MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA SUCRE
GRUPO LOGISTICO

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

No. GS-2023- 094959 **/ AREAD – GRULO – 29.25**

Sincelejo, 26 de septiembre de 2023

Señor (a) mayor
FREDY RUBIANO CASTRO
Jefe Administrativo DESUC
Carrera 19 25-116 Barrio Centro
Sincelejo- Sucre

Asunto: Reevaluación oferta Técnica Proceso PN DESUC MIC 025 2023.

De manera atenta y respetuosa me permito enviar a mi mayor la segunda evaluación técnica del oferente NEYRA ALEJANDRA OROZCO PÉREZ, NIT: 1102844991-7, conforme a la **INVITACIÓN PÚBLICA A PRESENTAR OFERTA AL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA PN DESUC MIC 025 2023 es** el ***"SUMINISTRO DE ALIMENTACION AL PERSONAL POLICIAL DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA SUCRE Y UNIDADES DE APOYO DURANTE LOS COMICIOS ELECTORALES REGIONALES 2023"*** que tuvo lugar para la presentación de ofertas a través de la plataforma transaccional SECOP II.

ANEXO No 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DE CUMPLIMIENTO

CANTIDAD	ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**1**	Desayuno 1: 1 porción de arroz por 125 gr. 200 gr de huevos pericos (3 unidades), 1 pan de 150 gr y café con leche o chocolate de 300 ml.	**X**	
1	**2**	Desayuno 2: Huevos revueltos con jamón 350 gr, porción de arroz 125 gr, variedad de panes, 2 unidades de 80 gr, café con leche o chocolate de 300 ml. o jugo natural 200 ml	**X**	
1	**3**	Almuerzo 1: Porción de arroz por 150 gr, pollo sudado (pechuga, muslo o contra muslo), carne de res, carnes de cerdo 300 gr, 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**	
1	**4**	Almuerzo 2: 1 almuerzo tipo ejecutivo que contenga: - Porción de sopa. - Bandeja con porción de arroz de 125 gramos, proteína de 300 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	**X**	
1	**5**	Cena 1: 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**	

1	6	Cena 2: ½ pollo asado peso mínimo de 480 a 500 gramos, porción de papa pastusa al vapor mínimo (04) unidades, sobre de salsa de tomate, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml, guantes.	X	
1	7	Refrigerio 1: 2 empanadas de carne o pollo de 250 gr, 1 gaseosa no retornable de 400 ml.	X	
1	8	Refrigerio 2: Complemento de sal Croissant de queso y jamón, empanada de queso, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml	X	
1	9	Agua potable 1: Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300ml	X	
1	10	**PLATO ESPECIAL PARA EL DÍA DE LOS COMICIOS ELECTORALES (ALMUERZO)** 480 gramos de carne de res asada con yuca, patacón o papas a la francesa, guacamole, incluye (bebida como gaseosa de 600 ml o jugos naturales de 600 ml, recipientes con dos salsas distintas que pueden ser salsa de ajo, suero costeño, salsa de tomate, chimichurri)	X	
CANTIDAD	**ÍTEM**	**CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES VERIFICABLES**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	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.**	X	
1	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.**	X	
1	3	El oferente deberá contar con un **establecimiento comercial abierto al público dedicado a la prestación del servicio de alimentación en la ciudad de Sincelejo, ya sea propio, arriendo o convenio comercial**, 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, así mismo anexar el •Concepto sanitario Favorable vigente (emitido por la secretaria de salud municipal) o la entidad competente para su expedición.	X	
1	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.**	X	
1	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)	X	

		operadores anexos a la hoja de vida deberá presentar los siguientes requisitos: • Examen médico. • Certificado de manipulación de alimentos de cada funcionario		
1	6	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 aplicará los protocolos de la norma técnica sectorial NTS-USNA007: norma sanitaria manipulación de alimentos. **Anexar Certificado**	X	
1	7	**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).	X	
1	8	**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 tramitar antes, durante y al final de la actividad, será asumida como responsabilidad del CONTRATISTA.	X	
1	9	**SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** El oferente deberá cumplir con: □ El decreto 1072 del 2017 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", en consecuencia, tomará las medidas y	X	

		precauciones necesarias para el desarrollo del objeto para el cual se contrata, cumpliendo con todas las normas relacionadas con el SG-SST. □ 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 cédula de ciudadanía, carne EPS y ARL. □ Tomando como criterio orientador el principio selección objetiva, 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 (SG-SST) aplicado al oferentes 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. (Para el cumplimiento de lo anterior deberá): - Anexar certificación de implementación de Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. - Anexar la certificación del responsable del diseño e implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo con su respectiva licencia/ Resolución que lo acrediten. - Anexar Política y Objetivos del SG-SST. - Presentar certificado de la ARL (Sura, Colmena, Colpatria, Positiva, entre otras), donde se reporte que cuentan con Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el trabajo (SST) de acuerdo a los establecido en la Resolución 0312/2019, no mayor a 30 días, cumplimiento del certificado de SGSST emitido por la ARL. Certificado de realización y aprobación del curso en SGSST, con un mínimo de 50 horas y si esta esta desactualizado el de 20 horas, título y licencia del responsable del SGSST de la empresa. El contratista deberá certificar que cumple y tiene aplicado en su empresa el SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST); Por lo tanto, deberá anexar la constancia del documento en donde estén definidos claramente los objetivos de la política de SST, las obligaciones de los trabajadores, la ARL y el empleador. **El SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** debe ser firmado por un Profesional o tecnólogo con licencia vigente, para lo cual debe anexar copia de sus documentos (certificación de responsables con su licencia vigente en Salud Ocupacional) si el profesional no firma y/o no aporta todas las certificaciones aquí requeridas, se entenderá como no habilitado por incumplimiento a las especificaciones técnicas exigidas.		
1	10	**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).**	X	

OBSERVACIONES:

Por parte del Comité evaluador de carácter técnico se verificó que el oferente cuenta con un establecimiento comercial abierto al público dedicado a la prestación del servicio de alimentación en la ciudad de Sincelejo, legalmente establecido y denominado **DON KALDO PARAO** ubicado en la Carrera 27 CL 18 5 Barrio EL BOSQUE.





CONCEPTO:

El Comité Técnico conceptúa que una vez revisado y verificados los documentos subsanados por el proponente **NEYRA ALEJANDRA OROZCO PEREZ** identificada con **NIT. 1102844991-7 CUMPLE** con las condiciones estipuladas en el proceso PN DESUC MIC 025 2023.

Subteniente **MAYRA KATERINE OSORIO ORTIZ**
Integrante Comité Técnico

Carrera 19 N° 25 – 116, Centro - Sincelejo
Teléfono: 3112795232
desuc.grulo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PUBLICA