MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA
BG. JAIME RAMIREZ GOMEZ (CENOP)
GRUPO LOGISTICO

GS – 2026- 0 0 3 0 2 5 **- CENOP/ ARLOF – GRULO- 20.1**

San Luis Tolima, 12 marzo 2026

Señor Intendente Jefe
OROZCO ALVARADO WILMAN RAFAEL
Jefe Contratos CENOP (E)
Vereda la laguna
san Luis – Tolima

Asunto: Evaluación técnica proceso Número PN CENOP MIC 007 2026

De manera atenta y respetuosa me permito informar a mi Intendente jefe, que el día 12/03/2026 se realizó la evaluación técnica del proceso Número PN CENOP MIC 007 2026 cuyo objeto es: SUMINISTRO DE ALIMENTACION Y REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, DE CAPACITACION Y LAS DIFERENTES EVENTUALIDADES QUE SURJAN EN EL TRANSCURSO DE LA VIGENCIA DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE ENTRENAMIENTO DE LA POLICIA DE COLOMBIA "BRIGADIER GENERAL JAIME RAMÍREZ GÓMEZ" (CENOP). quedando así:

Oferta 02: INFRA LOGISTIC GROUP S.A.S
Nit: 901337200 2 Administración: Direccion Seccional
De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.
Matrícula No.
03186806
Fecha de matrícula: 1 de noviembre de 2019
Último año renovado: 2025
Fecha de renovación: 31 de marzo de 2025

Teniendo en cuenta lo anterior se realiza la evaluación técnica de la empresa así:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

			INFRA LOGISTIC GROUP S.A.S	
ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CANT.	CUMPLE	NO CUMPLE
	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		X	

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES

		INFRA LOGISTIC GROUP S.A.S	
ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	La oferta se debe presentar global, en las presentaciones y en especificaciones técnicas establecidas.	X	
2	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
3	El oferente deberá CERTIFICAR POR ESCRITO que cuenta con la logística necesaria (sillas, mesas, manteles, carpas, elementos de comedor, meseros, vehículo). Para el el adecuado cumplimiento del objeto de la presente oferta, Lo anterior sin costo adicional al contrato.	X	
4	**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 el suministro de alimentación, 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.	X	
5	Para la realización del suministro de alimentación, el oferente deberá prever la logística y recurso humano necesario en horarios diurnos, nocturnos, días entre semana, fines de semana y días festivos, teniendo en cuenta que esta alimentación es para el personal policial y los diferentes eventos que se realicen durante la vigencia 2026. En ningún caso el OFERENTE podrá disponer del personal policial para suplir las acciones logísticas a que haya lugar. **(Certificar Por Escrito)**		X
6	COORDINACIÓN Y COMUNICACIÓN: el OFERENTE deberá garantizar la comunicación continua y directa con el supervisor del contrato, vía telefónica con el supervisor del contrato con el fin de informar todos los aspectos más importantes, así como novedades presentadas, este aspecto no generará ningún valor adicional a la Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía de Colombia "Brigadier General Jaime Ramírez Gómez" - CENOP. (Certificar Por Escrito)		X
7	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 OFERENTE tenga un tiempo de reacción y logística rápida y efectiva , 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 OFERENTE 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 3 horas,	X	

	esto con el fin de garantizar la calidad de la alimentación, cadenas de frio, alimentación fresca y el cumplimiento en los tiempos establecidos que garanticen la buena ejecución del contrato.		
8	**IMPUESTOS:** todos los gastos por concepto de impuestos, y demás gastos tributarios naturales de la actividad serán asumidos por el oferente.	X	
9	El OFERENTE se compromete a aplicar en todos sus procesos BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, entendida como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen o suministren en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. Decreto 539 de 2014. **(Certificar Por Escrito).**	X	
10	**OTROS ASPECTOS REQUERIDOS** El OFERENTE deberá **CERTIFICAR** al momento de la entrega de la oferta, que las personas que tienen que ver con el manejo de alimentos y logística, ofrezcan la confiabilidad y seguridad, en los alimentos, 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	
11	**CONDICIONES DE PERSONAL E HIGIENE** -Tiene la disponibilidad del equipo profesional dentro del RECURSO HUMANO con experiencia para la atención del objeto de la presente oferta, -Que cumpla normatividad sanitaria colombiana (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y la Guía de Inocuidad), una persona que prepara alimentos debe cumplir con condiciones personales, de higiene y de capacitación para asegurar la inocuidad. 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	
12	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	
13	EL oferente deberá certificar por escrito el cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SGSST, aplicable para todos los empleadores públicos y/o privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria	X	

	y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales, con cobertura a los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y trabajadores en misión.		
14	El OFERENTE 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

El oferente Infra Logistic Group S.A.S. NIT. No. 901.337.200-2, Representada Legalmente por el señor Yuling Dilayla Soto Lemus, identificada con CC. No. 1.020.756.610, **NO CUMPLE**, con las especificaciones técnicas requeridas.

- Ítem 2,5,6,14 no se evidencio las certificaciones.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

Atentamente,

Subintendente **JEYSON AREVALO REY**
Integrante Comité Técnico

Vereda La Laguna San Luis, Tolima
Teléfono IP: (1) 315 9000 Ext. 320544
cenop.grulo@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA