MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE ANTINARCOTICOS
GRUPO TALENTO HUMANO DIRAN

CEA.3.0-07
16-ECD-003

CODIT-GUTAH - 20.1

Bogotá D.C., 16 de diciembre de 2024

Señor intendente
FERMIN ROMERO ESQUIVEL
Jefe Grupo Contratos (E)
AEROPUERTO EL DORADO ENTRADA No. CATAM
Bogotá D.C.

Asunto: proceso PN DIRAN MIC 100 2024

En atención al proceso de Mínima Cuantía PN DIRAN MIC 100 2024, cuyo objeto es ““SERVICIO DE APOYOEN LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR SOCIAL Y APOYO PSICOSICAL EN EL MES DE DICIEMBREPARA EL PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ANTINARCÓTICOS Y SUS FAMILIAS - POLICÍA NACIONAL-NIVEL PAIS” y con relación a la presentación de la oferta por parte del oferente INDUHOTEL SAS, de manera atenta y respetuosa me permito informar a mi intendente, una vez verificada la información cumple con los requisitos establecidos de la oferta publicada en el SECOP II, de acuerdo al cuadro informativo que se relaciona más adelante, lo anterior, teniendo en cuenta la Ley 1150 de2007 “por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos”, establece en su Artículo 5°. De la selección objetiva. Es objetiva la selección en la cual la escogencia se haga al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva”, así:

1. Verificación y evaluación de carácter técnico proceso PN DIRAN MIC 100 2024 oferta INDUHOTEL SAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS 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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	

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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
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**	**SI CUMPLE**	
	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.	**SI CUMPLE**	
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.	**SI CUMPLE**	
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.	**SI CUMPLE**	
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.	**SI CUMPLE**	
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.	**SI CUMPLE**	
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*"	**SI CUMPLE**	

"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.	**SI CUMPLE (Se deja constancia toda la información suministrase encuentra en las actas de liquidación)**	

Concepto 2253 de 2016 Comisión Nacional del Servicio Civil
2. Liquidación del contrato estatal. Noción, procedencia, obligatoriedad, contenido y funciones
(i) Función declarativa o de constancia de la liquidación respecto del estado final del contrato
De modo que, la liquidación hace las veces de certificación o constancia acerca del cumplimiento de las obligaciones, cuando quiera que el cumplimiento haya tenido lugar, pero también refleja el estado en que queda el contrato cuando este no ha sido cumplido o cuando han ocurrido situaciones que determinan su terminación anticipada. Así, la liquidación "...como lo prescribe la ley y lo ha precisado la jurisprudencia, es un corte de cuentas entre las partes, en el que se deja constancia de las obligaciones cumplidas y no cumplidas en oportunidad ..."[3]

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.	SI CUMPLE	
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.	SI CUMPLE	
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.	SI CUMPLE	
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.	SI CUMPLE	

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Victor Danilo Diaz Pachon
Grado: Subintendente
Cargo: Responsable Apoyo Psicosocial
Cédula: 1076647940
Dependencia: Grupo Talento Humano Diran
Unidad: Direccion De Antinarcoticos
Correo: victor.diaz7940@correo.policia.gov.co
16/12/2024 7:29:47 p. m.

Anexo: no

AVENIDAD INTERNACIONAL EL DORADO ENTRADA 6
CATAM
Teléfono: 3213948612
DIRAN.GUTAH@POLICIA.GOV.CO
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA