MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR
GRUPO TALENTO HUMANO

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

No. GS-2023- 139199 **/ CODIT-GUTAH 3.0**

Valledupar, 17 de diciembre de 2023

Señora capitán
ADALJIS YANETH VIZCAINO CASTILLO
Jefe Área Administrativa DECES
Carrera 7ª No. 23-96 barrió 12 octubre
Valledupar

Asunto: Evaluación técnica proceso PN DECES MIC 043 2023.

Teniendo en cuenta las ofertas presentadas dentro del proceso PN DECES MIC 043 2023, se remite al grupo de contratos, las evaluaciones realizadas por el comité técnico dentro del proceso de contratación, el cual tiene como objeto la **"PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE BIENESTAR ORIENTADOS AL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL SAFAP, PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA DEL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR, ESPECIALIDADES, GRUPOS DE APOYO UNIDADES ADSCRITAS Y SUS BENEFICIARIOS"**

Por lo anterior, se procede a realizar las evaluaciones las cuales se consolidaron de la siguiente manera:

ORDEN DE ELEGIBILIDAD		
No.	**PROPONENTE**	**SAGHAIR ZIAD ABDUL BAKI**
1	ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	**CUMPLE**

Ítems	Descripción	CUMPLE O NO CUMPLE
1	**LINEA DE INTERVENCION: ADULTEZ** **LINEA DE ACCIÓN: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD** **Celebraciones especiales:** Es un acto o evento de carácter grupal donde se comparte tiempo, espacio en actividades sociales, culturales, humanitarios que promueven acciones nacionales e internacionales que despiertan el interés sobre los programas y actividades. **ALIMENTACIÓN:** El oferente suministrará a cada persona: (01) almuerzo o cena, (01) ancheta, (según el tiempo de duración de la actividad esta puede aumentar o disminuir) previa coordinación y autorización del supervisor de la actividad, quien deberá escoger el menú de la alimentación, según lo establecido en las especificaciones secundarias.	**CUMPLE**

	NOTA 1: Los platos de menú serán entregados o servidos a la mesa incluyendo menaje en cristalería o desechables, meseros según sea coordinado con el supervisor del contrato, conforme la actividad lo amerite. **NOTA 2:** El oferente debe con (4) cuatro días de anticipación, entregar al supervisor del contrato la muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad, con la finalidad de verificar la presentación, empaques, fechas de vencimiento y tipo de alimento a distribuir a los asistentes, sin costo adicional para la entidad. **NOTA 3:** La alimentación se elige previa coordinación con el supervisor del contrato, seleccionando cualquier opción en las especificaciones secundarias. **NOTA 4:** El contratista entregara la alimentación en las cantidades requeridas y en el lugar de la actividad en la ciudad de Valledupar o cualquiera de los 25 Municipios del Departamento de Policía Cesar, previa coordinación con el supervisor del contrato. El oferente deberá entregar las bebidas dentro de un recipiente con hielo para conservar la cadena de frio durante la actividad. El oferente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad según la normatividad vigente. El personal de Bienestar Social efectuara la entrega de la alimentación al personal inscrito para el desarrollo de cada actividad. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; **El valor cotizado debe ser por persona**. Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (20 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales multiplicadas por el costo unitario de la actividad.	
2	**LINEA DE INTERVENCION: ADULTEZ** **LINEA DE ACCION: RECREACIÓN DEPORTE, CULTURA Y TURISMO** **DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:** **Actividad Institucional:** Deben ser orientadas a encuentros, actos, ceremonias, aniversarios, congresos, seminarios, talleres, coloquios, ferias, foros, simposios que ayuden a fortalecer el desarrollo integral del funcionario. **EL SERVICIO INCLUYE ALIMENTACIÓN:** **ALIMENTACIÓN:** El oferente suministrará a cada persona: (01) almuerzo, (01) cena o (01) ancheta (según el tiempo de duración de la actividad esta puede aumentar o disminuir) previa coordinación y autorización del supervisor de la actividad, quien deberá escoger el menú de la alimentación según lo establecido en las especificaciones secundarias. **NOTA 1:** Los platos gourmet serán entregados o servidos a la mesa incluyendo menaje y cubiertos en cristalería o desechables, según sea coordinado con el supervisor del contrato, conforme la actividad lo amerite. **NOTA 2:** La alimentación o ancheta se elige previa coordinación con el supervisor del contrato, seleccionando cualquier opción, que cumpla con la cantidad de alimentación de la actividad. **NOTA 3:** La ancheta debe entregarse en bolsa plástica con decoración acorde al evento, cinta roja en forma de moño. **NOTA 4:** El oferente debe con (4) cuatro días de anticipación, entregar al supervisor del contrato la muestra física del tipo de alimentación a suministrar el día de la actividad con la finalidad de verificar la presentación, empaque, fechas de vencimiento y tipo de alimento a distribuir a los asistentes, sin costo adicional para la entidad. **NOTA 5:** El contratista entregara la alimentación en las cantidades requeridas y en el lugar de la actividad en la ciudad de Valledupar o cualquiera de los 25 Municipios del Departamento de Policía Cesar, previa coordinación con el supervisor del contrato. El oferente deberá entregar las bebidas dentro de un recipiente con hielo para conservar la cadena de frio durante la actividad.	**CUMPLE**

	El oferente deberá emplear y entregar los elementos con todas las medidas de bioseguridad según la normatividad vigente. El personal de Bienestar Social efectuara la entrega de los refrigerios al personal inscrito para el desarrollo de cada actividad. La actividad se llevará a cabo con un mínimo de 20 personas; **El valor cotizado debe ser por persona.** Si la actividad se desarrolla con un mayor número de personas a la mínima (20 personas), el contratista facturará adicional la cantidad de personas adicionales multiplicadas por el costo unitario de la actividad.	

ESPECIFICACIONES SECUNDARIAS DE LAS ACTIVIDADES

<table>
<tr><th>GRUPO</th><th>ESPECIFICACION</th><th>DESCRIPCION</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
MENÚ # 1
<table>
<tr><th>COMPONENTE</th><th>PESO/VOLUMEN</th></tr>
<tr><td>Pechuga de pollo a los quesos</td><td>Mínimo 125 grs en cocido.</td></tr>
<tr><td>Muchacho en sala bbq</td><td>Mínimo 125 grs. en cocido.</td></tr>
<tr><td>Pure de papa</td><td>Mínimo 180 grs.</td></tr>
<tr><td>Ensalada tropical</td><td>300 ml.</td></tr>
<tr><td>Torreja de pan baguette con crema de ajo</td><td>Mínimo 30 grs.</td></tr>
<tr><td>Bebida tipo gaseosa tipo pet de 400 ml marca reconocida</td><td>400 ml</td></tr>
</table>
MENÚ # 2
<table>
<tr><th>COMPONENTE</th><th>PESO/VOLUMEN</th></tr>
<tr><td>Lomo de cerdo con salsa de maracuyá</td><td>Mínimo 125 grs en cocido.</td></tr>
<tr><td>Pechugas de pollo rellenas con salsa teriyaki</td><td>Mínimo 125 grs. en cocido.</td></tr>
<tr><td>Cubos de papas al perejil y pimienta</td><td>Mínimo 180 grs.</td></tr>
<tr><td>Ensalada sultán</td><td>300 ml.</td></tr>
<tr><td>Pan de bufett</td><td>Mínimo 30 grs.</td></tr>
<tr><td>Bebida tipo gaseosa tipo pet de 400 ml marca reconocida</td><td>400 ml</td></tr>
</table>
MENÚ # 3
<table>
<tr><th>COMPONENTE</th><th>PESO/VOLUMEN</th></tr>
<tr><td>Medallones de cerdo en salsa BBQ</td><td>Mínimo 125 grs en cocido.</td></tr>
<tr><td>Pechugas de pollo al gordon blue con tocineta y champiñones</td><td>Mínimo 125 grs. en cocido.</td></tr>
<tr><td>Croquetas de yuca frita</td><td>Mínimo 180 grs.</td></tr>
<tr><td>Ensalada a la parmesana</td><td>300 ml.</td></tr>
<tr><td>Pan de bufett</td><td>Mínimo 30 grs.</td></tr>
<tr><td>Bebida tipo gaseosa tipo pet de 400 ml marca reconocida</td><td>400 ml</td></tr>
</table>
MENÚ # 4
<table>
<tr><th>COMPONENTE</th><th>PESO/VOLUMEN</th></tr>
<tr><td>Filetmignon de pollo con salsa de champiñones</td><td>Mínimo 125 grs en cocido.</td></tr>
<tr><td>Steak pimienta</td><td>Mínimo 125 grs. en cocido.</td></tr>
<tr><td>Pure de papas perejil y tostaco</td><td>Mínimo 180 grs.</td></tr>
<tr><td>Ensalada al Cherry</td><td>300 ml.</td></tr>
<tr><td>Pan bagett al horno</td><td>Mínimo 30 grs.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
</table>

		Bebida tipo gaseosa tipo pet de 400 ml marca reconocida: 400 ml		
		MENÚ # 5 **COMPONENTE** / **PESO/VOLUMEN** Pechuga de pollo al chop suey en crema blanca de champiñones: Mínimo 250 grs en cocido. Lomo de cerdo a la mediterranea: Mínimo 250 grs. en cocido. Palitos de yuca fritos: Mínimo 180 grs. Ensalada de maíz: 300 ml. Pan bufet: Mínimo 30 grs. Bebida tipo gaseosa tipo pet de 400 ml marca reconocida: 400 ml		
		ANCHETA TIPO: 1 **PRODUCTOS** / **TAMAÑO-CANTIDAD-DIMENSIONES** Galleta Feliz navidad bolsa: 200 grs Arequipe alpina: 220 grs Salchicha Zenú Lata: 150 grs Durazno con pepa almibar: 500 grs Mermelada Zev: 200 grs Mezcla para buñuelos: 300 grs Maní especial con sal: 40 grs Saviloe botella: 1.250 ML Torta Navideña feliz navidad la caserita: 400 grs Natilla la Antioqueña sabor arequipe: 300 grs Contendor bandeja plástica: Largo 26 cm x 6 cm de alto con papel celofán navideño y su moño para empacar productos escogidos.		
		ANCHETA TIPO: 2 **PRODUCTOS** / **TAMAÑO-CANTIDAD-DIMENSIONES** Galleta Feliz navidad bolsa: 200 grs Arequipe alpina: 220 grs Salchicha Zenú Lata: 150 grs Durazno con pepa almibar: 500 grs Mermelada Zev: 200 grs Mezcla para buñuelos: 300 grs Maní especial con sal: 40 grs Saviloe botella: 1.250 ML Torta Navideña feliz navidad la caserita: 400 grs Natilla la Antioqueña sabor arequipe: 300 grs Contendor caja plástica multiusos con tapa: Alto: 16 cm Largo: 30 cm Ancho: 24cm Broches para asegurar la tapa.		

		ANCHETA TIPO: 3 **PRODUCTOS** / **TAMAÑO-CANTIDAD-DIMENSIONES** Galleta Feliz navidad bolsa — 200 grs Mezcla para buñuelos — 300 grs Torta Navideña feliz navidad la caserita — 400 grs Saviloe botella — 1.250 ML Natilla la Antioqueña sabor arequipe — 300 grs Mani especial con sal — 40 grs Paquete de masmelos millows — 75 grs Contenedor — bolsa plástica navideña y su moño para empacar productos escogidos		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE O NO CUMPLE
1	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN COMERCIALIZAR EL BIEN Y OFRECER EL SERVICIO.** Con el objetivo de verificar la idoneidad del proponente e identificar que pueda responder de manera satisfactoria a las necesidades del Departamento de Policía Cesar, garantizando la calidad de los servicios objeto del presente proceso de contratación, la capacidad administrativa y operacional del contratista y la solidez financiera, el oferente deberá presentar certificaciones de contratos ejecutados con concepto favorable de la recepción por parte del contratante, con entidades públicas o privadas, cuyo objeto sea igual o similar al objeto del presente proceso; la sumatoria de las certificaciones deberá ser igual o superior al presupuesto oficial asignado al presente proceso. **Nota 1**: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las cuales no se pueda constatar que el contratista cumplió con el objeto del contrato. **Nota 2**: La propuesta del oferente que no presente certificaciones o que las presentadas no reúnan la condición anteriormente citada en la verificación se dará que no cumple.	**CUMPLE**
2	**CAPACIDAD OPERATIVA:** El oferente deberá contar y certificar por escrito su capacidad operativa u operacional de la firma que representa donde le permita ejecutar el contrato de forma óptima para lo cual debe acreditar el cumplimiento de: (Establecimiento de comercio abierto al público debidamente registrado ante cámara de comercio, en donde se evidencie la venta y preparación de alimentación objeto del presente proceso para el cumplimiento del contrato con todas las garantías de sanidad necesarias para garantizar la calidad) Para la verificación de dicho requisito el oferente deberá anexar a su propuesta: ➢ Cámara de comercio donde se evidencia establecimiento abierto al público donde su actividad le permita desarrollar el objeto del presente proceso. ➢ Acta de inspección sanitaria expedida por la secretaria de salud vigente ➢ Certificado de fumigación no mayor a 60 días de expedición. **Nota**: Esta condición será objeto de revisión por parte del evaluador técnico, por tal motivo no será aceptado cambio del establecimiento ofertado.	**CUMPLE**
3	**PERSONAL E HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS:** El oferente deberá certificar que se compromete a que una vez adjudicado el contrato entregará al supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (03) días las hojas de vida del personal dispuesto como operario en la preparación de los alimentos mínimo **dos (2) operadores** anexo a la hoja de vida deberá presentar los siguientes requisitos: ➢ Planilla actual de pago seguridad social de los empleados donde se reflejen la inscripción del personal relacionado en las hojas de vida.	**CUMPLE**

	➢ Certificado de manipulación de alimentos de cada funcionario expedido por la secretaria de salud municipal y/o departamental y/o Sena, y/o cualquier entidad autorizada por las antes mencionadas. ➢ Exámenes médicos de cada operario (1.KOH UÑAS, 2. CROPOLOGICO, 3. FROTIS DE GARGANTA, 4. SEROLOGÍA VDRL).	
4	**CERTIFICACION DE RESPONSABILIDAD:** El proponente debe certificar por escrito que todos los servicios y productos que suministrará durante la ejecución del contrato serán de excelente calidad y que se hace único y directo responsable por los perjuicios que llegaren a presentarse para la Institución y/o sus usuarios, derivados de malas prácticas o errores en la preparación, elaboración, empaque, distribución o servicio final, o por mala calidad de los insumos y materias primas utilizados. En el mismo documento debe certificar que en todo caso aplicará los protocolos de la Norma Técnica Sectorial NTS-USNA 007: Norma sanitaria de manipulación de alimentos.	**CUMPLE**
7	El oferente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado el formulario denominado (COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO) En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", como requisito de cumplimiento para los contratistas.	**CUMPLE**
9	Certificación y tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	**CUMPLE**
11	**PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL:** El proveedor se compromete a allegar adjunto a la cuenta de cobro mensual, el recibo pago de seguridad social integral (derecho a la salud, riesgos profesionales y pensión) y aportes parafiscales, del contratista y sus empleados, los cuáles serán tenidos en cuenta para la expedición del recibido a satisfacción, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.	**CUMPLE**
12	**MATERIA AMBIENTAL:** El oferente deberá certificar con firma del representante legal que durante la ejecución del contrato se compromete a 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).	**CUMPLE**
13	El futuro contratista deberá certificar por escrito que se comprometerá a utilizar elementos **BIODEGRADABLES**, amigables con el medio ambiente, los cuales se incluye en el plan de manejo ambiental	**CUMPLE**
14	El oferente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado el formulario denominado **(COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL).**	**CUMPLE**
15	**EQUIPO DE TRANSPORTE:** El oferente deberá presentar documentos como licencia de tránsito, SOAT y revisión técnico mecánica vigente, así como fotografías del vehículo que empleará para las entregas a domicilio de los productos, alimentos y bebidas que según las	**NO CUMPLE**

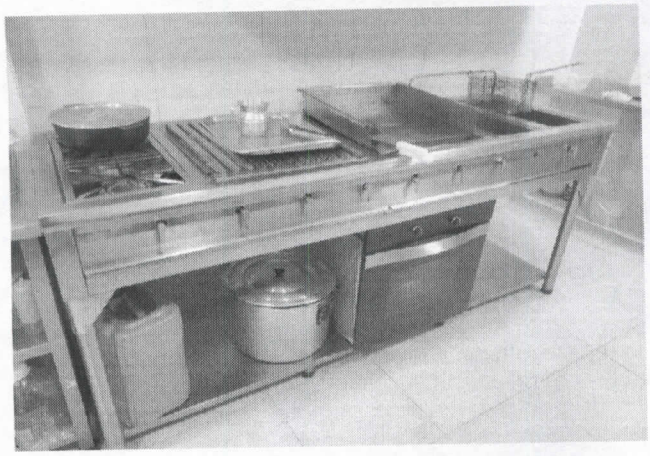
	especificaciones técnicas y actividades estaría obligado a cumplir, no obstante, los documentos del vehículo como SOAT y revisión técnico mecánica, deben estar vigentes durante la ejecución del contrato, así mismo, deberá indicar si el vehículo es propio o en arrendamiento a la empresa que prestará los servicios. Igualmente, identificación plena del conductor y personal operativo encargado del transporte de los productos, alimentos y bebidas que según las especificaciones técnicas y actividades estaría obligado a cumplir, debiendo presentar copias de los documentos personales tales como, cedula de ciudadanía, licencia de conducir, carta pantalla RUNT. De igual manera, se deberá cumplir con el artículo 29 de la resolución 2674 de 2013, en la cual se establecen unas condiciones para el transporte de alimentos.	
16	Es de responsabilidad exclusiva del proponente los perjuicios a la salud que se cause al personal policial, de conformidad con lo reglamentado en el inciso segundo del artículo 78 de la constitución política de Colombia: "(...) serán responsables, de acuerdo a la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.	**CUMPLE**
17	Garantizar la calidad del servicio ofertado y cambiar de forma inmediata cualquier alimento que presente alteración de calidad que impida su consumo, sin costo adicional.	**CUMPLE**
18	El oferente deberá anexar la evaluación y certificación expedida directamente por la empresa administradora del Sistema General de Riesgos Laborales, destinada a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que pueden ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan, la cual debe cumplir con estándares mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) conforme a la Resolución 0312 de 2019, en dicho documento se debe evidenciar un resultado como mínimo del **85% ACEPTABLE**.	**CUMPLE**

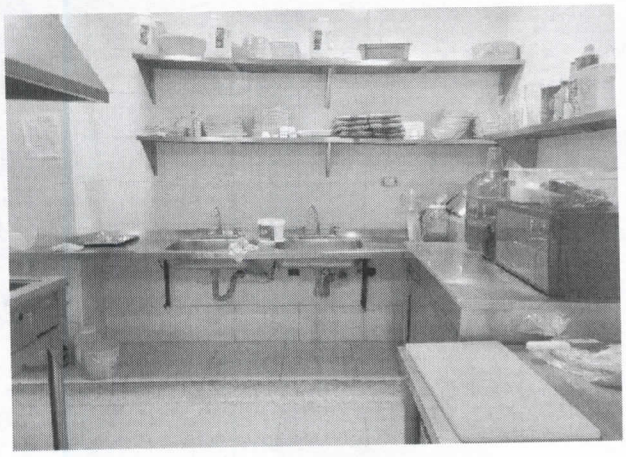
VISITA TÉCNICA:

El día 15/12/2023, a las 16:30 horas, se realiza la visita técnica por parte del comité técnico al establecimiento de razón social BIBLOS EXPRESS, ubicado en la Diagonal 21 30-125, donde fuimos atendidos por el señor SAGHAIR ZIAD ABDUL BAKI, identificado con cedula de ciudadanía No. 77.097.116 de Valledupar, propietario del establecimiento comercial, al momento de realizar las respectivas verificaciones se pudo observar que las instalaciones cumplen en su totalidad con la capacidad operativa requerida en el presente proceso como se puede evidenciar en las siguientes fotografías:









CONCLUSION: Una vez verificados los documentos allegados por el oferente **SAGHAIR ZIAD ABDUL BAKI,** identificado con cedula de ciudadanía No. 77.097.116 de Valledupar, propietario del establecimiento comercial BIBLOS EXPRESS, se evidencia que el oferente **NO CUMPLE** con el total de los requisitos técnicos habilitantes establecidos en la invitación pública, así:

- No presenta los documentos como licencia de tránsito, SOAT y revisión técnico mecánica vigente, así como fotografías del vehículo que empleará para las entregas a domicilio de los productos, alimentos y bebidas.

Intendente **CARLOS ANDRES ARIAS ARAGON**
Integrante comité técnico

Elaborado por: Intendente CARLOS ANDRES ARIAS ARAGON
Revisado por: Intendente CARLOS ANDRES ARIAS ARAGON

Fecha de elaboración: 17/12/2023
Ubicación: *estudios previos 2023*

Carrera 7 A No 23-96 B/ 12 de octubre, Valledupar
Teléfonos 3205666423 – Fax 5712509
deces.gubir@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA