MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA
"BG. JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP)

Fecha:	San Luis Tolima, 03 de marzo 2026		
Hora de inicio:	08:00 horas	**Hora finalización**	11:30 horas
Lugar:	Oficina grupo contratos		

ACTA 000557 AREAD- GRUCO – 2.25

QUE TRATA DE LA EVALUACIÓN DE DOCUMENTOS HABILITANTES DEL PROCESO PN CENOP MIC 006 2026, QUE TIENE POR OBJETO LA "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACTIVIDADES DE BIENESTAR PARA EL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL MEDIANTE RESOLUCION NRO. 0424 DE 07 DE FEBRERO DE 2023, ENFOCADOS A LA REDUCCIÓN DE LOS FACTORES DE RIESGO PSICOSOCIAL, PARA CONTRIBUIR EN LA CALIDAD DE VIDA DEL PERSONAL EN ASPECTOS DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO, DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP), ASI COMO SU NUCLEO FAMILIAR".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes.
2. Temas a tratar.
3. Compromisos.

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes:

En San Luis, Tolima, siendo las 08:00 horas del día 03/03/2026, se reunieron en la Oficina de Contratos de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia CENOP - Policía Nacional, el señor Intendente Jefe WILMAN RAFAEL OROZCO ALVARADO Jefe Grupo Contratos CENOP (E) y el Señor Subintendente CRISTIAN YESID SALAMANCA ORTEGA Analista Contratos CENOP, con el fin de realizar la evaluación de los requisitos jurídicos, económicos y técnicos de las propuestas presentadas dentro del proceso PN CENOP MIC 006 2026, iniciando con la oferta que de acuerdo al orden de elegibilidad fue el menor valor ofertado.

2. Evaluación de propuestas de acuerdo al orden de elegibilidad:

Para dar inicio a la verificación de documentos de orden jurídico, técnico y económico a las ofertas presentadas dentro del proceso PN CENOP MIC 006 2026, se tendrá en cuenta la verificación económica teniendo en cuenta los parámetros establecidos en el Decreto Único Reglamentario 1082 del 26 de mayo del 2015, enunciado en el "Artículo 2.2.1.2.1.5.2 Procedimiento para contratación de mínima cuantía", numeral 4 "La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente."

ORDEN DE ELEGIBILIDAD:

POSICIÓN	OFERENTE	OFERTE AQUÍ EL VALOR UNITARIO CON DESCUENTO E IVA INCLUIDO SIN SUPERAR EL VALOR ESTIMADO POR LA ENTIDAD.

1	J.H. SOLUCIONES LOGISTICAS SAS Nit: 901288156-5	$ 160.000.000,00

Por lo anterior y teniendo en cuenta el orden de elegibilidad, se da inicio a la correspondiente evaluación, de la siguiente manera:

1. J.H. SOLUCIONES LOGISTICAS SAS Nit: 901288156-5, así:

ITEM	DOCUMENTOS JURIDICOS Y ECONOMICOS DE LA PROPUESTA A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Formulario carta de presentación de la oferta firmada por el oferente (persona natural o representante legal de la persona jurídica)	X	
2	Certificado Existencia y Representación Legal.	X	
3	Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal y/o proponente.	X	
4	Certificación de Aportes Parafiscales y seguridad social vigente suscrita por el Representante Legal, el Revisor Fiscal y/o contador público según corresponda.	X	
5	Formulario compromiso anticorrupción, suscrito por el oferente (persona natural o representante a persona jurídica)	X	
6	Formulario ausencia de inhabilidades, incompatibilidades.		X
7	Formulario acuerdo de confidencialidad	X	
8	Formato de origen licito de los recursos	X	
9	Formulario sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	X	
10	Formulario Sistema de Gestión Ambiental	X	
11	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES: Presentar junto con la oferta los certificados de antecedentes de procuraduría, contraloría, judicial, medidas correctivas y deudores alimentarios morosos REDAM.	X	
12	Formulario de Inscripción en el Registro Único Tributario.	X	
13	Certificación Bancaria vigente.	X	
14	Formato de datos básicos beneficiario cuenta.	X	
15	acreditar experiencia en proyectos iguales o similares al objeto de la presente invitación, tal acreditación será avalada con la presentación de certificaciones y/o contratos, de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual cuya suma supere el 100% del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas para lo cual el oferente deberá aportar certificaciones y/o con actas de liquidación o factura total del presupuesto	X	

NOTA: el formulario ausencia de inhabilidades, incompatibilidades no fue firmado por el representante legal.

VERIFICACIÓN ECONÓMICA

No.	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR ESTIMADO	VALOR OFERTADO	CUMPLE
1	93141506	"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACTIVIDADES DE BIENESTAR PARA EL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL MEDIANTE RESOLUCION NRO. 0424 DE 07 DE FEBRERO DE 2023, ENFOCADOS A LA REDUCCIÓN DE LOS FACTORES DE RIESGO PSICOSOCIAL, PARA CONTRIBUIR EN LA CALIDAD DE VIDA DEL PERSONAL EN ASPECTOS DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO, DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP), ASI COMO SU NUCLEO FAMILIAR".	1	$ 160.000.000	$ 160.000.000	SI CUMPLE

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES VERIFICABLES	CUMPLE	NO CUMPLE

1	CAPACIDAD OPERATIVA: Teniendo en cuenta que la prestación del servicio se realizará principalmente en los Municipios del Tolima, Cundinamarca y/o eje cafetero, y/ al igual que en algunos municipios o unidades policiales a nivel nacional, se requiere que los posibles oferentes cuenten con lo siguiente. ➢ EL OFERENTE debe certificar por escrito capacidad de recurso humano, materia prima, tecnología adecuada, mobiliarios y todos aquellos aspectos que puedan requerirse en el desarrollo del contrato, con el fin de identificar las mejores condiciones requeridas por la Institución. (Certificar Por Escrito) ➢ Así mismo el OFERENTE debe certificar por escrito que cuenta con toda la logística y equipo de trabajo que le permita atender la totalidad de los servicios requeridos por el supervisor, para ser ubicados junto a su equipo de trabajo, donde y cuando sea requerido de acuerdo a la necesidad, garantizando un servicio rápido y oportuno cuando este sea requerido por la Policía Nacional – Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia. (Certificar Por Escrito) ➢ La logística, transporte del personal impactado con las actividades de bienestar y montaje, en su totalidad corre por cuenta del contratista para cada solicitud y en cualquiera de los ítems descritos en el contrato, el oferente debe prever el sitio para realizar el evento sin costo adicional para la entidad y en cada uno de los ítems en caso de ser requerido y previa coordinación con el supervisor del contrato. (Certificar Por Escrito). ➢ De igual forma deberá certificar por escrito dentro de su oferta, la disponibilidad de su equipo de trabajo donde y cuando sea requerido, de acuerdo a las solicitudes y en coordinación con el supervisor del contrato, deberá garantizar además que el objeto contractual estará vinculado al pago de prestaciones sociales y demás de ley como riesgos profesionales, ➢ Deberá certificar por escrito que los servicios de restaurante y catering, así como los servicios de bienestar social, se prestaran "EN EL LUGAR INDICADO POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO PREVIA COORDINACIÓN CON EL MISMO, lo anterior sin costo adicional para la Entidad. ➢ Teniendo en cuenta que dentro del presente proceso se requiere la preparación de alimentos con entrega en las instalaciones del CENOP o donde lo disponga el supervisor del contrato, se hace necesario garantizar que los alimentos cuenten con las condiciones de almacenamiento, preparación necesaria y requerida para la conservación y posterior consumo humano. Se requiere que el OFERENTE cuente con un espacio para la preparación de alimentos, de propiedad o en arrendamiento, el cual deberá ser soportado mediante certificación firmada por el representante legal donde indique la dirección del bien inmueble, anexando certificado de libertad y tradición o contrato de arrendamiento vigente, y concepto sanitario favorable vigente expedido por la autoridad competente del espacio para la preparación de alimentos ofrecido. NOTA: Es responsabilidad de la empresa OFERENTE garantizar que los alimentos a consumir cuenten con las condiciones de higiene, salubridad, cadena de frio, almacenamiento, conservación, preparación, y demás que permitan que los alimentos a consumir sean aptos para el consumo humano y que no generen daños en la salud del personal policial.	X	
2	Teniendo en cuenta que dentro del presente proceso se requiere la preparación de alimentos en grandes cantidades y para varias unidades simultáneamente, con entrega en las instalaciones de las mismas o donde lo disponga el supervisor del contrato, por lo que se hace necesario garantizar que los alimentos cuenten con las condiciones de almacenamiento, preparación necesarias y requeridas para la conservación y posterior consumo humano. **NOTA:** Es responsabilidad de la empresa contratista garantizar que los alimentos a consumir cuenten con las condiciones de higiene, salubridad, cadena de frio, almacenamiento, conservación, preparación, y demás que permitan que los alimentos a	X	

<table>
<tr><td></td><td>consumir sean aptos para el consumo humano y que no generen daños en la salud del personal impactado.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Teniendo en cuenta que el desarrollo de las actividades objeto del presente estudio previo, se hará en diferentes lugares a nivel nacional, de acuerdo a las especificaciones técnicas de la oferta, el oferente deberá CERTIFICAR POR ESCRITO que cuenta con la logística necesaria para todos los eventos en donde se solicite algún ítem descrito en el presente contrato como los son: (sillas, mesas, manteles, carpas, elementos de comedor y cocina, servicio de baños, meseros y auxiliares de cocina debidamente uniformados, transporte, amplificación y equipo de sonido, música y decoración según evento previa concertación).

Lo anterior sin costo adicional al contrato, por el uso del sitio o prestación del servicio.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>TIEMPO DE RESPUESTA: Debido a la misionalidad y las diferentes actividades que desarrolla el personal de la Policía Nacional, por situaciones de tiempo, lugar, en ocasiones por el servicio policial, y las eventualidades que surjan se requiere que el contratista tenga un tiempo de reacción y logística rápida y efectiva, no mayor a 8 Horas, cumpliendo con los estándares de calidad de acuerdo a cada una de las condiciones técnicas del presente proceso, por lo que una vez el supervisor así lo solicite el contratista debe estar en condiciones de organizar y dar cumplimiento a cualquier suministro de alimentación en dicho tiempo.
Por lo anterior el futuro contratista deberá certificar por escrito que se compromete a cumplir con lo solicitado por el supervisor del contrato una vez se requiera en un término no mayor a 8 horas, término que cuenta una vez se solicite el suministro de alimentación para el personal policial.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Experiencia OFERENTE en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio.
Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en máximo 02 proyectos cuyo objeto sea en la prestación del servicio de actividades de bienestar, tal acreditación será avalada con la presentación de certificaciones y/o contratos, cuya suma sea igual o superior al 100% del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá aportar certificaciones y/o contratos.
• No se admiten certificaciones de subcontrataciones.
• No se admiten auto certificaciones de suministro propias.
• No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final).
• No se aceptan certificaciones con enmendaduras.
• No se aceptarán certificaciones cuya calificación sea mala o deficiente

NOTA 1: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual.
NOTA 2: Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de 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.</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>RECURSO HUMANO
Teniendo en cuenta que en las actividades del futuro contrato se encuentra la elaboración de alimentos en grandes proporciones para personal de la Institución, es necesario contar con un equipo profesional dentro del RECURSO HUMANO que oriente dichos procesos, para ello se tendrá en cuenta al momento de la evaluación el personal profesional y su experiencia que sea afín al objeto del contrato.
<table>
<tr><th>Profesión</th><th>Experiencia requerida</th><th>Cantidad</th><th>Documentos solicitados</th></tr>
<tr><td>Técnico o tecnólogo en alimentos</td><td>Mínimo 1 año</td><td>1</td><td>Hoja de Vida con soportes y certificaciones de experiencia.
Carnets de manipulación y exámenes autorizados para la preparación de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Ayudantes de cocina</td><td>Mínimo 1 año</td><td>1</td><td>Carnets de manipulación y exámenes autorizados para la preparación de alimentos.</td></tr>
</table></td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

	Personal adecuado para la atención de mesas	Mínimo 1 año	1	Hoja de vida con soportes y Certificaciones		
7	Para la realización de todas las actividades en donde se solicite algún ítem del contrato, el contratista deberá prever la logística, transporte y recurso humano necesario en horarios nocturnos, fines de semana y días festivos, toda vez que algunos de los servicios a contratar así lo requieren. En ningún caso el contratista podrá disponer del personal policial para suplir las acciones logísticas a que haya lugar. **(Certificar Por Escrito)**				X	
8	Se garantizará el personal necesario de servicios generales para realizar el aseo de las instalaciones antes, durante y después del desarrollo de las actividades y una vez culminado el mismo se entregará en condiciones adecuadas de limpieza y aseo. **(Certificar Por Escrito)**				X	
9	**COORDINACIÓN Y COMUNICACIÓN**: el contratista deberá garantizar la comunicación continua y directa con los supervisores del contrato, informando constantemente todos los pormenores y aspectos más importantes de la actividad de bienestar, este aspecto no generará ningún valor adicional.				X	
10	Los vehículos que trasportan los alimentos deben cumplir con los lineamientos determinados y establecidos por el Ministerio de Transporte, por lo anterior deberá presentar: Copia de la tarjeta de propiedad del vehículo automotor, certificado de revisión técnico-mecánica y de gases vigente, copia del SOAT vigente. Los documentos presentados deben ser legibles y estar completos.					X
11	**IMPUESTOS:** todos los gastos por concepto de impuestos, y demás gastos tributarios naturales de la actividad turística serán asumidos por el contratista. **(Certificar Por Escrito).**				X	
12	El contratista se compromete aplicar en todos sus procedimientos sanitarios para la importación y exportación de alimentos, materias primas e ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a ésta. Decreto 2478 de 2018. **(Certificar Por Escrito).**				X	
13	**OTROS ASPECTOS REQUERIDOS** El contratista deberá certificar al momento de la entrega de la oferta, que las personas que atiendan el evento tanto en los aspectos que tienen que ver con manejo de alimentos y logística, ofrezcan la confiabilidad y seguridad, en los alimentos y servicios, teniendo en cuenta los destinatarios del mismo. Garantizar las buenas prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, así como el cumplimiento de los respectivos registros, certificados y permisos sanitarios expedidos por la Ley colombiana como se observa en la Ley 09 del 24/01/79 "Código Sanitario Nacional", decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, el Decreto 4444 del 28/11/2005 "Régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios", y demás normas vigentes. **(Certificar Por Escrito).**				X	
14	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:** Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por los supervisores del contrato. Los vehículos en que se transporten los alimentos deben cumplir con los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. **CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS MENÚS**: El transporte es asumido por el contratista para cualquier cantidad de menús o ítems solicitados por los supervisores del contrato y deben ser llevados al lugar que se requiera de acuerdo a lo descrito en el contrato. El oferente deberá entregar los alimentos solicitados, en la cantidad y condiciones requeridas, en cualquier punto, previa coordinación con los supervisores del contrato o según donde las especificaciones técnicas lo exijan. El contratista debe certificar por escrito que se encuentra en capacidad de realizar la entrega de mínimo 1000 menús para un mismo evento en caso de ser necesario.				X	

15	El oferente debe ajustarse a la programación y necesidades de la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia, los alimentos deben estar en óptimas condiciones de conservación y deben ser productos de primera calidad, cumpliendo con las cantidades, volúmenes, pesos, condiciones de empaque, temperatura y demás aspectos técnicos requeridos en el presente proceso. Cumplir con todas las disposiciones reglamentarias en materia de higiene, salubridad, calidad, aplicable al servicio de alimentación. Los alimentos deberán contener empaque de conservación individual dependiendo su naturaleza (empaque individual). Los empleados que manipulen los alimentos deben estar debidamente uniformados y usar los elementos de higiene y seguridad como son guantes, tapabocas, gorro, entre otros, de conformidad con lo previsto en las disposiciones legales vigentes aplicables. **Certificar por escrito.**	X	
16	**CONDICIONES DE HIGIENE** Debe utilizar agua potable para la preparación de los alimentos. Se 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 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. 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. 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, y dejar la posibilidad de que el supervisor del contrato, así como los integrantes del comité evaluador realicen una visita de verificación a las instalaciones y condiciones técnicas. 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. **Certificar por escrito.**	X	
17	**Certificado del revisor fiscal** o del representante legal según corresponda sobre el cumplimiento de las obligaciones a los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral. Así mismo, al momento de adjudicarse el contrato, de requerirse contratar personal nuevo, el contratista se servirá presentar el soporte actualizado.	X	
18	El oferente debe **certificar por escrito** que cuenta con la logística requerida para el desarrollo de la actividad objeto del presente estudio previo, y de igual forma que está en la capacidad de trasladarla junto con su componente humano (personal) para cualquier parte a nivel nacional, previa coordinación con el supervisor del contrato, cuando fuese necesario o se requiera por necesidades del servicio, sin costo adicional al contrato.	X	
19	Cumplimiento de obligaciones en materia ambiental el **oferente certificará por escrito que se compromete a dar aplicación a las buenas prácticas ambientales** según la normatividad ambiental vigente- el contratista se debe comprometer con la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia a dar disposición final a las basuras-portacomidas y elementos de esta clase que requieran según la normatividad darle esta clase de procedimiento.	X	

20	El oferente debe certificar por escrito que el personal que manipulará los alimentos empleará todas las medidas de salubridad e higiene en los mismos (tapa bocas, gorros y demás elementos necesarios).	X	
21	El oferente deberá **certificar por escrito** que dispondrá del personal necesario para que una vez consumidos los alimentos hacer la recolección de los desechos y disposición final de las basuras.	X	
22	El oferente **certificará por escrito** que la empresa y su personal deberán acatar los protocolos de seguridad establecidos por la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia.	X	
23	Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.	X	
24	En atención a las Resoluciones N° 000223 del 25 de febrero del 2021 y N° 777 de 02 de junio del 2021 "*Por medio del cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas*" el oferente deberá presentar. **Certificación firmada** de la presentación de la propuesta donde se comprometa al cumplimiento a las mencionadas resoluciones.	X	
25	El proponente deberá demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo Decreto 1072 de 2015 Libro 2 Parte 2 titulo 4, capítulos 1, 2, 3 y 6. Artículos 2.2.4.1.3., Art. 2.2.4.6.1, art. 2.2.4.6.4, art. 2.2.4.6.8 , cumplir con la Resolución 0312/2019 Estándares mínimos así: El proponente debe **presentar certificación** que tiene documentado la Evaluación del SG-SST incluidos los estándares mínimos que se reglamenten, de acuerdo al número de trabajadores y nivel de riesgo la cual debe reflejar el porcentaje de cumplimiento y debe estar firmada por el Represente Legal y Profesional idóneo, en Seguridad y Salud en Trabajo, dicha calificación puede estar soportada con la certificación de la ARL a la que se encuentre afiliada la empresa, la cual debe ser de vigencia 2026. Se tendrán en cuenta las empresas que tenga una calificación: Si es menos al 40% estado Crítico NO CUMPLE, Si el porcentaje Obtenido está entre 40 y 85 % estado Moderadamente Aceptable CUMPLE (Presentar plan de Mejoramiento en la ejecución) Mayor de 85% Aceptable. CUMPLE	X	
26	El oferente deberá aportar un certificado firmado por el Representante Legal, donde se comprometa a cumplir con los criterios mencionados en la casilla de criterios, con sus respectivos anexos, así: Matriz de peligros y riesgos para la actividad contratada, no obstante, (una vez se adjudique el contrato, el contratista se servirá: de requerirse su actualización, entregar el soporte antes de iniciar la actividad contratada esta matriz debe ser socializada a todos los participantes de la actividad, dejando como soportes documento.	X	
27	El Oferente y futuro contratista deberá certificar por escrito, que se encuentra en la capacidad técnica, jurídica y económica de cumplir con la oferta ofrecida, esto con el fin de garantizar la optimización del recurso de la nación, teniendo en cuenta que la entidad propenderá en utilizar los ítems ofrecidos que sean requeridos para la ejecución del objeto contractual y pensando en la optimización del recurso.	X	
28	El oferente deberá aportar certificado firmado por el Representante Legal, donde se comprometa a: - Dar cumplimiento al Artículo 2.2.4.6.10. del Decreto 1072 de 2015, responsabilidades de los trabajadores. - Que fueron realizados los exámenes pre ocupacionales al personal que realizará la labor. Así mismo, al momento de adjudicarse el contrato, de requerirse contratar personal nuevo, el contratista se servirá presentar el soporte actualizado.	X	
29	En caso de requerirse actividades en cualquiera de los ítems, y cualquier parte del país, el oferente y futuro contratista deberá garantizar el cumplimiento de cada una de las actividades, previa autorización del supervisor del contrato	X	
30	El posible oferente deberá certificar por escrito, que cumplirá la normatividad vigente según Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, 1072 de 2015, la "Seguridad y salud en el trabajo (SST) y con las normas que lo complementen o lo modifiquen. La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y	X	

	el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones		

Nota. El oferente no aporto Copia del SOAT vigente.

OBSERVACIONES:

Teniendo en cuenta la verificación de documentos jurídicos, económicos y técnicos de la oferta presentada por la empresa J.H. SOLUCIONES LOGISTICAS SAS Nit: 901288156-5 en el proceso PN CENOP MIC 006 2026, que tiene por objeto la **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACTIVIDADES DE BIENESTAR PARA EL DESPLIEGUE DEL SISTEMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA FAMILIA POLICIAL MEDIANTE RESOLUCION NRO. 0424 DE 07 DE FEBRERO DE 2023, ENFOCADOS A LA REDUCCIÓN DE LOS FACTORES DE RIESGO PSICOSOCIAL, PARA CONTRIBUIR EN LA CALIDAD DE VIDA DEL PERSONAL EN ASPECTOS DE RECREACIÓN, DEPORTE, CULTURA Y TURISMO, DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICÍA DE COLOMBIA BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP), ASI COMO SU NUCLEO FAMILIAR",** damos cuenta que la oferta presentada ***NO CUMPLE,*** con el lleno de las especificaciones solicitadas.

No.	OFERENTES	Evaluación jurídica	Evaluación Económica	Evaluación Técnica
1	J.H. SOLUCIONES LOGISTICAS SAS Nit: 901288156-5	No Cumple	Cumple	No cumple

3. Compromisos.

Por lo anterior y de acuerdo al Decreto 1082 del 2015, se procede a publicar la presente acta de revisión de documentos por el término de un día hábil contado a partir de la fecha de publicación.

No siendo más el motivo de la presente reunión se da por terminada y se firma el acta por los que en ella se encuentran presentes o intervinieron con el fin de dejar constancia de todo lo actuado dentro de la misma.

Subintendente **CRISTIAN SALAMANCA ORTEGA**
Analista de contratos CENOP

Intendente Jefe. **WILMAN OROZCO ALVARADO**
Jefe Grupo Contratos CENOP (E)

Elaborado por: SI. Cristian Salamanca Ortega / Analista Contratos CENOP
Aprobado por: IJ. Wilman Rafael Orozco Alvarado / jefe Grupo Contratos CENOP (E)
Fecha de elaboración: 03/03/2026
Ubicación: C:\\Guarde aquí Información 2026

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
cenop.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PUBLICA