MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE CARABINEROS Y SEGURIDAD RURAL
GRUPO LOGISTICO DICAR

ACREDITADO ONAC ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
CEA-4.1 – 10 V-01
16-ECD-003

ARAFI - GRULO - 3.1

Bogotá D.C., 22 de febrero de 2019

Mayor
CARLOS ANDRES PRADO VELASQUEZ
Jefe Área Administrativa y Financiera DICAR
Avenida Boyacá No. 142ª-55
Bogotá D.C.

Asunto: Evaluación técnica proceso PN DICAR MIC 001 2019. - 3

En atención al correo electrónico DICAR-ARAFI de fecha 22/02/2019, de manera atenta y respetuosa me permito enviar la evaluación técnica realizada a la propuesta presentada dentro del proceso PN DICAR MIC 001 2019 el cual tiene por objeto "SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN, CONTROL, CEREMONIAS, INCLUIDA LA ALIMENTACIÓN (DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS Y REFRIGERIOS), A NIVEL LOCAL Y NACIONAL DEL PERSONAL ADSCRITO A LA DIRECCIÓN DE CARABINEROS Y SEGURIDAD RURAL", así:

Evaluación propuesta NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO.

No	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	
	DESAYUNOS	**SI**	**NO**
1	***Desayuno Tipo 1:*** *Tamal de 200 gr. mixto, un pan de 150 gr., una arepa y de bebida gaseosa o jugo de fruta de 250ml.*	X	
2	***Desayuno Tipo 2:*** *Omelette, porción de fruta mediana o jugo, café o chocolate.*	X	
3	***Desayuno Tipo 3:*** *Huevos al gusto, almojábana, queso, café o chocolate.*	X	
4	***Desayuno Tipo 4:*** *Sándwich jamón ahumado (queso mozarela, Jamón ahumado, lechuga y tomate, mayonesa) y jugo de frutas.*	X	
5	***Desayuno Tipo 5:*** *Caldo con papa con porción de costilla de res 75 gr., arepa blanca, porción de queso doble crema de 75 gr. y chocolate o café en leche.*	X	
6	***Desayuno Tipo 6:*** *Calentado paisa (arroz, frijol, tajada de plátano maduro) arepa blanca, porción de queso campesino de 50 gr., agua de panela, café o chocolate.*	X	
No.	***ALMUERZOS***	**SI**	**NO**
7	***Almuerzo Tipo 1:*** *Porción de arroz de 150 gr., 120 gr. de lomo en salsa, tajada de maduro por 75 gr., ensalada 125 gr. y jugo o gaseosa por 250 ml en envase no retornable, 1 fruta (banano, mandarina, pera) de 180 gr. y o postre.*	X	
8	***Almuerzo Tipo 2:*** *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 180gr.*	X	
9	***Almuerzo Tipo 3:*** *Plato de lechona de 400 gramos 1 gaseosa, jugo o te no retornable de 500 ml.*	X	
10	***Almuerzo Tipo 4:*** *Porción de pernil de pavo o pollo relleno de 125 gr., porción de jamón de cerdo de 150 gr., porción de puré de papa gratinado, ensalada fría y postre, 1 gaseosa, jugo o te no retornable de 500 ml.*	X	
11	***Almuerzo Tipo 5:*** *Porción de cerdo ahumado de 125 gr., porción de pechuga a la grille de 125 gr., acompañado de arroz, ensalada y papa a la parmesana y postre 1 gaseosa, jugo o te no retornable de 500 ml.*	X	
12	***Almuerzo Tipo 6:*** *Tilapia frita de 250 gr., acompañada de arroz, ensalada, patacones y limonada natural.*	X	
13	***Almuerzo Tipo 7:*** *Picada: mezcla de lomo de res y de cerdo, filete de pollo, costillas de cerdo ahumada, chorizo de la casa, papa francesa, anillos de cebolla, platanitos y limonada natural.*	X	
14	***Almuerzo Tipo 8:*** *Frijoles con pezuña, carne de cerdo, porción de arroz, arepa, aguacate, carne molida, huevo frito, tajadas, arepa, chicharon y bebida.*	X	
No.	***PLATOS ESPECIALES***	**SI**	**NO**
15	***Plato Especial Tipo 1:*** *Rosbif salsa vino 125 gr., filete pechuga salsa queso 125 gr., ensalada de frutas 130 gr., pastel de papa gratinada 130 gr., jugo o gaseosa 250 ml.*	X	

16	***Plato Especial Tipo 2:*** *Lomo de cerdo acaramelado 125 gr., salsa champiñones, ensalada romana 130 gr., papa gratinada 130 gr. y jugo o gaseosa de 250 ml.*	X	
17	***Plato Especial Tipo 3:*** *Plato de asado, lomo de cerdo 125 gr., filete de pechuga 125 gr., envuelto, papa al vapor 80 gr., chimichurri y jugo o gaseosa 250 ml.*	X	
18	***Plato Especial Tipo 4:*** *Churrasco 350 gr., papa al vapor 80 gr., porción de arroz 120 gr. y gaseosas o jugo 250 ml.*	X	
19	***Plato Especial Tipo 5:*** *Crepes de pollo o verdura, carne o mixta de 250 gr., papa chip y jugo o gaseosa 250 ml.*	X	
20	***Plato Especial Tipo 6:*** *Lasagna (carne, pollo o mixta) 250 gr., 01 pan francés y jugo o gaseosa 250 ml.*	X	
21	***Plato Especial Tipo 7:*** *Baby beef 300 gr, puré de papa, ensalada verde, jugo o gaseosa 250 ml.*	X	
No.	***REFRIGERIOS***	***SI***	***NO***
22	***Refrigerio Tipo 1:*** *Pastel de pollo o carne de 150 gr., 1 jugo o gaseosa de 500ml en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.*	X	
23	***Refrigerio Tipo 2:*** *Un sándwich cubano pan francés, 75 gr. de carne, 75 gr. de pollo, lonchita de jamón y queso, lechuga, tomate, mostaza, salsa rosada, gaseosa de 250 ml en envase no retornable.*	X	
24	***Refrigerio Tipo 3:*** *Una porción pizza hawaiana o pollo champiñones 200 gr., gaseosa o jugo 250 ml.*	X	
25	***Refrigerio Tipo 4:*** *Un pastel de hojaldre opcional de: - pollo - carne - pollo y jamón - pollo con champiñones; 1 gaseosa o jugo o te no retornable de 500 ml.*	X	
26	***Refrigerio Tipo 5:*** *Una hamburguesa de 180 gr. (carnes de res o pollo, queso, tocineta, tomate, cebolla, papa triturada y salsas) 1 gaseosa, jugo o te no retornable de 500 ml.*	X	
27	**Refrigerio Tipo 6:** Un perro caliente 1 gaseosa, jugo o te no retornable de 500 ml 01 vaso de helado con galleta.	X	
28	**Refrigerio Tipo 7:** Una arepa mixta (carne desmechada, pollo desmechado, jamón queso, cebolla hogao, salsa rosada) 1 gaseosa, jugo o te no retornable de 500 ml.	X	
No.	***OTROS REFRIGERIOS Y/O PASABOCAS***	***SI***	***NO***
29	*Empanadas (carne y/o pollo)*	X	
30	*Pastel de Carne*	X	
31	*Pastel de Pollo*	X	
32	*Pastel Gloria*	X	
33	*Palito de queso*	X	
34	*Torta de queso*	X	
35	***TABLA DE QUESOS PARA 10 PERSONAS:*** *(incluye variedad de carnes y quesos suaves de mediana y larga maduración, patés, mouse de salmón, incluye panes galleta y decoración) a demás variedad de fruta.*	X	
36	***ESTACIÓN DE CAFÉ 50 PAX.:*** *Estación de café, agua aromática de frutas e instacream*	X	
37	***ESTACIÓN DE CAFÉ 100 PAX.:*** *Estación de café, agua aromática de frutas e instacream*	X	
No.	***FRUTERIA***	***SI***	***NO***
38	***ENSALADA DE FRUTAS:*** *40 gr. papaya 40 gr. melón 40 gr. piña 40 gr. mango acompañada de crema de leche yogurt y cereal.*	X	
39	***PORCION DE FRUTA:*** *150 gr. de fruta (papaya, melón o piña).*	X	
40	***PORCION DE FRUTA MIXTA:*** *50 gr. Papaya - 50 gr. melón - 50 gr. piña y 50 gr. fresa.*	X	
41	***FRESAS CON CREMA:*** *Presentación copa darnel.*	X	
No.	***BEBIDAS***	***SI***	***NO***
42	*Capuchino baileys.*	X	
43	*Café en leche.*	X	
44	*Chocolate estándar.*	X	
45	*Milo estándar.*	X	
46	*Jugo de pulpa (leche).*	X	
47	*Jugo de pulpa (agua).*	X	
48	*Limonada natural.*	X	
49	*Salpicón de frutas.*	X	
50	*Pony malta lata x 330 ml.*	X	
51	*Gatorade pet x 500 ml.*	X	
52	*Gaseosa lata x 269 ml.*	X	
53	*Gaseosa envase plástico x 400 ml.*	X	
54	*Jugo en caja x 200 ml.*	X	
55	*Avena natural x 250 ml.*	X	
56	*Agua en botella plástica etiquetada de x 300 ml.*	X	
No.	***EMPAQUES***	***SI***	***NO***
57	*Empaque caja icopor grande.*	X	
58	*Empaque transparente darnel.*	X	
59	*Empaque caja cartón unidad.*	X	
60	*Empaque bandeja icopor + vinipel.*	X	

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS ADICIONALES

El oferente interesado en presentar oferta, deberá diligenciar la casilla de cumplimiento con una (X):

ITEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS ADICIONALES	CUMPLE	
		SI	NO
1	El **oferente** debe hacer entrega de los servicios objeto del presente contrato de acuerdo a los términos y plazo establecidos por la DICAR, y deberá realizar la organización y garantizar la logística, los elementos y personal necesarios para atender y prestar los diferentes servicios, los cuales deben incluir el menaje (mantelería, vajilla, cristalería, cubertería, servilletas, mesas, tablones, sillas, etc.), servicio de meseros, debe contar con sitios acordes (*los sitios debidamente establecidos, acreditados y avalados por cámara de comercio, los cuales siempre deben velar por la seguridad del personal*) y demás elementos requeridos para este tipo de servicios, además deberá prestarlo en cualquier parte del territorio nacional.	X	
2	El **oferente** deberá sostener los precios del servicio integral que preste durante el tiempo que dure el contrato que se llegase a celebrar.	X	
3	El **oferente** debe responder por el cumplimiento del servicio contratado y la calidad de los alimentos entregados, de tal manera que se brinde una garantía que cubra el libre desarrollo de la ejecución de las actividades programados por la DICAR, yse compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.	X	
4	El **oferente** se compromete a que el personal que preste el servicio esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), además se caractericen por tener un perfecto comportamiento, educación, presentación, honestidad, prudencia, discreción y reserva de los temas que se manejen en reuniones y eventos en general, así mismo cada evento se deberá atender siguiendo normas de etiqueta, teniendo presente contar con todo el menaje necesario y teniendo presente que dependiendo el evento se deberá prestar el servicio de acuerdo al tipo que amerite cada evento (servicio tipo inglés, americano, buffet,).	X	
5	El **oferente** deberá disponer de mínimo cinco (5) meseros *(1 mesero por quince personas),* para atender el presente servicio al personal de la DICAR (desayuno, almuerzo y cena).	X	
6	El **oferente** se compromete a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención.	X	
7	El **oferente** deberá garantizarque el personal que trabaja directamente en la elaboración de los alimentos se encuentra capacitado en la manipulación e higiene de los mismos. Igualmente deberá estar dotado con los uniformes y elementos de trabajo establecidos por la Ley, y por las normas de salud e higiene ocupacional**. (***Deberá garantizar que los lugares donde se preste el servicio poseen licencia sanitaria de funcionamiento vigente y las demás licencias de ley para establecimientos públicos de esta categoría*).	X	
8	El **oferente** se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la DICAR, como consecuencia de algún incidente de deficiencia en el servicio que se le llegase a presentar.	X	
9	El **oferente** deberá garantizar la comunicación continua y directa entre los supervisores y la firma contratada, en aras de organizar en forma directa y oportuna la prestación del servicio contratado.	X	
10	El **oferente** se compromete a reemplazar a sus expensas y a entera satisfacción, sin costo alguno, todos los alimentos que resulten de mala calidad.	X	

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

El oferente interesado en presentar oferta además de diligenciar la casilla de cumplimiento con una (X), debe manifestar la aceptación por escrito de las siguientes consideraciones y presentar copia de los documentos requeridos:

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	
		SI	NO
11	**EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL SERVICIO:** Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y/o certificaciones expedidas por terceros de procesos iguales o similares al objeto del presente proceso contractual, con empresas públicas o privadas, cuya suma sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto asignado, dichas certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: ✓ Nombre o razón social de contratante. ✓ Nombre o razón social del contratista. ✓ Objeto del contrato. ✓ Lugar de ejecución del contrato. ✓ Número del contrato. ✓ Fecha de inicio del contrato. ✓ Fecha de terminación del contrato. ✓ Valor del contrato. ✓ Certificación suscrita por la persona competente de la entidad contratante. ✓ Dirección y número telefónico del contratante. ✓ Manifestación clara que el contratista cumplió con el objeto del contrato. Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor a tener en cuenta como experiencia será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia de documento consorcial o unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación.	X	

	NOTA 1: Las certificaciones serán objeto de verificación, no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió con el objeto contractual. La certificación deberá ser suscrita por el representante legal de entidad o quien haga sus veces o apoderado o persona autorizada para ello, indicando la dirección, NIT y teléfono. **NOTA 2:** Si el oferente anexa certificaciones de contratos realizados con empresas privadas, además debe presentar copia del o de los contratos y factura de venta de los servicios.		
12	**CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL SERVICIO:** El oferente deberá certificar que los servicios que suministra para cumplir el objeto contractual del presente proceso, cumplen con todas las características de calidad y se encuentran amparados por garantías y ofreciendo un servicio con personal óptimamente capacitado para el manejo y desarrollo de las diferentes actividades previstos en él.	X	
13	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL:** Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proyecto, el proponente deberá certificar que este personal cuenta con experiencia en Colombia de haber participado en proyectos relacionados con el objeto del presente contrato.	X	
14	**CAPACIDAD OPERATIVA:** El proponente deberá certificar que cuenta con las instalaciones **propias y/o convenios,** máquinas y materiales con los que pueda dar cumplimiento al presente objeto contractual.	X	
15	**CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** El oferente deberá anexar en su propuesta el certificado de manipulación de alimentos, expedido por las diferentes entidades acreditadas de salud de los empleados que va a utilizar en la ejecución del futuro contrato, lo anterior con el fin de reducir los riesgos de contaminación directa de las diferentes clases de alimentos. En todo caso, deberá certificar que para la ejecución del contrato cada uno de sus empleados deberá estar certificado en cuanto a la manipulación de alimentos. El personal que va a manipular los alimentos debe estar capacitado y acreditado en el manejo higiénico de alimentos, para lo cual el oferente deberá anexar certificaciones de su personal en la prestación de servicios de este tipo de actividades o afines, con esto se pretende determinar un nivel de idoneidad mínimo que garantice una buena prestación del servicio, presentando los certificados que lo avalen en la realización de actividades de esta índole.	X	
16	**ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL:** El contratista debe garantizar la adecuada manipulación y elaboración de alimentos en las diferentes actividades institucionales, conforme a la Ley 09 del 24/01/1979 "Código Sanitario Nacional", y el Artículo 21 del Decreto 539 2014 "Régimen de Permiso Sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios" y demás normas vigentes. De igual forma darle manejo y disposición final adecuados a los residuos sólidos que se generen producto del servicio dependiendo de los tipos (ordinarios, aprovechables y peligrosos), con base a los parámetros establecidos por la legislación ambiental. En todo caso entregar certificación de permiso en manipulación de alimentos expedida por la autoridad competente. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. El contratista tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al contratista.	X	
18	**PRESENTACIÓN DE ÁLBUM FOTOGRÁFICO (IMÁGENES) PRODUCTOS OFERTADOS EN EL SERVICIO.** Con el fin de garantizar la buena calidad del servicio ofrecido, el oferente deberá presentar un álbum fotográfico el cual debe contener las imágenes de los productos ofertados y una breve descripción del mismo, por cada uno de los ítems solicitados en las especificaciones técnicas, con el fin de poder conocer los servicios que brindan y calidad de los mismos.	X	
17	**COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** El oferente deberá certificar por escrito que se comprometerá a contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus servicios deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental. Así mismo se solicita el compromiso de cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la Dirección de Carabineros y Seguridad Rural en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional Ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1995, Decreto 948 de 1995 y Documento CONPES 2834 de 1996. Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que	X	

	hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como responsabilidad del contratista. El contratista que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos. Así mismo, certificar que no se encuentra en el registro único de infractores ambientales RUIA. Igualmente, el oferente se compromete a entregar el ***Plan de manejo ambiental***.		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST	CUMPLE	
		SI	NO
1	El oferente deberá presentar la planilla de aportes o pagos de afiliación a la seguridad social integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada (E.P.S, A.F.P., A.R.L., C.C.F.). **Documento a anexar:** PLANILLA DE APORTES O PAGOS.	X	
2	El oferente deberá presentar certificación donde conste que mantendrá dicha afiliación (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.) y nivel de la cobertura del riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada. **Documento a anexar:** CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL.	X	
3	El oferente deberá presentar la matriz de identificación de medidas de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establecimiento de controles que prevengan daños en la salud de los trabajadores y/o contratistas, en los equipos e instalaciones. **Documento a anexar:** MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN PELIGROS Y RIESGOS DE LA EMPRESA.	X	
4	El oferente deberá presentar el formato de la evaluación inicial al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. **Documento a anexar:** FORMATO EVALUACION INICIAL DE LA ARL.	X	
5	El oferente deberá presentar el plan de trabajo previamente acordado con la ARL a la cual tiene afiliado a sus trabajadores o dependientes para cumplir con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a los resultados de la evaluación inicial. **Documento a anexar:** CERTIFICADO DE ARL NIVEL DE AVANCE Y PLAN DE TRABAJO.	X	
6	El oferente deberá presentar la política del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y objetivos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. **Documento a anexar:** DOCUMENTO DONDE CERTIFIQUE Y ENUNCIE LA POLÍTICA DEL SGSST.	X	
7	El oferente deberá presentar la matriz legal actualizada que contemple las normas del sistema general de riesgos laborales que le aplican a la empresa. **Documento a anexar:** MATRIZ LEGAL.	X	
8	El oferente deberá presentar copia del reglamento de higiene y seguridad industrial (físico o magnético) que aplica el contratista o subcontratista, en la actividad laboral. **Documento a anexar:** REGLAMENTO.	X	
9	El oferente deberá certificar que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015, el cual podrá ser objeto de revisión, en relación con los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato durante toda la ejecución contractual. **Documento a anexar:** CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL.	X	

Una vez habiendo constatado la documentación presentada, se determina que la propuesta presentada por el oferente NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO cumple técnicamente.

Atentamente,

Grado: Capitan
Cargo: Jefe Grupo Logistico
Cédula: 80096839
Dependencia: Grupo Logistico Dicar
Unidad: Direccion De Carabineros Y Seguridad Rural
Correo: carlos.calderon6839@correo.policia.gov.co
22/02/2019 18:10:18

Anexo: No

AV BOYACA 142 A 55
Teléfono: 51897960-ext 21857
dicar.gasep@policia.gov.co
www.policia.gov.co

SC-6545-1-1-NT CO-SC-6545-1-1-NT

INFORMACIÓN PÚBLICA