existencia y representación legal y/o matrícula mercantil, donde conste la inscripción o el registro del establecimiento de comercio, junto con el certificado de tradición y libertad del inmueble, - Concepto higiénico sanitario **FAVORABLE** expedido por la autoridad competente con una antelación no superior a seis (6) meses a la fecha de la revisión documental y correspondiente a la visita más reciente para la planta o las plantas ofrecidas para el ensamble de los almuerzos, refrigerios y desayunos. **Nota 1:** en caso de participación de formas asociativas plurales, la propiedad o tenencia de las instalaciones ofertadas podrá estar en cabeza de uno o varios miembros. **Nota 2**: ITEM será verificado mediante la visita técnica realizada por los evaluadores técnicos con el fin de establecer el cumplimiento del presente ítem, el oferente deberá tener la documentación establecida.		
8	**NORMATIVIDAD VIGENTE**: El oferente certificará el cumplimiento de la totalidad de disposiciones legales vigentes aplicables al objeto de la aceptación de oferta, especialmente en lo que corresponde a las normas de higiene y manipulación de alimentos en el proceso de preparación, transporte, descargue y distribución de los alimentos, especialmente deberá aplicar la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*.	Cumple	
9	**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA** El oferente se obliga a aplicar en todos sus procesos BUENAS PRACTICAS 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 (Decreto 539 de 2014).	Cumple	
10	**CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS:** 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. El contratista debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de los productos y las que se mencionan en **Anexo No. 2 "Condiciones Técnicas"**, las cuales serán objeto de seguimiento y verificación estricta por parte del supervisor de la aceptación de oferta antes de recibir cada pedido.	Cumple	
	MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: El contratista se obliga a que todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, tener registros sanitarios como requisito para iniciar la ejecución de la aceptación de oferta, estos requerimientos serán verificados por el supervisor que designe el ordenador del gasto.	Cumple	

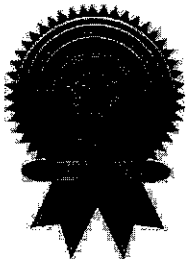
	Así mismo, se compromete a entregar al inicio de la ejecución de la aceptación de oferta el listado de los productos con su respectiva marca, los insumos y víveres, deben ser de óptima calidad para el transporte de la alimentación descrita en el anexo técnico; dando cumplimiento, además, a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V (*en el cual se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse los alimentos, los establecimientos y el personal)* y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.		
	PESO, VOLUMEN Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE COMPONEN LOS MENÚS: El oferente certificará por escrito que cumplirá 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.	Cumple	
	EMPAQUES El oferente certificará por escrito que, en caso de resultar beneficiario del proceso utilizará caja de cartón termo formada y plastificada para conservar la calidad física, microbiológica, así como para garantizar la inocuidad de los menús, cada alimento deberá estar contenido dentro de un empaque primario, conforme a las condiciones establecidas en las fichas técnicas por producto, a excepción de las frutas. En empaque secundario deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que se mencionan por cada uno de los menús. **Empaque primario:** caja de cartón termo formada y plastificada. **Empaque secundario:** los alimentos que componen cada menú, deberán ser entregados en un empaque secundario o en canastillas según lo estipulado para cada alimento en el anexo técnico. El empaque secundario corresponderá a empaque flexible de baja densidad, con un calibre de 1,7 milésimas de pulgada, con cierre termo sellado dejando un mínimo de 2 cm con relación al borde. Este empaque deberá ser transparente y tener un rótulo el cual puede ser autoadhesivo o impreso. Con el objeto de minimizar el impacto ambiental negativo de los empaques y embalajes de los productos que conforman el paquete de refrigerio, el contratista se obliga a presentar tres (3) días hábiles posteriores al cierre de la negociación, el Plan Integral de Manejo Ambiental, que será liderado por él de acuerdo con la normatividad vigente. La implementación del plan será verificada por el supervisor de la aceptación de oferta durante la ejecución. Las canastillas, los empaques primarios de las bebidas y las frutas enteras deben garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, que minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, ruptura de empaques primarios de bebidas o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos.	Cumple	
	BIOSEGURIDAD El futuro contratista se obliga a ejecutar la aceptación de oferta con pleno acatamiento de los distintos protocolos y lineamientos dispuestos por el Gobierno Nacional, para atender la emergencia del COVID 19 y mantendrá indemne a la Policía Metropolitana de Bogotá, de la inobservancia de las disposiciones requeridas para el desarrollo del giro ordinario de sus negocios.	Cumple	
	TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN El contratista se obliga a que los menús los transportará y entregará debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos del Distrito Capital acordados por el supervisor de la aceptación de oferta.	Cumple	

	Estas canastillas deberán acompañar la entrega de la alimentación durante el servicio requerido una vez terminado se entregarán en su totalidad al contratista. Lo anterior con el fin de conservar la calidad de los alimentos que sean entregados en óptimas condiciones para el consumo humano. El futuro contratista se obliga a cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Tránsito y Transporte, este aspecto se verificará por parte del supervisor de la aceptación de oferta. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde su lugar de origen hasta el punto del Distrito Capital determinado por el supervisor se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el contratista, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos cumplirán con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad legal vigente, anexando los documentos requeridos para su movilidad por la normatividad legal vente, de igual forma anexar acta higiénico sanitaria para el transporte de alimentos. Así mismo, los vehículos deben tener y presentar los conceptos higiénicos sanitarios favorables, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos.		
	Responder e indemnizar por las consecuencias derivadas de intoxicaciones, ocasionadas por el mal uso de la materia prima, los inadecuados procedimientos de producción, manipulación o almacenamiento, por la contaminación con sustancias tóxicas o por cualquier causa que genere contaminación en la comida preparada. Nota: para el cumplimiento del presente requisito el proponente deberá anexar compromiso suscrito por el represente legal.	Cumple	
	CUMPLIMIENTO SGSST El oferente debe acreditar por escrito el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos según el Decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 al 2.2.4.6.28 conforme lo estipulado en el decreto 052 del 2017, Resolución 0312 de 2019.	Cumple	
	MATERIA AMBIENTAL Obligaciones y requerimientos mínimos descritos en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa	Cumple	

	el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014. 1. Criterios ambientales para los contratos de adquisición de bienes. Los requisitos mínimos ambientales aquí establecidos, corresponden a la clasificación presentada dentro del Manual de Contratación en la Policía Nacional, en donde de acuerdo a lo presentado en el objeto de contrato corresponde a la compra de insumos, clasificándose en la adquisición de bienes e insumos. Los productos y servicios que se adquieran por alguna gestión administrativa deberán establecer los lineamientos para la planeación, operación, control y mejoramiento de la gestión ambiental en la Policía Nacional, a partir del cumplimiento de los requisitos legales y las condiciones legales mínimas ambientales, con el objetivo de contribuir a la sostenibilidad ambiental de los procesos, productos y servicios de la Institución. Así mismo todos los procesos deben velar por el cumplimiento de la Política Ambiental de la Policía Nacional, que dice: 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". Teniendo en cuenta lo anterior, los productos ofertados serán entregados en empaques o embalajes que estén constituidos en un porcentaje de material reciclaje (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.		
	El contratista deberá garantizar 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.	Cumple	
	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, entre los cuales se encuentran el manejo de aguas residuales, mantenimiento de trampas de grasas, mantenimiento y calibración de equipos (neveras, basculas, campanas de extracción, entre otros).	Cumple	
	El contratista deberá 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 consuman los alimento	Cumple	
	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.	Cumple	
	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.	Cumple	
	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 de la aceptación de oferta serán asumidas en su totalidad por el futuro contratista.	Cumple	
	El contratista deberá 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,	Cumple	

	fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades competentes.		

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
Nombre: Nelson Armando Beltran Romero
Grado: Intendente
Cargo: Responsable Logistico
Cédula: 80036255
Dependencia: Grupo Soporte Y Apoyo Remsa
Unidad: Region Metropolitana De Policia La Sabana
Correo: nelson.beltran6255@correo.policia.gov.co
8/03/2022 10:11:06 a. m.

Carrera 58 9-43 Puente Aranda.
Teléfono: 3123375242
remsa.coman@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA