ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMATO PARA OFERTA TÉCNICA ADICIONAL	

FORMATO ASPECTOS TÉCNICOS PONDERABLES

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores
POLICÍA NACIONAL – DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA
Ciudad.

Referencia: Formato para la oferta técnica adicional para el proceso número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

Yo (Nombre) (s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta), identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de (Calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) proponente (s) actúa(n) en su propio nombre, éste (éstos) deberá(n) suscribirlo ofrezco las características técnicas adicionales como se relaciona a continuación:

	CRITERIO DE LA EVALUACIÓN	OFERTO	
		SI	NO
FACTOR TÉCNICO	El proponente que oferte 50 kits de asado por cada trimestre para el total de funcionarios en el área de operaciones, como incentivo al desarrollo de las actividades de intervención de cultivos ilícitos y/o interdicción; cada kit debe estar compuesto para ochenta (80) hombres, así: **a. Ingredientes:** • Dos (2) proteínas (Carne de res (churrasco) mínimo 16 kilogramos; ochenta (80) unidades de pierna pernil de pollo mínimo 16 Kilogramos). • Dos (02) embutidos (Chorizo 80 unidades de 50 gramos cada uno; morcilla mínimo cinco (05) kilogramos). • Una menudencia (Chunchullo mínimo cinco (05) Kilogramos). • Cuatro (04) acompañantes (Papa 160 unidades mínimo (08) kilogramos, yuca mínima (08) kilogramos, mazorca mínimo diez (10) kilogramos y aguacate mínimo 7 kilogramos). • Un (1) aderezo (Ají 105 gramos). • Ochenta (80) bebidas carbonatadas en envase Pet por 400 ml. **b. Empaque:** • Todos los productos deberán ir dentro de cava (termo nevera en icopor de material de polietileno expandido) a excepción de la bebida carbonatada, para de esta manera asegurar la conservación de todos los productos. • Los productos denominado proteínas y los embutidos deberán ir empacados en bolsa de vacío con capacidad máxima de tres (03) kilogramos, con el objetivo de conservar las características organolépticas de cada producto. • Los productos denominados acompañantes, deberán ir en bolsa tipo malla plástica con capacidad máxima de tres (03) kilogramos, el producto debe estar limpio y libre de humedad para alargar su vida útil. • El producto denomina aderezo, deberá ir en bolsa de cierre hermético, de capacidad máxima de 105 gramos. a. Las bebidas carbonatadas, deberá ir dentro de canastillas, para facilitar el transporte de este producto. b. **Rotulado:** Cada producto debe contener como mínimo: nombre del producto, lote, fecha de vencimiento vigente. **Nota 1:** Los productos y derivados cárnicos (carne de res, pierna pernil de pollo, embutidos y menudencia), se solicita lleguen al punto de distribución en estado de congelación, para de esta manera asegurar la conservación y vida útil de los mismos sin perder la cadena de frío. **Nota 2:** Cada (01) kit de asado deberá contener, como mínimo, ochenta (80) platos desechables biodegradables y/o compostables, con capacidad de 9 pulgadas - (23 cm), ochenta (80) tenedores y ochenta (80) cuchillos elaborados en materiales biodegradables y/o compostables, amigables con el medio ambiente, garantizando la correspondencia en cantidades. **Nota 3:** La entrega de los kits de asado será coordinada con el supervisor del contrato, de acuerdo a la necesidad operacional.		
	El proponente deberá ofrecer como mínimo un (1) funcionario de apoyo logístico para cada Coordinación Regional Transitoria (CRT) donde se ejecuten las operaciones. Este personal será		

	responsable de apoyar el suministro de las remesas, garantizando la adecuada conservación de los víveres y coordinando actividades como la recepción de productos, verificación de cantidades y calidad, almacenamiento, despacho y atención de cualquier situación que se presente durante la ejecución del contrato en cada CRT. El personal propuesto deberá cumplir con el siguiente perfil: • **Formación:** Técnico o Tecnólogo en áreas relacionadas con alimentos, logística o afines. • **Experiencia:** Mínimo un (1) año en la ejecución de contratos relacionados con el manejo y manipulación de alimentos y el suministro de víveres. Para efectos de la asignación de puntaje, y teniendo en cuenta que se proyectan tres (3) Coordinaciones Regionales Transitorias, el proponente deberá adjuntar con la oferta la documentación correspondiente a mínimo tres (3) funcionarios, así: - Diploma o acta de grado. - Certificaciones que acrediten la experiencia requerida. - Certificación médica vigente (mínimo un año) que acredite aptitud para la manipulación de alimentos, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo III, Artículo 11.		
	El proponente que aporte mínimo 02 contenedores para cada una de las Coordinaciones Regionales Transitorias donde se estén realizando las operaciones de intervención de cultivos ilícitos; que permitan el almacenamiento de los productos que conforman las remesas de manera transitoria, así: • Un (01) contenedor adecuado **con sistemas de refrigeración y congelación**; que permita la conservación de los víveres frescos (pulpa de fruta, carne de res, carne de cerdo, pollo y salchichón cervecero, cebolla cabezona, tomate chonto y huevos). • Un (01) contenedor adecuado para el **almacenamiento de víveres secos y/o elementos de aseo** de acuerdo a la normatividad vigente. De acuerdo a la experiencia operacional, se tiene identificado que la capacidad máxima de los contenedores, debe corresponder al tonelaje mínimo correspondiente a un máximo de 60 remesas quincenales. Los pesos de productos que requieren congelación para su conservación (pulpa de fruta, carne de res, carne de cerdo y pollo) correspondientes a una remesa es aproximadamente de: 114 kilogramos por 60 Remesas = 6,84 Toneladas. Los pesos de los productos que requieren refrigeración para su conservación (cebolla cabezona, tomate chonto, salchichón cervecero y huevos) correspondiente a una remesa es aproximadamente de: 221 Kilogramos por 60 Remesas = 13,26 Toneladas. El proponente deberá tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2674 del 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" y demás normatividad vigente. Los sitios de almacenaje deberán permanecer en perfecto estado de aseo y cumplir con las normas sanitarias expedidas por la autoridad competente. Para efectos de la asignación de puntaje, el proponente deberá allegar junto con su oferta documento idóneo que acredite la propiedad o el contrato de arrendamiento vigente de los contenedores que pondrá a disposición del contrato. Así mismo, deberá anexar registro fotográfico claro y verificable de los contenedores ofrecidos, en el que se evidencien sus condiciones físicas y funcionales. Como requisito mínimo para la obtención del puntaje correspondiente, el proponente deberá acreditar la disponibilidad de por lo menos tres (03) contenedores con sistema de refrigeración y tres (03) contenedores destinados al almacenamiento de víveres secos y/o elementos de aseo. Es importante precisar que estos contenedores serán destinados a las bases donde se desarrollan las operaciones de intervención de cultivos ilícitos, las cuales, por su ubicación y condiciones logísticas, requieren infraestructura adecuada que garantice la correcta conservación de los alimentos, el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la protección de los elementos almacenados. En consecuencia, la exigencia de acreditar la disponibilidad real de estos equipos obedece a criterios técnicos y operativos orientados a asegurar la calidad del suministro, la continuidad del servicio y la mitigación de riesgos asociados a la cadena de abastecimiento en zonas de operación. **Nota 1:** La instalación y puesta en funcionamiento de los contenedores será responsabilidad del futuro contratista. En virtud de lo anterior, el contratista deberá prever el funcionamiento continuo de estos equipos y asumir los gastos asociados al mismo, según las opciones que se detallan a continuación. El contratista deberá seleccionar y asumir los costos correspondientes a una de las siguientes alternativas para garantizar el suministro eléctrico necesario para la operación ininterrumpida de los contenedores:		

	• **Generador eléctrico, combustible, cableado y demás accesorios para el funcionamiento:** En esta opción, el contratista se hará responsable de la adquisición, instalación y mantenimiento de un generador eléctrico que asegure el funcionamiento continuo de los contenedores. Esto incluirá los costos de combustible, cableado, así como cualquier otro accesorio necesario para el correcto funcionamiento del sistema eléctrico. El contratista deberá garantizar que el generador opere de manera eficiente y continuamente, evitando cualquier interrupción en el servicio. • **Instalación de cometida y un medidor interno (certificado):** con el fin de evidenciar el consumo real de energía generado en el área donde se encuentran instalados los contenedores refrigeradores, destinados como cuarto frio en cada una de las coordinaciones regionales transitorias CRT, donde se estén realizando operaciones de intervención de cultivos ilícitos. Lo anterior, en cumplimiento con lo establecido en el instructivo 024 DIPON-DIRAF "*LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL*", y en concordancia con la normativa frente a la austeridad con eficiencia y efectividad en el uso de los recursos públicos y los parámetros establecidos de austeridad en el gasto y lo instituido en el "*Decreto Plan Austeridad del Gasto para los órganos que hacen parte del Presupuesto General de la Nación*". En consecuencia, el supervisor del contrato y/o apoyo a la supervisión donde estén instalados los contenedores, deberá remitir dentro de los (03) tres días de cada mes a los correos institucionales diran.cobin@policia.gov.co diran.arlof-gui@policia.gov.co del grupo de infraestructura DIRAN nivel central, el soporte fotográfico actual de la lectura del medidor, con el fin de realizar el seguimiento, control, supervisión y el correspondiente diagnóstico que permitirá identificar e informar al contratista el valor real a cancelar en cada periodo de consumo de energía, con el fin que el contratista realice el pago a la cuenta corriente del banco popular # 110014031496 de Gastos de Personal de la Dirección de Antinarcóticos de la Policía Nacional de Colombia o la cuenta que este habilitada para el caso. **Nota 2:** el contratista deberá coordinar con el supervisor del contrato, el lugar donde se realizará la instalación de los contenedores, en marco al desarrollo de la operación de intervención de cultivos ilícitos del territorio nacional. **Nota 3:** Una vez finalizado el plazo de ejecución del contrato, el contratista será responsable de liquidar la totalidad de las obligaciones contraídas con ocasión del mismo. Asimismo, previa solicitud y coordinación con el supervisor del contrato, podrá proceder a la desinstalación adecuada de los contenedores, sin que ello genere cargo, costo o responsabilidad adicional alguna para la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos. El futuro contratista deberá efectuar la desinstalación y el traslado de las instalaciones ubicadas en la CRT correspondiente dentro de un término máximo de cinco (5) días calendario. **Nota 4:** Una vez suscrita el acta de inicio del contrato, el futuro contratista dispondrá de un plazo máximo de cinco (5) días calendario para realizar la instalación y puesta en funcionamiento de los contenedores en las Coordinaciones Regionales Transitorias (CRT) que sean indicadas por el supervisor del contrato. **Nota 5:** En caso de requerirse mantenimiento preventivo y/o correctivo de los contenedores o sus sistemas asociados, el futuro contratista contará con un plazo máximo de setenta y dos (72) horas para atender y solucionar la situación reportada. El incumplimiento de esta obligación dará lugar al inicio de los trámites correspondientes por presunto incumplimiento de las obligaciones contractuales, conforme a la normatividad vigente.		
	El proponente deberá acreditar mediante documento escrito que, en caso de ser adjudicatario, garantice la realización de instrucción a los rancheros y/o funcionarios que preparan los alimentos en el área de operaciones, al inicio de cada ciclo de intervención de cultivos ilícitos en temas como: manipulación de alimentos, métodos de preparación de alimentos, métodos de conservación y métodos de almacenamiento de alimentos en las condiciones de supervivencia.		

Nota 1: Los posibles proponentes, deberán realizar la evaluación económica para ofertar las actividades adicionales, atendiendo que una vez lo oferta, deberá cumplir con la ejecución de estos, so pena de iniciar debidos procesos por posibles incumplimientos. Las ofertas deben presentarse en los términos establecidos en el presente estudio previo como el formato para presentación de la Oferta.

Nota 2: Una vez se suscriba el contrato con el adjudicatario del proceso de contratación resultante del presente estudio previo, se incluirá una obligación adicional donde el adjudicatario se obliga a entregar los ítems de la oferta técnica adicional (ponderables) según especificaciones técnicas establecidas para las mismas, de acuerdo a la propuesta técnica adicional.

Nota 3: En la casilla de ofrecimiento se diligenciará si realiza o no realiza el ofrecimiento.

Nota 4: Todas las propuestas presentadas válidamente en el proceso de contratación serán analizadas por los evaluadores designados por la Policía Nacional – Dirección de Antinarcóticos para tal efecto, aplicando los mismos criterios para todas ellas,

procurando con ello una selección objetiva que le permita asegurar la escogencia del ofrecimiento más favorable para la Entidad y la realización de los fines que se buscan con la contratación, de conformidad con lo establecido en el Estatuto General de Contratación.

Nota 5: La Dirección de Antinarcóticos - Policía Nacional debe evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes.

Nota 6: La omisión de la información requerida en este anexo, NO SERÁ SUBSANABLE POR SER FACTOR DE PONDERACIÓN, en todo caso, la no presentación de la información requerida no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

Nota 7: La propuesta seleccionada será aquella que obtenga los mayores puntajes al consolidar los aspectos técnicos y económicos.

Nota 8: Estarán habilitados para acceder a esta ponderación económica las propuestas que hayan cumplido con todos los parámetros técnicos exigidos en el anexo No. 2, jurídicos y económicos.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal