No. GS-2022- 023412 **/ AREAD – GRUCO**

Valledupar, 10 MAR 2022

Señor
ZIAD ABDUL BAKI SAGHAIR
Propietario establecimiento comercial BIBLOS EXPRESS
Diagonal 21 No. 30-125 B/ San Francisco
Tel: 5746363-3045508982
Valledupar.

Asunto: Aceptación oferta proceso de mínima cuantía PN DECES MIC 005 DE 2022.

Con toda atención me permito informar que la propuesta presentada por usted, el día 02/03/2022 mediante plataforma SECOP II, dentro del proceso de mínima cuantía PN DECES MIC 005 DE 2022, cuyo objeto es el "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LA POLICIA NACIONAL, QUIENES PARTICIPARAN EN LOS DIFERENTES PLANES DE SEGURIDAD Y CONTROL (ANTES, DURANTE Y DESPUES), DE LAS JORNADAS ELECTORALES DEL AÑO 2022 EN EL DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR" fue aceptada por la suma de NOVENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($90.000.000,00) Incluido impuestos, en los siguientes términos, así:

ACEPTACION DE OFERTA	**No. 23-7-10005-2022**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA - DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR.
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel LUIS EXBERTO LEÓN RODRÍGUEZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79.695.606 de Bogotá D.C
CARGO	Comandante del Departamento de Policía Cesar (E)
RESOLUCIÓN MINISTERIAL	Orden Administrativa de Personal No. 22-068 del 09/03/2022, emanada por la Dirección General de la Policía Nacional.
CONTRATISTA	Contratista: ZIAD ABDUL BAKI SAGHAIR CC: 77.097.116 de Valledupar-Cesar Propietario del establecimiento: BIBLOS EXPRESS NIT. 77097116-2 Dirección: Diagonal 21 No. 30-125 B/ San Francisco Teléfono: 5746363-3045508982
SUPERVISOR DEL CONTRATO	El supervisor del contrato será el Jefe del Grupo Logistico del Departamento de Policía Cesar, o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Ordenador del gasto, quienes verificarán la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018, y supervisara la ejecución del presupuesto asignado para servicio de alimentación en la presente vigencia, el cual se desarrollara de acuerdo a la necesidad que se presente en el Departamento del Cesar con el personal de la Policía Nacional de acuerdo a las tarifas contratadas que surjan en el presente contrato, así mismo

	presentarán informes de supervisión mensual.
FORMA DE PAGO	El pago se realizará dentro de los 60 días calendario siguiente a la radicación de la factura, con la constancia de recibo a satisfacción del servicio, suscrita por el supervisor del contrato, junto con los documentos requeridos por la Dirección Administrativa y Financiera, de acuerdo al derecho a turno y la programación del Plan Anual de Caja (PAC). Los documentos deben ser entregados en la oficina de central de cuentas, y posteriormente serán tramitados al grupo contractual del Departamento de Policía de Cesar, donde, de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 "Derecho a Turno" se le asignará el respectivo turno de pago. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos para el pago a más tardar el día veinticuatro (24) del mes en el cual se venció el plazo de ejecución, o del mes siguiente si el plazo es posterior al día 24, los pagos contra entrega se realizarán dentro de los noventa (90) días calendario siguientes. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC siempre y cuando los dineros se hayan situado por el Tesoro Nacional. De igual forma se realizarán las coordinaciones con la empresa contratante para establecer las fechas de facturación. Si los documentos en referencia son devueltos por El Departamento de Policía Cesar, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, El Departamento de Policía Cesar, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. El contratista deberá presentar con la oferta la Certificación de existencia de Cuenta Corriente o de ahorros en original expedida por la entidad bancaria. El acta de entrega, aunque se encuentre suscrita por el supervisor del contrato, no implica el recibo o aprobación definitiva por parte de El Departamento de Policía Cesar, del bien y/o servicio suministrado y por consiguiente, no exime al CONTRATISTA de su responsabilidad en cuanto a la calidad, cantidad y buena calidad del bien y/o servicio contratado o de cualquier otra obligación contractual o de responsabilidad civil. Si el acta de entrega no ha sido bien elaborada o no se acompaña a esta de los documentos que para cada caso se soliciten en esta contratación, los términos anteriores sólo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida el acta o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas a El Departamento de Policía Cesar. ***NOTA 1: Para cada pago de cuentas, el contratista deberá subir al SECOPII la factura del pago correspondiente para su respectiva aprobación por parte del área financiera del Departamento de Policía Cesar, para lo cual deberá observar el procedimiento establecido en la guía para hacer gestión contractual en el SECOP II de Colombia Compra Eficiente.*** **NOTA 2**: Para cada pago de cuentas, el contratista deberá certificar el cumplimiento de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscal de conformidad a lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 41 de la ley 80 de 1993, modificada por el artículo 23 de

	la ley 1150 de 2007. Por lo cual, el contratista presentará con la correspondiente factura la certificación de Aportes Parafiscales, donde conste dicho cumplimiento firmado por el representante legal y/o revisor fiscal, si conforme a las normas pertinentes estuviera obligado a tenerlo. **NOTA 3**: cumplir con el procedimiento establecido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público a través de la circular externa 016 del 09/03/2021, por medio de la cual se implementa el *"Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito"*, con aplicación obligatoria a partir del 01 de abril de 2021. **Actividades y roles que se deben considerar en el proceso de recepción de factura Contratista o proveedor** Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor**: en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. Registrar en la sección de la factura **Datos del adquiriente**: en el campo "correo" el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, este la envíe automáticamente. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). **Diligenciar Notas finales de la factura** en esta sección de la factura los datos de la entidad, número de contrato y correo del supervisor, al que Olimpia IT enviará la factura para aprobación, esta información debe relacionarse con la siguiente estructura: Se ilustra con el siguiente: **Ejemplo: #$16-01-01-D15;23-7-10001-2022;luis.narvaez@correo.policia.gov.co#$** NOMBRE BENEFICIARIO: **ZIAD ABDUL BAKI SAGHAIR** CUENTA No. **899808919** TIPO DE CUENTA: **Corriente** ENTIDAD FINANCIERA: **BANCO DE OCCIDENTE** SUCURSAL: **VALLEDUPAR**
APROPIACIÓN PRESUPUESTAL	El presupuesto está amparado en el certificado de disponibilidad presupuestal No. 4322 de fecha 24/02/2022, Recurso 10, expedido por el Jefe de Presupuesto del Departamento Policía Cesar.
VALOR	El valor de la aceptación de oferta es de NOVENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($90.000.000,00) incluido impuestos y demás gastos en que incurra el contratista, los cuales serán ejecutados de acuerdo a los valores ofertados por el contratista a través de plataforma electrónica del SECOP II, en el formulario No. 4 "VALORACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA", contenido en el anexo No. 2 de la presente aceptación.
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Las contempladas en el anexo No. 1

GARANTÍA ÚNICA Y SANCIONES	Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la publicación de la aceptación de oferta, el CONTRATISTA deberá constituir y presentar a favor de la POLICÍA, la Garantía Única que cubra los siguientes riesgos: **1. GARANTIAS DEL PROCESO:** **a). DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO** por el 20% del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más. **b). CALIDAD DEL SERVICIO** por el 50% del valor de la aceptación de oferta, vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) meses 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** - 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 NACIONAL,** 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 descontara 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. **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 NACIONAL,** 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. **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 lo hubiere, o acudir a cobro coactivo.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución será hasta el (30) de junio de 2022 y/o hasta agotar presupuesto, contados a partir de la aprobación de la garantía única, previa coordinación con el supervisor designado para cada presupuesto, de acuerdo a las necesidades presentadas y según las especificaciones técnica. Es exclusiva responsabilidad del contratista ejecutar los cálculos pertinentes para dar cumplimiento a dicho plazo de entrega al Departamento de Policía Cesar, y los que llegasen a ser legalmente responsables, a plena satisfacción. Igualmente es responsabilidad exclusiva del proponente asumir todos los costos directos e indirectos que genere la ejecución de las actividades tales como: pago de salarios a los trabajadores por sus jordanas supletorias, domingos o feriados, que sean necesarios laborar para cumplir con el plazo contractual, así mismo los costos adicionales que se generen y demás recursos que se empleen con este propósito, correrán por cuenta y riesgo del contratista.

LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO	El servicio de alimentación para el personal uniformado de la Policía Nacional, quienes participaran en los diferentes planes de seguridad y control (antes, durante y después), de las jornadas electorales del año 2022 en el Departamento de Policía Cesar, que serán objeto del presente proceso, deberán ser entregados en coordinación con el supervisor del contrato, de acuerdo con los planes de seguridad y control, y el día en que se lleven a cabo los comicios electorales, de acuerdo a las solicitudes medidas y cantidades que lo permitan, donde el proveedor seleccionado deberá hacer entrega de los alimentos con las condiciones técnicas establecidas donde se realizara la recepción, revisión, y verificación de las características técnicas, buen estado de preparación y calidad del servicio solicitado. Los gastos y costos ocasionados con la prestación de los servicios de alimentación, que se realicen dentro del Departamento del Cesar, deberán ser asumidos por el contratista. El Departamento de Policía Cesar – no tendrá responsabilidad en fallas que se presenten por la mala calidad en la prestación de los servicios, toda vez que el contratista deberá prever todo lo relacionado con la logística necesaria, teniendo como base la certificación de cumplimiento aportada en la propuesta.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos Colombianos
VIGENCIA	La vigencia de la presente aceptación de oferta será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución contados a partir de la Aceptación de Oferta.

De acuerdo a lo anterior, el comité de adquisiciones, recomienda al señor ordenador del gasto adjudicar el proceso PN DECES MIC 005 DE 2022, cuyo objeto corresponde al "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL UNIFORMADO DE LA POLICIA NACIONAL, QUIENES PARTICIPARAN EN LOS DIFERENTES PLANES DE SEGURIDAD Y CONTROL (ANTES, DURANTE Y DESPUES), DE LAS JORNADAS ELECTORALES DEL AÑO 2022 EN EL DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR", a la oferta presentada por el señor **ZIAD ABDUL BAKI SAGHAIR**, identificado con cedula de ciudadanía No. 77.097.116 de Valledupar-Cesar, propietario del establecimiento comercial **BIBLOS EXPRESS**, identificado con NIT 77097116-2, por un valor total de NOVENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($90.000.000,00) incluido impuestos y demás gastos en que incurra el contratista, en atención a que cumplió jurídica, técnica y económicamente de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso y la oferta presentada.

Atentamente,

Coronel **LUIS EXBERTO LEÓN RODRÍGUEZ**
Comandante del Departamento de Policía Cesar (E)

Elaboro: Patrullero PAOLO JOSE GIL ORTEGA
Analista de Contratos DECES

Revisó: Teniente. EMER DARIO ORTIZ DIAZ
Jefe Grupo Contratos DECES

Revisó: Subintendente EDUARDO TEJEDOR HERNANDEZ
Asesor Jurídico DECES (E)

Revisó: Capitán MARIO ANDRÉS VERGEL ROYERO
Jefe Área Administrativa DECES

Fecha de elaboración: 10/03/2022
Ubicación: D:\PAOLO 2022\PROCESOS\006 ALIMENTACIÓN

Carrera 7ª No. 23-96 Barrio 12 de octubre, Valledupar
Tel.: 5713287 – 5712509
deces.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

DESAYUNOS			
ITEM	**DESCRIPCION**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**
1	OPCIÓN No 1: Tamal tolimense (450 grs) - arepa (60 grs) – pan (60 grs) jugo 400 ml	1	SERVICIO
2	OPCIÓN No 2: Porción de arroz blanco (200 grs), 2 huevos revueltos con salchicha ranchera, cebolla, tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche o jugo de naranja (300 ml).	1	SERVICIO
3	OPCIÓN No 3: Carne en bistec (porción 200 grs) – 2 arepas (120 grs) – pan (60 grs) - jugo no retornable (300 ml)	1	SERVICIO
4	OPCIÓN No 4: 2 arepas de huevo (110 grs), avena (vaso 12 oz) o jugo 300 ml	1	SERVICIO
5	OPCIÓN No 5: 2 Sándwich, contiene pan tajado, dos (2) postas de jamón, dos (2) postas queso, avena (vaso 12 oz) o jugo 300 ml.	1	SERVICIO
6	OPCIÓN No 6: hígado en bistec (porción 200 grs), 2 arepas (120 grs) jugo 300 ml	1	SERVICIO
ALMUERZO			
ITEM	**DESCRIPCION**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**
7	OPCIÓN No 1: 1/2 DE POLLO A BROASTER 500 Gr dos (2) bollo limpio de maíz, arepa, SALSA DE TOMATE EN SOBRE, MIEL DE ABEJAS EN SOBRE guantes desechables servilletas de papel, empaque térmico. Jugo de 400 ml	1	SERVICIO
8	OPCIÓN No 2: Arroz 100 grs, lenteja 200 gr, carne de res, cerdo o pollo a la plancha 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	SERVICIO
9	OPCIÓN No 3: Arroz 100 grs, carne molida 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	SERVICIO
10	OPCIÓN No 4: Chuleta de cerdo asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	SERVICIO
11	OPCIÓN No 5: Arroz 100 grs, posta de bagre frito 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	SERVICIO
12	OPCIÓN No 6: Pollo guisado 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	SERVICIO
CENA			
ITEM	**DESCRIPCION**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**
13	OPCION No 1: Arroz con pollo (500 grs): contiene arroz cocinado, mezclado con pollo, arveja, zanahoria, pimentón, acompañada de una porción papas a la francesa 80 gr Jugo de 300 ml	1	SERVICIO
14	OPCIÓN No 2: Espaguetis con pollo (300 grs), arroz (150 grs), tajada de plátano (60 grs) Jugo de 300 ml	1	SERVICIO
15	OPCIÓN No 3: Arroz blanco (150 grs), papa salada (100 gr), carne sudada (150 gr) – ensalada bocadillo tipo beleño (50 grs) Jugo de 300 ml	1	SERVICIO
16	OPCIÓN No 4: SANWICH ESPECIAL: Compuesto de pan blanco u orégano de 20 cm, Dos (1) tipos de carnes porciones de 100 grs C/U, dos (2) tajadas de queso mozzarella de 25 grs C/U, dos (2) tajadas de jamón americano de 20 grs C/U, salsas variadas, lechuga tomate. Bebida gaseosa P 250 o Jugo de 300 ml.	1	SERVICIO
17	OPCIÓN No 5: HAMBURGUESA: Carne de res (150 grs), pan hamburguésa, tomate, cebolla cabezona, lechuga y queso, (150 gr) papa a la francesa (100gr) Bebida gaseosa p 400	1	SERVICIO
18	OPCIÓN No 6: Pincho mixto (300 grs): compuesto con Butifarra, chorizo, carne de res, carne de pollo, carne de cerdo, pimentón, cebolla, bollo limpio. Bebida gaseosa P 250 o Jugo de 300 ml.	1	SERVICIO
REFRIGERIOS			
ITEM	**DESCRIPCION**	**CANTIDAD**	**UNIDAD DE MEDIDA**
19	OPCIÓN No 1: Sándwich especial en pan danés dos tipos de carnes porciones de 100gr 3 tajadas de queso mozzarela 3 tajadas de jamon salsas, verdura, rodaja de tomate, acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	SERVICIO
20	OPCIÓN No 2: Pastel hawallano en hojaldre (220 grs), acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	SERVICIO
21	OPCIÓN No 3: Alitas de pollo a la barbecue (200 gr), papa dorada (50 gr) fruta fresca, jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1	SERVICIO
22	OPCIÓN No 4: CROISSANT DE QUESO Y JAMÓN, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	SERVICIO
23	OPCIÓN No 5: Perro caliente 140 gr con salchicha tipo americana de 80 gr	1	SERVICIO

	aproximadamente, pan tipo perro, cebolla, papas fritas trituradas, queso rallado y salsas, acompañado con jugo Tetrapack 300 ml.		
24	OPCIÓN No 6: CROISSANT DE QUESO Y JAMÓN, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	SERVICIO
25	OPCIÓN No 7: CROISSANT DE BOCADILLO Y QUESO, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	SERVICIO

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES
1	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN COMERCIALIZAR EL BIEN Y OFRECER EL SERVICIO.** Con el objetivo de verificar la idoneidad del proponente e identificar que pueda responder de manera satisfactoria a las necesidades del Departamento de Policía Cesar, garantizando la calidad de los servicios objeto del presente proceso de contratación, la capacidad administrativa y operacional del contratista y la solidez financiera, el oferente deberá presentar máximo tres (3) certificaciones (certificación por contrato), de contratos ejecutados con concepto favorable de la recepción por parte del contratante, con entidades públicas o privadas, cuyo objeto sea igual o similar al objeto del presente proceso; la sumatoria de las certificaciones deberá ser igual o superior al presupuesto oficial asignado al presente proceso. **Nota 1**: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las cuales no se pueda constatar que el contratista cumplió con el objeto del contrato. **Nota 2**: La propuesta del oferente que no presente certificaciones o que las presentadas no reúnan la condición anteriormente citada en la verificación se dará que no cumple.
2	**CAPACIDAD OPERATIVA:** El oferente deberá contar y certificar por escrito su capacidad operativa u operacional de la firma que representa donde le permita ejecutar el contrato de forma óptima para lo cual debe acreditar el cumplimiento de: (Establecimiento de comercio abierto al público en la ciudad de Valledupar debidamente registrado ante cámara de comercio, en donde se evidencie la venta y preparación de alimentación objeto del presente proceso para el cumplimiento del contrato en el municipio de Valledupar con todas las garantías de sanidad necesarias para garantizar la calidad) Para la verificación de dicho requisito el oferente deberá anexar a su propuesta: ➢ Cámara de comercio donde se evidencia establecimiento abierto al público donde la actividad principal sea la preparación y venta de alimentos procesados para el consumo humano. ➢ Acta de inspección sanitaria expedida por la secretaria de salud en la vigencia (que garantice que su vigencia un (1 año), permita el cumplimento al plazo de ejecución del posible contrato). ➢ Certificado de fumigación no mayor a 60 días de expedición. **Justificación:** El Departamento de Policía Cesar, ha determinado que si existe pluralidad de oferentes con la capacidad de cumplir con el total de los requisitos mínimos exigidos y plasmados en el estudio del mercado de manera objetiva conforme a nuestra necesidad clara y completa, estableciendo reglas justas que permiten escoger objetivamente al mejor proponente y por supuesto, todo esto con sujeción a la Constitución, a la Ley y a los principios de la contratación estatal. Así las cosas, al momento de la estructuración del este estudio previo, esta entidad tuvo a bien establecer factores como exigir un establecimiento comercial abierto al público en la ciudad de Valledupar y demás reglas, para que se atiendan con premisas de carácter coherente, ya que la prestación de este servicio tienen una connotación especial que amerita para la institución tener contacto visual con el futuro contratista a fin de evitar contratiempos, apegados a lo que dispone

	el artículo 24 numeral 5 de la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011 y acoplado a lo establecido en el Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015. Teniendo en cuenta que el futuro contrato se ejecutara bajo la figura de prestación de servicio, se hace necesario que el futuro contratista cuente con un establecimiento de comercio abierto al público debidamente adecuado para la atención al personal policial, lo que permitirá a la policía Nacional Departamento de Policía Cesar, tener acceso de manera inmediata al servicio para el desarrollo de las actividades operativas, lo que permitirá mitigar los riesgos de incumplimiento del contrato y retrasos en la entrega de los alimentos objeto del presente estudio previo. **Nota**: Durante la evaluación de las propuestas presentadas, el Departamento de Policía Cesar podrá autorizar un funcionario de la institución para realizar visita técnica al establecimiento de comercio en corroboración del cumplimiento a los presentes requisitos.
3	**PERSONAL E HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS:** El oferente deberá entregar en su oferta, las hojas de vida del personal dispuesto como operario en la preparación de los alimentos mínimo dos (2) operadores anexo a la hoja de vida deberá presentar los siguientes requisitos: ➢ Planilla actual de pago seguridad social de los empleados donde se reflejen la inscripción del personal relacionado en las hojas de vida. ➢ Certificado de manipulación de alimentos de cada funcionario expedido por la secretaria de salud municipal y/o departamental y/o Sena, y/o cualquier entidad autorizada por las antes mencionadas. ➢ Exámenes médicos de cada operario (1.KOH UÑAS, 2. CROPOLOGICO, 3. FROTIS DE GARGANTA, 4. SEROLOGÍA VDRL)
4	**CERTIFICACION DE RESPONSABILIDAD:** El proponente debe certificar por escrito que todos los alimentos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos alimentos, o por mala calidad de los insumos y materias primas en ellos utilizados. En el mismo documento debe certificar que en todo caso aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.
5	**CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS:** El oferente deberá entregar certificación por escrito donde se compromete a entregar los menús solicitados con mínimo cuatro (4) horas de anticipación de acuerdo con la solicitud del supervisor del contrato. Igualmente entregara los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas, en cualquier punto que se requiera, de acuerdo a lo señalado por el supervisor del contrato.
6	**MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD:** Todos los productos que se entreguen, se aclaran que los componentes, deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el oferente como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato, desde el inicio de la ejecución el oferente se compromete con EL DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.
7	**SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO:** EL CONTRATISTA debe acreditar por escrito el cumplimiento de los escritos y condiciones exigidos según Decreto 1072 del 2015 ministerio del trabajo Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 conforme a lo estipulado en el decreto 052 de 2017. El empleador debe aportar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las 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 el desempeño de las actividades objeto 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 a la afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de proveedores, contratistas y subcontratistas de conformidad a la normatividad vigente; 4. Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de esto último, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este propósito, se debe revisar periódicamente cada año la rotación del personal y asegurar dentro del alcance de este numeral, el nuevo personal reciba la misma información; 5. Instruir a los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus 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 el 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 o subcontratistas. Decreto 052 del 2017 del ministerio del trabajo por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37 del Decreto 1072 del 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo sobre la transición para la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
8	Se debe certificar que el empleador debe aportar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las 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 el desempeño de las actividades objeto del contrato.
9	El oferente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado el formulario denominado (COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO) En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", como requisito de cumplimiento para los contratistas.
10	El futuro contratista deberá certificar por escrito que se compromete a entregar los alimentos en los sitios de votación para el día de elecciones y/o lugar de alojamiento donde se encuentre el personal policial en apoyo, de acuerdo a la solicitud efectuada por el supervisor del contrato, en el Departamento del Cesar en condiciones aptas para el consumo. En caso que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, los mismos serán cambiados sin costo alguno para la entidad contratante.
11	Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el artículo número 2.2.4.6.10, del decreto 1072 de 2015.
12	Certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar
13	El oferente deberá certificar por escrito que adoptara las medidas preventivas y de mitigación necesarias para reducir la exposición y contagio de sus trabajadores por infección respiratoria aguda por el SAR—CoV-2 (COVID-19), en concordancia con lo dispuesto a través de la CIRCULAR CONJUNTA 001 del 11 de abril de 2020, proferida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Ministerio de Trabajo y el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio, durante la ejecución del Contrato.

14	**PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL:** El proveedor se compromete a allegar adjunto a la cuenta de cobro mensual, el recibo pago de seguridad social integral (derecho a la salud, riesgos profesionales y pensión) y aportes parafiscales, del contratista y sus empleados, los cuáles serán tenidos en cuenta para la expedición del recibido a satisfacción, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.
15	El proponente deberá implementar las normas vigentes de seguridad referentes a incendios y seguridad humana, para lo cual presentara fotocopia de certificado de seguridad expedido por Bomberos, el cual debe corresponder a la dirección del establecimiento presentado.
16	**MATERIA AMBIENTAL:** El oferente deberá certificar con firma del representante legal que durante la ejecución del contrato se compromete a cumplimiento de las normas y/o estándares técnicos nacionales e internacionales, al igual que las normas, leyes y políticas de gobierno en materia de protección del medio ambiente. En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: "Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines. Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del derecho a la vida, ya que éste sólo se podría garantizar bajo condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad. La constitución nacional impone al Estado y a las personas la obligación de proteger las riquezas culturales y naturales (Art. 8), así como el deber de las personas y del ciudadano de proteger los recursos naturales y de velar por la conservación del Ambiente (Art. 95).
17	El futuro contratista deberá certificar por escrito que se comprometerá a utilizar elementos **BIODEGRADABLES**, amigables con el medio ambiente, los cuales se incluye en el plan de manejo ambiental
18	El futuro contratista deberá certificar por escrito que se comprometerá a suministrar 1 bolsa de polietileno de 0.70 x 1 m para disposición final de los residuos por cada 20 refrigerios y/o comidas
19	El oferente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado el formulario denominado **(COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL)**
20	**EQUIPO DE TRANSPORTE:** El oferente deberá presentar documentos como licencia de tránsito, SOAT y revisión técnico mecánica vigente, así como fotografías del vehículo que empleará para las entregas de los alimentos que según las especificaciones técnicas y actividades estaría obligado a cumplir, no obstante, los documentos del vehículo como SOAT y revisión técnico mecánica, deben estar vigentes durante la ejecución del contrato, así mismo, deberá indicar si el vehículo es propio o en arrendamiento a la empresa que prestará los servicios. Igualmente, identificación plena del conductor y personal operativo encargado del transporte de los alimentos que según las especificaciones técnicas y actividades estaría obligado a cumplir, debiendo presentar copias de los documentos personales tales como, cedula de ciudadanía, licencia de conducir, carta pantalla RUNT. De igual manera, se deberá cumplir con el artículo 29 de la resolución 2674 de 2013, en la cual se establecen unas condiciones para el transporte de alimentos.
21	El oferente con la firma de este documento certifica que al momento de entregar cada servicio de comida y/o refrigerio individual, lo realizara en portas desechables biodegradables, con cubiertos plásticos individuales y sellados garantizando su conservación y transporte por un término de 24 horas.
22	Es de responsabilidad exclusiva del proponente los perjuicios a la salud que se cause al personal policial, con los alimentos suministrados, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la constitución política de Colombia: "(...) serán responsables, de acuerdo a la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y

	usuarios.
23	Garantizar la calidad del servicio ofertado y cambiar de forma inmediata cualquier alimento que presente alteración de calidad que impida su consumo, sin costo adicional
24	El oferente deberá anexar la evaluación y certificación expedida directamente por la empresa administradora del Sistema General de Riesgos Laborales, destinada a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que pueden ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan, la cual debe cumplir con estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) conforme a la Resolución 0312 de 2019, en dicho documento se debe evidenciar un resultado como mínimo del **85% ACEPTABLE.**

Atentamente,

Coronel **LUIS EXBERTO LEÓN RODRÍGUEZ**
Comandante del Departamento de Policía Cesar (E)

Elaboro: Patrullero PAOLO JOSE GIL ORTEGA
Analista de Contratos DECES

Revisó: Teniente EMERSON RIO ORTIZ DIAZ
Jefe Grupo Contratos DECES

Revisó: Subintendente EDUARDO TEJEDOR HERNANDEZ
Asesor Jurídico DECES (E)

Revisó: Capitán MARIO ANDRÉS VERGEL ROYERO
Jefe Área Administrativa DECES

Fecha de elaboración: 10/03/2022
Ubicación: D:\PAOLO 2021\PROCESOS\006 ALIMENTACIÓN

Carrera 7ª No. 23-96 Barrio 12 de octubre, Valledupar
Tel.: 5713287 – 5712509
deces.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ANEXO No. 2
PROPUESTA ECONÓMICA

ÍTEM Y/O LOTE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO OFERTADO INLUIDO IMPUESTOS
	DESAYUNO		
1	OPCIÓN No 1: Tamal tolimense (450 grs) - arepa (60 grs) – pan (60 grs) jugo 400 ml	1	$8.000,00
2	OPCIÓN No 2: Porción de arroz blanco (200 grs), 2 huevos revueltos con salchicha ranchera, cebolla, tomate, Croissant o arepa, café o chocolate en leche o jugo de naranja (300 ml).	1	$7.500,00
3	OPCIÓN No 3: Carne en bistec (porción 200 grs) – 2 arepas (120 grs) – pan (60 grs) -jugo no retornable (300 ml)	1	$9.000,00
4	OPCIÓN No 4: 2 arepas de huevo (110 grs), avena (vaso 12 oz) o jugo 300 ml	1	$6.500,00
5	OPCIÓN No 5: 2 Sándwich, contiene pan tajado, dos (2) postas de jamón, dos (2) postas queso, avena (vaso 12 oz) o jugo 300 ml.	1	$5.000,00
6	OPCIÓN No 6: hígado en bistec (porción 200 grs), 2 arepas (120 grs) jugo 300 ml	1	$9.000,00
	ALMUERZO		
7	OPCIÓN No 1: 1/2 DE POLLO A BROASTER 500 Gr dos (2) bollo limpio de maíz, arepa, SALSA DE TOMATE EN SOBRE, MIEL DE ABEJAS EN SOBRE guantes desechables servilletas de papel, empaque térmico. Jugo de 400 ml	1	$16.000,00
8	OPCIÓN No 2: Arroz 100 grs, lenteja 200 gr, carne de res, cerdo o pollo a la plancha 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	$11.200,00
9	OPCIÓN No 3: Arroz 100 grs, carne molida 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	$11.200,00
10	OPCIÓN No 4: Chuleta de cerdo asada 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	$13.000,00
11	OPCIÓN No 5: Arroz 100 grs, posta de bagre frito 200 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	$14.500,00
12	OPCIÓN No 6: Pollo guisado 200 gr, arroz 100 gr, papa a la francesa o patacón 100 gr, ensalada de legumbres 100 gr, sopa del día (contenedor icopor 16 oz), ensalada verde (60 gr). Jugo de 300 ml	1	$11.200,00
	CENA		
13	OPCION No 1: Arroz con pollo (500 grs): contiene arroz cocinado, mezclado con pollo, arveja, zanahoria, pimentón, acompañada de una porción papas a la francesa 80 gr Jugo de 300 ml	1	$9.000,00
14	OPCIÓN No 2: Espaguetis con pollo (300 grs), arroz (150 grs), tajada de plátano (60 grs) Jugo de 300 ml	1	$9.000,00
15	OPCIÓN No 3: Arroz blanco (150 grs), papa salada (100 gr), carne sudada (150 gr) – ensalada bocadillo tipo beleño (50 grs) Jugo de 300 ml	1	$11.500,00
16	OPCIÓN No 4: SANWICH ESPECIAL: Compuesto de pan blanco u orégano de 20 cm, Dos (1) tipos de carnes porciones de 100 grs C/U, dos (2) tajadas de queso mozzarella de 25 grs C/U, dos (2) tajadas de jamón americano de 20 grs C/U, salsas variadas, lechuga tomate. Bebida gaseosa P 250 o Jugo de 300 ml.	1	$11.500,00
17	OPCIÓN No 5: HAMBURGUESA: Carne de res (150 grs), pan hamburguésa, tomate, cebolla cabezona, lechuga y	1	$12.000,00

	queso, (150 gr) papa a la francesa (100gr) Bebida gaseosa p 400		
18	OPCIÓN No 6: Pincho mixto (300 grs): compuesto con Butifarra, chorizo, carne de res, carne de pollo, carne de cerdo, pimentón, cebolla, bollo limpio. Bebida gaseosa P 250 o Jugo de 300 ml.	1	$7.900,00
	REFRIGERIOS		
19	OPCIÓN No 1: Sándwich especial en pan danés dos tipos de carnes porciones de 100gr 3 tajadas de queso mozzarela 3 tajadas de jamon salsas, verdura, rodaja de tomate, acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	$13.000,00
20	OPCIÓN No 2: Pastel hawallano en hojaldre (220 grs), acompañado con bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	$4.300,00
21	OPCIÓN No 3: Alitas de pollo a la barbecue (200 gr), papa dorada (50 gr) fruta fresca, jugo de 300 ml o Gaseosa 250 ml	1	$15.000,00
22	OPCIÓN No 4: CROISSANT DE QUESO Y JAMÓN, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	$4.500,00
23	OPCIÓN No 5: Perro caliente 140 gr con salchicha tipo americana de 80 gr aproximadamente, pan tipo perro, cebolla, papas fritas trituradas, queso rallado y salsas, acompañado con jugo Tetrapack 300 ml.	1	$12.000,00
24	OPCIÓN No 6: CROISSANT DE QUESO Y JAMÓN, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	$4.500,00
25	OPCIÓN No 7: CROISSANT DE BOCADILLO Y QUESO, bebida gaseosa p 250 o jugo de 300 ml	1	$4.500,00

Atentamente,

Coronel **LUIS EXBERTO LEÓN RODRÍGUEZ**
Comandante del Departamento de Policía Cesar (E)

Elaboro: Patrullero PAOLO JOSE GIL ORTEGA
Analista de Contratos DECES

Revisó: Intendente EMER DARIO ORTIZ DIAZ
Jefe Grupo Contratos DECES

Revisó: Subintendente EDUARDO TEJEDOR HERNANDEZ
Asesor Jurídico DECES (E)

Revisó: Capitán MARIO ANDRÉS VERGEL ROYERO
Jefe Área Administrativa DECES

Fecha de elaboración: 10/03/2022
Ubicación: D:\PAOLO 2021\PROCESOS\008 ALIMENTACION

Carrera 7ª No. 23-96 Barrio 12 de octubre, Valledupar
Tel.: 5713287 – 5712509
deces.oficon@policia.gov.co
www.policia.gov.co