MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE ANTISECUESTRO Y ANTIEXTORSIÓN
GRUPO LOGÍSTICO

No. GS–2026– 009380 / DIASE–GRULO–29.25

Bogotá D.C., 21 abril de 2026

Intendente
NESTOR SAUL ROJAS RINCÓN
Jefe Grupo de Contratos DIASE
Transversal 23 No. 96 - 13 Barrio Chico Norte
Bogotá D.C

Asunto: evaluación técnica proceso No. PN DIASE MIC 002 2026.

En atención a correo electrónico del 21/04/2026 mediante el cual remite documentos de carácter **TÉCNICO** allegados por la firma **ENLACE DE COLOMBIA S A S NIT 900861659-1** en la Plataforma SECOP II, proponente con el cuarto menor valor ofertado dentro del proceso No PN DIASE MIC 002 2026 cuyo objeto es el ***"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, REFRIGERIOS Y PLATO CALIENTE A NIVEL PAÍS, PARA EL PERSONAL POLICIAL QUE APOYA Y/O PRESTA LOS DIFERENTES SERVICIOS EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS, PREVENTIVAS, CAPACITACIONES, DE APOYO Y OPERATIVAS LIDERADAS POR PARTE DE LA DIRECCIÓN DE ANTISECUESTRO Y ANTIEXTORSIÓN Y LAS UNIDADES GAULA",*** y solicita la realización de la **EVALUACIÓN TÉCNICA** a los documentos enviados por la empresa, de manera atenta y respetuosa me permito enviar a mi Intendente, la evaluación realizada a citado proceso, así:

SERVICIO DE ALIMENTACION REFRIGERIOS Y PLATO CALIENTE PARA PERSONAL POLICIAL A NIVEL PAÍS				
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS REQUERIDAS - REFRIGERIOS				
PANADERIA				
ITEM	**MENU**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	ALMOJABANA (100 GRAMOS)	UNIDAD	X	
2	PANDEYUCA (100 GRAMOS)	UNIDAD	X	
3	PANDEBONO BOCADILLO (100 GRAMOS)	UNIDAD	X	
4	ROSCA DE CUAJADA (100 GRAMOS)	UNIDAD	X	
5	PAN DE MAIZ (50 GRAMOS)	UNIDAD	X	
6	AREPA CON QUESO (100 GRAMOS)	UNIDAD	X	
7	PASTEL DE POLLO/ CARNE/ HAWAYANO/ ESPINACA (120 GRAMOS)	UNIDAD	X	
8	PASTEL GLORIA BOCADILLO/AREQUIPE (90 GRAMOS)	UNIDAD	X	
9	PASTEL QUESO (140 GRAMOS)	UNIDAD	X	
10	PALITO DE QUESO (70 GRAMOS)	UNIDAD	X	
11	PASTEL JAMON Y QUESO (120 GRAMOS)	UNIDAD	X	
12	MILHOJA AREQUIPE (140 GRAMOS)	UNIDAD	X	

13	CROISSANT MANTEQUILLA/CEREALES (90 GRAMOS)	UNIDAD	X	
14	CROISSANT MANTEQUILLA/ CEREALES/ CHIPS/ QUESO/ JAMON Y QUESO (110 GRAMOS)	UNIDAD	X	
15	PONQUE TAJADA (70 GRAMOS)	UNIDAD	X	
16	MANTECADA (180 GRAMOS)	UNIDAD	X	
17	TORTA DE NARANJA/BANANO (60 GRAMOS)	UNIDAD	X	
18	EMPAREDADO: PAN TAJADO, JAMON DE CERDO AHUMADO (150 GRAMOS) Y QUESO (80 GRAMOS)	UNIDAD	X	
19	SANDWICH SENCILLO: PAN MANTEQUILLA O ARTESANAL JAMON DE CERDO (150 GRAMOS) Y QUESO (80 GRAMOS) Y SALSAS EN SOBRE	UNIDAD	X	
20	SANDWICH SENCILLO: PAN MANTEQUILLA O ARTESANAL, JAMON DE CERDO (150 GRAMOS) , QUESO MOZARELLA (80 GRAMOS), VEGETALES Y SALSAS	UNIDAD	X	
21	SANDWICH ESPECIAL PAN MANTEQUILLA, ARTESANAL, ARABE, JAMON MIXTO (150 GRAMOS) (CERDO, CORDERO, PAVO), QUESO MOZARELLA O CHEDDAR (80 GRAMOS), VEGETALES Y SALSAS.	UNIDAD	X	
22	SANDWICH PERNIL DE CERDO (150 GRAMOS) CON PAN MANTEQUILLA, ARTESANAL O BAGUETTE	UNIDAD	X	
23	SANDWICH PERNIL DE CERDO (150 GRAMOS) CON PAN MANTEQUILLA, ARTESANAL O BAGUETTE Y QUESO MOZARELLA (80 GRAMOS)	UNIDAD	X	
24	SANDWICH PAVO RELLENO (150 GRAMOS)CON PAN MANTEQUILLA, ARTESANAL O BAGUETTE	UNIDAD	X	
25	SANDWICH PAVO RELLENO (150 GRAMOS)CON PAN MANTEQUILLA, ARTESANAL O BAGUETTE Y QUESO MOZARELLA (80 GRAMOS)	UNIDAD	X	
26	SANDWICH ITALIANISIMO PAN MANTEQUILLA, ARTESANAL, ARABE O BAGUETTE, (50 GRAMOS) PEPERONI, (50 GRAMOS)SALAMI, (50 GRAMOS)JAMON, QUESO MOZARELLA O CHEDDAR (50 GRAMOS) VEGETALES Y SALSAS.	UNIDAD	X	
27	SANDWICH DE POLLO (150 GRAMOS) EN PAN MANTEQUILLA, ARTESANAL, ARABE O BAGUETTE (80 GRAMOS), SALSA Y VEGETAL	UNIDAD	X	
28	SANDWICH VEGETARIANO CON PAN MANTEQUILLA, ARTESANAL, ARABE O BAGUETTE, CHAMPIÑONES FRESCOS (50 GRAMOS), VEGETALES, QUESO MOZARELLA O CHEDDAR (50 GRAMOS) Y SALSAS	UNIDAD	X	
29	EMPANADA DE ARROZ, CARNE Y HUEVO (150 GRAMOS)	UNIDAD	X	
30	EMPANADA DE CARNE Y PAPA (150 GRAMOS)	UNIDAD	X	
31	EMPANADA HORNEADA CARNE/POLLO/VEGETARIANA (150 GRAMOS)	UNIDAD	X	
32	PORCIÓN QUESO (40 GRAMOS)	UNIDAD	X	
COMIDA RAPIDA				

33	HAMBURGUESA SENCILLA (PAN ARTESANAL,CARNE DE RES 150 GRAMOS,QUESO DOBLE CREMA,SALSAS	UNIDAD	X	
34	HAMBURGUESA SENCILLA (PAN ARTESANAL, CARNE DE RES 150 GRAMOS, QUESO DOBLE CREMA, SALSAS)	UNIDAD	X	
35	HAMBURGUESA ESPECIAL (PAN ARTESANAL, CARNE DE RES 150 GRAMOS, QUESO DOBLE CREMA, VEGETALES, SALSAS)	UNIDAD	X	
36	PERRO CALIENTE MINI (70 GRAMOS) (PAN - SALCHICHA PAPAS - QUESO - SALSAS)	UNIDAD	X	
37	PERRO CALIENTE AMERICANO (80 GRAMOS) PAN, SALCHICHA AMERICANA, PAPAS, QUESO, SALSAS	UNIDAD	X	
38	PIZZA DIFERENTES INGREDIENTES 252 GRAMOS PARA UN DIAMETRO DE 33 cm	UNIDAD	X	
	BURRITOS			
39	WRAP JAMONES (190 GRAMOS) - VEGETALES + NACHOS	UNIDAD	X	
40	WRAP POLLO (190 GRAMOS) - VEGETALES + NACHOS	UNIDAD	X	
	LASAÑA			
41	LASAGÑA (200 GRAMOS) POLLO/BOLOÑESA/MIXTA, CON PAN - SERVILLETA Y CUBIERTOS	UNIDAD	X	
42	LASAGÑA (400 GRAMOS) POLLO/BOLOÑESA/MIXTA, CON PAN - SERVILLETA Y CUBIERTOS	UNIDAD	X	
	CREPS			
43	CREPS DE POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES (190 GRAMOS) + FRUTA + SERVILLETA + CUBIERTOS	UNIDAD	X	
	BEBIDAS			
44	TINTO (09 ONZAS)	UNIDAD	X	
45	CAFÉ CON LECHE (12 ONZAS)	UNIDAD	X	
46	MILO (12 ONZAS)	UNIDAD	X	
47	AGUA DE PANELA (12 ONZAS)	UNIDAD	X	
48	CHOCOLATE (12 ONZAS)	UNIDAD	X	
49	JUGO (200 MILILITROS) EMPAQUE TETRAPACK/PLASTICO	UNIDAD	X	
50	JUGO NATURAL (200 MILILITROS) BOTELLA PLASTICO	UNIDAD	X	
51	JUGO INDUSTRIAL (200 MILILITROS) BOTELLA PLASTICO	UNIDAD	X	
52	JUGO NATURAL (200 MILILITROS) EMPAQUE PLASTICO	UNIDAD	X	
53	JUGO NATURAL (200 ML) EMPAQUE PLASTICO	UNIDAD	X	
54	NECTAR (200 MILILITROS) EMPAQUE TETRAPACK	UNIDAD	X	
55	AVENA (200 MILILITROSL) EMPAQUE TETRAPACK	UNIDAD	X	
56	GASEOSA 400 MILILITROS	UNIDAD	X	
57	YOGUR (200 GRAMOS) - KUMIS EMPAQUE PLASTICO	UNIDAD	X	

58	YOGUR (240 GRAMOS) - KUMIS ARTESANAL EMPAQUE PLASTICO	UNIDAD	X	
59	AGUA BOTELLA 400 MILILITROS	UNIDAD	X	
60	FRUTA BANDEJA PEQUEÑA (200 GRAMOS)	UNIDAD	X	
61	FRUTA DE MANO EN COSECHA (180 GRAMOS) (MANDARINA - MANGO - MANZANA - - PERA - CIRUELA - DURAZNO)	UNIDAD	X	
	DESAYUNOS			
62	2 AREPAS DE HUEVO (110 GRAMOS), AVENA (VASO 12 OZ) O JUGO DE 300 MILILITROS	UNIDAD	X	
63	HUEVOS PERICOS 200 GRAMOS, AREPA 30 GRAMOS, PAN 60 GRAMOS, ARROZ BLANCO 150 GRAMOS, FRUTA 100 GRAMOS, JUGO NO RETORNABLE O BEBIDA CALIENTE 250 MILILITROS	UNIDAD	X	
66	HUEVOS REVUELTOS CON SALCHICHA 250 GRAMOS, PATACONA DE PLÁTANO 60 GRAMOS, PAN 60 GRAMOS, ARROZ BLANCO 150 GRAMOS, FRUTA 100 GRAMOS JUGO NO RETORNABLE O BEBIDA CALIENTE 250 MILILITROS.	UNIDAD	X	
67	PORCIÓN DE ARROZ BLANCO (125 GRAMOS), 2 HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE, PAN O AREPA, BEBIDA CALIENTE EN LECHE (12 OZ) O JUGO NO RETORNABLE (300 MILILITROS.)	UNIDAD	X	
68	CARNE EN BISTEC (PORCIÓN 200 GRS), 2 AREPAS (120 GRS), PAN (60 GRS), JUGO NO RETORNABLE (400 ML)	UNIDAD	X	
69	CALDO DE CARNE, HUEVOS AL GUSTO (FRITOS, PERICOS O REVUELTOS) Y BEBIDA CALIENTE A ELECCION (CHOCOLATE O CAPUCHINO)	UNIDAD	X	
70	HUEVOS AL GUSTO (PERICOS, FRITOS O REVUELTOS), EN JUGO EN AGUA 250 ML (MANGO, MORA, MARACUYA O GUANABANA), BEBIDA CALIENTE CAPPUCCINO 9 OZ O CHOCOLATE 12 OZ PORCION DE PAPAYA MEDIANA O PORCION DE QUESO	UNIDAD	X	
71	1 AREPA DE QUESO ACOMPAÑADO DE HUEVOS A TU GUSTO (PERICOS, FRITOS O REVUELTOS) Y UNA PORCION DE MINI FRUTA	UNIDAD	X	
72	TAMAL TOLIMENSE 200 GRAMOS, AREPA 70 GRAMOS, PAN 70 GRAMOS, JUGO NO RETORNABLE O BEBIDA CALIENTE 500 MILILITROS	UNIDAD	X	
73	SALUDABLE 1: PARFAIT DE YOGUR GRIEGO 150 GRAMOS, FRUTA FRESCA 100 GRAMOS, GRANOLA O FRUTOS SECOS 30 GRAMOS.	UNIDAD	X	
74	SALUDABLE 2: PARFAIT DE YOGUR GRIEGO 300 GRAMOS, FRUTA FRESCA 150 GRAMOS, GRANOLA O FRUTOS SECOS 70 GRAMOS.	UNIDAD	X	
	PLATOS FUERTES			
75	CHULETA DE CERDO ASADA 200 GRAMOS, ARROZ 100 GRAMOS, PAPA A LA FRANCESA O PATACÓN 100 GRAMOS, ENSALADA DE LEGUMBRES 100 GRAMOS, SOPA DE SANCOCHO, JUGO DE 300 MILILITROS	UNIDAD	X	

76	BANDEJA PAISA: CONTIENE 2 TAJADAS DE PLÁTANO MADURO, 1 AREPA DE 60 GRAMOS, TAJADA DE AGUACATE, FRIJOLES 100 GRAMOS, 1 HUEVO, 2 CHORIZOS, ARROZ 150 GRAMOS, CARNE MOLIDA 60 GRAMOS, CHICHARRÓN 100 GRAMOS. JUGO DE 300 MILILITROS	UNIDAD	X	
77	ARROZ CON POLLO 300 GRAMOS, PAPAS FRITAS A LA FRANCESA 100 GRAMOS, ENSALADA DULCE EN EMPAQUE INDIVIDUAL 120 GRAMOS, GASEOSA NO RETORNABLE FRIA O JUGO NATURAL 300 MILILITROS	UNIDAD	X	
78	¼ DE POLLO ASADO AL CARBON 750 GRAMOS, DOS (2) PAPAS SALADAS, AREPA, SALSA DE TOMATE EN SOBRE, MIEL DE ABEJAS EN SOBRE. JUGO DE 300 MILILITROS	UNIDAD	X	
79	200 GRS DE CARNE A LA LLANERA, ACOMPAÑADA DE 1 PAPA SALADA, 1 YUCA COCIDA, 1 MADURO FRITO,1 AJÍ, 1 GUACAMOLE. SE SIRVE EN PLATO DESECHABLE CON SUS CUBIERTOS DESECHABLES Y SERVILLETA JUGO 300 MILILITROS.	UNIDAD	X	
80	PORCIÓN DE LECHONA DE 350 GRAMOS, DOS (2) AREPAS DE MAÍZ BLANCO DE 40 GRAMOS, LAS CUALES DEBEN PRESENTAR EXCELENTES CONDICIONES. PORCIÓN DE DULCE (COCADA ELABORADA) A BASE DE AREQUIPE Y COCO (20 GRAMOS), EN EMPAQUE INDIVIDUAL. UNA (1) BEBIDA GASEOSA, SABORIZADA, CARBONATADA, REFRÉSCANTE Y SIN ALCOHOL	UNIDAD	X	
81	AJIACO SANTAFERENO (350 ML), PAPA CRIOLLA (15 GRAMOS), MAZORCA (90 GRAMOS), POLLO DESMECHADO (180 GRAMOS), GUASCA (50 GRAMOS), CREMA DE LECHE (30 GRAMOS), ALCAPARRAS, AREPA (80 GRAMOS), AGUACATE (80 GRAMOS), PORCIÓN DE ARROZ (100 GRAMOS) Y JUGO NATURAL (300 MILILITROS)	UNIDAD	X	
82	BROCHETA DE POLLO 150 GRAMOS A LA PARRILLA, ADOBADO CON SALSA BBQ, ACOMPAÑADO DE UNA AREPA PEQUEÑA, PRESENTADO EN CAJA INDIVIDUAL, SERVILLETA Y AL VACÍO Y JUGO 300 MILILITROS ,	UNIDAD	X	
83	SALMON FRESCO DE (200 GRAMOS), CON SALSA ANGUILA ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA (70 GRAMOS), Y VEGETALES (60 GRAMOS)	UNIDAD	X	
84	ARROZ CON TOCINETA (350 GRAMOS), CHAMPIÑON A BASE DE AJI ACOMPAÑADO CON UN MEDALLON DE LOMO (200 GRAMOS), Y PAPAS CASCO	UNIDAD	X	
85	ARROZ ORIENTAL (200 GRAMOS) AL ESTILO PERUANO CON CUBOS DE PESCADO, CALAMAR Y CAMARON	UNIDAD	X	
86	ARROZ AL ESTILO ORIENTAL (250 GRAMOS), CON LOMO DE CERDO (150 GRAMOS)	UNIDAD	X	
87	PASTA TRADINACIONAL ITALIANA (250 GRAMOS) CON BASE DE SALSA NAPOLITANA Y POLLO	UNIDAD	X	
88	COSTILLA DE CERDO (200 GRAMOS) EN SALSA BBQ DE NARANJA AHUMADA ACOMPAÑADA DE CASCO DE PAPA (70 GRAMOS)	UNIDAD	X	

89	CARNE RES A LA PLANCHA 300 GRAMOS, PAPA SALADA 160 GRAMOS, CROQUETAS DE YUCA 80 GRAMOS, Y ENSALADA DE TOMATE, BEBIDA 300 MILILITROS.	UNIDAD	X	
90	PARRILLA TRES CARNES 130 GRAMOS, DE CHURRASCO 130 GRAMOS, DE CERDO 130 GRAMOS, DE POLLO 1 CHORIZO 1, RELLENA 1, PAPA SALADA 1/4 PLÁTANO O MAZORCA, 1 GUACAMOLE	UNIDAD	X	

ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente deberá certificar por escrito la entrega en óptimos estándares de calidad, reconocidos en el mercado nacional y con el respectivo registro sanitario INVIMA para el caso de los productos de consumo humano. La DIASE podrá realizar visitas técnicas a los establecimientos del proveedor en cualquier momento para verificar el cumplimiento de buenas prácticas en el proceso de producción, empaque, transporte y entrega de alimentos, así como, la verificación de certificados de fumigación y registros sanitarios.	X	
2	El oferente deberá certificar por escrito que asume los costos derivados del transporte y almacenamiento de los alimentos objetos del presente proceso.	X	
3	**PLAZO DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS:** Los oferentes deberán certificar por escrito que se comprometen a que la entrega de los alimentos, no podrá ser superior a 24 horas, una vez el supervisor del contrato lo solicite; deberán entregarse debidamente empacados e identificados dentro del tiempo establecido.	X	
4	**COSTO UNITARIO:** El oferente deberá certificar por escrito que garantizará que el costo unitario propuesto en su oferta, se mantendrá durante el término de ejecución del contrato.	X	
5	**REGISTRO INVÍMA:** El oferente deberá soportar mediante oficio escrito o certificación que los productos a entregar, se encuentran debidamente registrados en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).	X	
6	**CARACTERÍSTICAS DE LOS INSUMOS:** La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad. Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados, lácteos, carnes, aves, huevos, etc., deben ser comprados en establecimientos que posean el respectivo registro sanitario de la autoridad competente. Los productos de panadería deben conseguirse en establecimientos con registro sanitario y entregarse con empaques herméticos.	X	
7	El oferente deberá suministrar y distribuir los elementos solicitados, debidamente empacados y sin deterioro alguno. Del mismo modo, no se recibirán suministros que presenten defectos, mala calidad o deterioro y deberá reponer el cambio inmediato cuando se presente en mal estado (mala presentación, fechas de vencimiento, empaques defectuosos, alimentos que presenten estado de descomposición o mal olor).	X	
8	El servicio de refrigerios se entregará conforme a los requerimientos de la Entidad, debiendo ser remitidos a los puntos o grupos Gaula que lo requiera a nivel país, de acuerdo a la necesidad de la Dirección de Antisecuestro y Antiextorsión previa coordinación con el supervisor del contrato. Por lo anterior, los costos de transporte serán asumidos por el contratista.	X	

9	El contratista deberá suministrar los datos de una persona la cual estará encargada de la coordinación del contrato de la Dirección de Antisecuestro y Antiextorsión, para lo cual suministrará los siguientes datos: NOMBRE TELÉFONO CELULAR TELÉFONO FIJO DIRECCIÓN BARRIO CIUDAD E-MAIL: Esta persona debe estar disponible las 24 horas en caso de alguna eventualidad y el poder de tomar decisiones en el menor tiempo posible, por ende, la empresa debe tener disponibilidad para atender los requerimientos de la Dirección de Antisecuestro y Antiextorsión, durante los siete días de la semana en cualquier hora del día.		X
10	**ÍTEMS NO CONTEMPLADOS** Durante la ejecución del contrato, se podrán suministrar refrigerios que no hayan sido incluidos en el contrato, mediante el análisis de tres cotizaciones del mercado incluyendo la del contratista, con esto el supervisor del contrato definirá el valor más favorable del elemento que será suministrado por el contratista mediante una comparación de precios en el mercado; con el fin de autorizar o no su viabilidad, cotización que deberá adjuntarse a la facturación correspondiente del elemento como soporte. En todo caso el oferente se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegaré a entregar o facturar más de lo autorizado la DIASE no se hará responsable de cancelar valores que excedan y será responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.	X	
11	**SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** Mediante mensaje de datos No. 03 / DIASE - GRULO del 20 de enero de 2026, se solicitó al Grupo de Talento Humano, concepto del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, al cual se le brindó respuesta de la siguiente manera: **Mensaje de Datos No. sin número / DIASE– GUTAH del 20/01/2026** Teniendo en cuenta la resolución No. 01956 de fecha 25 de abril de 2018 "Por la cual se deroga la resolución No. 01956 de fecha 25 de abril de 2018 proferida por el señor Director General de la Policía Nacional" y a través de la caracterización del proceso de adquirir bienes y servicios, se estableció el formato 1LF-FR-0071, versión 10, de fecha 16 de junio de 2024 "elaboración de estudios previos para contratos" y el anexo "formulario sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo" en el cual se encuentran determinados los requisitos en materia de seguridad y salud en el trabajo para los procesos de contratación.	X	
12	**SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN** Mediante mensaje de datos No. 05 /DIASE-GRULO del 22 de enero de 2026, se solicitó al Grupo Tecnologías de la información y las Comunicaciones, concepto del Sistema de Seguridad de la Información, al cual se le brindó respuesta de la siguiente manera: **Correo Electrónico No. 017 / DIASE– SGSI – 22/01/2026** De acuerdo a lo dispuesto en la Resolución No. 04408 del 26/12/24 en su artículo 66. seguridad de la información en la relación con proveedores "La Policía Nacional establece los mecanismos de control en sus relaciones con personal externo que le provean bienes o servicios. Los funcionarios responsables de la realización o quienes realizan la firma de contratos, acuerdos o convenios con personal externo deben garantizar el	X	

	cumplimiento del manual de seguridad de la información por parte de estos. Para los cual se definen las siguientes directrices: • Todos de acuerdo a su naturaleza los contratos deben tener claramente definidos los acuerdos de niveles de servicios y ser contemplados como un numeral de las especificaciones técnicas. • El proponente deberá diligenciar y firmar el formato 1DT-FR-0016 "*declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros*", como quiera que iniciara una relación contractual con la institución y éste hará parte integral del contrato; los proveedores se comprometen a utilizar la información solamente para el uso específico al que se ha destinado y a no comunicarla, difundirla o hacerla pública a un tercero, sin la autorización previa del dueño del activo. El documento deberá ser diligenciado de igual forma, por el personal de empleados que intervenga en el desarrollo del objeto contractual, cualquiera que sea su grado de participación y cuando se requiere la entrega de información con niveles de clasificación. • Si dentro del objeto contractual se encuentra comprometido algunos de los activos de la información de la Dirección de Antisecuestro y Antiextorsión, el propietario o responsable de este activo de información deberá realizar una evaluación del riesgo y dar una viabilidad para que puedan permitir el acceso o la entrega del mismo a un tercero, esto con el fin de salvaguardar la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información. • Si la Policía Nacional, considera pertinente someter a estudio de confiabilidad y de ser necesarios un estudio de credibilidad y confianza al personal que prestará los servicios, el oferente permitirá y facilitará todos los medios que la entidad le solicite para este fin. Nota: El ítem anteriormente descrito, debe ser incluido en las especificaciones técnicas del estudio previo.		
13	**SISTEMA GESTIÓN AMBIENTAL** Mediante mensaje de datos No. 06 /DIASE -GRULO del 20 de enero de 2026, se solicitó al Grupo de Planeación, concepto del Sistema de Gestión Ambiental, al cual se le brindó respuesta de la siguiente manera **Correo Electrónico No. 0157 /DIASE – PLANE del 22/01/2026** En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional", complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así: 1. Estudios previos Criterios para compras públicas sostenibles.		X

Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista. En caso de no aplicar, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar certificación escrita.

3. Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios

- Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 política cero papeles" (Aplica los contratos en los que se deben presentar informes).
- Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.
- Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como:

•Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados

•Uso de elementos de protección personal

•Manejo de sustancias químicas

•Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía)

•Normativa ambiental Saneamiento básico

•Gestión del riesgo que garantico la buena el manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.

4.4.1 Cafetería o restaurantes

•Evitará el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.

•Para la adquisición de productos alimentarios y en contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufacturas- BPM, con arreglo a los previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.

Otros criterios ambientales a tener en cuenta:

•Evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR), (vasos y platos de cartón parafinados, los productos de papel, como servilletas, toallas de manos, entre otros deben ser fabricados con residuos agroindustriales,

	papel reciclado, o madera proveniente de fuentes forestales sostenibles, no emplear revolvedores o mezcladores plásticos emplear otro). •Aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar. •Mencionar si los empaques o envasados de los productos, cuentan con alguna propiedad ambiental amigable, como material biodegradable, de rápida destrucción entre otras. •Adquirir productos en cuyo proceso de elaboración no se utilicen químicos, ni tóxicos peligrosos. •Adquirir productos en presentaciones simples cuya disposición final permita el reciclaje, la transformación hacia otros artículos o su fácil descomposición (sin plastificados y sin pintura). •Adquirir productos cuyo proceso de elaboración y ciclo de vida se realicen con el menor consumo de agua y energía. •Adquirir productos elaborados en material reciclado, que contengan en su manufactura material reciclado de post-consumo y/o que estén empacados con materiales reciclados. Requisitos Informativos en materia ambiental: Según la Resolución 3049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", (Capítulo III, numeral 1.1 estudios previos, literal b), Nota 4, se deberá propender por: Si tienen Eco-etiqueta (productos). Si el producto o servicio cuenta con certificaciones ambientales, o se encuentra dentro de los indicadores ambientales de favorabilidad y confiabilidad. Si los proveedores cuentan con certificación ISO 14001 y/o si han sido reconocidos por una autoridad ambiental por su respeto y consideración al medio ambiente. Igualmente, en caso de aplicar, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. Informar si en el proceso de producción de los insumos a adquirir, se utiliza algún tipo de buenas prácticas ambientales como: uso de energías renovables, técnicas, tecnologías o controles operacionales para la reducción de los impactos ambientales, técnicas, tecnologías o controles operacionales para la reducción de emisiones contaminantes. Requerimientos para supervisores de contratos: El supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio de conveniencia y		

	oportunidad, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión.		
14	**Experiencia Proponente en producir o comercializar el bien u ofrecer el servicio** Para garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales o similares al objeto del presente estudio previo, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de los mismos (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 o contratos, que contengan como mínimo la siguiente información: Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: Nombre o razón social del Contratante. Nombre o razón social del Contratista. Objeto del Contrato. Número de Contrato Valor del Contrato en peso colombiano Plazo de Ejecución Fecha de Iniciación del contrato. Fecha de terminación del contrato. Manifestación clara y explicativa que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual. La certificación deberá estar suscrita por el representante legal de la entidad contratante u ordenador del gasto, indicando la dirección, NIT y teléfono. • 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	

Una vez realizada la evaluación me permito informar a mi Intendente, que el oferente **ENLACE DE COLOMBIA S A S NIT 900861659-1, NO CUMPLE** con los requisitos establecidos en las condiciones técnicas mínimas teniendo en cuenta los siguientes ítems:

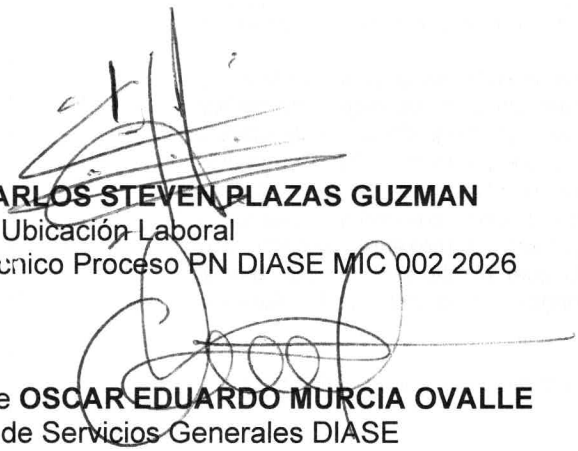
9 El contratista no suministra los datos de una persona la cual estará encargada de la coordinación del contrato de la Dirección de Antisecuestro y Antiextorsión.

13 SISTEMA GESTIÓN AMBIENTAL

No se evidencia los permisos o licencias que se solicitaron o que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; igualmente en caso de no aplicar, el oferente y/o futuro contratista deberá presentar certificación escrita.

Por lo anterior se solicita al oferente se realice la subsanación de los ítems 9 y 13.

Atentamente,



Intendente **CARLOS STEVEN PLAZAS GUZMAN**
Responsable Ubicación Laboral
Evaluador Técnico Proceso PN DIASE MIC 002 2026

Subintendente **OSCAR EDUARDO MURCIA OVALLE**
Responsable de Servicios Generales DIASE
Evaluador Técnico Proceso PN DIASE MIC 002 2026.

Transversal 23 No. 96-13, Barrio Chicó
Teléfonos 5159690 ext. 1108
diase.grulo-gumas@policia.gov.co
www.policia.gov.co