MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL
Unidad: DIRAN-GRUCO
Radicado No: 015366
Recibido por: Fermin Romero
Fecha: 16/02/2020 Hora: 07:25

No. S-2020-0 15366 / SURAN – ARECI – 29.25

Bogotá D.C., 15 de febrero de 2020

Teniente
ROBERTO BERNAL MORALES
Jefe Grupo Contratos Dirección Antinarcóticos
Aeropuerto Internacional El Dorado Entrada 6
Bogotá D.C.

Asunto: Evaluación Técnica Proceso PN DIRAN CD 007 2020

Respetuosamente me permito enviar a mi Teniente, la evaluación técnica realizada dentro del proceso de Contratación Directa PN DIRAN CD 007 2020, cuyo objeto es la: **"SUSCRIPCIÓN DE UN CONTRATO INTERADMINISTRATIVO ENTRE LA POLICÍA NACIONAL DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS Y LA SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A. PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES Y ELEMENTOS PARA EL PERSONAL QUE CUMPLE LABORES DE ERRADICACIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS E INTERDICCIÓN EN LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS - POLICÍA NACIONAL, A TRAVÉS DE UNA OPERACIÓN LOGÍSTICA"**:

No	OFERENTE
1	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA LA SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN			OFERENTE SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.
1.	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES - REMESAS PARA 80 HOMBRES POR 15 DÍAS			Cumple
1.1	ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES SECOS			Cumple
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	Cumple
1.1.1	ACEITE VEGETAL DE SOYA - BOTELLA PLÁSTICA X 900 CENTÍMETROS CÚBICOS	Frasco	117	Cumple
1.1.2	ARVEJA VERDE SECA EN BOLSA PLÁSTICA X 1000 GRAMOS	Kilogramo	15	Cumple
1.1.3	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA X 580 GRAMOS	Unidad	36	Cumple
1.1.4	ARROZ EN BOLSA PLÁSTICA X 500 GRAMOS	Libra	900	Cumple
1.1.5	LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE X 160 GRAMOS	Unidad	270	Cumple
1.1.6	REFRESCO DE AVENA MOLIDA X 500 GRAMOS	Libra	30	Cumple
1.1.7	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA X 500 GRAMOS	Unidad	80	Cumple
1.1.8	CHOCOLATE INSTANTÁNEO EN POLVO BOLSA X 500 GRAMOS	Libra	39	Cumple
1.1.9	CALDO DE GALLINA EN CAJA X 48 CUBOS	Unidad	3	Cumple
1.1.10	GALLETAS DE LECHE RONDALLA PAQUETE X 18 UNIDADES	Unidad	18	Cumple
1.1.11	FRIJOL BOLA ROJA X 1000 GRAMOS	Kilogramo	60	Cumple
1.1.12	MEZCLA HARINA PARA AREPAS BOLSA 500 GRAMOS	Libra	60	Cumple
1.1.13	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA X 500 GRAMOS	Libra	48	Cumple
1.1.14	LENTEJA EN BOLSA PLÁSTICA X 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	Cumple
1.1.15	LECHE EN POLVO ADICIONADA CON HIERRO Y ZINC BOLSA X 380 GRAMOS	Unidad	80	Cumple
1.1.16	MAYONESA DOY PACK X 200 GRAMOS	Unidad	24	Cumple
1.1.17	PAN PERRO EMPACADO EN BOLSA X 12 UNIDADES	Unidad	30	Cumple
1.1.18	ESPAGUETI FORTIFICADO PAQUETE X 500 GRAMOS	Libra	75	Cumple
1.1.19	PASTA PARA SOPA X 500 GRAMOS	Libra	60	Cumple
1.1.20	PULPA DE TAMARINDO X 1000 GRAMOS	Kilogramo	30	Cumple
1.1.21	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA X 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	Cumple

1.1.22	JAMONETA POR TARRO LATA X 370 GRAMOS	Unidad	120	Cumple
1.1.23	MOGOLLAS PAQUETE X 12 UNIDADES	Paquete	30	Cumple
1.1.24	PANELA X 500 GRAMOS	Libra	360	Cumple
1.1.25	PANELA PULVERIZADA CON LIMÓN X 1000 GRAMOS	Kilogramo	150	Cumple
1.1.26	SALCHICHAS DE RES O MIXTA FRANKFURT PEQUEÑA DE 360 GRAMOS	Unidad	210	Cumple
1.1.27	SALSA DE TOMATE BOLSA DOY PACK X 200 GRAMOS	Unidad	30	Cumple
1.1.28	AZÚCAR X 1000 GRAMOS	Kilogramo	24	Cumple
1.1.29	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR SOBRE 55 GRAMOS	Unidad	71	Cumple
1.1.30	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE LATA X 425 GRAMOS	Unidad	90	Cumple
1.1.31	CAFÉ EN BOLSA CLÁSICO X 500 GRAMOS	Libra	30	Cumple
1.2	**ESPECIFICACIONES DE LOS VÍVERES FRESCOS**			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**
1.2.1	POLLO FRESCO X 1000 GRAMOS	Kilogramo	42	Cumple
1.2.2	CARNE FRESCA DE RES X 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	No Cumple NOTA 1
1.2.3	CARNE FRESCA DE CERDO X 1000 GRAMOS	Kilogramo	21	No Cumple NOTA 2
1.2.4	CEBOLLA CABEZONA X 1000 GRAMOS	Kilogramo	75	Cumple
1.2.5	HUEVOS AA EMPACADAS EN CUBETAS CARTÓN (X 30 UNIDADES)	Unidad	39	Cumple
1.2.6	TOMATE CHONTO EMPACADO EN 3 CANASTILLA X 15 KILOGRAMOS	Kilogramo	45	Cumple
1.2.7	PAPA PASTUSA X 50 KILOGRAMOS	Bulto	3	Cumple
1.2.8	SALCHICHÓN CERVECERO/DURADERO 500 GRAMOS	Unidad	48	Cumple
1.2.1	**SUSTITUTO DE SARDINA EN SALSA DE TOMATE**			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**
1.2.1.1	CARNE GOULASH X 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	Cumple
1.2.1.2	CARNE MOLIDA DE RES X 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	Cumple
1.2.1.3	COSTILLA CARNUDA DE RES X 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	Cumple
1.2.1.4	SOBREBARRIGA X 1000 GRAMOS	Kilogramo	11	Cumple
Nota: Estas opciones de sustitución corresponden a un 25% de la cantidad total solicitada del producto sardina en salsa de tomate, previa autorización del supervisor del contrato.				Cumple
1.3	**ESPECIFICACIONES DE ELEMENTOS DE ASEO**			
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**
1.3.1	JABÓN DE BAÑO X 100 GRAMOS	Unidad	80	Cumple
1.3.2	JABÓN LAVA PLATOS X 500 GRAMOS	Unidad	6	Cumple
1.3.3	BOLSA DE LA BASURA DE 125 X 92 CENTÍMETROS POR PAQUETE DE 12 UNIDADES	Unidad	15	Cumple
1.3.4	ENCENDEDORES/ MECHEROS DE GAS	Unidad	12	Cumple
1.3.5	VELAS LISAS DE 22 CENTÍMETROS LARGO PAQUETE X 12 UNIDADES	Unidad	3	Cumple
1.3.6	JABÓN AZUL EN BARRA PARA LAVAR ROPA 300 GRAMOS	Unidad	80	Cumple
1.3.7	ESPONJILLA DE ALAMBRE GRUESA PAQUETE X 12 UNIDADES	Unidad	3	Cumple
1.3.8	ESPONJILLA SABRA DOBLE USO PAQUETE X 12 UNIDADES	Unidad	3	Cumple
1.3.9	CREMA DENTAL X 50 GRAMOS	Unidad	80	Cumple
1.3.10	PAPEL HIGIÉNICO DOBLE HOJA	Unidad	80	Cumple
1.3.11	MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA	Unidad	80	Cumple
1.3.12	TALCO ANTIMICÓTICO PARA PIES X 100 GRAMOS (COMPOSICIÓN X CADA 100 GRAMOS: UNDECILENATO DE ZINC 20 GRAMOS, ÁCIDO UNDECILENICO 2 GRAMOS)	Unidad	80	Cumple
1.3.13	DESODORANTE ROLLÓN DE 50 MILILITROS	Unidad	80	Cumple
NOTA 1: El valor del "Impuesto al Valor Agregado (IVA)" se aplica en cada uno de los alimentos de conformidad con las normas legales vigentes en el Estatuto Tributario. NOTA 2: El valor de los víveres debe contemplar los costos de almacenaje, embalaje y transporte.				Cumple

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.
2.	**PROVEEDORES**	
2.1	El oferente presentará con la propuesta certificación firmada por el representante legal, en la cual se compromete a que la entrega de los víveres se realizará los siete (7) días a la semana, veinticuatro (24) horas al día, durante el tiempo de ejecución del contrato.	Cumple
2.2	El oferente debe certificar que cuenta con disponibilidad de proveedores para cada uno de los víveres y elementos de aseo.	Cumple
2.3	DOCUMENTACIÓN PRODUCTOS: El oferente deberá incluir las fichas técnicas de los productos la cuales deben contener dentro de sus características y especificaciones, requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, condiciones de almacenamiento, empaque, rotulado, vida útil.	No Cumple NOTA 3
2.4	El oferente debe adjuntar el registro sanitario de los siguientes bienes: Cárnicos y sus derivados (carne fresca, pollo fresco, salchicha de res o mixta, jamoneta, salchichón cervecero, sardinas en salsa de tomate y lomitos de atún en aceite), Salsas (salsa de tomate y mayonesa), Condimentos (caldo de gallina y guiso precocido), Mezcla lista para preparar (Chocolate instantáneo), Lácteos y sus derivados (leche en polvo). El documento debe ser expedido por el INVIMA y estar vigente a la fecha de presentación de la propuesta.	Cumple
2.5	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: El oferente debe demostrar que los víveres son productos de excelente calidad y que dan cumplimiento al Capítulo V, Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad de la Resolución 2674/13 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". Al tener implementado sistemas de control de aseguramiento de la calidad (BPM y/o HACCP y/o ISO 22000 y/o FSSC 22000), exigido por el Decreto 60 de 2002. Por lo anterior el oferente debe aportar junto con su propuesta las certificaciones del Sistema de Aseguramiento de Calidad (BPM y/o HACCP y/o ISO 22000 y/o FSSC 22000), de los productos descritos a continuación: Cárnicos y sus derivados (carne fresca, pollo fresco, salchicha de res o mixta, jamoneta, salchichón cervecero,	Cumple

	sardinas en salsa de tomate y lomitos de atún en aceite), Salsas (salsa de tomate y mayonesa), Condimentos (caldo de gallina y guiso precocido), Mezcla lista para preparar (Chocolate instantáneo), Lácteos y sus derivados (leche en polvo).	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**
3.	**TRANSPORTE**	Cumple
3.1	El oferente debe acreditar que está en la capacidad de entregar los bienes objeto del presente proceso en los lugares establecidos y con las condiciones organolépticas adecuadas de los productos que componen las diferentes remesas; para lo cual deberá certificar que cuenta con un parque automotor de carga de su propiedad, o en su defecto, deberá informar si lo realizará a través de un tercero que preste el servicio, en cualquiera de los casos, deberá presentar la siguiente documentación: • Documento que relacione la flota de vehículos que se utilizarán en la ejecución del contrato, es de anotar que estos vehículos deberán contar con la documentación vigente (SOAT, tecnomecánica, concepto sanitario, certificado de fumigación etc.) según lo determinado por la legislación nacional, referente al tema. • Documento que acredite que cuenta con Sistema de Rastreo Terrestre (Sistema de posicionamiento satelital) donde se pueda realizar: Seguimiento de toda la operación de carga, sistema de trazabilidad en línea, alertas de retraso de los vehículos, localización y rastreo de los vehículos en tiempo real, comunicación con los conductores e información detallada del vehículo y del conductor. • Documento que acredite el uso de sellos de seguridad que garanticen que durante el transporte de los víveres el vehículo no será abierto. El oferente deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones, Resolución 2674/13 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" y Decreto 173/2001 del Ministerio de Transporte, "Por el cual se reglamenta el servicio público de transporte terrestre automotor de carga". En caso de tercerizar el servicio de transporte debe presentar documento que acredite la prestación de este o documento suscrito con el tercero donde se deje constancia que se compromete a la prestación del servicio de transporte y garantice que tiene capacidad para transportar los víveres y los elementos de aseo, en la cantidad, calidad y oportunidad que requiera la Dirección Antinarcóticos de la Policía Nacional.	No Cumple NOTA 4
3.2	El oferente deberá contar con la capacidad de transportar un mínimo de cincuenta (50) remesas mensuales en el territorio nacional de acuerdo a lo requerido para el normal desarrollo de las operaciones de Erradicación de Cultivos Ilícitos.	Cumple
3.3	Los vehículos deben tener refrigeración (Thermo King) para garantizar la cadena de frío de los productos con el fin de evitar la descomposición de los víveres (cárnicos y víveres frescos) y cumplir con todas las disposiciones sanitaras.	Cumple
3.4	CONDUCTORES: En cumplimiento al Decreto 3075 de 1997 por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones", el oferente deberá contar con personal idóneo para el transporte, cargue y descargue de los víveres, garantizando la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas y cumpliendo con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección, por lo cual el oferente deberá aportar para los conductores y auxiliares de los vehículos la documentación descrita a continuación: • Licencia de Conducción categoría C2 y/o C3. • Carnet de manipulación de alimentos y plan de capacitación continuo que soporte la evidencia de formación en Buenas Prácticas de Manufactura, con vigencia mínima de un año, dando cumplimiento al Decreto 3075/97 del Ministerio de Salud "Por el cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones" y la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Capítulo III, Articulo 11). • Certificado médico aptitudinal con vigencia mínima de un año, donde conste que los conductores y auxiliares, son aptos para manipular alimentos conforme al decreto anteriormente mencionado.	No Cumple NOTA 5
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**
4.	**ALMACENAMIENTO**	Cumple
4.1	El oferente con el propósito de garantizar que los alimentos serán almacenados de manera idónea antes de su entrega en el momento que la Entidad lo solicite y que ante alguna eventualidad (paros, hechos delictivos, hechos de la naturaleza, etc.) continuará con la prestación del servicio de manera ininterrumpida, deberá contar con al menos un (1) o más sitios de almacenaje propio o en arrendamiento ubicados en territorio colombiano, que permitan un almacenaje equivalente a cincuenta (50) remesas (700 m2) de rotación quincenal. Los espacios de almacenaje deben contar con las siguientes áreas: 1. Área de cargue y descargue. 2. Área de almacenamiento congelado y refrigerado (cuarto frío). 3 Área de almacenamiento de víveres secos. 4. Área de almacenamiento de víveres frescos 5. Área de almacenamiento de productos de aseo. Los espacios de almacenaje deben contar con un área de congelado y refrigerado para los víveres frescos equivalente a las remesas en mención. El oferente deberá tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Capítulo III, Articulo 11 y en el Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones" y demás normatividad vigente. Los sitios de almacenaje deberán permanecer en perfecto estado de aseo y cumplir con las normas sanitarias expedidas por la autoridad competente. *Nota 1: El almacenamiento de los productos de aseo debe realizarse en un área totalmente aislada e independiente de las demás áreas o espacios de almacenamiento, de tal manera que se evite la contaminación cruzada.*	No Cumple NOTA 6

	Nota 2: Los sitios de almacenaje deberán garantizar el correcto almacenaje en las respectivas estibas las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de Industria y Comercio, clasificando los productos de acuerdo a su clase. Nota 3: Las canastillas plásticas no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 4143 de 2012, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". Artículo 13 del Ministerio de Salud y Protección Social. Nota 4: Los cárnicos (pollo y carne), deben ir empacados al vacío con el fin de prolongar el período de caducidad del producto y protegerlos contra los elementos externos que puedan afectar su inocuidad. El oferente deberá anexar a su propuesta la documentación que garantice lo anteriormente descrito.	
4.2	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: El oferente deberá contar con el Plan de Saneamiento Básico de los sitios de almacenaje dando cumplimiento al Decreto 3075/97 y Resolución 2674/13, el cual debe contener los siguientes programas: • Limpieza y Desinfección • Manejo de Residuos Sólidos • Control de Plagas • Control de agua potable Cada programa debe contener como mínimo: procedimientos, cronogramas de ejecución de actividades, esta información deberá ser anexada con la propuesta.	Cumple
4.3	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN: Dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", capítulo VI. Saneamiento, se requiere que el oferente anexe certificado de control de plagas. CERTIFICACIÓN USO DE INSECTICIDA: El oferente deberá presentar certificación en la cual de fe del NO USO del insecticida FIPRONIL en la fumigación de las bodegas de almacenamiento.	No Cumple NOTA 7
4.4	MANIPULADORES DE ALIMENTOS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO: El oferente deberá anexar con la propuesta la documentación que acredite que cuenta con el personal idóneo para el desarrollo de la operación: Carnet de manipulación de alimentos y plan de capacitación continuo que soporte la evidencia de formación en Buenas Prácticas de Manufactura, con vigencia mínima de un año, dando cumplimiento al Decreto 3075/97 del Ministerio de Salud "Por el cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones" y la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección, "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", Capítulo III, Articulo 11). Certificado médico aptitudinal con vigencia mínima de un año, donde conste que los manipuladores, son aptos para manipular alimentos conforme al decreto anteriormente mencionado.	Cumple
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**
5.	**DISTRIBUCIÓN, EMPAQUE, ROTULADO Y EMBALAJE**	Cumple
5.1	Para la distribución con el propósito de facilitar la entrega y evitar la confusión de productos, se deberá tener en cuenta lo siguiente: Víveres Secos: Debe realizarse en lonas de fibra sintética, resistente con medidas de mínimo: Alto 90 cm x Ancho 60 cm con capacidad de cincuenta (50) kg, de acuerdo a los requisitos previstos en el Anexo Técnico, las cuales debe ir debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: • Logo de la entidad contratista • Identificación de Remesa • Código • Producto • Cantidad • Peso • N° de Autorización • Numeración de bultos • Fecha de empaque. Cárnicos: Debe realizarse en cavas de poliestireno expandido con una medida de mínimo de: Largo 47,5 cm x Ancho 47,5 cm x Alto 62 cm ± 5 cm y capacidad de 75 litros, de acuerdo a los requisitos previstos en el Anexo Técnico. El rotulado de las cavas debe realizarse por medio de un sticker de medidas Largo 10 cm x Ancho 7 cm, *el cual debe contener la siguiente información:* • Nombre de Producto • Cantidad empacada • Destino • Fecha de vencimiento • Logo de la entidad contratista Víveres frescos: Debe realizarme en canastillas plásticas con una medida de Largo 60 cm x Ancho 40 cm x Alto 25 cm ± 5 cm y capacidad mínima 25 Kg cada una de acuerdo a los requisitos previstos en el Anexo Técnico, deben ser apilables y estas no deben ser de material plástico reciclado, ni remanufacturado, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 de la Superintendencia de industria y Comercio. El rotulado de las canastillas debe realizarse por medio de un sticker de medidas Largo 15 cm x Ancho 20 cm, el	Cumple

	cual debe contener la siguiente información: • Logo de la entidad contratista • Nombre de Producto • Cantidad empacada • Destino • Fecha de vencimiento Productos de aseo: Debe realizarse en su empaque segundario debidamente selladas, marcadas y numeradas de manera que permita su distribución en el área de operaciones, las cuales deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 224 de 2007 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo "Por la cual se expide el Reglamento Técnico número RTC-002 MDR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". La identificación de las lonas debe contener la siguiente información: • Logo de la entidad contratista • Identificación de Remesa • Código • Producto • Cantidad • Peso • N° de Autorización • Numeración de bultos • Fecha de empaque Nota 1: Con el fin de evitar la contaminación cruzada, los cárnicos (pollo, carne de res y carne cerdo), debe ir empacados al vacío con el fin de prolongar el período de caducidad del producto y protegerlos contra los elementos externos que puedan afectar su inocuidad. La carne fresca (pollo, carne de res y carne cerdo) y deberá ser entregada empacada al vacío en paquetes de 5 kg, cada paquete en porciones de 150 gr, el pollo fresco deberá ser entregado empacado al vacío con peso mínimo de 1,5 kg. El espacio dedicado al almacenamiento de este tipo de alimentos debe tener en cuenta los aspectos contemplados en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 2013, concernientes a las condiciones de temperatura, humedad, circulación de aire. Nota 2: Las canastillas plásticas y lonas no deben ser de material plástico reciclado ni remanufacturado, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 4143 de 2012, Artículo 13 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". Nota 3: Lo anteriormente descrito debe ser de estricto cumplimiento, dado que la distribución y entrega de los productos se realizará en zonas donde el ingreso de los víveres es helicoportado.	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**
6.	**COORDINADOR DE ENTREGA DE VÍVERES**	Cumple
6.1	El oferente deberá contar con 1 Ingeniero de Alimentos para la estructuración, ejecución y supervisión de la cadena de entrega de víveres, garantizando la no alteración de las condiciones microbiológicas y organolépticas, el profesional dará el aval técnico a cada una de las remesas. Así mismo debe cumplir con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección en la Resolución 2674 del 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III, Articulo 11. Además, se requiere que cuente con vinculación vigente, tarjeta profesional vigente y certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios de COPNIA, experiencia específica certificada de tres (3) años en la ejecución de contratos relacionados con el manejo de alimentos y un (01) año en la entrega de víveres específicamente, estos requisitos deberán ser anexados con la propuesta.	Cumple
6.2	TIEMPOS ESTABLECIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO SERVICIO: REMESA — TIEMPO MÁXIMO: 36 HORAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS REALIZADOS POR LA DIRECCIÓN ANTINARCÓTICOS NOTA: Cuando no se pueda cumplir con los plazos establecidos por casos de fuerza mayor, casos fortuitos o hechos de un tercero, se debe informar y coordinar con el supervisor del contrato, para darle una pronta solución a los servicios requeridos por parte de la Dirección de Antinarcóticos.	Cumple
6.3	El oferente debe adjuntar carta de compromiso donde soporte que tendrá a disposición las 24 horas, una oficina de quejas y reclamos-con servicios de comunicación PBX y/o celular, en aras de garantizar y brindar un mejor servicio.	Cumple
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**
7.	**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST).**	Cumple
7.1	Con el fin de garantizar la protección de los accidentes y enfermedades de los empleados y trabajadores de las diferentes empresas que funcionan en Colombia de forma obligatoria, el oferente junto con la presentación de su propuesta deberá diligenciar el formulario No. 1. COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y a su vez presentar la siguiente documentación: Profesional SG-SST: Licencia vigente en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo y copia de diploma o acta de grado que acredite la profesión. Certificación actualizada (vigencia 2020) de la ARL donde se encuentre afiliada la empresa que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE.	No Cumple NOTA 8

	Autoevaluación inicial de SG-SST de la vigencia actual. Afiliación a Seguridad social de todo el personal. (Planilla pila y/o Pagos) Plan de trabajo anual. Reporte de accidentalidad laboral de la vigencia actual. Matriz de peligros Matriz de comunicaciones Matriz legal Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial. Políticas de Gestión, No consumo de sustancias Sicoactivas, Trabajo Digno, Seguridad y salud y seguridad vial, firmados por el Representante Legal. Manual del Sistema de Gestión SST Procedimiento Identificación de Peligros Procedimiento para Exámenes Médicos Ocupacionales. Batería de Riesgo psicosocial. Sistema de Vigilancia Epidemiológica BIOMECANICO, PSICOSOCIAL. Procedimientos de Investigación de accidentes e Incidentes de trabajo. Lo anterior dando cumplimiento al artículo 2.2.4.6.27 del capítulo 6 del decreto 1072 de 2015, Decreto 052 de 2017, Resolución 1111 de 2017 y Resolución 0312 de 2019.	
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**
8.	**APLICACIÓN WEB**	Cumple
8.1	El oferente deberá contar con una aplicación Web, con las siguientes especificaciones: • Radicación de requerimientos • Reporte de requerimientos pendientes • Aprobación de requerimientos. • Cumplimiento del requerimiento • Ingreso digital de planillas de registro de servicios prestados. • Generación de informes diarios en tiempo real. • Seguimiento valor del contrato, valor solicitado, valor aprobado, pagos y saldos • Generación de reporte individualizado de acuerdo a los servicios prestados. • Aviso en tiempo real de la generación, aprobación, despacho y recibo de los requerimientos. • Generación de reporte en tiempo real del consumo digitado de acuerdo a las planillas firmadas por parte de los funcionarios que tomaron el servicio. • Protocolo de seguridad SSL Se debe allegar tres (03) usuarios con perfil consulta y dos (02) usuarios con perfil operativo una vez este sea adjudicado, que son de control del supervisor. Soporte técnico de la aplicación 7/24 (siete días a la semana las veinticuatro horas), aplicación de actualizaciones y modificaciones según necesidades sin costo para la Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional. El oferente debe adjuntar en su propuesta certificación en la cual se especifique la URL, e informe un usuario de prueba que permita a la entidad verificar el requerimiento en mención. El contratista deberá brindar actualización de la aplicación Web semestralmente. Nota: La página web, una vez presentada por el proponente deberá ser verificada y avalada por la Oficina de Telemática de la Dirección Antinarcóticos.	Cumple
8.2	La Dirección de Antinarcóticos se reserva el derecho de realizar la verificación de los documentos, condiciones y visitas físicas a los bienes certificados por el proponente y/o contratista.	Cumple

ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**		**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**
9.	**LUGARES DONDE SE REQUIERE LA ENTREGA DE VÍVERES**		
	CIUDAD Y/O MUNICIPIO	**DEPARTAMENTO**	
9.1	LETICIA	AMAZONAS	Cumple
9.2	APARTADÓ	ANTIOQUIA	Cumple
9.3	CAREPA		Cumple
9.4	MEDELLÍN		Cumple
9.5	NECHÍ		Cumple
9.6	NECOCLI		Cumple
9.7	PUERTO BERRIO		Cumple
9.8	SONSÓN		Cumple
9.9	SANTA FE DE ANTIOQUIA		Cumple
9.10	CAUCASIA		Cumple
9.11	DORADAL		Cumple
9.12	TURBO		Cumple
9.13	RIONEGRO		Cumple
9.14	ARAUCA	ARAUCA	Cumple
9.15	FORTUL		Cumple
9.16	TAME		Cumple
9.17	SARAVENA		Cumple
9.18	BARRANQUILLA	ATLÁNTICO	Cumple
9.19	CARTAGENA	BOLÍVAR	Cumple
9.20	EL CARMEN DE BOLÍVAR		Cumple
9.21	CHIQUINQUIRÁ	BOYACÁ	Cumple
9.22	PAIPA		Cumple
9.23	TUNJA		Cumple
9.24	PUERTO BOYACÁ		Cumple
9.25	LA DORADA	CALDAS	Cumple
9.26	MANIZALES		Cumple

9.27	NORCASIA		Cumple
9.28	LARANDIA	CAQUETÁ	Cumple
9.29	TRES ESQUINAS		Cumple
9.30	FLORENCIA		Cumple
9.31	YOPAL	CASANARE	Cumple
9.32	GUAPI	CAUCA	Cumple
9.33	POPAYÁN		Cumple
9.34	AGUACHICA	CESAR	Cumple
9.35	VALLEDUPAR		Cumple
9.36	MONTERÍA	CÓRDOBA	Cumple
9.37	BOGOTÁ	CUNDINAMARCA	Cumple
9.38	FACATATIVÁ		Cumple
9.39	GIRARDOT		Cumple
9.40	YACOPI		Cumple
9.41	PUERTO SALGAR		Cumple
9.42	CONDOTO	CHOCÓ	Cumple
9.43	QUIBDÓ		Cumple
9.44	PUERTO INÍRIDA	GUAINÍA	Cumple
9.45	PUERTO BOLÍVAR	GUAJIRA	Cumple
9.46	RIOHACHA		Cumple
9.47	CALAMAR	GUAVIARE	Cumple
9.48	SAN JOSÉ		Cumple
9.49	MIRAFLORES		Cumple
9.50	NEIVA	HUILA	Cumple
9.51	EL BANCO	MAGDALENA	Cumple
9.52	SANTA MARTA		Cumple
9.53	GRANADA	META	Cumple
9.54	MAPIRIPAN		Cumple
9.55	VILLAVICENCIO		Cumple
9.56	VISTA HERMOSA		Cumple
9.57	PUERTO LÓPEZ		Cumple
9.58	CHACHAGUI	NARIÑO	Cumple
9.59	IPIALES		Cumple
9.60	PASTO		Cumple
9.61	TUMACO		Cumple
9.62	CÚCUTA	NORTE DE SANTANDER	Cumple
9.63	OCAÑA		Cumple
9.64	TIBU		Cumple
9.65	PUERTO ASÍS	PUTUMAYO	Cumple
9.66	VILLAGARZÓN		Cumple
9.67	MOCOA		Cumple
9.68	ARMENIA	QUINDÍO	Cumple
9.69	PEREIRA	RISARALDA	Cumple
9.70	SAN ANDRÉS	SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA	Cumple
9.71	BARRANCABERMEJA	SANTANDER	Cumple
9.72	BUCARAMANGA		Cumple
9.73	VÉLEZ		Cumple
9.74	CIMITARRA		Cumple
9.75	COROZAL	SUCRE	Cumple
9.76	SINCELEJO		Cumple
9.77	SAN LUIS	TOLIMA	Cumple
9.78	ESPINAL		Cumple
9.79	IBAGUÉ		Cumple
9.80	MELGAR		Cumple
9.81	MARIQUITA		Cumple
9.82	BUENAVENTURA	VALLE	Cumple
9.83	CALI		Cumple
9.84	CARTAGO		Cumple
9.85	DOVIO		Cumple
9.86	JUANCHACO		Cumple
9.87	PALMIRA		Cumple
9.88	TULUÁ		Cumple
9.89	MITÚ	VAUPÉS	Cumple
9.90	CARIMAGUA	VICHADA	Cumple
9.91	CUMARIBO		Cumple
9.92	PUERTO CARREÑO		Cumple

DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN TÉCNICA

NORMATIVIDAD AMBIENTAL	OFERENTE SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.
El proponente NO debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA.	No Cumple NOTA 9
Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad del CONTRATISTA	No Cumple NOTA 10
Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o	No Cumple

restaurantes, en cumplimiento al manual de contratación de la Policía Nacional se debe dar aplicabilidad a las buenas prácticas de manufactura – BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.	NOTA 11

NOTA 1: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con el **ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA LA SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.,** en el ítem 1.2.2; teniendo en cuenta que se evidencia modificación de especificación técnica con respecto a la cantidad ofertada.

NOTA 2: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con el **ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA LA SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.,** en el ítem 1.2.3; teniendo en cuenta que no se evidencia marcado como cumple o no cumple mencionado ítem en el anexo No.1 del Pliego de Condiciones.

NOTA 3: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con el **ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA LA SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.,** en el ítem 2.3; teniendo en cuenta que al verificar la ficha técnica de los siguientes productos difieren con las especificaciones técnicas solicitadas por la entidad:

- MÁQUINAS DE AFEITAR TRIPLE HOJA, la ofertada es de dos hojas.
- CARNE GOULASH X 1000 GRAMOS, oferta en presentación de 5 kilogramos.
- CARNE MOLIDA DE RES X 1000 GRAMOS, oferta en presentación de 5 kilogramos.
- COSTILLA CARNUDA DE RES X 1000 GRAMOS, oferta en presentación de 5 kilogramos.
- SOBREBARRIGA X 1000 GRAMOS, oferta en presentación de 5 kilogramos.

NOTA 4: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con el **ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA LA SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.,** en el ítem 3.1; teniendo en cuenta que al verificar los documentos adjuntados con la propuesta, no se anexa copia del SOAT correspondiente al vehículo Chevrolet NPR de placas TTX 748.

NOTA 5: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con el **ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA LA SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.,** en el ítem 3.4; teniendo en cuenta que al verificar los documentos adjuntados con la propuesta, no son legibles y por tanto no es posible verificar la fecha de vencimiento de las licencias de conducción de los siguientes conductores:

- JOSÉ VICENTE GUALDRON
- SAÚL QUINTERO FONTECHA
- EDILBERTO HERNÁNDEZ
- FRANCISCO JAVIER MONTAÑA MONTAÑA
- ALEXANDER ARIAS RODRÍGUEZ

NOTA 6: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con el **ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA LA SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.,** en el ítem 4.1; teniendo en cuenta que al verificar los documentos adjuntados con la propuesta, la certificación por parte del oferente respecto al almacenamiento hace referencia al ítem 3.1 "TRANSPORTE" y no al ítem solicitado.

NOTA 7: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con el **ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA LA SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.,** en el ítem 4.3; teniendo en cuenta que al verificar los documentos adjuntados con la propuesta, el CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN no es legible.

NOTA 8: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con el **ANEXO No. 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO PARA LA SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.,** en el ítem 7.1; teniendo en cuenta que al verificar los documentos adjuntados con la propuesta, no permiten evidenciar el cumplimiento al artículo

2.2.4.6.27 del capítulo 6 del decreto 1072 de 2015, Decreto 052 de 2017, Resolución 1111 de 2017 y Resolución 0312 de 2019 por parte del oferente.

NOTA 9: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con los **DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN TÉCNICA "NORMATIVIDAD AMBIENTAL",** teniendo en cuenta que no se evidencia el diligenciamiento como cumple o no cumple con respecto al siguiente ítem: "*El proponente NO debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA*". .

NOTA 10: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con los **DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN TÉCNICA "NORMATIVIDAD AMBIENTAL",** teniendo en cuenta que no se evidencia el diligenciamiento como cumple o no cumple con respecto al siguiente ítem: "*Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad del CONTRATISTA*".

NOTA 11: El oferente **SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.** no cumple con los **DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN TÉCNICA "NORMATIVIDAD AMBIENTAL",** teniendo en cuenta que no se evidencia el diligenciamiento como cumple o no cumple con respecto al siguiente ítem: "*Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, en cumplimiento al manual de contratación de la Policía Nacional se debe dar aplicabilidad a las buenas prácticas de manufactura – BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace.*".

Por lo anterior, este comité técnico se permite concluir:

No	OFERENTE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.		X

Atentamente,

Intendente **EMANUEL JOSÉ ARIAS CANO**
Integrante Comité Técnico Proceso PN DIRAN CD 007 2020

Mayor **JUAN CARLOS PARRADO MORA**
Integrante Comité Técnico Proceso PN DIRAN CD 007 2020

Elaborado por: IT. Emanuel José Arias Cano
Revisado por: MY. Juan Carlos Parrado Mora
Fecha de elaboración: 15-02-2020
Ubicación D:\2020\2. PROCESOS CONTRATACIÓN -ECOS\1. VÍVERES\1. Evaluación técnica