



**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**  
**POLICÍA NACIONAL**  
**DEPARTAMENTO POLICÍA SUCRE**  
**GRUPO LOGÍSTICO**

No. GS-2022 - 06M/2 / AREAD - ARLOG - 29.25

Sincelejo, **29 JUN. 2022**

Mayor  
CRISTIAN ALBERTO BETANCUR SALAMANCA  
Jefe Administrativo DESUC  
Carrera 19 # 25-116  
Sincelejo Sucre.

Asunto: Evaluación Oferta Técnica Mínima Cuantía.

En cumplimiento a lo ordenado por mi Mayor, cordialmente me permito emitir la evaluación técnica del oferente **NEYRA ALEJANDRA OROZCO PÉREZ**, NIT: 1102844991-7, representada por la señora **NEYRA ALEJANDRA OROZCO PÉREZ**, C.C. 1102844991, teniendo en cuenta que es la segunda oferta más favorable para la entidad conforme a la INVITACIÓN PÚBLICA A PRESENTAR OFERTA AL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA PN DESUC MIC 019 2022, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL POLICIAL DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SUCRE, ESPECIALIDADES Y UNIDADES DE APOYO, QUE CUBRIRÁN LOS DIFERENTES SERVICIOS DE PROTESTA SOCIAL Y APOYOS OPERATIVOS EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE".

**ANEXO No 1**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE CUMPLIMIENTO**

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 1    | Desayuno 1: 1 porción de arroz por 150 gr. 200 gr de huevos pericos, 1 pan de 150 gr y café en leche.                                                                                                                                                                                                                                                                          | X      |           |
| 2    | Desayuno 2: Huevos revueltos con jamón 150 gr, porción de arroz 100 gr, variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 90 ml. o jugo natural 200 ml                                                                                                                                                                                                     | X      |           |
| 3    | Desayuno 3: Porción de arroz 100 gr, carne sudada 120 gr, arepa 50 gr, chocolate vaso 8 onzas o jugo natural 200 ml.                                                                                                                                                                                                                                                           | X      |           |
| 4    | Desayuno 4: Dos Pan de bono y dos buñuelos frescos de 75 gr mínimo (empaquete individual) 1 yogurt con trocitos de pulpa de fruta, vaso plástico debidamente sellado con tapa de aluminio desplegable 200 gr, que en su empaque tenga la respectiva información nutricional y fecha de vencimiento, el cual debe ser entregado conservando la cadena de frío, sabores surtidos | X      |           |
| 5    | Almuerzo 1: Porción de arroz por 150 gr, pollo sudado 300 gr (pechuga, muslo o contra muslo) 2 papas al vapor por 75 gr, c/u, ensalada 125 gr, un jugo o gaseosa en envase no retornable de 250 ml, 1 fruta (banano, pera, mandarina) de 180 gr.                                                                                                                               | X      |           |
| 6    | Almuerzo 2: Sancocho 240 gr, arroz 100 gr, espaguetis 80 gr, albóndigas napolitana 120 gr, ensalada variada empacada de forma individual 80 gr tajada de maduro 30 gr, jugo en caja 200 ml                                                                                                                                                                                     | X      |           |
| 7    | Almuerzo 3: ½ pollo asado peso mínimo de 480 a 550 gramos, porción de papa pastusa al vapor mínimo (04) unidades, sobre de salsa de tomate, bebida gaseosa diferentes sabores 250 ml, guantes.                                                                                                                                                                                 | X      |           |
| 8    | Almuerzo 4: 1 almuerzo tipo ejecutivo que contenga:<br>- Porción de sopa, crema o fruta<br>- Bandeja con porción de arroz de 100 gramos, proteína de 250 gramos (res, pollo, cerdo o pescado); variedad de acompañante (frijol, lenteja u otro grano; pastas, puré u otro) y ensalada vegetal.<br>Gaseosa, jugo o te en envase no retornable de 400 ml                         | X      |           |
| 9    | Cena 1: Arroz con pollo 200 gr, papa a la francesa 80 gr, jugo natural en vaso de 14 oz.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | X      |           |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 10 | Cena 2:<br>Asado de tres carnes (125 gramos de cada una res, pollo y cerdo), papas al vapor, arepa y jugo, gaseosa o te en envase no retornable de 400 ml.                                                                                                  | X |  |
| 11 | Cena 3:<br>½ pollo asado peso mínimo de 480 a 550 gramos, porción de papa pastusa al vapor mínimo (04) unidades, sobre de salsa de tomate, bebida gaseosa diferentes sabores 250 ml, guantes.                                                               | X |  |
| 12 | Refrigerio 1:<br>Pastel en hojaldre de pollo o carne de 150 gramos y Jugo o gaseosa de 400 ml, en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.                                                                                                      | X |  |
| 13 | Refrigerio 2:<br>2 empanadas de carne o pollo de 150 gr, 1 gaseosa no retornable de 400 ml.                                                                                                                                                                 | X |  |
| 14 | Refrigerio 3:<br>Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml. | X |  |
| 15 | Refrigerio 4:<br>Sándwich tipo cubano pan francés, 75 gr de carne, 75 gr de pollo, jamón y queso, lechuga, tomate, mostaza, salsa rosada, gaseosa en envase no retornable de 400 ml.                                                                        | X |  |
| 16 | Refrigerio 5:<br>Porción pizza hawaiana o pollo champiñones 200 gr, gaseosa o jugo 400 ml.                                                                                                                                                                  | X |  |
| 17 | Refrigerio 6:<br>Pincho de 200 gr (Pollo, Cerdo, Res o Mixto) con una arepa sin sal pequeña, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml                                                                                                            | X |  |
| 18 | Refrigerio 7:<br>Complemento de sal<br>Croissant de queso y jamón, empanada de queso, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml                                                                                                                   | X |  |
| 19 | Agua potable 1:<br>Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300ml                                                                                                                                                                             | X |  |

| ÍTEM | CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 1    | Las entregas de la alimentación o refrigerios según corresponda, deben realizarse personalmente, ya sea por el representante legal de la Empresa o en su defecto empleados de la misma, la entrega del desayuno será entre las 06:00 horas - 07:00 horas, la entrega del almuerzo entre las 12:00 horas - 13:00 horas, la entrega de la cena entre las 16:00 horas - 17:00 horas. El lugar de entrega se realizará en la base del Comando de Departamento de Policía Sucre, ubicado en la carrera 19 No 25-116 Centro, así mismo entregará los alimentos solicitados en la cantidad y condiciones requeridas. <b>Anexar Certificación.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | X      |           |
| 2    | El oferente deberá hacer entrega de los jugos completamente sellados, y con el debido registro Invima, aplicando normas de higiene necesarias y aptas para el consumo. <b>Anexar Certificación de compromiso.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | X      |           |
| 3    | El oferente deberá contar con un <b>establecimiento propio comercial abierto al público dedicado a la prestación del servicio de alimentación</b> , legalmente establecido, del cual deberá anexar fotos, dirección y teléfono. Dicho establecimiento será visitado y verificado por el personal del Comité evaluador de carácter técnico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | X      |           |
| 4    | El oferente deberá garantizar las adecuadas condiciones de los alimentos tales como son: seleccionar los alimentos y sus ingredientes con el fin de separar todo material que manifestamente no sea apto para el consumo humano;<br><br>Eliminar de manera higiénica toda materia rechazada; y proteger los alimentos y los ingredientes para alimentos de la contaminación de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, así como de otras sustancias objetables durante la manipulación, el almacenamiento y el transporte.<br><br>Deberá tener mucho cuidado en la preparación y conservación de los alimentos, con el fin de impedir su descomposición, para lo cual deberá aplicar medidas como el control de la temperatura y la humedad y/u otros controles. En caso de presentarse inconvenientes con algunos de los alimentos despachados, estos deberán ser cambiados, en aras de garantizar la salud del personal. <b>Anexar Certificado.</b> | X      |           |
| 5    | <b>PERSONAL E HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b><br><br>El oferente deberá entregar en su oferta, las hojas de vida del personal dispuesto como operarios en la preparación de los alimentos mínimo (3) operadores anexo a la hoja de vida deberá presentar los siguientes requisitos:<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>Planilla actual de los pagos donde se refleje la inscripción seguridad social del personal relacionado en las hojas de vida.</li> <li>Certificado de manipulación de alimentos de cada funcionario</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | X      |           |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 6  | <p>El oferente deberá presentar con su oferta los siguientes documentos de ley requerida para la actividad de prestación del servicio de alimentación y comida así:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto uso de suelo vigente</li> <li>• Cámara de comercio vigente</li> <li>• Concepto sanitario Favorable vigente (emitido por la secretaria de salud municipal)</li> <li>• Certificado de seguridad expedido por bomberos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | X |  |
| 10 | <p>El oferente deberá certificar por escrito que todos los alimentos que suministrara durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para para la institución derivado de las malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final de dichos elementos, por mala calidad de los insumos y materia prima en ellos utilizados.</p> <p>En el mismo documento deberá certificar que en todo caso aplicara los protocolos de la norma técnica sectorial NTS-USNA007: norma sanitaria manipulación de alimentos. <b>Anexar Certificado</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X |  |
| 13 | <p><b>EXPERIENCIA DEL PROPONENTE PARA OFRECER EL SERVICIO:</b> Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente proceso, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización total o parcial de contratos iguales o similares al presente objeto contractual cuya sumatoria sea igual o superior al cien (100) % del presupuesto oficial asignado, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar certificación con concepto favorable de la recepción de los contratos. Cada certificación del contrato debe contener la siguiente información:</p> <p>A. Nombre o razón social del Contratante.<br/> B. Nombre o razón social del Contratista.<br/> C. Objeto del Contrato.<br/> D. Número de Contrato.<br/> E. Valor Total del Contrato en pesos.<br/> F. Plazo de Ejecución<br/> G. Fecha de Iniciación del contrato.<br/> H. Fecha de terminación del contrato.<br/> I. Cumplimiento del contrato (Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | X |  |
| 14 | <p><b>PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE:</b> El Oferente 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. Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la POLICÍA NACIONAL 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 ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al final de la actividad, será asumida como responsabilidad del CONTRATISTA.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | X |  |
| 15 | <p><b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b></p> <p>El oferente manifiesta conocer y cumplir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El decreto 1072 del 2017 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", en consecuencia tomara las medidas y precauciones necesarias para el desarrollo del objeto para el cual se contrata, cumpliendo con todas las normas relacionadas con el SG-SST y exonera a la Policía Nacional de cualquier reclamación retribuida por esta para sí mismo o sus empleados, trabajadores dependientes o temporales, subcontratista, cooperados o en misión.</li> <li>• La Resolución No. 1111 del 2017 "Por la cual se define los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes.</li> <li>• La documentación de los funcionarios que ingresen a las instalaciones para la entrega de los elementos, deberá portar cedula de ciudadanía, carne EPS y ARL.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores clasificadas con riesgo I, II o III (Cumplimiento de 07 ITEMS).</li> <li>- Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con once (11) a cincuenta (50) trabajadores, clasificadas con riesgo I, II o III (Cumplimiento de 21 ITEMS).</li> <li>- Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes más de cincuenta (50) trabajadores clasificados en riesgo I, II, III, IV, V y las de cincuenta (50) o menos trabajadores con riesgo IV o V, (Cumplimiento de 61 ITEMS).</li> </ul> | X |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|    | <p><b>REQUISITOS DEL SGSST – CONTRATACIÓN</b></p> <p>1. Evaluación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo según la resolución 0312 del 2019 la cual debe tener un porcentaje de cumplimiento superior al 80%, la cual debe estar debidamente firmada por el Gerente y/o dueño de la empresa y el Responsable del Seguridad y Salud en el Trabajo, es de anotar que deberá tener a la mano los soportes de la implementación de los estándares mínimos de acuerdo al tamaño y actividad de la organización.</p> <p>2. Certificado de la ARL o Administradora de Riesgos Laborales acerca de la implementación del SGSST.</p> <p>Tomando como criterio orientador el principio selección objetiva y atendiendo lo dispuesto en la resolución 01956 del 25/04/2018, como directrices para el aseguramiento y evaluación de los contratistas y subcontratistas y demás personas naturales o jurídicas; el oferente presentará documentos en la que indique de manera expresa, el cumplimiento de la implementación y la aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicado al oferente que presenta la oferta, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del sector Trabajo y demás normas que lo complementen y /o adicionen, el cual debe ser verificado antes y durante la ejecución del contrato.</p> <p><b>NOTA:</b> Para el cumplimiento de este numeral, el oferente deberá anexar <b>El formulario Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo</b> (anexo al presente estudio previo) debidamente diligenciado. Y Anexar <b>Certificado</b> de la Implementación y/o aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmado por un tecnólogo, profesional o especialista en seguridad y salud en el trabajo.</p> |   |  |
| 16 | <p><b>CAPACIDAD OPERATIVA:</b> El oferente deberá contar con instalaciones ubicadas en el perímetro urbano de la ciudad de Sincelejo, con la disponibilidad de Lunes a domingo en horario de 08:00 AM a 12:00 PM y de 02:00 PM a 18:00 PM para los requerimientos que deba hacer el supervisor del contrato, que cuente con la infraestructura Logística, Técnica y Tecnológica, además el Talento Humano debidamente capacitado para cumplir a cabalidad con las exigencias del contrato, de igual manera que cuente con la normas mínimas de bioseguridad.</p> <p>Por lo anterior, se requiere que el oferente certifique que cuenta con la capacidad Administrativa y operacional, necesaria para cumplir a cabalidad con las exigencias del presente proceso contractual y anexe a la certificación documentación (cámara de comercio), Unión temporal y/o consorcio donde se evidencie que cuenta con instalaciones en el área descrita anteriormente, lo cual será verificado por el comité técnico. <b>(Anexar certificación firmada por el representante legal y evidencias fotográficas).</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | X |  |

Declaro bajo gravedad de juramento que no me encuentro impedido para realizar la siguiente verificación del cumplimiento de los requisitos presentados por el oferente. Así mismo que no tengo ningún vínculo comercial, laboral, o de parentesco o grado de afinidad o consanguinidad o civil, respecto del representante legal o con cualquiera de los socios del proponente.

  
 Teniente **RAMIRO ANDRÉS SEVERICHE BLANCO**  
 Integrante comité Técnico

Elaborado por: TE. Ramiro Andrés Severiche Blanco  
 Revisado: TE. Ramiro Andrés Severiche Blanco  
 Fecha de elaboración: 29/06/2022  
 Ubicación: C:\mismos documentos\Informes 2022

Carrera 19 Nro. 25-116 Sincelejo  
 Teléfonos. 3146967523  
 desuc.arlog@policia.gov.co  
[www.policia.gov.co](http://www.policia.gov.co)

