No GS-2022- 061656 **/ AREAD - GRUCO 17.2**

Sincelejo – Sucre, 30 JUN. 2022

Contratista
NEYRA ALEJANDRA OROZCO PEREZ
NIT: 1102844991-7
Establecimiento Comercial: DON KALDO PARAO
Teléfono. 2767721 – 300598 6253
Email: donkaldo64@gmail.com
Carrera 27- Calle 18 - 5 barrio El Bosque
Sincelejo

Asunto: Aceptación Oferta proceso PN DESUC MIC 019 2022

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted, el día 24/06/2022, dentro del proceso **PN DESUC MIC 019 2022**, cuyo objeto es la **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL POLICIAL DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA SUCRE, ESPECIALIDADES Y UNIDADES DE APOYO, QUE CUBRIRÁN LOS DIFERENTES SERVICIOS DE PROTESTA SOCIAL Y APOYOS OPERATIVOS EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE".** Quien al realizar la evaluación de la oferta económica ofreció el menor valor a esta unidad, además de esto cumplió con los requisitos técnicos, jurídicos y económicos, por tal razón su propuesta ha sido aceptada por el Departamento de Policía Sucre, así:

CONTRATO No	**39-7-10018-22**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA – DEPARTAMENTO DE POLICÍA SUCRE. NIT 800.141.100-5
ORDENADOR DEL GASTO	Coronel CARLOS ANDRÉS CORREA RODRÍGUEZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	79.700.744 expedida en Bogotá
CARGO	Comandante Departamento de Policía Sucre
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución 00684 del 18 de marzo de 2022 emanada por la Dirección General de la Policía Nacional.
RESOLUCIÓN DE NOMBRAMIENTO	Resolución Ministerial 1562 del 01 de abril de 2022
CONTRATISTA	NOMBRE DE LA EMPRESA: NEYRA ALEJANDRA OROZCO PEREZ NIT. 1102844991-7 ESTABLECIMIENTO COMERCIAL: DON KALDO PARAO C.C. No. 1.102.844.991 de Sincelejo (Sucre) CIUDAD NOTIFICACIÓN: Sincelejo (Sucre) DIRECCIÓN: Carrera 27- Calle 18 - 5 barrio El Bosque Tel. 2767721 – 300598 6253 EMAIL: donkaldo64@gmail.com
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato será el Jefe Logístico del DESUC o quien haga sus veces, o quienes con posterioridad designe el señor ordenador del gasto, los cuales verificarán la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones

	asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 de 15 de enero de 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014. ✓ Asimismo, los supervisores deberán realizar seguimiento continuo a las condiciones estipuladas en el contrato, verificando las posibles novedades con el mismo, para lo cual deberá informar las mismas de manera inmediata al contratista y al ordenar del gasto, cargando posteriormente de manera mensual en la plataforma del SECOP II de Colombia Compra Eficiente lo correspondiente a los informes de supervisión y verificación de facturas de los bienes o servicios adquiridos en el presente proceso, tal como se establece en la Guía de Gestión Contractual del SECOP II, lo cual es una función del supervisor, verificando la ejecución del contrato tanto física como digitalmente. De igual forma deberá verificar, aprobar y tramitar la respectiva facturación electrónica presentada por el contratista en la plataforma OLIMPIA IT del Ministerio de Hacienda y Crédito Publico.
FORMA DE PAGO	El Departamento de Policía Sucre pagará al CONTRATISTA el valor del contrato que resulte del presente proceso, en la ciudad de Sincelejo, pagos mensuales y/o proporcionales contra prestación de servicio ejecutado, de acuerdo a las especificaciones técnicas, dentro de los sesenta (60) días calendarios siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la siguiente documentación: ✓ Informe de supervisión y seguimiento contractual. ✓ Certificación de encontrarse al día en el pago de aportes relativos al Sistema de Seguridad Social en salud, pensiones y riesgos profesionales. ✓ Documentos que deben ser tramitados ante el supervisor y éste le dará trámite ante la oficina de contratos, donde de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 se le asignará el derecho a turno. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC y ubicación de los recursos por parte de la Dirección Administrativa y Financiera de la Policía Nacional. Los pagos previstos se acreditarán a la cuenta a favor del CONTRATISTA, que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos treinta (30) días de anticipación, acompañado de Certificación Bancaria original con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, a nombre de la firma Contratista. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley. Es de anotar, que para que se surta correctamente este trámite el oferente deberá realizar el cargue de la facturación electrónica al aplicativo Olympia IT del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. PROCEDIMIENTO TÉCNICO – ADMINISTRATIVO PARA EMISIÓN DEL RAS. Una vez radicada la factura y entregados los elementos por parte del Adjudicatario (Contratista), al Supervisor del Contrato, previa revisión de los documentos y soportes, expedirán el recibo a satisfacción y posteriormente tramitarán la cuenta junto con los soportes. PARÁGRAFO PRIMERO CUENTA PARA PAGOS: Los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán a la cuenta que se indica en el anexo No.1 **"DATOS DEL CONTRATO"**, a favor del CONTRATISTA, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos treinta (30) días de anticipación, acompañado de certificación bancaria a nombre de la firma Contratista. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley. 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 al DEPARTAMENTO DE POLICÍA SUCRE. **NOTA:** Si los documentos en referencia no se reciben dentro del plazo establecido o, si son recepcionados y devueltos por inconsistencias tales como la falta de información, mal diligenciamiento de los mismos o no se encuentren en el SECOP II, la facturación correspondiente al proceso suscrito, no se encuentre cargados en el aplicativo Olimpia IT del Ministerio de Hacienda y Crédito público, la Policía Nacional – Departamento de Policía Sucre, se obliga a cancelar la cuenta de cobro, hasta que sean subsanadas las

<table>
<tr><td></td><td>observaciones y se haya cumplido con el tramite documental dentro del plazo indicado y de acuerdo al derecho a turno y la disponibilidad del Plan Anual de Caja (PAC).

NOMBRE BENEFICIARIO: NEYRA ALEJANDRA OROZCO PEREZ
CUENTA No. 500-80299861-4
TIPO DE CUENTA: AHORROS
ENTIDAD FINANCIERA: BANCO POPULAR</td></tr>
<tr><td>APROPIACIÓN PRESUPUESTAL</td><td>Amparado en el certificado de disponibilidad presupuestal No. 5522 de fecha 16/06/2022, Recurso 10, expedido por el Jefe de Presupuesto del Departamento de Policía Sucre.</td></tr>
<tr><td>VALOR</td><td>El valor estimado en el presente proceso es de CUARENTA MILLONES DE PESOS ($40.000.000.00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA incluido el valor del IVA.
<table>
<tr><th>UNIDAD</th><th>No. CDP</th><th>FECHA</th><th>REC.</th><th>RUBRO PRESUPUESTAL</th><th>VALOR</th></tr>
<tr><td>DESUC</td><td>5522</td><td>16/06/2022</td><td>10</td><td>A-02-02-02-006-003</td><td>40.000.000,00</td></tr>
<tr><td colspan="5">TOTAL</td><td>$ 40.000.000,00</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</td><td>Las contempladas en el anexo No. 1</td></tr>
<tr><td>GARANTÍA ÚNICA Y SANCIONES</td><td>Dentro de los tres (3) 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. GARANTÍA ÚNICA:

a). DE INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO por el 20% del valor de la aceptación de la oferta, vigente por un término igual de la vigencia de la aceptación de la oferta y sesenta (60) días calendario más.

b). CALIDAD DE LOS BIENES: por el cincuenta por ciento (50%) del valor de la aceptación de la oferta, Vigente por un término igual a la vigencia de la aceptación de oferta y un (01) año más.

c). PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES: por el cinco por ciento (5%) del valor de la aceptación de la oferta, Vigente por un término igual a la vigencia de la aceptación de oferta y tres (03) años más

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 su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA, posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la</td></tr>
</table>

	resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del **CONTRATISTA** si lo hubiere, o acudir a cobro coactivo.
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	El plazo de ejecución será hasta el 30 de noviembre del año 2022 o hasta ejecutar el presupuesto oficial asignado, lo primero que ocurra e iniciará a partir de la expedición del registro presupuestal del compromiso y la aprobación de la garantía única ingresada al sistema electrónico SECOP II y notificación de inicio.
FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	El objeto del contrato a celebrar se ejecutará en forma de tracto sucesivo, y de acuerdo a los requerimientos del supervisor.
LUGAR DE ENTREGA Ó PRESTACIÓN DE SERVICIOS	El lugar de prestación de servicio se realizará en las Instalaciones de la base del comando ubicada carrera 19 N° 25-116, es de anotar que dicho desplazamiento será sin costo adicional para la Policía Nacional. NOTA: Las solicitudes de los servicios de alimentación, se realizará única y exclusivamente por parte del supervisor del contrato, y por cualquier medio idóneo, tales como: solicitudes mediante oficio, correo electrónico, etc.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
VIGENCIA	La vigencia del presente contrato será de cuatro (04) meses adicionales al plazo de ejecución establecido.

De acuerdo a lo anterior, el Jefe del Grupo de Contratación, con fundamento al informe de evaluación realizado por el comité evaluador (Jurídico, Técnico, Económico y Financiero), donde recomienda adjudicar el proceso **PN DESUC MIC 019 2022** cuyo objeto es el **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL POLICIAL DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA SUCRE, ESPECIALIDADES Y UNIDADES DE APOYO, QUE CUBRIRÁN LOS DIFERENTES SERVICIOS DE PROTESTA SOCIAL Y APOYOS OPERATIVOS EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE"**, a la firma **NEYRA ALEJANDRA OROZCO PEREZ** identificada con **NIT 1102844991-7,** en atención a que cumplió técnica, jurídica y económicamente, de conformidad con los términos establecidos en la invitación que rigió el proceso y la oferta presentada.

Nota: hacen parte integral de la presente aceptación de oferta los anexos 1 y 2.

Atentamente;

Coronel **CARLOS ANDRÉS CORREA RODRÍGUEZ**
Comandante Departamento de Policía Sucre

Elaboró: SI. Sergio Ramírez Hernández
Jefe Grupo de Contratos DESUC (E).

Reviso: IT. Javier Rodríguez Salcedo
Asesor Jurídico DESUC

Reviso: MY. Cristian Alberto Betancur Salamanca
Jefe Administrativo DESUC

Reviso: TC. Francisco Javier Narváez Morales
Subcomandante Departamento de Policía Sucre

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TECNICAS

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.	CUMPLE
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	CUMPLE
3	Desayuno 3: Porción de arroz 100 gr, carne sudada 120 gr, arepa 50 gr, chocolate vaso 8 onzas o jugo natural 200 ml.	CUMPLE
4	Desayuno 4: Dos Pan de bono y dos buñuelos frescos de 75 gr mínimo (empaque 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 frio, sabores surtidos	CUMPLE
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.	CUMPLE
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	CUMPLE
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.	CUMPLE
8	Almuerzo 4: 1 almuerzo tipo ejecutivo que contenga: - Porción de sopa, crema o fruta - 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. Gaseosa, jugo o te en envase no retornable de 400 ml	CUMPLE
9	Cena 1: Arroz con pollo 200 gr, papa a la francesa 80 gr, jugo natural en vaso de 14 oz.	CUMPLE
10	Cena 2: 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.	CUMPLE
11	Cena 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.	CUMPLE
12	Refrigerio 1: 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.	CUMPLE
13	Refrigerio 2: 2 empanadas de carne o pollo de 150 gr, 1 gaseosa no retornable de 400 ml.	CUMPLE
14	Refrigerio 3: 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.	CUMPLE
15	Refrigerio 4: 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.	CUMPLE
16	Refrigerio 5: Porción pizza hawaiana o pollo champiñones 200 gr, gaseosa o jugo 400 ml.	CUMPLE
17	Refrigerio 6: 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	CUMPLE
18	Refrigerio 7: Complemento de sal Croissant de queso y jamón, empanada de queso, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml	CUMPLE
19	Agua potable 1: Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300ml	CUMPLE

TEM	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. **Anexar Certificación.**	**CUMPLE**
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. **Anexar Certificación de compromiso.**	**CUMPLE**
3	El oferente deberá contar con un **establecimiento propio comercial abierto al público dedicado a la prestación del servicio de alimentación**, 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.	**CUMPLE**
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 manifiestamente no sea apto para el consumo humano; 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. 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. **Anexar Certificado.**	**CUMPLE**
5	**PERSONAL E HIGIENE EN LA PRESPARACION DE LOS ALIMENTOS** 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: • Planilla actual de los pagos donde se refleje la inscripción seguridad social del personal relacionado en las hojas de vida. • Certificado de manipulación de alimentos de cada funcionario	**CUMPLE**
6	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: • Concepto uso de suelo vigente • Cámara de comercio vigente • Concepto sanitario Favorable vigente (emitido por la secretaria de salud municipal) • Certificado de seguridad expedido por bomberos.	**CUMPLE**
7	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. 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. **Anexar Certificado**	**CUMPLE**
8	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE PARA OFRECER EL SERVICIO:** 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: A. Nombre o razón social del Contratante. B. Nombre o razón social del Contratista. C. Objeto del Contrato. D. Número de Contrato. E. Valor Total del Contrato en pesos. F. Plazo de Ejecución G. Fecha de Iniciación del contrato. H. Fecha de terminación del contrato. I. Cumplimiento del contrato (Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio).	**CUMPLE**
9	**PROTECCION AL MEDIO AMBIENTE**: 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	**CUMPLE**

	tramitar antes, durante y al final de la actividad, será asumida como responsabilidad del CONTRATISTA.	
10	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** El oferente manifiesta conocer y cumplir con: • 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. • 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. • 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. - Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores clasificadas con riesgo I, II o III (Cumplimiento de 07 ITEMS). - 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). - 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). REQUISITOS DEL SGSST – CONTRATACION 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. 2. Certificado de la ARL o Administradora de Riesgos Laborales acerca de la implementación del SGSST. 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. **NOTA:** Para el cumplimiento de este numeral, el oferente deberá anexar **El formulario Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo** (anexo al presente estudio previo) debidamente diligenciado. Y Anexar **Certificado** 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.	**CUMPLE**
11	**CAPACIDAD OPERATIVA:** 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. 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. **(Anexar certificación firmada por el representante legal y evidencias fotográficas).**	**CUMPLE**

ANEXO No. 2
OFERTA ECONOMICA

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO OFERTADO IVA INCLUIDO
1	**Desayuno 1:** 1 porción de arroz por 150 gr. 200 gr de huevos pericos, 1 pan de 150 gr y café en leche.	1	**7.000,00**
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	1	**7.500,00**
3	**Desayuno 3:** Porción de arroz 100 gr, carne sudada 120 gr, arepa 50 gr, chocolate vaso 8 onzas o jugo natural 200 ml.	1	**9.000,00**
4	**Desayuno 4:** Dos Pan de bono y dos buñuelos frescos de 75 gr mínimo (empaque 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 frio, sabores surtidos	1	**7.500,00**
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.	1	**10.500,00**
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	1	**10.500,00**
7	**Almuerzo 3:** ½ pollo asado peso minio 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.	1	**11.500,00**
8	**Almuerzo 4:** 1 almuerzo tipo ejecutivo que contenga: - Porción de sopa, crema o fruta - 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. Gaseosa, jugo o te en envase no retornable de 400 ml	1	**10.000,00**
9	**Cena 1:** Arroz con pollo 200 gr, papa a la francesa 80 gr, jugo natural en vaso de 14 oz.	1	**9.000,00**
10	**Cena 2:** 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.	1	**11.000,00**
11	**Cena 3:** ½ pollo asado peso minio 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.	1	**11.000,00**
12	**Refrigerio 1:** 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.	1	**7.500,00**
13	**Refrigerio 2:** 2 empanadas de carne o pollo de 150 gr, 1 gaseosa no retornable de 400 ml.	1	**7.500,00**
14	**Refrigerio 3:** Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco,	1	**8.000,00**

	tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.		
15	**Refrigerio 4:** 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.	1	**8.500,00**
16	**Refrigerio 5:** Porción pizza hawaiana o pollo champiñones 200 gr, gaseosa o jugo 400 ml.	1	**7.500,00**
17	**Refrigerio 6:** 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	1	**9.500,00**
18	**Refrigerio 7:** Complemento de sal Croissant de queso y jamón, empanada de queso, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml	1	**7.500,00**
19	**Agua potable 1:** Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300ml	1	**600,00**

Atentamente;

Coronel **CARLOS ANDRÉS CORREA RODRÍGUEZ**
Comandante Departamento de Policía Sucre

Elaboró: SI. Sergio Ramírez Hernández
Jefe Grupo de Contratos DESUC (E)

Reviso: IT. Javier Rodríguez Salcedo
Asesor Jurídico DESUC

Reviso: MY. Cristian Alberto Betancur Salamanca
Jefe Administrativo DESUC

Reviso: TC. Francisco Javier Narváez Morales
Subcomandante Departamento de Policía Sucre