MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR

Fecha:	Valledupar, 24 de Enero de 2020		
Hora de inicio:	08:00 horas	**Hora de finalización**	08:30 horas
Lugar:	Oficina de contratos		

ACTA 006 – AREAD – GRUCO – 2.26

QUE TRATA DEL INFORME DE EVALUACION DE LA INVITACIÓN PÚBLICA A PRESENTAR OFERTA AL PROCESO DE CONTRATACION DIRECTA PN DECES CD 002 DE 2020.

ORDEN DEL DÍA

1) Verificación de Quórum.
2) Lectura del acta anterior.
3) Verificación de los compromisos. (no existen).
4) Informe de evaluación del proceso de contratación directa PN DECES CD 002 DE 2020.
5) Compromisos.

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

Mayor LUIS JACINTO AMAYA AVILA, Jefe Área administrativa DECES, Intendente ALBERTO JOSE CHARRIS NARVAEZ, Jefe Bienes Raíces DECES, Intendente EMER DARIO ORTIZ DIAZ, Analista de Contratos DECES, Patrullero GILMA PERALTA ARRIETA, Sustanciadora Asuntos Jurídicos DECES.

2. Lectura del acta anterior

No aplica

3. Verificación de los compromisos. (No aplica)

4. Informe de Evaluación.

Informe de evaluación de la invitación pública a presentar oferta al proceso de Contratación Directa PN DECES CD 002 DE 2020, con objeto "ARRENDAMIENTO DEL AREA DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERIA Y RESTAURANTE PARA EL PERSONAL POLICIAL, BENEFICIARIOS Y VISITANTES DEL COMANDO DEPARTAMENTO DE POLICÍA CESAR", procediendo a realizar la verificación de los requisitos mínimos habilitantes de la oferta presentada, así:

4.1. RELACION DE OFERTA LLEGADA.

No.	NOMBRE DEL PROPONENTE	FECHA Y HORA DE LLEGADA	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL CANON DE ARRENDAMIENTO
1	JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO	22/01/2020 12:30 PM	$ 595.812,00	$ 6.553.932,00

Se procede a la verificación de los requisitos mínimos habilitantes así:

4.2. VERIFICACIÓN ECONÓMICA

REVISIÓN ARITMÉTICA DE LA PROPUESTA – JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANT	UNIDAD	VALOR CANON MENSUAL	VALOR TOTAL OFERTADO
1	ARRENDAMIENTO DEL AREA DESTINADA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERIA Y RESTAURANTE PARA EL PERSONAL POLICIAL, BENEFICIARIOS Y VISITANTES DEL COMANDO DEPARTAMENTO DE POLICÍA CESAR	11	MES	$ 595.812,00	$ 6.553.932,00
TOTAL					$ 6.553.932,00

Una vez realizado el análisis de los valores presentados en el documento allegado por la oferta de razón social RESTAURANTE BAR LA TERRAZA DE URIBÍA, NIT: 840063634-5, representada legalmente por el señor JUAN CARLOS GONZÁLEZ BRITO, C.C. 84.063.634 expedida en Uribia – La Guajira, se establece que, al revisar los valores ofertados por el proponente, éstos NO PRESENTAN ERRORES ARITMÉTICOS, por tanto **CUMPLE** económicamente.

4.3. VERIFICACIÓN REQUISITOS JURIDICOS

OFERENTE	RESTAURANTE BAR LA TERRAZA DE URIBÍA - JUAN CARLOS GONZÁLEZ BRITO			
REQUISITOS HABILITANTES	SI	NO	NO APLICA	RESULTADO
1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA. La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Formulario No. 1 "Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar.	X			CUMPLE
2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL. Deberá presentar un certificado de inscripción en el registro mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad. Este certificado debe tener fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.	X			CUMPLE
3. BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES. La POLICIA NACIONAL – DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal; una vez consultado dicho boletín y en caso de encontrarse reportados se procederá al rechazo de la oferta. (Art. 60 Ley 610 de 2000).	X			CUMPLE
4. CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES. Para dar cumplimiento a lo previsto en la Ley 828 de 2003, el proponente, si es persona jurídica, deberá allegar una certificación expedida por el revisor fiscal, si es del caso, o del representante legal del proponente, señalando para el primero el número de la Tarjeta Profesional y anexando fotocopia de la misma; si es persona natural declaración juramentada, en la cual se certifique el pago de los aportes parafiscales indicando que se encuentra al día con dichos pagos (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar). La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.	X			CUMPLE

5. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA. El Oferente nacional indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la Oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el Artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el Articulo 437 del mismo Estatuto.	X			CUMPLE
6. FOTOCOPIA CEDULA DE CIUDADANIA DEL REPRESENTANTE LEGAL.	X			CUMPLE
7. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS. La Policía Nacional – Departamento de Policía Cesar – Área de Contratos verificará los antecedentes disciplinarios expedidos por la Procuraduría General de la Nación del representante legal o apoderado que firmará el contrato.	X			CUMPLE
8. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES. La Policía Nacional – Departamento de Policía Cesar – Área de Contratos verificará los antecedentes judiciales expedidos por la Policía Nacional del representante legal o apoderado que firmará el contrato.	X			CUMPLE
9. CONSULTA DE REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS. La Policía Nacional – Departamento de Policía Cesar consultará el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, a través de la página Web de la Policía Nacional, los antecedentes de infracciones a la Ley 1801 de 2016 "Código Nacional de Policía y Convivencia", del oferente o su representante legal, una vez consultados los antecedentes se determinara si existe alguna inhabilidad para contratar.	X			CUMPLE
10. La Policía Nacional consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal.	X			CUMPLE
11. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN, Formulario No. 2	X			CUMPLE

Una vez realizado el análisis de los documentos presentados la plataforma transaccional de Colombia compra eficiente (SECOP II), por la oferta de razón social RESTAURANTE BAR LA TERRAZA DE URIBÍA, representada legalmente por el señor JUAN CARLOS GONZALEZ BRITO, identificado con C.C. 84.063.634 de Uribía – Guajira, se evidencia que **CUMPLE** con la totalidad de los documentos jurídicos solicitados en la invitación a participar.

4.4. CRITERIOS TECNICOS MINIMOS HABILITABLES

ITEM	DESCRIPCION	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	El oferente debe presentar oferta la cual deberá cumplir con las características mínimas descritas para el arrendamiento del local al interior del Comando de Departamento de Policía Cesar, destinado para que funcione el servicio de cafetería para el personal de la población policial, beneficiarios, y visitantes en general, según lo establecido en el Anexo No. 1 del presente estudio de conveniencia y oportunidad, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.	X	
2	EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O	Con el fin de garantizar la calidad del servicio a adquirir y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que	X	

	COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO	el oferente acredite a través de su cámara de comercio en su actividad comercial, que tiene la capacidad de ofertar con relación al objeto contractual requerido. Este aspecto se verificara en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas Mínimas.		
3	**CALIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS**	El oferente deberá anexar en su propuesta certificación de calidad de los bienes y del servicio a suministrar para cumplir con los requerimientos del arrendamiento, los cuales deben ser de la mejor calidad, por lo cual deberá diligenciar el Anexo No. 1 de la presente invitación.	X	
4	**BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES**	Con el fin de verificar la calidad de los productos y su disposición final, deberá solicitarse la realización de buenas prácticas ambientales en cumplimiento a la Legislación Ambiental Colombiana vigente en lo que respecta a la entrega de los elementos pos consumos y a su disposición final. Aquellos elementos considerados como contaminantes del medio ambiente (químicos, entre otros...), con sujeción a la legislación ambiental de responsabilidad y una vez terminada la vida útil de los bienes que provea a la Policía Nacional de Colombia, los reciba nuevamente y proceda a realizar su disposición final adecuada. Por lo cual deberá diligenciar el Anexo No. 1 de la presente invitación.	X	
5	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL**	Con el fin de garantizar la idoneidad del personal técnico que se vincula al proyecto, el proponente deberá certificar que este personal cuenta con experiencia en Colombia de haber participado mínimo en un (1) proyecto relacionado con el objeto del presente contrato; para esto se debe anexar a la propuesta por cada empleado, una (1) certificación de proyectos en los cuales haya participado, expedidas por la empresa o entidad donde se desarrolló el proyecto, durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso. Este aspecto se verificará en el Anexo 1 Especificaciones Técnicas mínimas.	X	
6	**CAPACIDAD OPERATIVA**	Para identificar la capacidad operativa del proponente este junto con su propuesta deberá anexar material fotográfico de instalaciones propias de la sede de la empresa, maquinaria empleada para el servicio, recurso humano y/o todos aquellos aspectos que deban ser verificados, con el fin de identificar las mejores condiciones requeridas por la Institución.	X	
7	Anexar la hoja de vida con fotografía del personal que trabajara en las cafeterías. Exámenes médicos, cuadro hemático, frotis manos y uñas, frotis de garganta, exigidos por la secretaria de salud, coprológico seriado, serología, carné de vacunación que certifique vacunación contra		X	

		hepatitis B (tres dosis). Fotocopia de afiliación del personal que va a atender el local en una entidad promotora de salud (EPS) y aseguradora de riesgos profesionales (ARP) y fotocopia de afiliación a un fondo de pensiones. Se compromete por cuenta y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercio establecido, o que establezca la Secretaria de Salud del Departamento. Disponer de canecas ubicadas internamente dentro del local, acordes al área con una bolsa negra, para recolección de residuos sólidos. Diariamente se debe hacer el aseo, limpieza y desinfección de las instalaciones arrendadas (cocina, cafetería baños comunes por lo menos dos veces al día). Cancelar salario, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate, el Departamento de Policía Cesar no tendrá vinculo alguno con el personal que contrate el arrendatario. Efectuar en forma bimestral programas de fumigación, desinfección y control de plagas y roedores a cargo del proponente favorecido. Debe mantener extintor multipropósito de 10 libras cargado y en buen estado. Se compromete a no mantener animales dentro del restaurante y cafetería. Los productos y elementos que sean comercializados en los locales deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera transportada de forma higiénica y adecuada. Se controlará que los proveedores que van a suministrar los alimentos, bebidas y comestibles en el restaurante y cafetería, tengan su respectivo registro sanitario ante la respectiva autoridad competente. El personal que atenderá el local de restaurante y cafetería deberá mantener las uñas y manos perfectamente limpias. Mantener en óptimas condiciones el local destinado a cafetería y restaurante. Los elementos de la Policía Nacional, serán entregados mediante inventario.		
8		CONDICIONES A CUMPLIR Dar cumplimiento y aplicación a lo establecido en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud", y Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos".	X	

	Suministrar todos aquellos productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas variadas, productos lácteos varias clases, confiterías, combos tipo desayuno, almuerzo, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, entre otros.		
9	El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su stand de personal que atenderá el servicio de restaurante, el necesario para prestar el servicio a cabalidad, calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene.	X	
10	El arrendatario se compromete a ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional. Igualmente, debe permitir que el arrendador realice los respectivos estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.	X	
11	El arrendatario se compromete a ofrecer precios del mercado común, y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	X	
12	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias.	X	
13	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley.	X	
14	El arrendatario deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas.	X	
15	El personal manipulador de alimentos deberá adoptar las siguientes prácticas higiénicas y medidas de protección: 1. Uso de vestimenta de trabajo que cumpla con los requisitos estipulados en el Decreto 3075 de 1997 y mantener siempre limpio el uniforme completo. 2. Lavarse las manos a conciencia cada vez que sea necesario. 3. Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. 4. Usa calzado cerrado. 5. Uso de guantes de ser necesario. 6. Usar dos cucharas una para revolver y otra para probar. 7. Utilizar pinzas o cubiertos para manejar los alimentos. 8. Mantener limpias las áreas de trabajo. 9. Mantener el cabello corto, recogido y bien cubierto. 10. No se debe utilizar anillos, joyas o aretes durante sus labores. 11. Limpiar los regueros y las moronas; ya que éstas atraen insectos y roedores. 12. Tomar los vasos por las bases; las tazas por las asas; los platos por los bordes, y los cubiertos por el mango. 13. Lavar y desinfectar el equipo para preparación de alimentos; ya que en las ranuras de la tabla quedan gérmenes, se debe utilizar jabón y agua caliente.	X	

	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	CUMPLE	NO CUMPLE
16	Hoja de vida con fotografía del personal que prestará el servicio en la cafetería.	X	
17	Exámenes médicos, cuadro hemático, frotis manos y uñas, frotis de garganta, exigidos por la secretaria de salud, coprológico seriado, serología, carné de vacunación que certifique vacunación contra hepatitis B (tres dosis).	X	
18	Fotocopia de afiliación del personal que va a atender el restaurante y cafetería en una entidad promotora de salud (EPS) y aseguradora de riesgos profesionales (ARP) y fotocopia de afiliación a un fondo de pensiones y seguridad social.	X	
19	Compromiso del horario de la prestación del servicio, el cual será de lunes a sábado, de 05:00 horas hasta las 19:30 horas, y domingos y festivos de 06:00 horas hasta las 18:00 horas, el horario establecido por situaciones especiales puede ser modificado previa solicitud al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.	X	
20	El contratista deberá velar por el perfecto estado de aseo y conservación de la cafetería, restaurante del casino de oficiales y los baños públicos (hombres y mujeres).	X	
21	El contratista deberá velar por el cuidado de los enseres.	X	
22	El contratista deberá permitir el ingreso y uso de los elementos de cocina (estufas, ollas) al personal de auxiliares que atienten las distintas reuniones de Comando.	X	
	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
23	**CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS** La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad, para lo cual el contratista debe manejar una lista de especificaciones de los víveres a comprar, indicando las características que le exigirá al proveedor para cada tipo de víveres. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, pescados, etc deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Estos tipos de alimentos deben comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos (2) veces por semana cuando se garantice un almacenamiento a temperaturas adecuadas. Los enlatados deben tener el respectivo registro sanitario y rotulado y además, deben ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, magullados, rotos, corroídos o con gas. Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y comprarse con empaques herméticos, preferiblemente plásticos y debidamente rotulados.	X	
24	**OTRAS CONDICIONES DE HIGIENE** Debe mantener una buena disposición de los residuos sólidos de conformidad con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su	X	

	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. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo, de ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar, toser, estornudar o escupir en las áreas de producción o sobre los alimentos. Se dispondrá un buen uso de la conservación de los insumos para la elaboración de los alimentos. Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación. El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. EL lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.		
25	**ASEO INSTALACIONES Y PRESENTACION PERSONAL** Debe mantener el lugar donde prestará el servicio de alimentación en buenas condiciones de aseo y limpieza (cocina, cafetería, baños comunes). Mantener una esmerada 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 éste.	X	
26	**VESTUARIO DEL PERSONAL** 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,	X	

	con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
27	**SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO** EL CONTRATISTA debe acreditar por escrito el cumplimiento de los escritos y condiciones exigidos según Decreto 1072 del 2015 ministerio del trabajo Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Trabajo específicamente los artículos 2.2.4.6.1 conforme a lo estipulado en el decreto 052 de 2017. El empleador debe aportar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato. Para este propósito, el empleador debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de seguridad y salud en el trabajo: 1. Incluir los aspectos de seguridad y salud en el trabajo en la evaluación y selección de proveedores y contratistas; 2. Procurar canales de comunicación para la gestión de seguridad y salud en el trabajo con los proveedores trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas; 3. Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente el cumplimiento de la obligación a la afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de proveedores, contratistas y subcontratistas de conformidad a la normatividad vigente; 4. Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de esto último, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este propósito, se debe revisar periódicamente cada año la rotación del personal y asegurar dentro del alcance de este numeral, el nuevo personal reciba la misma información; 5. Instruir a los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, sobre el deber de informarle, acerca de los presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato para que el empleador o contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad; 6. Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades el objeto del contrato en la empresa, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud en el trabajo por parte de los trabajadores cooperados, trabajadores en misión, proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas. Decreto 052 del 2017 del ministerio del trabajo por medio del cual se modifica el artículo 2.2.4.6.37 del Decreto 1072 del 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo sobre la transición para la implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).	X	

CONCLUSIONES

Una vez verificados los documentos allegados por la oferta de razón social RESTAURANTE BAR LA TERRAZA DE URIBÍA, NIT: 840063634-5, representante legal el señor JUAN CARLOS GONZÁLEZ BRITO, C.C. 84.063.634 expedida en Uribía – La Guajira, se determinó que la empresa **CUMPLE** con el total de los requisitos técnicos establecidos en la invitación a participar.

4.5. CONCLUSIÓN DE LA PROPUESTA

En atención a los conceptos emitidos por la parte jurídica, técnica y económica, de los documentos presentados en la plataforma transaccional de Colombia Compra Eficiente (SECOP II), por parte de la firma RESTAURANTE BAR LA TERRAZA DE URIBÍA, NIT: 840063634-5, representada legalmente por el señor JUAN CARLOS GONZÁLEZ BRITO, C.C. 84.063.634 expedida en Uribía – La Guajira, se evidenció que **CUMPLE** con la totalidad de los requisitos solicitados en la invitación a participar.

5. COMPROMISOS

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Se continúa con el proceso de acuerdo al cronograma establecido en la invitación pública a presentar oferta del proceso de Contratación Directa PN DECES CD 002 DE 2020.	IT. EMER DARIO ORTIZ DIAZ	24/01/2020

SC. EWIN RAFAEL SANCHEZ MARIN
Jefe de Contratos DECES

MY. LUIS JACINTO AMAYA AVILA
Jefe Área Administrativa DECES

Elaborado por: IT. Emer Dario Ortiz Diaz
Revisado por: SC. Ewin Rafael Sanchez Marin
Fecha elaboración: 24/01/2020
Ubicación: D:\INVITACIONES 2020

Carrera 7A No 23-96, Barrio 12 de Octubre, Valledupar
Teléfonos 5712509
deces.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA CESAR

Fecha:	Valledupar, 24 de Enero de 2020		
Hora de inicio:	08:00 horas	**Hora de finalización**	08:30 horas
Lugar:	Oficina de contratos		

ACTA 006 – AREAD – GRUCO – 2.26

QUE TRATA DEL INFORME DE EVALUACION DE LA INVITACIÓN PÚBLICA A PRESENTAR OFERTA AL PROCESO DE CONTRATACION DIRECTA PN DECES CD 002 DE 2020.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
IT	Emer Ortiz Diaz	Gruco	emer.ortiz@correo	7572491	3106523671	
IT	Alberto charris Narvaez	Gubir	alberto.charris@	7631027	3205666923	
IT	Gilma Arlinta Peralta	Aseju	gilma.peralta@	1044071931	3214426181	

Elaborado por: IT. Emer Darlo Ortiz Diaz
Revisado por: SC. Ewin Rafael Sanchez Marin
Fecha elaboración: 24/01/2020
Ubicación: D:\INVITACIONES 2020

Carrera 7A No 23-96, Barrio 12 de Octubre, Valledupar
Teléfonos 5712509
deces.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co