ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS Y DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

ITEM	DESCRIPCIÓNES TECNICAS MINIMAS	CANT.	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**REFRIGERIOS: HAMBURGUESA** Peso (completo) 350 grs, pan de brioche con semillas de sésamo, queso mozzarella y queso cheddar, carne 100% de res, peso (solo carne) 150 grs, tocineta de cerdo, vegetales (tomate, cebolla, lechuga), ripio de papa y salsas sachet o sobre individual (mayonesa, salsa de tomate, salsa piña y salsa rosada) acompañado de gaseosa personal (250ml) marca reconocida y una (01) chocolatina de (27 gr).	**1**		
2	**REFRIGERIOS: PHILADELPHIA SANDCHE:** Peso (completo) 350 grs, carne de res desmechada con salsa de queso cheddar, queso amarillo cebolla roja, salsa de ajo, lechuga Batavia, tomate, pimentón, y salsas sachet o sobre individual (mayonesa, salsa de tomate, salsa piña y salsa rosada) acompañado de gaseosa personal (250ml) marca reconocida y una (01) chocolatina de (27 gr).	**1**		
3	**REFRIGERIOS: PERRO CALIENTE** (350gr) con pan clásico, salchicha americana, papa triturada, queso mozzarella y tocineta de cerdo, y salsas sachet o sobre individual (mayonesa, salsa de tomate, salsa piña y salsa rosada) acompañado de gaseosa personal (250ml) marca reconocida y una (01) chocolatina de (27 gr).	**1**		
4	**REFRIGERIOS: NUGGETS DE POLLO** (250gr), con papa a la francesa (150 grs) y salsas sachet o sobre individual (mayonesa, salsa de tomate, salsa piña y salsa rosada) acompañado de gaseosa personal (250ml) marca reconocida y una (01) chocolatina de (27 gr).	**1**		
5	**REFRIGERIOS: PORCIÓN DE PIZZA g**rande de (250gramos) hawallana y pollo con champiñones, gaseosa personal igual o superior a (250ml) de marca reconocida.	**1**		
6	**REFRIGERIOS: LASAÑA** de carne de res o pollo por (350 gr), gaseosa o jugo igual o superior a 250 ml en envase individual de marca reconocida y una (01) chocolatina de (27 gr).	**1**		
7	**REFRIGERIOS: CHORIZO:** (270 gr) de chorizo de cerdo o pollo tipo santarosano acompañado de una papa pequeña, arepa peque, sachet de ají o pico de gallo y gaseosa o jugo igual o superior a (250 ml) en envase individual y chocolatina de (27 gr).	**1**		
8	**REFRIGERIOS: LECHONA TOLIMENSE** de (350 gr), el cual debe traer, arepa, garra y jugo igual o superior o igual a 250 ml en botella plástica de marca reconocida y una (01) chocolatina de (27 gr).	**1**		
9	**REFRIGERIOS: EMPANADAS** (03) empanadas tipo valluna o paisa de carne desmechada y/o pollo de (150 gr) cada una y Gaseosa igual o superior a 250ml botella plástica de marca reconocida.	**1**		
10	**REFRIGERIOS: SANDUCHE:** de (350 gr) con jamón de cerdo o pollo, en pan baguette, queso amarillo, lechuga Batavia, tomate, y salsas sachet o sobre individual (mayonesa, salsa de tomate, salsa piña y salsa rosada) acompañado de gaseosa personal (250ml) marca reconocida y una (01) chocolatina de (27 gr).	**1**		
11	**REFRIGERIOS: NATILLA:** una porción de natilla por (150gr), (01) Buñuelos navideños de 80gr, la cual deberá ser entregado en plato hondo pequeño de plástico o cartón 100% reciclable (Alto: 3.9 cm, Diámetro: 15.5 cm.	**1**		

12	**REFRIGERIOS: SÁNDWICH GRATINADO DE POLLO:** queso y champiñones (350gr) jugo en caja de (200 ml) tito tetrapack de marca reconocida y una (01) chocolatina de (27 gr).	**1**		
13	**REFRIGERIOS: PASTEL EN HOJALDRE** de pollo, carne o hawaiano de (150 gr). Empacado en recipiente separado, Jugo 8 onzas en envase tetrapack de marca reconocida, (01) Fruta de temporada (manzana, pera, durazno) y una (01) chocolatina de (27 gr).	**1**		
14	**REFRIGERIOS: CUPCAKES** tamaño estándar 6.0 cm de alto x 5.5 cm de ancho, Composición del producto leche, huevos, aceite, harina, azúcar, polvo de hornear, sabor masa: vainilla, relleno: opción 1 frutos rojos, opción 2 mora, opción 3 chocolate, cobertura: fondant, la decoración se determinará previamente con él supervisor del contrato.	**1**		
15	**ALMUERZO O CENA:** pernil de cerdo ahumado 60 gr, pollo relleno 60 gr, pavo relleno 60 gr, arroz con ajonjolí 120 gr, ensalada de frutas 100 gr, natilla o postre navideño 50 gr, jugo o gaseosa personal 250 ml de marca reconocida.	**1**		
16	**ALMUERZO O CENA:** Rollo mixto 125 gr, pernil de cerdo ahumado 125 gr, pure de papa al gratin 120 gr, ensalada de lechuga con frutas 100 gr, natilla o postre navideño 50 gr, jugo o gaseosa personal 250 ml de marca reconocida.	**1**		
17	**ALMUERZO O CENA:** Parrilla Tres Carnes: barbacoa o asado: pechuga pollo 180 gramos, carne vacuna 200 gramos, carne de cerdo (pulpa de bondiola), papa salada mínimo 4 porciones, arepa, patacón mínimo 2 porciones, yuca cocida mínimo 2 porciones, chorizo y rellena; gaseosa de 200 cc en botella plástica de marca reconocida y diferentes sabores, se ofrecerán acompañantes tales como (ají, chimichurri, salsas de tomate, rosada, guacamole etc.).	**1**		
18	**ALMUERZO O CENA: LECHONA TOLIMENSE:** de una libra y media, el cual debe traer, arepa, insulso, garra y gaseosa igual o superior a 500 ml botella plástica, postre flan de caramelo de mínimo (180 gr).	**1**		
19	**ALMUERZO O CENA: CARNE EN ROLLO O MUCHACHO RELLENO** (300 gr), con habichuelas, zanahoria, arvejas, tocineta, el huevo, (100) gramos de puré de papa, porción de arroz con ajonjolí, ensalada tropical, bebida a escoger por parte del supervisor por 400 ml (gaseosa - jugo) Postre flan de caramelo de mínimo (100 gr).	**1**		
	El servicio tanto para los REFRIGRIOS Y ALMUERZO o CENA será prestado en los lugares indicados por la Dirección Antinarcóticos, previa coordinación con el supervisor del contrato en lo referente a cantidades, adecuación y demás temas que lleven a buen término la ejecución del contrato.			
	Para los ÍTEMS DE ALMUERZO O CENA (15 al 19) deben incluir los siguientes servicios y no incluirá por ningún motivo sobre costo sobre los precios contratados por la Dirección de Antinarcóticos, así: • El contratista deberá disponer como mínimo de 04 personas de logística por 200 personas que participen de la actividad encargadas de entregar la alimentación, el personal deberá contar con experiencia en catering, protocolo y servicio al cliente y estar acreditados en manipulación de alimentos por parte de la secretaria de salud, así mismo incluye: mantelería, mesas, sillas, vajillas, cubiertos, un centro de mesa floral por cada mesa (flores de color blanco tipo rosas y hojas de color verdes), 01 mesa principal perfectamente decorada e instalada. • **COORDINADOR LOGÍSTICO:** El contratista deberá garantizar el acompañamiento constante de un coordinador logístico durante el desarrollo de la actividad. • **Alimentos:** El contratista tiene la responsabilidad de la selección y conservación de los alimentos e ingredientes a utilizar en la preparación del almuerzo o cena, razón por la cual será responsable penal y/o administrativamente por su mal utilización y daños causados. • **Platos empacados**: En el caso que se requiera empacar la cena esta deberá realizarse en: plato No.32 icopor negro tapa transparente y cubiertos plásticos (tenedor y cuchillo) y gaseosa de sabores varios en empaque Go Pack de 600 ml.			

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	El contratista deberá garantizar la disponibilidad del lugar. hora. fecha e infraestructura logística establecida en coordinación con el supervisor del contrato para su aprobación.		
2.	El contratista deberá presentar informes ejecutivos (incluyendo registro fotográfico) al final de cada uno de los eventos o actividades realizadas. Así mismo. un informe final de las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato en el desarrollo de las mismas.		
3.	El contratista deberá por cada una de las actividades. servicios o suministros. hacer firmar una acta o planilla de recibido a satisfacción con la descripción de la actividad y cantidades suministradas. la cual debe ser firmada por el responsable del desarrollo de la actividad una vez se preste el servicio (máximo un día después del desarrollo esto con el fin de servir como soporte de la trasparencia de la ejecución de contrato la cual obrará como soporte y evidencia ante los entes de control internos y externos.		
4.	El contratista no podrá cobrar ningún valor adicional a lo estipulado en el contrato. los costos indirectos serán asumidos por la empresa y no se generará ningún tipo de erogación ni para los participantes de los eventos ni para la Policía Nacional-Dirección de Antinarcóticos.		
5.	El contratista cuando las actividades conlleven alimentos deberá anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades adscritas. del personal que labora y adicionalmente acreditar experiencia mínima de seis (6) meses. en la manipulación de alimentos y atención de personal. con el objeto de garantizar un buen servicio y optimas relaciones interpersonales entre el personal a su cargo y los usuarios.		
6.	El contratista se compromete a garantizar la entrega de insumos y productos de la mejor calidad. el buen manejo y conservación de los alimentos. elementos. instalaciones y materiales entregados durante la ejecución del contrato. 1. Sin excepción. los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente e implementar la cadena de frio a los alimentos. desde la producción hasta la disposición final del consumidor. 2. Los productos envasados y enlatados deberán tener la licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados. rotos. corroídos o con presencia de gas en su interior. 3. Los productos de panadería deberán comprarse mínimo con un día de antelación a la entrega del servicio en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse con empaques herméticos respectivamente rotulados con número de lote y fechas de vencimiento. 4. El contratista se compromete a dar cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 "*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*"		

"EXPERIENCIA OFERENTESEN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO"	CUMPLE	NO CUMPLE
El oferente deberá demostrar su experiencia en contratos cuyo objeto sea igual o similar al del presente proceso. para lo cual deberá presentar certificaciones de contratos ejecutados con entidades públicas o privadas. donde la sumatoria de ellos sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial asignado para el presente proceso. En el evento de presentar la certificación como consorcio o unión temporal. el valor del contrato a considerar será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. para lo cual se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación. (Anexar certificación a la propuesta). Las certificaciones de experiencia aportadas deben contener como mínimo la siguiente información: 1. Nombre o razón social del contratante. 2. Objeto del contrato. 3. Fecha de inicio del contrato. 4. Fecha de terminación del contrato. 5. Valor del contrato. 6. Dirección y número telefónico del contratante. 7. Nombre. firma y cargo de la persona que expide la certificación (representante legal o persona autorizada por la empresa que expide la certificación). 8. No se aceptan auto certificaciones. Con el fin de ampliar la información de las certificaciones. el oferente podrá anexar copia del contrato. facturas o acta de liquidación del mismo.		

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente y/o contratista deberá presentar certificación vigente del Registro Único de Infractores Ambiental RUIA donde se evidencia que no cuenta con sanciones ambientales.		
2	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.		
3	Para la adquisición de productos alimentarios y. 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.		
4	El oferente debe anexar certificación. autorización. licencia sanitaria vigente u otro tipo de acto administrativo emitido por las entidades competentes donde se pueda evidenciar los permisos que estas otorgan para el desarrollo de las actividades objeto del contrato. Así como los permisos. licencias y demás soportes de terceros que realicen trabajo para este.		

Resolución 0312 del 13/02/2019 Por la cual se definen los Estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Decreto 1072 26-05-2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El contratista deberá anexar las planillas de aportes a seguridad social de la afiliación vigente a EPS, ARL, AFP y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento donde se evidencie el nivel de riesgo de exposición, durante la ejecución de las actividades objeto del contrato.		
2	Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades objeto del contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad		
3	En caso de presentarse Accidente de Trabajo, corresponde al contratista realizar el respectivo reporte dentro del tiempo reglamentario además de adelantar la investigación del mismo en el marco de la Resolución 1401 de 2007 (mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo"., debiendo presentar una copia de la documentación al supervisor del contrato.		

4	El contratista suministrara los Elementos de Protección personal al personal bajo su cargo, de acuerdo a lo estipulado en la Matriz de Elementos de Protección Personal E.P.P y la Matriz de identificación de peligros y riesgos previamente elaborada por él contratista.		