GS-2023-101703-DECAQ

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA CAQUETÁ
NIT 800.140.607-2

No GS-2023- / COMAN – OFCON-17.2

Florencia - Caquetá, 29 noviembre del 2023

Señora
NATALI PLAZAS ALMARIO
CC N° 1.117.808.882 expedida en San Vicente del Caguán Caquetá
Propietaria establecimiento RESTAURANTE Y CAFETERÍA GOURMET PONAL
NIT. 1.117.808.882-4
Dirección de notificación Calle 40 No. 2-57 lote 15 manzana E barrio la pavonesa.
Teléfono 3164640397
E-mail: natalyalmario45@gmail.com
Florencia – Caquetá.

Asunto: aceptación de oferta N° 20-7-30047-23 - proceso PN DECAQ MIC 047 2023

Con toda atención me permito informarle que la propuesta presentada por usted, el día 24/11/2023, dentro del proceso PN DECAQ MIC 047 2023, cuyo objeto es el "CELEBRACIÓN DE ACTIVIDADES DE FECHAS ESPECIALES DE FIN DE AÑO CON EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN REFRIGERIOS NOVENA, CENA NAVIDEÑA Y FIN DE AÑO EN LOS COMPONENTES DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y ASISTENCIA PSICOSOCIAL DE BIENESTAR SOCIAL, PARA LOS UNIFORMADOS, NO UNIFORMADOS Y BENEFICIARIOS DEL DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ Y/O POLICÍA NACIONAL"; por la suma de NOVENTA MILLONES DE PESOS ($90.000.000,00) moneda legal colombiana IVA incluido y demás impuestos que se causen, ha sido aceptada por este Departamento de Policía, así:

ACEPTACION DE OFERTA No.	**20-7-30047-23**
CONTRATANTE	POLICÍA NACIONAL- DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ
ORDENADOR DEL GASTO	Teniente Coronel JULIO HERNANDO GUERRERO ROJAS
CÉDULA DE CIUDADANÍA No.	74.182.255 de Sogamoso Boyacá
CARGO	Comandante Departamento de Policía Caquetá (e)
DISPOSICIÓN DE NOMBRAMIENTO	Comunicación oficial GS-2023-100640 DEL 26/11/2023 solicitud de encargo como Comandante de Departamento desde el 27/11/2023 al 08/12/2023.
RESOLUCIÓN DE DELEGACIÓN	Resolución de delegación 2115 del 23/06/2023

704859592

CONTRATISTA	NATALI PLAZAS ALMARIO CC N° 1.117.808.882 expedida en San Vicente del Caguán Caquetá Propietaria establecimiento RESTAURANTE Y CAFETERÍA GOURMET PONAL NIT. 1.117.808.882-4 Dirección de notificación Calle 40 No. 2-57 lote 15 manzana E barrio la pavonesa. Teléfono 3164640397 E-mail: natalyalmario45@gmail.com Florencia -- Caquetá.
SUPERVISOR DEL CONTRATO	Dando cumplimiento a la resolución No. 00090 del 15 de enero de 2018 y con el fin de garantizar que los bienes o servicios a adquirir cumplan con las condiciones mínimas requeridas, el supervisor del futuro contrato será el Responsable de Bienestar Social del Departamento de Policía Caquetá, designado por el ordenador del gasto, dicho funcionario deberá contar con un amplio conocimiento en el ramo lo cual le permitirá conocer la calidad de los bienes o servicios, identificar las inconsistencias y darlas a conocer al comando del Departamento Caquetá y las autoridades competentes. Este funcionario deberá cumplir a cabalidad con cada una de las funciones establecidas en la resolución antes relacionada y las que sean asignadas por el Departamento de Policía Caquetá.
FORMA DE PAGO	CONTRATANTE se obliga a pagar el valor del presente contrato en pagos PARCIALES, de acuerdo al suministro de la alimentación, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación y asignación del turno para pago respectivo, previa presentación de la factura original acompañada de constancia de recibo a satisfacción de los suministros objeto del contrato suscrita por el supervisor del contrato, y acreditación del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar cuando corresponda y certificación de seguridad social para régimen simplificado que no tenga empleados, documentos que deben ser tramitados al Grupo de Contratos del Área Administrativa del Departamento de Policía Caquetá, por parte del supervisor del contrato, donde, de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 Derecho a Turno se le asignará el respectivo turno de pago. En caso que el CONTRATISTA presente los documentos requeridos para el pago a más tardar el día veinticuatro (24) del mes en el cual se venció el plazo de ejecución, o del mes siguiente si el plazo es posterior al día 24, los pagos contra entrega se realizarán dentro de los noventa (90) días calendario siguientes. En todo caso, los pagos están sujetos a la disponibilidad de PAC. PARÁGRAFO PRIMERO: CUENTA PARA PAGOS: Los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán a la cuenta que se indica en los considerandos, 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. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley. PARAGRAFO SEGUNDO: El supervisor deberá presentar informes de ejecución del contrato mensualmente si este aplica el Grupo de contratos del Departamento de Policía Caquetá, en su defecto un informe de ejecución si este es en una sola entrega al momento del trámite de pago. PARAGRAFO TERCERO: Los pagos se realizarán de forma mensual para lo cual el supervisor del contrato deberá informar por escrito a la oficina de contratos antes del 28 de cada mes el valor a pagar en el mes siguiente.

704859592

<table>
<tr><td></td><td>De acuerdo con la circular externa 016 del 09/03/2021 del ministerio de hacienda y crédito público, publicada en el siguiente link: https://www.minhacienda.gov.co/webcenter/ShowProperty?nodeId=%2FConexionContent%2FWCC_CLUSTER-157563%2F%2FidcPrimaryFile&revision=latestreleased Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura Notas, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según ejemplo: #$16-01-01-D12; número de contrato; correo supervisor #$. Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito anteriormente, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin, así: Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ejemplo adjunto: #$16-01-01-D12; número de contrato; correo supervisor #$

NOMBRE BENEFICIARIO: NATALI PLAZAS ALMARIO
CC 1.117.808.882
BANCO: BANCO DE BOGOTA
TIPO DE CUENTA: AHORROS
NUMERO DE CUENTA: 201187788
OFICINA: Florencia – Caquetá</td></tr>
<tr><td>APROPIACIÓN PRESUPUESTAL</td><td>Certificado de Disponibilidad Presupuestal SIIF No. 7623 del 20/11/2023, recurso 16, expedido por la Jefe de Presupuesto del Departamento de Policía Caquetá.</td></tr>
<tr><td>VALOR</td><td>El valor del presente contrato es por la suma de NOVENTA MILLONES DE PESOS ($90.000.000,00) moneda legal colombiana IVA incluido, distribuidos presupuestalmente de la siguiente forma:
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>RECURSO</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR TOTAL INLCUIDO IVA.</th></tr>
<tr><td>1</td><td>02-02-02-009-006</td><td>DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ – BIENESTAR SOCIAL</td><td>SUMINISTRO REFRIGERIOS NOVENA, CENA NAVIDEÑA Y FIN DE AÑO</td><td>16</td><td>01</td><td>$ 90.000.000</td></tr>
</table>
El valor unitario de los bienes o servicios se encuentran relacionados en el ANEXO 1.</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</td><td>Las contempladas en el anexo N° 1</td></tr>
</table>

704859592

GARANTIA ÚNICA Y SANCIONES

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma de la aceptación de oferta, el Contratista deberá constituir y presentar a favor de la Policía Nacional-Departamento de Policía Caquetá NIT. 800.140.607-2, la Garantía Única que cubra los siguientes riesgos:

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía Única	Riesgo jurídico	Incumplimiento del contrato.	Veinte por ciento (20%) del valor del contrato	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más.	Ampara el riesgo de incumplimiento durante el plazo de ejecución, prorrogas si las hubiere, del contrato la estimación del riesgo cubre el 20% del valor del contrato como quiera que se pretende el pago parcial o definitivo de los perjuicios que cause a la entidad en los mismos términos de la cláusula penal pecuniaria.
Garantía Única	Riesgo operativo	Calidad de los bienes y servicios	Cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y un (01) año más.	Ampara el riesgo de mala calidad de los alimentos suministrados. La estimación del riesgo cubre el cincuenta (50%) del valor del contrato, durante el plazo de ejecución del contrato y 1 año más, buscando resarcir el detrimento causado a la entidad por mala calidad o insuficiencia del producto o servicio entregado.
Garantía Única	Riesgo Jurídico	No pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	5% del valor total del contrato	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la suscripción del contrato.	Ampara a la Entidad de los perjuicios que se le ocasione como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista derivado de la contratación del personal utilizados para la ejecución del contrato

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	Riesgo jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización	multa cuyo valor se liquidará con base en un cero punto dos (0.2%) del valor del contrato	Contratista	la multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización
MULTA	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	multas cuyo valor se liquidará con base en un cero punto cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	la multa se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario que se descontará del saldo que le adeude la entidad, esta sanción se impondrá mediante acto administrativo motivado en el que se expresara las causas que dieron lugar a ella	ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	Riesgo jurídico	Incumplimiento total declaratoria de caducidad	veinte por ciento (20%) del valor total del contrato	Contratista	el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad

PLAZO DE EJECUCIÓN

El presente contrato tendrá un plazo de ejecución hasta el 31 de diciembre de 2023 o hasta agotar el presupuesto o lo primero que ocurra, contados a partir de la fecha de la aprobación de pólizas o garantías en el SECOPII, previo perfeccionamiento y legalización del contrato, la prestación del servicio se realizará de acuerdo a la necesidad del CONTRATANTE, previa solicitud del supervisor del contrato.

FORMA DE EJECUCION

El contrato de CELEBRACIÓN DE ACTIVIDADES DE FECHAS ESPECIALES DE FIN DE AÑO CON EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN REFRIGERIOS NOVENA, CENA NAVIDEÑA Y FIN DE AÑO EN LOS COMPONENTES DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y ASISTENCIA PSICOSOCIAL DE BIENESTAR SOCIAL, PARA LOS UNIFORMADOS, NO UNIFORMADOS Y BENEFICIARIOS DEL DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ Y/O POLICÍA NACIONAL en los componentes de recreación, deporte, cultura, turismo y

704859592

	asistencia psicosocial para el personal policial del Departamento de Policía Caquetá y no uniformados de planta, se ejecutará a manera total, se pagará el valor del contrato EN PAGOS PARCIALES, cumplidos todos los requisitos contractuales en la facturación entregada por el contratista.
LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	El suministro de alimentación debe ser prestado en la base del Departamento de Policía Caquetá, en la totalidad de los Municipios del Departamento de Caquetá donde se requieran los alimentos (REFRIGERIOS NOVENA, CENA NAVIDEÑA Y FIN DE AÑO), incluido el transporte a estos lugares mencionados, cumpliendo con todas las especificaciones técnicas solicitadas en el Anexo No. 1 del presente proceso y de acuerdo a lo que el supervisor del contrato haya seleccionado y al plazo de ejecución del contrato.
MONEDA DEL CONTRATO	Pesos colombianos
VIGENCIA	La Vigencia de la presente aceptación de oferta será de cuatro (4) meses adicionales al plazo de ejecución establecido.

El suscrito Jefe de Administrativo del Departamento de Policía Caquetá, recomienda al señor Coronel JULIO HERNANDO GUERRERO ROJAS Ordenador del Gasto, adjudicar el proceso PN DECAQ MIC 047 2023, cuyo objeto es la CELEBRACIÓN DE ACTIVIDADES DE FECHAS ESPECIALES DE FIN DE AÑO CON EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN REFRIGERIOS NOVENA, CENA NAVIDEÑA Y FIN DE AÑO EN LOS COMPONENTES DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA, TURISMO Y ASISTENCIA PSICOSOCIAL DE BIENESTAR SOCIAL, PARA LOS UNIFORMADOS, NO UNIFORMADOS Y BENEFICIARIOS DEL DEL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CAQUETÁ Y/O POLICÍA NACIONAL; a la señora NATALI PLAZAS ALMARIO identificada con C.C N° 1.117.808.882, propietaria del establecimiento comercial RESTAURANTE Y CAFETERÍA GOURMET PONAL con NIT 1.117.808.882-4., dirección de notificación en la Calle 40 No. 2-57 lote 15 manzana E barrio la pavonesa de Florencia – Caquetá, teléfonos 3164640397, e-mail: natalyalmario45@gmail.com, en atención a que cumplió técnica, jurídica y económicamente y de conformidad con los términos establecidos en la invitación electrónica que rigió el proceso y la oferta presentada.

Atentamente;

Mayor **PABLO EMILIO NÚÑEZ PEÑA**
Jefe Administrativo Departamento de Policía Caquetá

Teniente Coronel **JULIO HERNANDO GUERRERO ROJAS**
Comandante Departamento de Policía Caquetá (E)

Elaboró:	Revisó:	Revisó.:	Revisó.:
SI. John Ramírez Cárdenas	IT. Ricardo Trujillo Hernández	SI. Carlos Andrés Bocanegra Riaño	TC. William Alfonso Arias Bolaños
Analista de Contratos DECAQ	Jefe de Contratos DECAQ	Asesor Jurídico DECAQ (E)	SUBCO-DECAQ (E)

704859592

ANEXO NO. 1

OFERTA ECONÓMICA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
	REFRIGERIOS DÍAS DE LA NOVENA	
	Menú No. 1	
1	Sándwich de pollo 150 Gr y Jugo En Caja 200 ml.	8.700,00
2	Vaso de frutas con Helado de 9 Oz y Galleta 12 Gr.	7.800,00
3	2 dedito de Bocadillo 90 Gr y pony malta 225 ml.	7.000,00
4	Panzerotti Criollo 110 Gr y Pony personal 330 ml.	8.300,00
5	Vaso Arroz con Leche de 9 Oz y Galleta 12 Gr botella de agua 250 ml.	7.800,00
6	Arroz con pollo 150 Gr y jugo de caja 200 ml.	7.800,00
7	Plato de Natilla 110 Gr, 3 Buñuelos 60 Gr y vaso de avena 7 Oz.	8.700,00
8	Mini Perro 120 Gr y Jugo De Caja 200 ml.	8.500,00
9	Mini Hamburguesa 120 Gr y jugo de caja 200 ml.	9.000,00
	Menú No. 2	
10	Salchipapa 120 Gr con pony mini 225 ml.	9.000,00
11	2 empanadas de lechona 200 Gr y pony mini 225 ml.	7.000,00
12	Pastel de pollo 110 Gr y milo en caja 200 ml.	8.500,00
13	Nuggets con papa a la francesa 10 Gr y jugo en caja 200 ml.	8.800,00
14	Mini pizza 120 Gr coca cola mini 250 ml.	9.000,00
15	Chocolatinas 7 Gr, palomitas 60 Gr y gaseosa mini 250 ml.	8.000,00
16	Noche buena 110 Gr y botella de agua mini 250 ml.	8.500,00
17	Pincho de pollo 150 Gr, papas y jugo en caja 200 ml.	7.500,00
18	Cubanos 60 Gr y avena en caja 200 ml.	8.000,00
	Menú No. 3	
19	Creeps de pollo 120 Gr, más fruta, jugo de caja 200 ml.	9.000,00
20	Pancook rellenos de pollo y champiñones 150 Gr, jugo de caja 200 ml.	9.000,00
21	Sandwich de jamón y queso 90 Gr, jugo de caja 200 ml.	6.000,00
22	Nuggets de pollo 100 Gr, jugo de caja 200 ml.	8.800,00
23	Hamburguesas 150 Gr, jugo de caja 200 ml.	8.000,00

704859592

24	Perros calientes especiales 250 Gr, jugo de caja 200 ml.	8.000,00
25	Poncook rellenos de pollo y champiñones150 Gr, jugo de caja 200 ml.	8.000,00
26	Creeps de pollo 120 Gr, más fruta, jugo de caja 200 ml.	8.000,00
27	Hamburguesas150 Gr, jugo de caja 200 ml.	8.000,00
CENA NAVIDEÑA Y FIN DE AÑO		
Menú No. 1		
28	· Porción de 160 gr de Cordón Bleu. · Porción de160 gr de cerdo al horno. · Porción de 80 gr de arroz. · Porción de 80 gr de ensalada dulce. · Porción de 120 gr de puré de papa. · 01 gaseosa de 600 ml.	28.000,00
Menú No. 2		
29	· Porción de 350 gr de pavo relleno y lomo en salsa de mora o BBQ. · Porción de 80 gr de arroz ajonjolí. · Proción de 80 gr de ensalada dulce. · Porción de 120 gr de puré de papa. · 01 gaseosa de 600 ml.	30.000,00
Menú No. 3		
30	· Porción de 400 gr de pavo relleno con verduras, queso y jamón. · Porción de 80 gr de arroz. · Porción de 80 gr de ensalada dulce. · Porción de 120 gr de puré de papa. · 01 gaseosa de 600 ml.	30.000,00

EL VALOR TOTAL ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN ASCIENDE A LA SUMA DE NOVENTA MILLONES DE PESOS IVA INCLUIDO ($90.000.000,00) MONEDA CORRIENTE, DE LOS CUALES SE IRÁ DESCONTANDO EN PAGOS PARCIALES (TRACTO SUCESIVO), CUMPLIDOS TODOS LOS REQUISITOS CONTRACTUALES EN LA FACTURACIÓN ENTREGADA POR EL CONTRATISTA, UNA VEZ EFECTUADO EL SUMINISTRO DE LA ALIMENTACION.

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES
1	**Capacidad operativa:** Con el fin de garantizar el cumplimiento del objeto contractual y de solventar las necesidades de la unidad, el PROPONENTE certificará por escrito: **Personal Operario:** el oferente deberá contar con los operarios necesarios para la coordinación y despachos, así como el cargue, descargue, almacenamiento y alistamiento de los alimentos no procesados que permitan garantizar la no alteración de las condiciones Microbiológicas y organolépticas de los alimentos. El personal operativo debe ser idóneo para el manejo y distribución de alimentos y la dirección o administración debe estar a cargo de un profesional del área de alimentos. Nota: El oferente deberá adjuntar carta de compromiso en donde manifieste que cuenta y cumplirá con el personal idóneo para el desarrollo del futuro contrato. El oferente debe contar con la logística para prestar los diferentes servicios establecidos en este proceso. **Instalaciones:** El oferente debe contar con instalaciones propias y/o arrendadas, adecuadas para la manipulación, preparación, distribución de los alimentos en la ciudad de Florencia y demás estaciones de policía en el departamento del Caquetá.

704859592

	Anexando copia de la cámara de comercio del lugar ofertado, contrato de arrendamiento vigente si no es propio, alianza o convenio comercial. Que cuenta con los medios físicos y logísticos necesarias para el suministro de la alimentación REFRIGERIOS NOVENA, CENA NAVIDEÑA Y FIN DE AÑO en cualquier municipio del Departamento del Caquetá, en las fechas, horas y lugares coordinados con el supervisor del contrato, conforme a las especificaciones técnicas descritas. Así mismo, en lo relacionado con la alimentación, cumpliendo a cabalidad con las normas de higiene y salubridad que garanticen la buena calidad de los alimentos y que estos son aptos para el consumo humano, garantizando que el personal con el cual se prestara este servicio cuenta con la capacitación como manipulador de alimentos, la idoneidad de los mismos, con las condiciones de almacenamiento, con las condiciones higiénico locativas, con las practicas higiénicas, con los programas de saneamiento básico, etc, para lo cual deberá certificar lo antes descrito
2	**Competencias del personal que emplee el oferente** El oferente debe **certificar mediante documento escrito y firmado por representante legal**, que todo el personal que emplee en la ejecución del contrato, tenga el perfil y la experiencia necesaria para el desarrollo de sus funciones, de tal forma que se garantice el profesionalismo, de lo cual será objeto de verificación por parte del supervisor del contrato al requerir los servicios objeto del presente estudio.
3	**Calidad y cambio de los alimentos:** El oferente deberá presentar una **certificación firmada por el representante legal de la empresa** en la cual garantice que la alimentación debe estar preparada del día y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas. Igualmente certificará que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la Institución.
4	**Buenas prácticas de manufactura:** El oferente que se presente al presente proceso contractual deberá certificar que garantizará en cada uno de los suministros de alimentos se presten y se empleen con las buenas prácticas de manufactura, en relación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 del 22/07/2005, y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o remplace.
5	El oferente deberá anexar a su propuesta la certificación de manipulación de alimentos (VIGENTE) del personal que prestará los servicios de alimentación, de acuerdo a la normatividad vigente (ANEXAR CERTIFICACION ESCRITA) mínimo de 3 personas.
6	El oferente deberá presentar certificación emitida por el representante legal de la empresa, donde especifique que cualquier infracción a las normas de salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el contratista a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, el Departamento de Policía Caquetá se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el Contratista con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión. En casos de reincidencia, el Departamento de Policía Caquetá podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización. (ANEXAR CERTIFICACION ESCRITA).
7	El contratista se compromete a que una vez solicitado y requeridos los alimentos por el supervisor del contrato lo prestara de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas y dentro del tiempo en que el supervisor lo requiera. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL)
8	El oferente se compromete a dar sostenibilidad de precios después de presentada su oferta y durante la ejecución del contrato o adiciones que se presenten. (ANEXAR CERTIFICACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL).
9	**CRITERIOS PARA COMPRAS PUBLICAS SOSTENIBLES:** El oferente se compromete a que durante la ejecución del contrato se compromete a dar cumplimiento de las normas y/o estándares técnicos nacionales e internacionales, al igual que las normas, leyes y políticas de gobierno en materia de protección del medio ambiente. En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines. Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del derecho a la vida, ya que éste sólo se podría garantizar bajo condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad. La constitución nacional impone al Estado y a las personas la obligación de proteger las riquezas culturales y naturales (Art. 8), así como el deber de las personas y del ciudadano de proteger los recursos naturales y de velar por la conservación del ambiente (Art. 95), y las relacionadas a continuación: - Las relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar. - Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes.

704859592

- La obligación de presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, ya sean contratistas nacionales o extranjeros.
- En los casos de tener personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle.
- Solicitar al contratista en lo posible el análisis de ciclo de vida del producto y/o servicio a contratar según corresponda.
- Los oferentes no deben encontrarse en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA.
- Tendrán en cuenta lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social* referente a las *Condiciones Básicas de Higiene en la Fabricación de Alimentos* en los siguientes Artículos:

Artículo 5°. *Buenas Prácticas de Manufactura.*
Artículo 6°. Condiciones generales
Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.

Referente al personal con el que cuentan los establecimientos de comercio, para la manipulación de alimentos la Resolución 2674 de 2013 deberá tener en cuenta las siguientes Prácticas higiénicas y medidas de protección:

1) Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
2) Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
3) El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
4)Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
5) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
6) Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
7) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
8) No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
9) Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
10) De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.
11) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
12) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
13) Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
14) Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

704859592

jf.ramirez002 jf.ramirez002