



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL
CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS

Fecha:	Bogotá D.C., 11 de mayo de 2023 ✓		
Hora de inicio:	10:00 horas	Hora de finalización:	11:20 horas
Lugar:	Oficina Grupo de Contratos		

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25

QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL. ✓

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Temas a tratar
3. Consideración del comité evaluador

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes del comité evaluador

- ✓ CT. Denise Mabel Portilla Portilla – Jefe Área Administrativa CESAP
- ✓ PT. Wilmer Vargas Medina – Evaluador Técnico
- ✓ OPS. Luz Dary Garzón Guevara – Evaluadora Jurídica
- ✓ OPS. Nancy Ballesteros Pava – Evaluador Financiero – Económico
- ✓ OPS. José Fernando García – Evaluador Ambiental
- ✓ OPS. Aldrey Liliana López Martínez – Evaluador SG – SST

2. Temas a tratar

En Bogotá D.C. siendo las 10:00 horas del día 11 de mayo de 2023, se reunieron en la oficina del Grupo Contratos del Centro Social de Agentes y Patrulleros, los integrantes del Comité Jurídico, Financiero – Económico, Técnico, Ambiental y SG – SST del proceso de Selección Abreviada Menor Cuantía PN CESAP SA MC 036 2023, cuyo objeto es Prestación de Servicios de Personal en Misión para el desarrollo de actividades de cocina del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional, nombrados mediante Resolución No. 123 del 8 de mayo de 2023; con el fin de adelantar las evaluaciones dentro del proceso de contratación, según las propuestas relatadas en el Acta No. 001328 del 9 de mayo 2023 y procediendo a evaluar las propuestas presentada por las empresas SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEN SAS (NIT: 800.148.290-8) y SERVICIOS & OUTSOURCING SAS, así: ✓

VERIFICACIÓN JURÍDICA

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-0147773/ADMON-SOPOR 29.25 La señora OPS Luz Dary Garzón Guevara, remite la evaluación jurídica correspondiente al proceso de contratación de Selección Abreviada Menor Cuantía PN CESAP SA MC 036 2023, así: ✓

En atención al PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC – 036 – 2023, cuyo objeto es “PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL”, se presenta el informe de la evaluación jurídica a la oferta presentada por el oferente, así:

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

PROPUESTA: SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM S.A.S, NIT 800.148.290-8
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE: NAYIB SALIN JASSIR OSORIO C.C 1.047.382.966 de Cartagena - Bolívar.

ITEM	DOCUMENTOS DE PROPUESTA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Carta de Presentación de la Oferta.		X Visible a folios del 03 al 06 (de la carpeta digital) está mal diligenciada numeral 18; no aportó los datos de la cuenta bancaria y el No. de la misma en caso de llegar a ser el adjudicatario en el presente proceso, además debe firmar como representante legal SUPLENTE conforme al certificado de existencia y representación legal, Acta 090 de 2022.
2	Constancia de Cumplimiento de Aportes Parafiscales.	X Visible a folios del 17 al 20 (de la carpeta digital)	
3	Certificado de Existencia y Representación Legal Expedido por la Cámara de Comercio.	X Visible a folios del 7 al 15 (de la carpeta digital)	
4	Registro Único Tributario - RUT.	X Visible a folios del 21 al 26 (de la carpeta digital). Cód. 7820 cumple.	
5	Compromiso Anticorrupción.		X Visible a folios del 35 al 36 (de la carpeta digital) NO CUMPLE toda vez que el firmante debe fungir como Representante Legal SUPLENTE
6	Certificación Bancaria.	X Visible a folios del 37 (de la carpeta digital)	
7	Fotocopia Cédula de Ciudadanía del Representante Legal.	X Visible a folio 38 (de la carpeta digital)	
8	Verificación del Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República - Representante Legal.	X Visible a folio 29 (de la carpeta digital), se realizó la verificación por parte del CESAP	
9	Verificación del Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República - el proponente SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM S.A.S	X Visible a folio 30 (de la carpeta digital), se realizó la verificación por parte del CESAP	
10	Verificación del Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación - Representante Legal.	X Visible a folio 27 (de la carpeta digital), se realizó la verificación por parte del CESAP	
11	Verificación del Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación - el proponente	X Visible a folio 28 (de la carpeta digital), se	

ACTA – 04910 – AREAD GRUCO – 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA – ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM S.A.S	realizó la verificación por parte del CESAP	
12	Verificación de Antecedentes Judiciales, en la cual consta que el Representante Legal no tiene asuntos pendientes con las autoridades judiciales.	X Visible a folio 31 (de la carpeta digital) se realizó la verificación por parte del CESAP	
13	Certificado y/o Paz y Salvo en el Registro Nacional de Medidas Correctivas del Representante Legal – RNMC.	X Visible a folio 32 (de la carpeta digital) se realizó la verificación por parte del CESAP	
14	Autorización para Notificación Electrónica.	X Visible a folio 33 (de la carpeta digital)	
15	Autorización Tratamiento de Datos.	X Visible a folio 34 (de la carpeta digital)	
16	Ausencia de Inhabilidades e Incompatibilidades.		X No aportó formato de inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo establecido en las Condiciones de Participación.
17	Formulario No. 6 Antecedentes		X No aportó formulario No. 6 de conformidad con las Condiciones de Participación.
18	Garantía de Seriedad de la Oferta	X Visible a folio 92 al 105 (de la carpeta digital)	
19	Acto Administrativo expedido por la Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo que autoriza el funcionamiento de la Empresa de Servicios Temporales SESPEM S.A.S.	X Visible a folio 81 al 86 (de la carpeta digital)	
20	Copia de la Póliza de Garantía de que trata el Artículo 11 del Decreto 4369 del 2006, la cual deberá estar actualizada al salario mínimo legal mensual vigente para el presente año. (2023).	X Visible a folio 87 al 91 (de la carpeta digital)	
21	Registro Único de Proponentes	X Visible a folio 39 al 79 (de la carpeta digital), fecha de renovación 04/04/2023, cód. 80111600, servicios de personal temporal.	

CONCEPTO:

De acuerdo con lo señalado anteriormente, el proponente SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM S.A.S identificado con NIT 800.148.290-8, **NO CUMPLE** con la totalidad de los requisitos jurídicos habilitantes solicitados en las condiciones de participación para el **PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC – 036 – 2023** ✓

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-014792/ADMON SOPOR 29.25 La señora OPS Luz Dary Garzón Guevara, remite la evaluación jurídica correspondiente al proceso de contratación de Selección Abreviada Menor Cuantía PN CESAP SA MC 036 2023, así:

En atención al PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC - 036 - 2023, cuyo objeto es "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL", se presenta el informe de la evaluación jurídica a la oferta presentada por el oferente, así:

PROPUESTA: SERVICIOS Y OUTSORSING S.A.S, NIT 830.103.809-5
 REPRESENTANTE LEGAL: JULIE ANDREA CEPEDA GORDILLO C.C 53.052.497 de Bogotá D.C.

ITEM	DOCUMENTOS DE PROPUESTA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Carta de Presentación de la Oferta.	X Visible a folios del 02 al 05 (de la carpeta digital)	
2	Constancia de Cumplimiento de Aportes Parafiscales.	X Visible a folios del 17 al 20 (de la carpeta digital)	
3	Certificado de Existencia y Representación Legal Expedido por la Cámara de Comercio.	X Visible a folios del 6 al 15 (de la carpeta digital)	
4	Registro Único Tributario - RUT.	X Visible a folios del 21 al 25 (de la carpeta digital)	
5	Compromiso Anticorrupción.	X Visible a folios del 37 al 38 (de la carpeta digital)	
6	Certificación Bancaria.		X No cumple toda vez que la certificación es superior a 60 días de conformidad con lo establecido en las condiciones de participación.
7	Fotocopia Cédula de Ciudadanía del Representante Legal.	X Visible a folio 40 (de la carpeta digital)	
8	Verificación del Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República - Representante Legal.	X Visible a folio 29 (de la carpeta digital), se verificó por parte del CESAP	
9	Verificación del Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República - el proponente SERVICIOS Y OUTSORSING S.A.S	X Visible a folio 28 (de la carpeta digital), se verificó por parte del CESAP	
10	Verificación del Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación - Representante Legal.	X Visible a folio 26 (de la carpeta digital), se verificó por parte del CESAP	
11	Verificación del Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación -	X Visible a folio 27 (de la carpeta digital), se verificó por parte del CESAP	

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	el proponente SERVICIOS Y OUTSORSING S.A.S		
12	Verificación de Antecedentes Judiciales, en la cual consta que el Representante Legal no tiene asuntos pendientes con las autoridades judiciales.	X Visible a folio 30 (de la carpeta digital) se verificó por parte del CESAP	
13	Certificado y/o Paz y Salvo en el Registro Nacional de Medidas Correctivas del Representante Legal - RNMC.	X Visible a folio 31 (de la carpeta digital) se verificó por parte del CESAP	
14	Autorización para Notificación Electrónica.	X Visible a folio 32 (de la carpeta digital)	
15	Autorización Tratamiento de Datos.	X Visible a folio 36 (de la carpeta digital)	
16	Ausencia de Inhabilidades e Incompatibilidades.	X Visible a folios del 69 (de la carpeta digital)	
17	Formulario No. 6 Antecedentes	X Visible a folios del 70 (de la carpeta digital)	
18	Garantía de Seriedad de la Oferta	X Visible a folio 67 al 68 (de la carpeta digital)	
19	Acto Administrativo expedido por la Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo que autoriza el funcionamiento de la Empresa de Servicios Temporales	X Visible a folio 61 al 64 (de la carpeta digital)	
20	Copia de la Póliza de Garantía de que trata el Artículo 11 del Decreto 4369 del 2006, la cual deberá estar actualizada al salario mínimo legal mensual vigente para el presente año. (2023).	X Visible a folio 65 al 66 (de la carpeta digital)	
21	Registro Único de Proponentes	X Visible a folio 41 al 60 (de la carpeta digital), fecha de renovación 17/04/2023, cód. 80111600, servicios de personal temporal.	

CONCEPTO:

De acuerdo con lo señalado anteriormente, el proponente SERVICIOS Y OUTSORSING S.A.S identificado con NIT 830.103.809-5, **NO CUMPLE** con la totalidad de los requisitos jurídicos habilitantes solicitados en las condiciones de participación para el **PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC - 036 - 2023**

VERIFICACIÓN FINANCIERA - ECONÓMICA

Mediante comunicación oficial la señora OPS. Nancy Ballesteros Pava, remite la evaluación Económica correspondiente al proceso de Selección Abreviada Menor Cuantía PN CESAP SA MC 036 2023, así:

En atención a la notificación del grupo de contratos para realizar la evaluación económica, mediante resolución No. 123 de fecha 08/05/2023. De manera atenta y respetuosa me permito remitir a usted, la evaluación de la oferta entregada dentro del proceso **PN CESAP SA MC 036 2023** cuyo objeto es "**PRESTACIÓN DE**

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL., así:

ITEM	OFERTA	EVALUADO
1	1	SEPEM SAS NIT. 800.148.290 - 8 Representante Legal Jassir Osorio Nayib Salin C.C. 1.047.382.966 de Bogotá maria.velez@gruposespem.com Teléfono: 6013905728 Celular: 3145753280

La evaluación se basará en los valores proporcionados en el registro único de proponentes (RUP)

Activo Corriente	\$21,491,481,393
Activo Total	\$24,516,960,307
Pasivo Corriente	\$ 3,997,070,245
Pasivo Total	\$11,179,568,060
Patrimonio	\$13,337,392,247
Utilidad/Perdida	\$ 3,548,986,726
Gastos de Intereses	\$ 1,419,613,492

- Índice de Liquidez.

FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
$L = (\text{Activo Corriente} / \text{Pasivo Corriente})$ $\$ 21,491,481,393 / \$ 3,997,070,245$	5.38	$L \geq 2$	Habilitado ✓

- Índice de Endeudamiento.

FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
$NE = (\text{Total Pasivo} / \text{Total Activo}) \times 100$ $(\$11,179,568,060 / \$24,516,960,307) \times 100\%$	45.60%	$NE \leq 60\%$	Habilitado ✓

- Razón de cobertura de intereses.

FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
$RCI = (\text{Utilidad Operacional} / \text{Gastos de intereses})$ $\$ 3,548,986,726 / \$ 1,419,613,492$	2.50	$RCI \geq 2$	Habilitado ✓

- Rentabilidad sobre el patrimonio.

INDICADOR	FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
Rentabilidad del Patrimonio (RP)	$RP = (\text{Utilidad Operacional} / \text{Patrimonio})$ $\$ 3,548,986,726 / \$ 13,337,392,247$	0.27	$RP \geq 0,08$	Habilitado ✓

- Rentabilidad sobre el activo.

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

INDICADOR	FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
Rentabilidad del Activo (RA)	RA = (Utilidad Operacional / Activo Total)	0.14	RA ≥ 0,06	Habilitado ✓
	\$ 3,548,986,726 / \$ 24,516,960,307			

- Rentabilidad sobre el activo.

INDICADOR	FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
Capital de Trabajo (KW)	KW = (Activo corriente - Pasivo corriente)	17,494,411,148	RA ≥ 0,06	Habilitado ✓
	\$ 1,274,738,194 / \$ 3,997,070,245			

CONCEPTO: El oferente SESPEM SAS., identificado con NIT: 900.379.379 - 4, **CUMPLE** con los requisitos financieros habilitantes.

En atención a la notificación del grupo de contratos para realizar la evaluación económica, mediante resolución No. 123 de fecha 08/05/2023. De manera atenta y respetuosa me permito remitir a usted, la evaluación de la oferta entregada dentro del proceso PN CESAP SA MC 036 2023 cuyo objeto es "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.", así:

ITEM	OFERTA	EVALUADO
1	1	SERVICIOS Y OUTSOURCING SAS NIT. 830.103.809 - 5 Representante Legal Julie Andrea Cepeda Gordillo C.C. 53.052.497 de Bogotá gerencia@serviciosyo.com Teléfono: 6017552788 Celular: 3107697937

La evaluación se basará en los valores proporcionados en el registro único de proponentes (RUP)

Activo Corriente	\$	1,274,738,194 ✓
Activo Total	\$	1,471,123,194 ✓
Pasivo Corriente	\$	341,658,126 ✓
Pasivo Total	\$	722,218,126 ✓
Patrimonio	\$	748,905,068 ✓
Utilidad/Perdida	\$	470,604,845 ✓
Gastos de Intereses	\$	5,693,000 ✓

- Índice de Liquidez.

FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
L = (Activo Corriente / Pasivo Corriente)	3.73	L ≥ 2	Habilitado ✓
\$ 1,274,738,194 / \$ 341,658,126			

- Índice de Endeudamiento.

FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
---------	-----------	-----------------------	-----------

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

$NE = (\text{Total Pasivo} / \text{Total Activo}) \times 100$ (\$722,218,126 / \$1,471,123,194) * 100%	49.09%	NE ≤ 60%	Habilitado ✓
---	--------	----------	--------------

- Razón de cobertura de intereses.

FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
RCI = (Utilidad Operacional / Gastos de intereses) \$ 470,604,845 / \$ 5,693,000	82.66	RCI ≥ 2	Habilitado ✓

- Rentabilidad sobre el patrimonio.

INDICADOR	FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
Rentabilidad del Patrimonio (RP)	RP = (Utilidad Operacional / Patrimonio) \$ 470,604,845 / \$ 748,905,068	0.63	RP ≥ 0,08	Habilitado ✓

- Rentabilidad sobre el activo.

INDICADOR	FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
Rentabilidad del Activo (RA)	RA = (Utilidad Operacional / Activo Total) \$ 470,604,845 / \$ 1,471,123,194	0.32 ✓	RA ≥ 0,06	Habilitado ✓

- Rentabilidad sobre el activo.

INDICADOR	FÓRMULA	RESULTADO	CRITERIO DE SELECCIÓN	RESULTADO
Capital de Trabajo (KW)	KW = (Activo corriente - Pasivo corriente) \$ 1,274,738,194 / \$ 341,658,126	933,080,068	RA ≥ 0,06	Habilitado ✓

CONCEPTO: El oferente SERVICIOS Y OUTSOURCING SAS., identificado con NIT: 900.379.379 - 4, **CUMPLE** con los requisitos financieros habilitantes.

VERIFICACIÓN TÉCNICA

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-014579 ADMON - SOPOR - 29.25 el señor PT. Wilmer Vargas Medina, remite la evaluación técnica correspondiente al proceso de contratación de Selección Abreviada Menor Cuantía PN CESAP SA MC 036 2023, así: ✓

Respetuosamente me permito remitir la evaluación de la propuesta entregada por la empresa de razón social: SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS S.A.S (SESPEMP S.A.S), registrada en cama de comercio con NIT: 800.148.290-8, dentro del PN CESAP SA MC-036-2023, cuyo objeto es " PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LAS ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL " así: ✓

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
2.2	REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES (certificado de inscripción, clasificación y calificación, expedido por la respectiva cámara de comercio) debidamente actualizado. El proponente presentará con su propuesta el Certificado de Inscripción, Clasificación y		

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

<p>Calificación en el Registro Único de Proponentes vigente y actualizado, expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia, este certificado será expedido dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre y entrega de propuestas. El centro social de Agentes y Patrulleros de la policía Nacional, requiere que el proponente acredite experiencia con máximo tres (3) certificaciones de contratos iniciados, ejecutados y terminados antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección, cuya sumatoria total en valores sea igual o superior al setenta por ciento (100%) del presupuesto oficial, expresado en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, cuyo objeto y/o actividades específicas se encuentren relacionadas con el objeto del presente proceso de contratación. El proponente deberá aportar este certificado en firme a la fecha de cierre del proceso. Dicha exigencia aplica para cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales u otras formas de asociación. Consorcios y/o uniones temporales: En el caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal deberá (n) estar registrado (s)</p>	<p>x FOLIO 98-133</p>	
--	-------------------------------	--

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará rechazada.
- b. En la columna CUMPLE / NO CUMPLE, se verificarán las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS PORCIONADOR	CUMPLE	NO CUMPLE
1.1	<p>PERFIL: Educación: técnico en cocina o Bachiller Conocimientos Específicos: 1. certificado en procesamiento de carnes o afines 2. Corte y Porcionador de Carnes. 3. Manipulación de alimentos 4. Cocina fría y caliente 5. BPM 6. Normatividad vigente de manejo de alimentos. 7. Manejo de cuartos fríos. 8. Remover la piel, excesos de grasa o magulladuras del animal sacrificado o carne Porcionada. 9. Normatividad vigente de manejo de alimentos 10. Operar máquinas, cuchillos y otros para las actividades antes mencionadas.</p> <p>Habilidades: 1. Agilidad en corte y preparación de alimentos 2. Aplicación de las técnicas de desinfección en utensilios de cocina y menaje. 3. Persona responsable y proactiva, con liderazgo y compromiso a las labores asignadas.</p> <p>Experiencia: 18 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.</p>	x	
1.2	<p>OBLIGACIONES 1. Controlar la calidad en el momento del recibido del pedido, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas establecidas en los respectivos contratos y en las exigencias del Resolución 2674 de 2013 en el capítulo VII Artículo 33 "Transporte".</p>	x	

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Transformar en cortes las carnes, pollo, pescados y mariscos, de acuerdo con lo establecido en la receta estándar de los platos a la carta, menús cíclicos y eventos. 3. Llevar el control de primeros en entrar y primeros en salir con el fin de garantizar la rotación de los productos. 4. Verificar el control de la temperatura de los cuartos fríos, mantendrá las instalaciones y cuartos fríos limpios y en buen estado. 5. Almacenar los productos transformados con su respectiva etiqueta, donde se especificará fecha de procesamiento y posible fecha de vencimiento. 6. Llevar el respectivo MEE TAG y control de inventario de las carnes, pollo, pescados y mariscos. 7. Informar por escrito al responsable de Economato e Ingeniera de Alimentos, las novedades presentadas por devolución y/o cualquier novedad frente a la calidad del producto o del transporte. Deberá registrar las devoluciones en el formato respectivo. 8. Llevar registro de producto y/o servicio no conforme en el formato respectivo e informar al responsable de Economato, para dar el cierre eficaz del mismo. 9. Diligenciamiento de formatos (temperatura de cuartos de refrigeración y congelación, planilla de aseo y desinfección del área de trabajo, recibo de mercancías y transformación de mercancía). 10. Entregar productos previa verificación de la requisición. 11. Realizar montaje de alimentos cárnicos según requerimientos (brochetas, hamburguesas, picadas etc.) de eventos y cocina. 12. Aplicar las técnicas adecuadas para Porcina los productos cárnicos. 13. Aplicar adecuadamente las técnicas de salubridad, BPM. 14. Usar y mantener en buen estado los elementos de dotación personal, los elementos de protección personal. 15. Velar por la seguridad personal usando adecuadamente sus elementos de dotación personal y EPPS. 16. Tener una excelente presentación personal cumpliendo las normas de manipulación de alimentos. (Resolución 2674 del 2013). Las demás que le sean asignadas de acuerdo con las leyes, reglamentos y naturaleza del cargo. <p>NOTA: El futuro contratista deberá de designar un coordinador, quien desempeñará además de las obligaciones anteriormente mencionadas en los 16 numerales mencionados, coordinará, planeará y controlará las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato.</p>		
1.3	<p>DOTACION PERSONAL</p> <p>NOTA: <u>El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas dadas, en las cuales se incluirá el color diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega se deberán dar de acuerdo a las fechas estimadas y en los plazos pactados por la ley.</u></p> <p>REQUERIMIENTOS SG-SST:</p> <ul style="list-style-type: none"> • EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL INGRESO, PERIODICO Y EGRESO CON ENFASIS EN EL SISTEMA OSTEOMUSCULAR, AUDIOMETRIA Y OPTOMETRIA. • ESQUEMA DE VACUNACIÓN COMPLETO Y VIGENTE (HEPATITIS A, INFLUENZA Y TETANO) 	x	

ACTA – 014910 – AREAD GRUCO – 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA – ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<ul style="list-style-type: none"> EXAMENES DE LABORATORIO (COPROLOGICO SERIADO 3, KOH DE UÑAS, FROTIS FARINGEO) <p>ADJUNTAR CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN (POR ENTIDAD AVALADA POR LA SECRETARIA DE SALUD) DE MANIPULACION DE ALIMENTOS VIGENTE CON UNA DURACION MINIMA DE 10 HORAS VIGENCIA UN AÑO</p>		
	<p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ZAPATO BLANCO PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN ALTAMENTE RESISTENTE, ANTIDESLIZANTE EN AGUA Y/O ACEITE, IMPACTO DE TALÓN, EXCELENTE ARCO DE APOYO, SUELA EN GOMA LIGEROS Y FÁCILES DE LIMPIAR. TAPABOCAS DESECHABLES MONOGAFAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS GUANTES PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE MATERIAL TRANSPARENTE EN SILICONA. PETO EN CAUCHO IMPERMEABLE RESISTENTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS COLOR BLANCA CALIBRE N°25 BOTA DE CAUCHO CON SUELA ANTIDESLIZANTE PARA MANEJO DE LÍQUIDOS REFORZADA EN PUNTA. KIT DE BIOSEGURIDAD ALCOHOL AL 70%, GEL ANTIBACTERIAL Y JABON LIQUIDO. GUANTE EN ACERO INOXIDABLE PROTEGE SU MANO DE CORTES CUANDO LO UTILIZAS CON CUCHILLOS EN LA COCINA, RESTAURANTE, CARNICERIA, PESCADERIA ETC. PETO EN CAUCHO IMPERMEABLE RESISTENTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS COLOR BLANCA CALIBRE N°25. <p>LOS EPP SE SUMINISTRARÁN CADA VEZ QUE SE REQUIERA POR EL TRABAJADOR O A DISPOSICIÓN DEL CENTRO SOCIAL DE FORMA INMEDIATA.</p>	x	
2	AUXILIAR DE COCINA		
2.1	<p>PERFIL Educación: Técnico en cocina. Conocimientos Específicos</p> <ol style="list-style-type: none"> Manipulación de alimentos Tipos de cocina Técnicas de desinfección Aptitud para desarrollar actividades en los diferentes puestos de trabajo de la cocina: cocina fría, cocina caliente, parrilla, etc. Con conocimiento sobre los procedimientos de higiene, salud y seguridad en la cocina. Con conocimiento básico en rotación de materias primas y almacenamiento según tipo de alimentos. Conocimiento en cortes y manejo del cuchillo Conocimiento de las técnicas básicas de cocina Conocimiento y actitud en servicio y atención al cliente Normatividad vigente de manejo de alimentos <p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> Agilidad en corte y preparación de alimentos. Aplicación de las técnicas de desinfección en utensilios de cocina y menaje 	x	

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>3. Conocer y aplicar las diferentes técnicas para la manipulación de productos cármicos (términos y tiempos de cocción)</p> <p>Experiencia: 24 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.</p>		
2.2	<p>OBLIGACIONES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar las preparaciones de alimentos que llevan un proceso de cocción, bajo las normas de higiene y protocolo para tal fin. 2. Atender y tomar el pedido al personal en la línea de los diferentes puntos de servicios. 3. Promover el correcto y adecuado uso de los utensilios de cocina y demás elementos utilizados en el desarrollo de su labor. 4. Realizar la preparación y presentación de los alimentos y bebidas, según la minuta de menús establecida por el Chef. 5. Organizar y almacenar correctamente los alimentos y bebidas en cada uno de los equipos de refrigeración y congelación, siguiendo a las condiciones de almacenamiento establecidas para la conservación y protección de los mismos. 6. Mantener su área de trabajo en perfecto estado de limpieza y desinfección. 7. Realizar control de calidad a las materias primas a procesar. 8. Aplicar las normas de manipulación de alimentos de forma estricta y velar por la limpieza y desinfección de las áreas y los utensilios de cocina (resolución 2674 de 2013) 9. Verificar que las preparaciones salgan en óptimas condiciones de calidad. 10. Ejercer control sobre el inventario físico de los alimentos ubicados en el área de cocina. 11. Asistir a las capacitaciones programadas por los responsables del servicio 12. Las demás que le sean asignadas de acuerdo con la naturaleza del cargo. 13. Garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios que se usan para cada labor: tablas, cuchillos, mesones, entre otros. 14. Cumplir con el lavado de manos según procedimiento preestablecido en cada cambio de actividad y/o cada que se requiera. 15. Cumplir con los horarios establecidos e informar cualquier eventualidad que lo impida. 16. Portar la dotación de manera adecuada y limpia, al igual que los elementos de protección (tapa bocas, guantes y demás prendas para el desarrollo de la función que se realiza). 17. Brindar toda la ayuda a los chefs y sous chef en la elaboración y preparación de platos según las indicaciones. 18. Elaborar las guarniciones necesarias para los menús. 19. Preparación del emplatado. 20. Revisión y realización del inventario de alimentos. <p>NOTA: El futuro contratista deberá de designar un coordinador, quien desempeñará además de las obligaciones anteriormente mencionadas en los 20 numerales mencionados, coordinará, planeará y controlará las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato.</p>	x	
	<p>DOTACION PERSONAL:</p> <p><u>NOTA: El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas dadas, en las cuales se incluirá el color diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega se deberán dar de acuerdo a las fechas estimadas y en los plazos pactados por la ley.</u></p>	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>REQUERIMIENTOS SG-SST:</p> <ul style="list-style-type: none"> EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL INGRESO, PERIODICO Y EGRESO CON ENFASIS EN EL SISTEMA OSTEOMUSCULAR, AUDIOMETRIA Y OPTOMETRIA. ESQUEMA DE VACUNACIÓN COMPLETO Y VIGENTE (HEPATITIS A, INFLUENZA Y TETANO) EXAMENES DE LABORATORIO (COPROLOGICO SERIADO 3, KOH DE UÑAS, FROTIS FARINGEO) <p>ADJUNTAR CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN (POR ENTIDAD AVALADA POR LA SECRETARIA DE SALUD) DE MANIPULACION DE ALIMENTOS VIGENTE CON UNA DURACION MINIMA DE 10 HORAS VIGENCIA UN AÑO.</p>		
	<p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> COFIA DESECHABLE REDONDA (USO DIARIO, CAMBIO DIARIO) TAPABOCAS DESECHABLES. MONOGAFAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS. GUANTES PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN NITRILO COLORES CLAROS. GUANTES DE NITRILO VERDES CALIBRE 35, CORTOS. GUANTES DE NITRILO VERDES CALIBRE 35 LARGO HASTA EL CODO. GUANTES DE NITRILO NEGROS CORTOS CALIBRE 35. MANOPLAS RESISTENTE AL CALOR SILICONA 60 CM. MANGA RESISTENTE AL CALOR PROTECTOR DE BRAZO PETO EN CAUCHO IMPERMEABLE RESISTENTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS COLOR BLANCA CALIBRE N°25. BOTA DE CAUCHO BLANCA CON SUELA ANTIDESLIZANTE PARA MANEJO DE LÍQUIDOS REFORZADA EN PUNTA. <p>Los mimos deben ser suministrados con la periodicidad oportuna y según la actividad que desarrolla el personal.</p>	x	
3 STEWARD			
3.1	<p>PERFIL</p> <p>Educación: Bachiller</p> <p>Conocimientos Específicos</p> <ol style="list-style-type: none"> Curso de manipulación de alimentos Limpieza y desinfección Actividades generales de limpieza de las diversas áreas, equipos y utensilios. <p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> Técnicas de desinfección. <p>Experiencia: 12 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.</p>	x	
3.2	<p>OBLIGACIONES</p> <ol style="list-style-type: none"> Realizar el lavado de la loza y menaje en general, una vez han sido utilizados por el personal del área, así como mantenerlo organizado y protegido en los estantes destinados para tal fin. 	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Hacer la limpieza y desinfección diaria de todas las áreas, equipos, superficies y utensilios de cocina, siguiendo el protocolo de limpieza y desinfección establecida y el manual de saneamiento. 3. Recibir y organizar el stock de los elementos de aseo, además de velar por el uso racional de los mismos. 4. Verificar que el menaje y loza queden en perfecto estado de limpieza y desinfección, y ubicación. 5. Las demás que le sean asignadas de acuerdo con la naturaleza del cargo 6. Realizar el lavado de toda la loza y cubertería utilizada en los servicios a excepción de eventos. 7. Realizar el lavado de las bandejas utilizadas en los servicios. 8. Realizar el lavado de todos los equipos de las cocinas y áreas donde estos están ubicados. 9. Realizar el lavado de las campanas extractoras de todas las cocinas cada dos días. 10. Realizar la limpieza de las trampas de grasa portátiles cada dos días. 11. Disponer los residuos orgánicos e inorgánicos en las áreas definidas para tal fin, mantener limpias las canecas que se utilizan para esta disposición. 12. Retirar los residuos de cada cocina diariamente y cada que se requiera. 13. Mantener limpios y dotados los dispensadores de jabón y gel antibacterial de todas las cocinas. 14. Mantener su puesto de trabajo en perfectas condiciones de limpieza y desinfección. 15. Portar su dotación limpia y completa, usando los elementos de protección. 16. Realizar limpieza del piso de la cocina cada hora o cada que se requiera, garantizar la permanente limpieza de este. 17. Supervisa la correcta limpieza del material y equipo completo en las áreas de preparación y servicio de alimentos y bebidas. 18. Realiza pedidos de materiales y artículos de limpieza al almacén general. 19. Elabora y supervisa la aplicación del plan de limpieza. En este plan se indica la periodicidad de la limpieza de cada área. 20. Controla el desalojo periódico de la basura de la cocina. <p>NOTA: El futuro contratista deberá de designar un coordinador, quien desempeñará además de las obligaciones anteriormente mencionadas en los 20 numerales mencionados, coordinará, planeará y controlará las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato.</p>		
3.3	<p>DOTACION PERSONAL:</p> <p>NOTA: El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas dadas, en las cuales se incluirá el color diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega se deberán dar de acuerdo a las fechas estimadas y en los plazos pactados por la ley.</p>	x	
3.4	<p>ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • COFIA DE MALLA INVISIBLE PARA CABELLO TIPO RED ELÁSTICA, RED SUAVE Y LIGERA, RESPIRABLE, BUEN FUNCIONAMIENTO EN EL ACOMODO DEL CABELLO LARGO. • PROTECTOR RESPIRATORIO PARA MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS CON VALVULA DE EXAHALACION. 	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<ul style="list-style-type: none"> • MASCARA SANITARIA TRASNAPARENTE CON PELICULA ANTIEMPAÑANTE Y ANTIBACTERIAL ULTRADELGADA Y ULTRALIVIANA • TAPABOCAS DESECHABLES • MONOGAFAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS • GUANTES DE NITRILO CALIBRE 35 NEGROS Y ROJOS CORTOS • GUANTES DE NITRILO CALIBRE 35 COLOR VERDE LARGOS TALLA DE ACUERDO CON EL TRABAJADOR, AJUSTABLE, COMODO. • PETO DE CAUCHO IMPERMEABLE RESISTENTE A SUSTANCIAS QUIMICAS COLOR BLANCO HASTA DEBAJO DE LA RODILLA CALIBRE N°25 • BOTAS DE CAUCHO BLANCAS CON SUELA ANTIDESLIZANTE PUNTA REFORZADA RESISTENTE A SUSTANCIAS QUIMICAS <p>Los mismos deben ser suministrados con la periodicidad oportuna y según la actividad que desarrolla el personal.</p>		
4.1	<p>SCUIS CHEF</p> <p>PERFIL</p> <p>Educación: Tecnólogo en gastronomía o cocina internacional</p> <p>Conocimientos Específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificado vigente de manipulación de alimentos 2. Repostería 3. Pastelería 4. Panadería 5. BPM 6. Protocolo de aseo y desinfección 7. Normatividad vigente de manejo de alimentos 8. Aptitud para desarrollar actividades en los diferentes puestos de trabajo de la cocina: cocina fría, cocina caliente, parrilla, etc. 9. Técnicas de limpieza y desinfección 10. Con conocimiento sobre los procedimientos de higiene, salud y seguridad en la cocina. 11. Con conocimiento básico en rotación de materias primas y almacenamiento según tipo de alimentos. 12. Conocimiento en cortes y manejo del cuchillo 13. Conocimiento de las técnicas básicas de cocina 14. Conocimiento y actitud en servicio y atención al cliente 15. Normatividad vigente de manejo de alimentos <p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Innovación y creatividad en la presentación de menús nacionales e internacionales 2. Manejo de personal 3. Trabajo bajo presión 4. Liderazgo <p>Experiencia: 18 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.</p>	x	
4.2	<p>OBLIGACIONES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer la planificación y gestionar la dotación de elementos, materiales, herramientas y alimentos necesaria para los diferentes puntos de servicios de alimentos y bebidas. 	x	

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Propender por el uso racional de los insumos y víveres utilizados en el servicio. 3. Realizar las tareas de la "mise en place" en cuanto a la disposición y revisión de géneros, materias primas, reparaciones básicas, determinación de cantidades, entre otros. 4. Hacer la recepción de los pedidos al economato, verificando que cumplan los requisitos de calidad exigidos al momento de la recepción. 5. Coordinar y organizar los menús, recetas y el alistamiento de los platos, teniendo en cuenta los eventos programados. 6. Coordinar y organizar alimentos, a fin de garantizar la adecuada y oportuna liberación de estos. 7. Verificar el cumplimiento de las recetas estándar y los víveres solicitados al economato, de acuerdo con la demanda del servicio. 8. Realizar la supervisión del personal a su cargo, teniendo en cuenta las normas de higiene, seguridad, limpieza y verificar las operaciones de manipulación, preparación de alimentos y orden necesarios para el desarrollo de su labor. 9. Garantizar que los inventarios estén ajustados a las necesidades de los puntos de servicio 10. Las demás asignadas de acuerdo con la naturaleza del cargo 11. Realizar solicitud de traslados de acuerdo con la demanda de los puntos de servicio, bajo supervisión del chef. 12. Garantizar que se cumplan las recetas estándar, usando como herramienta el sistema Zeus 13. Realizar las solicitudes de materia prima a economato para las preparaciones diarias en la cocina, a través de la plataforma Zeus y con la supervisión del Chef. 14. Diligenciar todos los formatos controlados y no controlados establecidos para los diferentes procesos y áreas. 15. Verificar las condiciones de las materias primas a utilizar en el servicio diario: empaque, olor, color, sabor, grado de madurez, conservación. 16. Disponer con acompañamiento del Chef al personal de cada brigada para cubrir las labores del servicio. 17. Distribuir las cantidades de alimentos preparados para cada línea de servicio garantizando que estos se encuentren dispuestos con mínimo media hora de antelación a la apertura de los servicios. 18. Reportar al Chef y/o Ingeniera de alimentos cualquier novedad en cuanto al cumplimiento de horario por parte de los auxiliares. 19. Supervisar el cumplimiento de funciones y responsabilidades por parte de los auxiliares de cocina y Stewart en cada puesto de trabajo, reportar cualquier novedad al respecto al Chef y/o Ingeniera de alimentos. 20. Realizar desinfección de frutas, verdura, empaques, huevos y materias primas que así lo requieran. 21. Realizar desinfección de ambientes, superficies y equipos, antes de iniciar las labores y al terminar la jornada, con las sustancias indicadas por la ingeniera de alimentos. 22. Verificar diariamente al inicio de la jornada y el término de esta, todos los equipos de refrigeración y congelación, verificando temperatura y estado de los alimentos almacenados allí. 23. Presentar los informes requeridos para la realización de los pagos y los demás relacionados con las actividades desarrolladas que le sean solicitados. 24. Guardar la debida reserva, confidencialidad y privacidad sobre los asuntos e información que conozca con ocasión de la ejecución del objeto contractual, como de todos aquellos relacionados con el mismo. 		
--	--	--	--

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>25. Asistir a las reuniones a las que sea citado tanto por la administración o por el supervisor del contrato.</p> <p>26. Rendir informes cada que el supervisor, el responsable del proceso o el Administrador lo solicite.</p> <p>27. Las demás que se le sean asignadas de acuerdo con la ley, los reglamentos o la naturaleza de su cargo.</p> <p>NOTA: El futuro contratista deberá de designar un coordinador, quien desempeñará además de las obligaciones anteriormente mencionadas en los 27 numerales mencionados, coordinará, planeará y controlará las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato.</p>		
4.3	<p>DOTACION PERSONAL:</p> <p>NOTA: El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas dadas, en las cuales se incluirá el color diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega se deberán dar de acuerdo a las fechas estimadas y en los plazos pactados por la ley.</p>	x	
4.4	<p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • ZAPATO BLANCO PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN ALTAMENTE RESISTENTE, ANTIDESLIZANTE, EN AGUA Y/O ACEITE, IMPACTO DE TALÓN, EXCELENTE ARCO Y APOYO, SUELA EN GOMA, COLOR AMARILLO, LIGEROS Y FÁCILES DE LIMPIAR. • GORRO DE COCINERO DESECHABLE DE COLOR BLANCO. • PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURA. • MONOGAFAS DE SEGURIDAD. • GUANTES PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE MATERIAL TRASPARENTE. • MANGA RESISTE AL CALOR PROTECCIÓN DE BRAZO. • TAPABOCAS DESECHABLES <p>LOS EPP SE SUMINISTRARÁN CADA VEZ QUE SE REQUIERA POR EL TRABAJADOR O A DISPOSICIÓN DEL CENTRO SOCIAL DE FORMA INMEDIATA, DE ACUERDO CON LA MATRIZ DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DEL SGSST.</p>	x	

CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p>HORARIO: Este será asignado de acuerdo con los requerimientos propios del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional, el cual podrá variar de acuerdo con la actividad que realice el personal, pero no sobrepasará los topes ni lineamientos laborales vigentes.</p> <p>El futuro contratista deberá cumplir a cabalidad el horario designado por el supervisor, en caso de presentarse alguna novedad este deberá informar previamente al supervisor para su autorización y aprobación.</p>	x	
2	<p>PROCESO DE SELECCIÓN El oferente deberá realizar el proceso de selección en las siguientes etapas: 1. Reclutamiento (presentar mínimo una terna de posibles candidatos, por cargo requerido)</p>	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>2. Selección (pruebas psicotécnicas) 3. Prueba de campo 4. Entrevista conjunta (delegado (s) del Centro Social, Psicóloga(o), empresa temporal) 5. Proceso de contratación (El aspirante debe entregar el 100% de la documentación requerida, incluyendo la copia del esquema de vacunación contra el COVID-19 (Mínimo 2 dosis).</p> <p>Este proceso se debe surtir en un máximo de dos (2) días hábiles, si el perfil del candidato lo permite.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una vez seleccionado el personal se deben presentar con su respectivo uniforme y elementos de trabajo de acuerdo con las instrucciones dadas por el supervisor del contrato. • En caso de presentarse algún daño o pérdida de elementos o insumos por parte del personal que se presenta para la prueba de campo y trabajadores en misión que se encuentren en el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional, la empresa temporal asumirá la responsabilidad y los costos. • Cualquier modificación en la ubicación, cambio o reemplazo de los trabajadores, deberá estar previamente solicitado y autorizado por la Administración del Centro Social a través del supervisor del contrato, sin la cual no podrá efectuarse la modificación o cambio alguno. • En caso de ausencia de personal (incapacidad, calamidad doméstica, ausentismo, licencias no remuneradas, entre otras), será cubierto en su totalidad y de manera inmediata por la empresa prestadora del servicio, el Centro Social solo pagará los días laborados por el trabajador en misión, en caso de tener quien reemplace al personal, este debe ser autorización por el supervisor de contrato, de igual forma no se podrán realizar terminaciones de contrato sin previo conocimiento del supervisor del contrato. • Los empleados en misión cuando sean retirados deben realizar la respectiva acta de entrega al jefe inmediato y diligenciar el formato de paz y salvo. • Los EPP suministrados por el CESAP al personal temporal en misión por demora de la empresa temporal que afecte la operación del Centro Social, serán cargados a la cuenta de cobro que reporten para el mes vencido • El pago de recargos tales como: recargos dominicales y/o nocturnos serán asumidos por el oferente o deberán ser recompensados en tiempo al trabajador, sin afectar los servicios prestados por el Centro Social. • El personal en estado de gravidez, que presente alto riesgo, debe ser reubicado en la empresa contratante, y ser relevadas de su cargo, para que este sea asumido por otro personal, esto con el fin de no afectar los servicios del Centro Social. 		
3	<p>FUNCIONARIO IN HOUSE El oferente deberá asignar una persona que coordine la ejecución del contrato (No pasante), y que realice funciones de tipo operativo y trabajo en campo, realizando actividades de inspección y supervisión del personal de la temporal asignado a su cargo con formación acreditada en talento humano, proceso de selección de personal, gestión organizacional, salud ocupacional, nómina y parafiscales, la cual deberá contar con habilidad para la toma de decisiones, comunicación asertivas, trabajo en equipo, liderazgo y amplio conocimiento en legislación laboral, Ley 100/1993, y 1072/2015, quien deberá acreditar formación profesional consecuente con los conocimientos, funciones a su cargo y experiencia laboral, así como supervisar según las tareas asignadas diariamente al personal en misión el cumplimiento de lo establecido en el SST.</p> <p>PERFIL: Nivel Académico: Profesional en psicología o administración de empresas y/o tecnólogo en talento humano, con amplio conocimiento en nómina, salud</p>	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>ocupacional y seguridad industrial, procesos de selección de personal y organización de eventos, que certifique la experiencia y conocimiento acorde al perfil requerido.</p> <p>Experiencia: Experiencia mínima de dos (2) años, acorde al perfil requerido y de acuerdo con las funciones a desempeñar (Salud Ocupacional y seguridad industrial, nómina y pago de parafiscales, gestión de desempeño, clima organizacional, bienestar y desarrollo y ausentismo laboral).</p> <p><u>La empresa de Servicios Temporales al inicio de la ejecución del contrato debe allegar la Hoja de Vida del IN HOUSE para la verificación de títulos y certificaciones de estudio y de la experiencia laboral, para la aprobación por parte del Supervisor del Contrato,</u> debe contar además con un equipo de cómputo portátil, teléfono móvil, para el servicio de Scanner e Impresiones los debe proveer la temporal para su correcto funcionamiento, así como el material de papelería, junto con la documentación propia para la atención y servicio al cliente de los funcionarios que se encuentren en este Centro Social y pertenecen a la temporal contratada.</p> <p>FUNCIONES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coordinar la afiliación y pagos al Sistema General de Seguridad Social de los empleados en misión y verificar todo lo concerniente al pago del auxilio de transporte, prestaciones sociales (prima de servicios en la fecha estipulada por la ley y no posteriormente), cesantías e intereses de estas, vacaciones, aportes parafiscales, (caja de compensación familiar) aportes a la seguridad social (EPS, fondo de pensión, ARL), sin incurrir en ninguna variación a la Ley laboral. 2. Realizar la atención y registro de las solicitudes del personal a su cargo y realizar el seguimiento y rendir informe al supervisor del contrato. 3. Recepcionar y organizar hojas de vida de personal según la necesidad del servicio, coordinación de las entrevistas enviadas por la empresa. 4. Realizar proceso de contratación del personal en misión, solicitado por el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional. 5. Entregar copias de certificación de afiliación de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), elaboración certificaciones laborales, tener repositorio en línea para constante consulta 6. Informar a la Administración del Centro Social y al supervisor del contrato o a quien haga sus veces de las novedades presentadas con el personal (incapacidades, retiros de personal, reemplazos de personal, permisos no remunerados y demás situaciones que tengan afectación nominal). 7. Coordinar procesos de selección y vinculación del personal en misión, presentación de nómina al responsable de Talento Humano o quien este designe, máximo el día 25 de cada mes junto con los soportes respectivos, cuadro de costos, incapacidades, retiros, ingresos, ausentismo, licencias no remuneradas) para la elaboración del acta de verificación, presentación mensual de nómina en el formato previamente establecido, y cuadro de costos al área financiera del Centro Social para la respectiva elaboración de la factura. 8. Entregar comprobantes de pago de seguridad Social de manera organizada y oportuna a través de portal virtual 9. Coordinar, inspeccionar, verificar y rendir informe del cumplimiento de las actividades de capacitación y de bienestar para el personal en misión. 10. Elaborar estadística de ausentismo médico y no medico laboral, reportes de accidente de trabajo los viernes a las 10:00 horas diariamente por correo electrónico al supervisor del contrato. 11. Presentar los informes requeridos a causa de las diferentes novedades que se llegarán a ocasionar diariamente por correo electrónico al supervisor del contrato. 12. Realizar seguimiento y control del estado de salud en atención a exámenes de ingreso. 		
--	--	--	--

<ol style="list-style-type: none"> 13. Coordinar con la ARL respectiva el cronograma de capacitaciones de prevención, promoción y control en temas de higiene seguridad industrial y de vida saludable. 14. Realizar las actividades de bienestar y beneficios que otorga la temporal de acuerdo con el plan operativo de estímulos para los empleados en misión en coordinación con el supervisor del contrato o quien haga sus veces y bajo cronograma de actividades autorizado. 15. Coordinar la entrega de uniformes del personal en misión, así como ejercer, seguimiento y control del uso de uniformes en coordinación con el supervisor del contrato o quien haga sus veces suministrando el respectivo informe de novedades. 16. Mantener actualizado el archivo de hojas de vida y de los elegibles en digital y en físico. 17. Coordinar los remplazos en casos de ausencia del personal e informar de manera oportuna al supervisor del contrato o a quien haga sus veces. 18. Mantener actualizada la base de datos del personal en misión con los datos que se requieran para el correcto funcionamiento y la prestación del servicio y enviar reporte al Supervisor del contrato. 19. Entregar los informes de calidad y cumplimiento al Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional con todas las actividades que puedan surgir en la ejecución del Centro Social y el proponente. 20. Realizar Evaluación de desempeño laboral cada 3 meses y presentarla ante el supervisor del contrato. 21. El personal In House debe estar plenamente identificado con su carnet en un área visible de forma permanente. 22. Realizar charlas preoperacionales, evaluación de estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo, realiza pausas activas mínimo una vez por semana con sus respectivas evidencias, realizar matriz de peligros en donde se especifique las actividades y tareas propias objetos del contrato, realizar actividades de prevención que ayuden la disminución de los riesgos, deberá capacitaciones de manera mensual al personal que se encuentre realizando actividades de alto riesgo relacionadas con el objeto del contrato y demás actividades acordes a la garantía en la implementación del SST. 23. Asistir a la asignación de tareas diarias de cada carga según instrucciones de los jefes de áreas y grupos del Centro Social. 24. Asistir a las reuniones que se requieran por parte del supervisor y/o del ordenador del gasto. 25. Informar semanalmente el horario del personal. <p>HORARIO El horario lunes a sábado desde el inicio de la operación de forma presencial en el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional con disponibilidad de domingo a domingo de acuerdo con las necesidades del Centro Social (debe cumplir con las horas semanales establecidas por la legislación laboral colombiana) Domingo: la operacionalización del servicio para los domingos debe de quedar programada según los requerimientos del centro social, ante cualquier novedad del servicio, la empresa deberá contar con la disponibilidad de una persona con capacidad de toma de decisiones para atender los requerimientos vía telefónica.</p> <p>DOTACION Y/O UNIFORME la presentación y el uniforme este sujeto al requerimiento de la empresa temporal.</p> <p>RETIRO Cualquier modificación en la ubicación, cambio o remplazo del IN HOUSE, deberá estar informado de inmediato a la Administración del Centro Social a través del supervisor del contrato de manera formal, deberá constar por escrito, sin la cual no podrá efectuarse la modificación o cambio alguno. Si se presentan cambios del IN HOUSE se debe presentar hoja de vida de la persona que ejercerá las funciones al supervisor del contrato.</p>		
---	--	--

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

4	<p>DOCUMENTOS MÍNIMOS A EXIGIR AL PERSONAL EN MISIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hoja de vida 2. Certificaciones de estudio y de experiencia, de acuerdo con las especificaciones del cargo. 3. Fotocopia de la cédula de ciudadanía al 150%. 4. Constancia de afiliación a entidad promotora de salud no mayor a 30 días. 5. Constancia afiliación fondo de pensiones no mayor a 30 días. 6. Certificado de antecedentes disciplinarios, fiscales y penales. 7. Fotografía tamaño 3x4 fondo blanco. 8. Fotocopia de esquema de vacunación completa contra el COVID-19 (Mínimo 2 dosis) 	x	
5	<p>ETAPAS PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN.</p> <p>El personal nuevo que ingrese como empleado en misión deben hacerle el siguiente proceso de selección:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificación de documentación de ingreso. 2. Aplicar una prueba que evalúe los conocimientos específicos establecidos en el perfil. 3. Aplicar una prueba de personalidad y de habilidades específicas para el cargo 4. Realizar una prueba de campo en el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional que evalúe las habilidades identificadas en el ítem del perfil. 5. Examen médico ocupacional, con pruebas complementarias requeridas de acuerdo con el perfil del cargo. 6. Visita domiciliaria. 7. El tiempo de selección no podrá exceder dos días hábiles <p>Nota: para contratación de personal nuevo se debe tener aprobación por parte del supervisor del contrato y/o de la Administración del Centro Social.</p>	x	
6	<p>EXÁMENES DE LABORATORIO</p> <p>El personal a cargo del oferente para el desarrollo del objeto contractual no podrá iniciar labores sin que se hubiera practicado los exámenes médicos según el profesiograma y se encuentre debidamente afiliado al Sistema General de Seguridad Social, en especial al sistema de riesgos laborales, que corresponde al oferente. (Los exámenes médicos ocupacionales estarán a cargo del oferente).</p>	x	
7	<p>INGRESO DEL PERSONAL</p> <p>El oferente debe presentar al supervisor del contrato de manera virtual la carpeta que tiene los documentos establecidos como requisitos mínimos, copia de los conceptos médicos ocupacionales, notificación de las funciones del personal con el fin de verificar y autorizar el ingreso, así mismo mantener un repositorio virtual de la misma.</p> <p>Los documentos de todo el personal contratado deben almacenarse de manera que sea sujeto a revisión en cualquier momento por parte del supervisor del contrato.</p>	x	
8	<p>INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN</p> <p>Al momento de ingresar el nuevo empleado se le deberá realizar una inducción de la empresa temporal enseñando la estructura organizacional, Seguridad y Salud en el Trabajo y demás temas que considere pertinentes el oferente, así mismo el trabajador se le deberá recibir inducción del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional, estructura organizacional, SGI y SST; se deberá realizar la presentación formal del trabajador, así mismo se le darán a conocer las instalaciones y las normas de seguridad, de la anterior inducción se diligenciará un formato establecido por el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional.</p> <p>De igual forma se deberá hacer reinducción al personal que labora en el Centro Social con las modificaciones en los procedimientos, funciones o demás que se encuentren relacionadas en su cargo, según corresponda.</p>	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

9	<p>CARNETIZACION Y PORTE DE DOCUMENTOS DE IDENTIFICACIÓN La empresa temporal deberá carnetizar el 100% del personal en misión, haciendo entrega de este a más tardar 15 días después de contratado el funcionario; este deberá ser entregado debidamente plastificado y con su correspondiente porta carnet. El funcionario portará dentro de las instalaciones y en un lugar visible de foma permanente, la cédula de ciudadanía, carnet emitido por la empresa temporal, carnet de EPS y ARL.</p>	x	
10	<p>EVALUACION TRIMESTRAL DE DESEMPEÑO DEL PERSONAL La empresa contratante deberá realizar una evaluación de desempeño del personal en misión de la empresa, teniendo en cuenta las funciones y responsabilidades, así como el rendimiento y logros obtenidos de acuerdo con el cargo que ejerce.</p>	x	
11	<p>RETIRO DE PERSONAL El Centro Social de Agentes y Patrulleros se reserva el derecho de exigir el reemplazo o retiro de cualquier empleado vinculado al contrato. En caso de retiro del personal presentado por el proponente en su propuesta, deberá reemplazarlo por el personal que cumpla con los requisitos mínimos exigidos en el estudio de conveniencia, con el visto bueno de la Administración de foma inmediata a través del supervisor del contrato.</p>	x	
12	<p>UNIFORME Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL El oferente debe cumplir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para el personal que ingresa, le deben realizar la entrega de la dotación de inmediato. • El oferente debe cumplir con las siguientes especificaciones y características de las prendas en cuanto a su confección, diseño, acabado, variedad, tallaje, calidad de las telas y materias primas: <p>El oferente deberá presentar (01) una muestra y modelos de cada ítem con las especificaciones técnicas solicitadas, para aprobación por parte del supervisor del contrato y de la Administración del Centro Social NOTA: El contratista estará obligado a suministrar la dotación de acuerdo con las especificaciones técnicas emitidas por la Dirección de Bienestar Social y así mismo se debe incluir al supervisor del contrato al momento de la entrega de dotación El suministro de dotación, uniformes, y elementos de protección personal quedará a cargo de la empresa temporal, de acuerdo a las especificaciones técnicas del contrato y matriz anexa para los EPP, por lo tanto se hace responsable del suministro y entrega de la dotación al personal inmediatamente inicia labores de su contratación al igual que los elementos de protección que requiere cada funcionario según lo reglamentado en el artículo 176 de la resolución 2400 de 1979 "En todos los establecimientos de trabajo en donde los trabajadores estén expuestos a riesgos físicos, mecánicos, químicos, biológicos, etc., los patronos suministrarán los equipos de protección adecuados, según la naturaleza del riesgo, que reúnan condiciones de seguridad y eficiencia para el usuario." que regula el suministro de los Elementos de Protección Personal (EPP). Se entregará parcialmente la dotación cada 04 meses durante la ejecución del contrato; la primera dotación se entregará a partir de la fecha de ingreso junto con los elementos de protección, teniendo en cuenta las novedades y rotación de personal Notas: La periodicidad de entrega de EPP serán suministrados según criterio profesional del responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo que designe el contratista previo evaluación de Riesgos y Valoración de peligros de cada puesto, no obstante, quedara para aprobación del supervisor del contrato y del Centro Social.</p>	x	
13	<p>De presentarse un accidente o incidente de Trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario, con firma de un profesional de seguridad y salud en el Trabajo. Presentará una</p>	x	

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>copia de la documentación al responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro Social de Agentes y Patrulleros.</p>		
14	<p>PAGO A LOS EMPLEADOS EN MISIÓN El oferente deberá pagar al personal lo correspondiente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salarios. - Auxilio de transporte. - Prestaciones sociales (prima de servicios en la fecha estipulada por la ley y no posteriormente). - Cesantías e intereses de estas, vacaciones, los aportes parafiscales, (caja de compensación familiar, SENA). - Aportes a la seguridad social (EPS, fondo de pensión, ARL), sin incurrir en ninguna variación a la Ley laboral. - En el evento en que el proponente otorgue una prestación extralegal, ésta quedará íntegramente a su cargo. <p>Los pagos de salarios serán mensualizados los días veinticinco (25) de cada mes o antes, los medios de pago al trabajador se harán por transferencia electrónica, no se realizará el pago de la factura a la empresa si no cumple con los pagos en los términos establecidos por la ley, el cual deberá reportar al supervisor el mismo día del pago a los empleados en misión. En ningún caso se podrá condicionar el pago del salario o cualquiera de sus factores, prestaciones, auxilios, aportes, devengos laborales de los trabajadores; al pago de la factura por servicios al oferente por parte del Centro Social de Agentes y patrulleros- Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional.</p>	x	
15	<p>El oferente deberá cumplir estrictamente con las obligaciones laborales, particularmente las establecidas en la ley 100/1993 y sus decretos reglamentarios. Así mismo deberá tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su cargo, según la reglamentación vigente. Entre el oferente o el personal que utilice para la prestación del servicio y el Centro Social de Agentes y patrulleros no existirá vínculo laboral alguno.</p>	x	
16	<p>La empresa debe realizar el profesiograma como lo indique la Ley. La empresa oferente debe realizar a sus trabajadores los exámenes Médicos Ocupacionales de ingreso según el profesiograma. Los resultados deben ser enviados de forma digital por parte de la empresa oferente o temporal al área de seguridad y salud ocupacional antes de que en trabajador ingrese a laborar al Centro Social. Al personal que se seleccione como brigadista el examen ocupacional de ingreso debe ir con este enfoque</p>	x	
17	<p>El oferente deberá capacitar permanentemente al personal sobre las normas a cumplir y precauciones necesarias de acuerdo con el desempeño de sus labores, de lo cual dejará constancia escrita, las capacitaciones estarán sujetas al plan de capacitación anual de acuerdo con la identificación realizada en la matriz de peligros y riesgos. El oferente al inicio de la ejecución del contrato deberá presentar un plan de capacitaciones acorde a la ley 1562 de 2012 y el Decreto 1443 de 2014 para dar cumplimiento al Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. Así mismo cada dos meses se realizará capacitación en relación de atención al usuario y/o servicio al cliente.</p>	x	
18	<p>La empresa oferente temporal debe enviar al área de Talento Humano del Centro Social el listado del personal actualizado cada vez que se presenten novedades de personal.</p>	x	
19	<p>El oferente o temporal está obligado a cumplir con la normatividad legal vigente de Seguridad y Salud en el Trabajo contemplado en el Decreto Unico Reglamentario 1072 de 2015 del sector Trabajo, y demás legislación vigente en Colombia.</p>	x	
20	<p>El personal en misión debe portar los carnet de ARL, EPS y de la empresa en el tiempo que permanezca realizando la labor contratada.</p>		

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

21	El oferente está obligado a presentar al supervisor del contrato y al responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo, un día después de la fecha de pago de parafiscales según ultimo dígito de Nit de la empresa en los 5 primeros días de cada mes, las planillas de pago de afiliación al Sistema General de Seguridad Social durante el tiempo que dure la labor para la cual fue contratada.	x	
22	El personal en misión deberá usar en todo momento el uniforme de dotación de la empresa de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato, no se permite el uso de elementos diferentes a los establecidos por el Centro Social y/o Dirección.	x	
23	El oferente deberá ejercer estricta administración y control del personal en misión a su cargo y garantizar el acompañamiento de un profesional de seguridad y salud en el trabajo, para las actividades de alto riesgo.	x	
24	En caso de ausencia de personal (incapacidad, calamidad doméstica, ausentismo, licencias no remuneradas, entre otras), será cubierto de manera inmediata o en un plazo máximo de 03 días, sin que ello genere un costo adicional de administración para la entidad contratante.	x	
25	El oferente como empleador del personal en misión será responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, por tanto, el Centro Social, no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores en misión.	x	
26	El oferente dentro de la ejecución del contrato deberá usar un reloj biométrico o sistema computarizado de control de tiempo de personal, con lector de huella, que permita controlar los horarios de llegada y salida del personal al Centro Social (no se aceptan libros de control), de lo cual deberá entregar un reporte mensual o cuando sea necesario al supervisor del contrato, así como establecer en cada punto de servicio un libro donde se registre la apertura y cierre del punto, en supervisión con el uniformado que se encuentre de régimen interno.	x	
27	El oferente sea persona natural o jurídica debe tener domicilio o sucursal en Bogotá o municipios aledaños de partes (sabana), relacionando la información verificable en caso de que el comité evaluador lo requiera.	X Folio 206-209	
28	El oferente deberá presentar el acto administrativo expedido por el Ministerio de Protección Social que autoriza el funcionamiento de la empresa de servicios temporales.	X Folio 129-131	
29	El oferente debe presentar el reglamento interno de trabajo.		X
30	El oferente deberá presentar copia de la Póliza de Garantía de que trata el artículo 11 del Decreto 4369 del 2006, la cual deberá estar actualizada tomando como base las modificaciones del salario mínimo legal mensual vigente conforme con lo señalado en el artículo 17 del citado Decreto.	X Folio 124-125	
31	El centro social de Agentes y patrulleros, pagará el monto correspondiente al número de personal que hayan asistido efectivamente, si no se requiere la totalidad del personal previsto en el pliego de condiciones se podrán hacer pagos parciales, conforme a la necesidad de temporada y/o evento, estos cambios en el número de personal a emplear se realizarán con previo aviso al oferente previa coordinación con el supervisor del contrato, para efectos legales y fiscales el pago será el que corresponda al valor unitario de cada empleado que preste su servicio, para lo cual deberá el oferente presentar soporte indicando la cantidad de personal empleado.	x	
32	El oferente deberá comprometerse a suministrar personal extra que sea requerido de cualquiera de los cargos establecidos en el presente estudio previo, para atender los eventos del centro social de Agentes y Patrulleros de la policía Nacional, garantizando que les sean reconocidos todos los emolumentos legales a que haya lugar y que reposen en la empresa los contratos firmados, disponibles para cuando el Centro Social y/o cualquier autoridad lo requiera. Al personal que preste servicio extra-evento el Contratista cancelará el valor del turno de servicio que no podrá ser inferior a seis (6) horas y se liquidará tomando como base el salario mínimo de referencia establecido en el	x	

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>presente estudio previo para cada uno de los cargos, multiplicándolo por el factor de 0.006 y por las horas de servicio prestado.</p> <p>El personal que preste los servicios extra-evento, deberá cumplir con el perfil del cargo y documentos establecidos y vigentes para la fecha de prestación del servicio.</p> <p>El personal extra-evento debe contar con afiliación al ARL durante la prestación del servicio, según lo establecido con la resolución 01524 del 23 de abril del 2019 el tiempo mínimo del personal extra-ventos será de 6 horas.</p> <p>El Contratista garantizará que el personal extra-evento se presente al centro social de Agentes y Patrulleros de la policía Nacional, en excelentes condiciones de presentación personal de acuerdo con el cargo y con los Elementos de Protección Personal (EPP) requeridos para el ejercicio de sus funciones.</p>		
33	<p>El personal extra evento será responsable por los daños, perdidas, rupturas, perjuicios causados a los bienes del Centro Social en ejercicio de su labor, para tal efecto se tramitarán los documentos legales pertinentes, se incluirán también los cobros reportados por diferencia de efectivo en los puntos de servicio posteriores al cuadro de caja, daños o perdidas de elementos de propiedad del Centro Social, siendo deber del Contratista suministrara al trabajador al inicio del contrato laboral los formatos de autorización que considere pertinentes. En consecuencia, al contratista le será descontado de la factura mensual el valor total que se genere por parte del personal bajo su dependencia.</p> <p>Los pagos al personal extra-evento serán los días treinta (30) de cada mes o antes y el medio de pago será por transferencia electrónica.</p> <p>En ningún caso se podrá condicionar el pago del salario y/o prestaciones legales del personal extra-evento; al pago de la factura por servicios al contratista por parte del Centro social de agentes y patrulleros de la policía nacional.</p> <p>La administración y supervisión del personal extra-evento durante todo el servicio estará a cargo del funcionario In House, quien verificará la asistencia del personal al servicio diligenciará las planillas pertinentes y hará los registros para el pago en la planilla de nómina.</p>	x	
34	<p>El contratista garantiza la asistencia a las instalaciones del Centro Social de Agentes y Patrulleros, del Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia de prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo y certificación de Coordinador de Trabajo en Alturas, durante toda la ejecución del contrato y en horario de 07:30 a 12:00 de 14:00 a 18:00 horas, para desarrollar las actividades de promoción y prevención en salud, Acompañamiento al cargo, verificación de uso y entrega de EPP, pausas activas, en coordinación con el Gestor de Seguridad y Salud en Trabajo del Centro Social, igualmente cuando se realicen actividades de alto riesgo realizara el acompañamiento y diligenciamiento de los permisos correspondientes.</p>	x	

CONCEPTO: El oferente SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS S.A.S (SESEMP S.A.S) **NO CUMPLE** con la totalidad de requerimientos, frente a las condiciones técnicas, teniendo en cuenta que no anexa el reglamento interno de trabajo.

Mediante comunicación oficial No. GS-2023-014631 ADMON - SOPOR - 29.25 el señor PT. Wilmer Vargas Medina, remite la evaluación técnica correspondiente al proceso de contratación de Selección Abreviada Menor Cuantía PN CESAP SA MC 036 2023, así:

Respetuosamente me permito remitir la evaluación de la propuesta entregada por la empresa de razón social: SERVICIOS Y OUTOURCING SAS, registrada en cama de comercio con NIT: 830.103.809-5, dentro del PN CESAP SA MC-036-2023, cuyo objeto es " PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LAS ACTIVIDADES DE COINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL " así:

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES CONDICIONES DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE.

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
2.2	<p>REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES</p> <p>(certificado de inscripción, clasificación y calificación, expedido por la respectiva cámara de comercio) debidamente actualizado. El proponente presentará con su propuesta el Certificado de Inscripción, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes vigente y actualizado, expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia, este certificado será expedido dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre y entrega de propuestas. El centro social de Agentes y Patrulleros de la policía Nacional, requiere que el proponente acredite experiencia con máximo tres (3) certificaciones de contratos iniciados, ejecutados y terminados antes de la fecha de cierre del presente proceso de selección, cuya sumatoria total en valores sea igual o superior al setenta por ciento (100%) del presupuesto oficial, expresado en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes, cuyo objeto y/o actividades específicas se encuentren relacionadas con el objeto del presente proceso de contratación. El proponente deberá aportar este certificado en firme a la fecha de cierre del proceso. Dicha exigencia aplica para cada uno de los integrantes de Consorcios, Uniones Temporales u otras formas de asociación. Consorcios y/o uniones temporales: En el caso de consorcios o uniones temporales cada uno de los miembros del consorcio o unión temporal deberá (n) estar registrado (s)</p>	x ✓ FOLIO 37-56	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará rechazada.
- En la columna CUMPLE / NO CUMPLE, se verificarán las especificaciones técnicas ofertadas por la firma

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p>PORCIONADOR</p> <p>PERFIL: Educación: técnico en cocina o Bachiller Conocimientos Específicos: 11. certificado en procesamiento de carnes o afines 12. Corte y Porcionador de Carnes. 13. Manipulación de alimentos 14. Cocina fría y caliente 15. BPM 16. Normatividad vigente de manejo de alimentos. 17. Manejo de cuartos fríos. 18. Remover la piel, excesos de grasa o magulladuras del animal sacrificado o carne Porcionada. 19. Normatividad vigente de manejo de alimentos 20. Operar máquinas, cuchillos y otros para las actividades antes mencionadas.</p> <p>Habilidades: 4. Agilidad en corte y preparación de alimentos 5. Aplicación de las técnicas de desinfección en utensilios de cocina y menaje.</p>	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>6. Persona responsable y proactiva, con liderazgo y compromiso a las labores asignadas.</p> <p>Experiencia: 18 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.</p>		
1.2	<p>OBLIGACIONES</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. Controlar la calidad en el momento del recibido del pedido, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas establecidas en los respectivos contratos y en las exigencias del Resolución 2674 de 2013 en el capítulo VII Artículo 33 "Transporte". 18. Transformar en cortes las carnes, pollo, pescados y mariscos, de acuerdo con lo establecido en la receta estándar de los platos a la carta, menús cíclicos y eventos. 19. Llevar el control de primeros en entrar y primeros en salir con el fin de garantizar la rotación de los productos. 20. Verificar el control de la temperatura de los cuartos fríos, mantendrá las instalaciones y cuartos fríos limpios y en buen estado. 21. Almacenar los productos transformados con su respectiva etiqueta, donde se especificará fecha de procesamiento y posible fecha de vencimiento. 22. Llevar el respectivo MEE TAG y control de inventario de las carnes, pollo, pescados y mariscos. 23. Informar por escrito al responsable de Economato e Ingeniera de Alimentos, las novedades presentadas por devolución y/o cualquier novedad frente a la calidad del producto o del transporte. Deberá registrar las devoluciones en el formato respectivo. 24. Llevar registro de producto y/o servicio no conforme en el formato respectivo e informar al responsable de Economato, para dar el cierre eficaz del mismo. 25. Diligenciamiento de formatos (temperatura de cuartos de refrigeración y congelación, planilla de aseo y desinfección del área de trabajo, recibo de mercancías y transformación de mercancía). 26. Entregar productos previa verificación de la requisición. 27. Realizar montaje de alimentos cárnicos según requerimientos (brochetas, hamburguesas, picadas etc.) de eventos y cocina. 28. Aplicar las técnicas adecuadas para Porcina los productos cárnicos. 29. Aplicar adecuadamente las técnicas de salubridad, BPM. 30. Usar y mantener en buen estado los elementos de dotación personal, los elementos de protección personal. 31. Velar por la seguridad personal usando adecuadamente sus elementos de dotación personal y EPPS. 32. Tener una excelente presentación personal cumpliendo las normas de manipulación de alimentos. (Resolución 2674 del 2013). Las demás que le sean asignadas de acuerdo con las leyes, reglamentos y naturaleza del cargo. <p>NOTA: El futuro contratista deberá de designar un coordinador, quien desempeñará además de las obligaciones anteriormente mencionadas en los 16 numerales mencionados, coordinará, planeará y controlará las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato.</p>	x	
1.3	<p>DOTACION PERSONAL</p> <p><u>NOTA: El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas dadas, en las cuales se incluirá el color diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega se deberán dar de acuerdo a las fechas estimadas y en los plazos pactados por la ley.</u></p> <p>REQUERIMIENTOS SG-SST:</p>	x	

ACTA-014910 – AREAD GRUCO – 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA – ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<ul style="list-style-type: none"> EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL INGRESO, PERIODICO Y EGRESO CON ENFASIS EN EL SISTEMA OSTEOMUSCULAR, AUDIOMETRIA Y OPTOMETRIA. ESQUEMA DE VACUNACIÓN COMPLETO Y VIGENTE (HEPATITIS A, INFLUENZA Y TETANO) EXAMENES DE LABORATORIO (COPROLOGICO SERIADO 3, KOH DE UÑAS, FROTIS FARINGEO) <p>ADJUNTAR CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN (POR ENTIDAD AVALADA POR LA SECRETARIA DE SALUD) DE MANIPULACION DE ALIMENTOS VIGENTE CON UNA DURACION MINIMA DE 10 HORAS VIGENCIA UN AÑO</p>		
	<p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ZAPATO BLANCO PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN ALTAMENTE RESISTENTE, ANTIDESLIZANTE EN AGUA Y/O ACEITE, IMPACTO DE TALÓN, EXCELENTE ARCO DE APOYO, SUELA EN GOMA LIGEROS Y FÁCILES DE LIMPIAR. TAPABOCAS DESECHABLES MONOGAFAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS GUANTES PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE MATERIAL TRANSPARENTE EN SILICONA. PETO EN CAUCHO IMPERMEABLE RESISTENTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS COLOR BLANCA CALIBRE N°25 BOTA DE CAUCHO CON SUELA ANTIDESLIZANTE PARA MANEJO DE LÍQUIDOS REFORZADA EN PUNTA. KIT DE BIOSEGURIDAD ALCOHOL AL 70%, GEL ANTIBACTERIAL Y JABON LIQUIDO. GUANTE EN ACERO INOXIDABLE PROTEGE SU MANO DE CORTES CUANDO LO UTILIZAS CON CUCHILLOS EN LA COCINA, RESTAURANTE, CARNICERIA, PESCADERIA ETC. PETO EN CAUCHO IMPERMEABLE RESISTENTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS COLOR BLANCA CALIBRE N°25. <p>LOS EPP SE SUMINISTRARÁN CADA VEZ QUE SE REQUIERA POR EL TRABAJADOR O A DISPOSICIÓN DEL CENTRO SOCIAL DE FORMA INMEDIATA.</p>	x	
	<p>AUXILIAR DE COCINA</p> <p>PERFIL Educación: Técnico en cocina. Conocimientos Específicos</p> <ol style="list-style-type: none"> Manipulación de alimentos Tipos de cocina Técnicas de desinfección Aptitud para desarrollar actividades en los diferentes puestos de trabajo de la cocina: cocina fría, cocina caliente, parrilla, etc. Con conocimiento sobre los procedimientos de higiene, salud y seguridad en la cocina. Con conocimiento básico en rotación de materias primas y almacenamiento según tipo de alimentos. Conocimiento en cortes y manejo del cuchillo Conocimiento de las técnicas básicas de cocina Conocimiento y actitud en servicio y atención al cliente Normatividad vigente de manejo de alimentos 	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Agilidad en corte y preparación de alimentos. 5. Aplicación de las técnicas de desinfección en utensilios de cocina y menaje 6. Conocer y aplicar las diferentes técnicas para la manipulación de productos cárnicos (términos y tiempos de cocción) <p>Experiencia: 24 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.</p>		
2.2	<p>OBLIGACIONES</p> <ol style="list-style-type: none"> 21. Elaborar las preparaciones de alimentos que llevan un proceso de cocción, bajo las normas de higiene y protocolo para tal fin. 22. Atender y tomar el pedido al personal en la línea de los diferentes puntos de servicios. 23. Promover el correcto y adecuado uso de los utensilios de cocina y demás elementos utilizados en el desarrollo de su labor. 24. Realizar la preparación y presentación de los alimentos y bebidas, según la minuta de menús establecida por el Chef. 25. Organizar y almacenar correctamente los alimentos y bebidas en cada uno de los equipos de refrigeración y congelación, siguiendo a las condiciones de almacenamiento establecidas para la conservación y protección de los mismos. 26. Mantener su área de trabajo en perfecto estado de limpieza y desinfección. 27. Realizar control de calidad a las materias primas a procesar. 28. Aplicar las normas de manipulación de alimentos de forma estricta y velar por la limpieza y desinfección de las áreas y los utensilios de cocina (resolución 2674 de 2013) 29. Verificar que las preparaciones salgan en óptimas condiciones de calidad. 30. Ejercer control sobre el inventario físico de los alimentos ubicados en el área de cocina. 31. Asistir a las capacitaciones programadas por los responsables del servicio 32. Las demás que le sean asignadas de acuerdo con la naturaleza del cargo. 33. Garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios que se usan para cada labor: tablas, cuchillos, mesones, entre otros. 34. Cumplir con el lavado de manos según procedimiento preestablecido en cada cambio de actividad y/o cada que se requiera. 35. Cumplir con los horarios establecidos e informar cualquier eventualidad que lo impida. 36. Portar la dotación de manera adecuada y limpia, al igual que los elementos de protección (tapa bocas, guantes y demás prendas para el desarrollo de la función que se realiza). 37. Brindar toda la ayuda a los chefs y sous chef en la elaboración y preparación de platos según las indicaciones. 38. Elaborar las guarniciones necesarias para los menús. 39. Preparación del emplatado. 40. Revisión y realización del inventario de alimentos. <p>NOTA: El futuro contratista deberá de designar un coordinador, quien desempeñará además de las obligaciones anteriormente mencionadas en los 20 numerales mencionados, coordinará, planeará y controlará las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato.</p>	x	
	<p>DOTACION PERSONAL:</p> <p>NOTA: <u>El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas dadas, en las cuales se incluirá el color diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega se deberán dar de acuerdo a las fechas estimadas y en los plazos pactados por la ley.</u></p>	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>REQUERIMIENTOS SG-SST:</p> <ul style="list-style-type: none"> EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL INGRESO, PERIODICO Y EGRESO CON ENFASIS EN EL SISTEMA OSTEOMUSCULAR, AUDIOMETRIA Y OPTOMETRIA. ESQUEMA DE VACUNACIÓN COMPLETO Y VIGENTE (HEPATITIS A, INFLUENZA Y TETANO) EXAMENES DE LABORATORIO (COPROLOGICO SERIADO 3, KOH DE UÑAS, FROTIS FARINGEO) <p>ADJUNTAR CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN (POR ENTIDAD AVALADA POR LA SECRETARIA DE SALUD) DE MANIPULACION DE ALIMENTOS VIGENTE CON UNA DURACION MINIMA DE 10 HORAS VIGENCIA UN AÑO.</p>		
	<p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> COFIA DESECHABLE REDONDA (USO DIARIO, CAMBIO DIARIO) TAPABOCAS DESECHABLES. MONOGAFAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS. GUANTES PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN NITRILLO COLORES CLAROS. GUANTES DE NITRILLO VERDES CALIBRE 35, CORTOS. GUANTES DE NITRILLO VERDES CALIBRE 35 LARGO HASTA EL CODO. GUANTES DE NITRILLO NEGROS CORTOS CALIBRE 35. MANOPLAS RESISTENTE AL CALOR SILICONA 60 CM. MANGA RESISTENTE AL CALOR PROTECTOR DE BRAZO PETO EN CAUCHO IMPERMEABLE RESISTENTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS COLOR BLANCA CALIBRE N°25. BOTA DE CAUCHO BLANCA CON SUELA ANTIDESLIZANTE PARA MANEJO DE LÍQUIDOS REFORZADA EN PUNTA. <p>Los mimos deben ser suministrados con la periodicidad oportuna y según la actividad que desarrolla el personal.</p>	x	
STEWART			
3.1	<p>PERFIL</p> <p>Educación: Bachiller</p> <p>Conocimientos Específicos</p> <ol style="list-style-type: none"> Curso de manipulación de alimentos Limpieza y desinfección Actividades generales de limpieza de las diversas áreas, equipos y utensilios. <p>Habilidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> Técnicas de desinfección. <p>Experiencia: 12 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.</p>	x	
3.2	<p>OBLIGACIONES</p> <ol style="list-style-type: none"> Realizar el lavado de la loza y menaje en general, una vez han sido utilizados por el personal del área, así como mantenerlo organizado y protegido en los estantes destinados para tal fin. Hacer la limpieza y desinfección diaria de todas las áreas, equipos, superficies y utensilios de cocina, siguiendo el protocolo de limpieza y desinfección establecida y el manual de saneamiento. 	x	

ACTA - 04910 - AREAD GRUPO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>23. Recibir y organizar el stock de los elementos de aseo, además de velar por el uso racional de los mismos.</p> <p>24. Verificar que el menaje y loza queden en perfecto estado de limpieza y desinfección, y ubicación.</p> <p>25. Las demás que le sean asignadas de acuerdo con la naturaleza del cargo</p> <p>26. Realizar el lavado de toda la loza y cubertería utilizada en los servicios a excepción de eventos.</p> <p>27. Realizar el lavado de las bandejas utilizadas en los servicios.</p> <p>28. Realizar el lavado de todos los equipos de las cocinas y áreas donde estos están ubicados.</p> <p>29. Realizar el lavado de las campanas extractoras de todas las cocinas cada dos días.</p> <p>30. Realizar la limpieza de las trampas de grasa portátiles cada dos días.</p> <p>31. Disponer los residuos orgánicos e inorgánicos en las áreas definidas para tal fin, mantener limpias las canecas que se utilizan para esta disposición.</p> <p>32. Retirar los residuos de cada cocina diariamente y cada que se requiera.</p> <p>33. Mantener limpios y dotados los dispensadores de jabón y gel antibacterial de todas las cocinas.</p> <p>34. Mantener su puesto de trabajo en perfectas condiciones de limpieza y desinfección.</p> <p>35. Portar su dotación limpia y completa, usando los elementos de protección.</p> <p>36. Realizar limpieza del piso de la cocina cada hora o cada que se requiera, garantizar la permanente limpieza de este.</p> <p>37. Supervisa la correcta limpieza del material y equipo completo en las áreas de preparación y servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>38. Realiza pedidos de materiales y artículos de limpieza al almacén general.</p> <p>39. Elabora y supervisa la aplicación del plan de limpieza. En este plan se indica la periodicidad de la limpieza de cada área.</p> <p>40. Controla el desalojo periódico de la basura de la cocina.</p> <p>NOTA: El futuro contratista deberá de designar un coordinador, quien desempeñará además de las obligaciones anteriormente mencionadas en los 20 numerales mencionados, coordinará, planeará y controlará las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato.</p>		
3.3	<p>DOTACION PERSONAL:</p> <p><u>NOTA: El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas dadas, en las cuales se incluirá el color diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega se deberán dar de acuerdo a las fechas estimadas y en los plazos pactados por la ley.</u></p>	x	
3.4	<p>ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • COFIA DE MALLA INVISIBLE PARA CABELLO TIPO RED ELÁSTICA, RED SUAVE Y LIGERA, RESPIRABLE, BUEN FUNCIONAMIENTO EN EL ACOMODO DEL CABELLO LARGO. • PROTECTOR RESPIRATORIO PARA MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS CON VALVULA DE EXAHALACION. • MASCARA SANITARIA TRASNAPARENTE CON PELICULA ANTIEMPAÑANTE Y ANTIBACTERIAL ULTRADELGADA Y ULTRALIVIANA • TAPABOCAS DESECHABLES • MONOGAFAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS • GUANTES DE NITRILO CALIBRE 35 NEGROS Y ROJOS CORTOS • GUANTES DE NITRILO CALIBRE 35 COLOR VERDE LARGOS TALLA DE ACUERDO CON EL TRABAJADOR, AJUSTABLE, COMODO. 	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<ul style="list-style-type: none"> • PETO DE CAUCHO IMPERMEABLE RESISTENTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS COLOR BLANCO HASTA DEBAJO DE LA RODILLA CALIBRE N°25 • BOTAS DE CAUCHO BLANCAS CON SUELA ANTIDESLIZANTE PUNTA REFORZADA RESISTENTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS <p>Los mismos deben ser suministrados con la periodicidad oportuna y según la actividad que desarrolla el personal.</p>		
	SUB GRUPO		
	PERFIL		
	Educación: Tecnólogo en gastronomía o cocina internacional		
	Conocimientos Específicos:		
	16. Certificado vigente de manipulación de alimentos		
	17. Repostería		
	18. Pastelería		
	19. Panadería		
	20. BPM		
	21. Protocolo de aseo y desinfección		
	22. Normatividad vigente de manejo de alimentos		
	23. Aptitud para desarrollar actividades en los diferentes puestos de trabajo de la cocina: cocina fría, cocina caliente, parrilla, etc.		
	24. Técnicas de limpieza y desinfección		
4.1	25. Con conocimiento sobre los procedimientos de higiene, salud y seguridad en la cocina.	x	
	26. Con conocimiento básico en rotación de materias primas y almacenamiento según tipo de alimentos.		
	27. Conocimiento en cortes y manejo del cuchillo		
	28. Conocimiento de las técnicas básicas de cocina		
	29. Conocimiento y actitud en servicio y atención al cliente		
	30. Normatividad vigente de manejo de alimentos		
	Habilidades:		
	5. Innovación y creatividad en la presentación de menús nacionales e internacionales		
	6. Manejo de personal		
	7. Trabajo bajo presión		
	8. Liderazgo		
	Experiencia: 18 meses de experiencia relacionada con el cargo a proveer.		
	OBLIGACIONES		
	28. Hacer la planificación y gestionar la dotación de elementos, materiales, herramientas y alimentos necesaria para los diferentes puntos de servicios de alimentos y bebidas.		
	29. Propender por el uso racional de los insumos y víveres utilizados en el servicio.		
4.2	30. Realizar las tareas de la "mise en place" en cuanto a la disposición y revisión de géneros, materias primas, reparaciones básicas, determinación de cantidades, entre otros.	x	
	31. Hacer la recepción de los pedidos al economato, verificando que cumplan los requisitos de calidad exigidos al momento de la recepción.		
	32. Coordinar y organizar los menús, recetas y el alistamiento de los platos, teniendo en cuenta los eventos programados.		
	33. Coordinar y organizar alimentos, a fin de garantizar la adecuada y oportuna liberación de estos.		

	<ol style="list-style-type: none"> 34. Verificar el cumplimiento de las recetas estándar y los viveres solicitados al economato, de acuerdo con la demanda del servicio. 35. Realizar la supervisión del personal a su cargo, teniendo en cuenta las normas de higiene, seguridad, limpieza y verificar las operaciones de manipulación, preparación de alimentos y orden necesarios para el desarrollo de su labor. 36. Garantizar que los inventarios estén ajustados a las necesidades de los puntos de servicio 37. Las demás asignadas de acuerdo con la naturaleza del cargo 38. Realizar solicitud de traslados de acuerdo con la demanda de los puntos de servicio, bajo supervisión del chef. 39. Garantizar que se cumplan las recetas estándar, usando como herramienta el sistema Zeus 40. Realizar las solicitudes de materia prima a economato para las preparaciones diarias en la cocina, a través de la plataforma Zeus y con la supervisión del Chef. 41. Diligenciar todos los formatos controlados y no controlados establecidos para los diferentes procesos y áreas. 42. Verificar las condiciones de las materias primas a utilizar en el servicio diario: empaque, olor, color, sabor, grado de madurez, conservación. 43. Disponer con acompañamiento del Chef al personal de cada brigada para cubrir las labores del servicio. 44. Distribuir las cantidades de alimentos preparados para cada línea de servicio garantizando que estos se encuentren dispuestos con mínimo media hora de antelación a la apertura de los servicios. 45. Reportar al Chef y/o Ingeniera de alimentos cualquier novedad en cuanto al cumplimiento de horario por parte de los auxiliares. 46. Supervisar el cumplimiento de funciones y responsabilidades por parte de los auxiliares de cocina y steward en cada puesto de trabajo, reportar cualquier novedad al respecto al Chef y/o Ingeniera de alimentos. 47. Realizar desinfección de frutas, verdura, empaques, huevos y materias primas que así lo requieran. 48. Realizar desinfección de ambientes, superficies y equipos, antes de iniciar las labores y al terminar la jornada, con las sustancias indicadas por la ingeniera de alimentos. 49. Verificar diariamente al inicio de la jornada y el término de esta, todos los equipos de refrigeración y congelación, verificando temperatura y estado de los alimentos almacenados allí. 50. Presentar los informes requeridos para la realización de los pagos y los demás relacionados con las actividades desarrolladas que le sean solicitados. 51. Guardar la debida reserva, confidencialidad y privacidad sobre los asuntos e información que conozca con ocasión de la ejecución del objeto contractual, como de todos aquellos relacionados con el mismo. 52. Asistir a las reuniones a las que sea citado tanto por la administración o por el supervisor del contrato. 53. Rendir informes cada que el supervisor, el responsable del proceso o el Administrador lo solicite. 54. Las demás que se le sean asignadas de acuerdo con la ley, los reglamentos o la naturaleza de su cargo. <p>NOTA: El futuro contratista deberá de designar un coordinador, quien desempeñará además de las obligaciones anteriormente mencionadas en los 27 numerales mencionados, coordinará, planeará y controlará las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato.</p>		
4.3	DOTACION PERSONAL:	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>NOTA: El contratista estará obligado a suministrar la dotación, con los materiales y condiciones técnicas dadas, en las cuales se incluirá el color diseño y material para cada uno de los cargos asignados al presente proceso contractual, cabe resaltar que el suministro y entrega se deberán dar de acuerdo a las fechas estimadas y en los plazos pactados por la ley.</p>		
4.4	<p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • ZAPATO BLANCO PARA LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN ALTAMENTE RESISTENTE, ANTIDESLIZANTE, EN AGUA Y/O ACEITE, IMPACTO DE TALÓN, EXCELENTE ARCO Y APOYO, SUELA EN GOMA, COLOR AMARILLO, LIGEROS Y FÁCILES DE LIMPIAR. • GORRO DE COCINERO DESECHABLE DE COLOR BLANCO. • PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURA. • MONOGAFAS DE SEGURIDAD. • GUANTES PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE MATERIAL TRASPARENTE. • MANGA RESISTE AL CALOR PROTECCIÓN DE BRAZO. • TAPABOCAS DESECHABLES <p>LOS EPP SE SUMINISTRARÁN CADA VEZ QUE SE REQUIERA POR EL TRABAJADOR O A DISPOSICIÓN DEL CENTRO SOCIAL DE FORMA INMEDIATA, DE ACUERDO CON LA MATRIZ DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DEL SGSST.</p>	x	

CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p>HORARIO: Este será asignado de acuerdo con los requerimientos propios del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional, el cual podrá variar de acuerdo con la actividad que realice el personal, pero no sobrepasará los topes ni lineamientos laborales vigentes. El futuro contratista deberá cumplir a cabalidad el horario designado por el supervisor, en caso de presentarse alguna novedad este deberá informar previamente al supervisor para su autorización y aprobación.</p>	x	
2	<p>PROCESO DE SELECCIÓN El oferente deberá realizar el proceso de selección en las siguientes etapas: 6. Reclutamiento (presentar mínimo una terna de posibles candidatos, por cargo requerido) 7. Selección (pruebas psicotécnicas) 8. Prueba de campo 9. Entrevista conjunta (delegado (s) del Centro Social, Psicóloga(o), empresa temporal) 10. Proceso de contratación (El aspirante debe entregar el 100% de la documentación requerida, incluyendo la copia del esquema de vacunación contra el COVID-19 (Mínimo 2 dosis).</p> <p>Este proceso se debe surtir en un máximo de dos (2) días hábiles, si el perfil del candidato lo permite.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una vez seleccionado el personal se deben presentar con su respectivo uniforme y elementos de trabajo de acuerdo con las instrucciones dadas por el supervisor del contrato. • En caso de presentarse algún daño o pérdida de elementos o insumos por parte del personal que se presenta para la prueba de campo y 	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>trabajadores en misión que se encuentren en el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional, la empresa temporal asumirá la responsabilidad y los costos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier modificación en la ubicación, cambio o reemplazo de los trabajadores, deberá estar previamente solicitado y autorizado por la Administración del Centro Social a través del supervisor del contrato, sin la cual no podrá efectuarse la modificación o cambio alguno. • En caso de ausencia de personal (incapacidad, calamidad doméstica, ausentismo, licencias no remuneradas, entre otras), será cubierto en su totalidad y de manera inmediata por la empresa prestadora del servicio, el Centro Social solo pagará los días laborados por el trabajador en misión, en caso de tener quien reemplace al personal, este debe ser autorización por el supervisor de contrato, de igual forma no se podrán realizar terminaciones de contrato sin previo conocimiento del supervisor del contrato. • Los empleados en misión cuando sean retirados deben realizar la respectiva acta de entrega al jefe inmediato y diligenciar el formato de paz y salvo. • Los EPP suministrados por el CESAP al personal temporal en misión por demora de la empresa temporal que afecte la operación del Centro Social, serán cargados a la cuenta de cobro que reporten para el mes vencido • El pago de recargos tales como: recargos dominicales y/o nocturnos serán asumidos por el oferente o deberán ser recompensados en tiempo al trabajador, sin afectar los servicios prestados por el Centro Social. • El personal en estado de gravidez, que presente alto riesgo, debe ser reubicado en la empresa contratante, y ser relevadas de su cargo, para que este sea asumido por otro personal, esto con el fin de no afectar los servicios del Centro Social. 		
3	<p>FUNCIONARIO IN HOUSE El oferente deberá asignar una persona que coordine la ejecución del contrato (No pasante), y que realice funciones de tipo operativo y trabajo en campo, realizando actividades de inspección y supervisión del personal de la temporal asignado a su cargo con formación acreditada en talento humano, proceso de selección de personal, gestión organizacional, salud ocupacional, nómina y parafiscales, la cual deberá contar con habilidad para la toma de decisiones, comunicación asertivas, trabajo en equipo, liderazgo y amplio conocimiento en legislación laboral, Ley 100/1993, y 1072/2015, quien deberá acreditar formación profesional consecuente con los conocimientos, funciones a su cargo y experiencia laboral, así como supervisar según las tareas asignadas diariamente al personal en misión el cumplimiento de lo establecido en el SST.</p> <p>PERFIL: Nivel Académico: Profesional en psicología o administración de empresas y/o tecnólogo en talento humano, con amplio conocimiento en nómina, salud ocupacional y seguridad industrial, procesos de selección de personal y organización de eventos, que certifique la experiencia y conocimiento acorde al perfil requerido.</p> <p>Experiencia: Experiencia mínima de dos (2) años, acorde al perfil requerido y de acuerdo con las funciones a desempeñar (Salud Ocupacional y seguridad industrial, nómina y pago de parafiscales, gestión de desempeño, clima organizacional, bienestar y desarrollo y ausentismo laboral).</p> <p>La empresa de Servicios Temporales al inicio de la ejecución del contrato debe allegar la Hoja de Vida del IN HOUSE para la verificación de títulos y certificaciones de estudio y de la experiencia laboral, para la aprobación por parte del Supervisor del Contrato, debe contar además con un equipo de cómputo portátil, teléfono móvil, para el servicio de Scanner e Impresiones los debe proveer la temporal para su correcto funcionamiento, así como el material de papelería, junto con la documentación propia para la atención y servicio al cliente de los funcionarios que se encuentren en este Centro Social y pertenecen a la temporal contratada.</p>	x	

	<p>FUNCIONES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 26. Coordinar la afiliación y pagos al Sistema General de Seguridad Social de los empleados en misión y verificar todo lo concerniente al pago del auxilio de transporte, prestaciones sociales (prima de servicios en la fecha estipulada por la ley y no posteriormente), cesantías e intereses de estas, vacaciones, aportes parafiscales, (caja de compensación familiar) aportes a la seguridad social (EPS, fondo de pensión, ARL), sin incurrir en ninguna variación a la Ley laboral. 27. Realizar la atención y registro de las solicitudes del personal a su cargo y realizar el seguimiento y rendir informe al supervisor del contrato. 28. Recepcionar y organizar hojas de vida de personal según la necesidad del servicio, coordinación de las entrevistas enviadas por la empresa. 29. Realizar proceso de contratación del personal en misión, solicitado por el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional. 30. Entregar copias de certificación de afiliación de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), elaboración certificaciones laborales, tener repositorio en línea para constante consulta 31. Informar a la Administración del Centro Social y al supervisor del contrato o a quien haga sus veces de las novedades presentadas con el personal (incapacidades, retiros de personal, reemplazos de personal, permisos no remunerados y demás situaciones que tengan afectación nominal). 32. Coordinar procesos de selección y vinculación del personal en misión, presentación de nómina al responsable de Talento Humano o quien este designe, máximo el día 25 de cada mes junto con los soportes respectivos, cuadro de costos, incapacidades, retiros, ingresos, ausentismo, licencias no remuneradas) para la elaboración del acta de verificación, presentación mensual de nómina en el formato previamente establecido, y cuadro de costos al área financiera del Centro Social para la respectiva elaboración de la factura. 33. Entregar comprobantes de pago de seguridad Social de manera organizada y oportuna a través de portal virtual 34. Coordinar, inspeccionar, verificar y rendir informe del cumplimiento de las actividades de capacitación y de bienestar para el personal en misión. 35. Elaborar estadística de ausentismo médico y no medico laboral, reportes de accidente de trabajo los viernes a las 10:00 horas diariamente por correo electrónico al supervisor del contrato. 36. Presentar los informes requeridos a causa de las diferentes novedades que se llegarán a ocasionar diariamente por correo electrónico al supervisor del contrato. 37. Realizar seguimiento y control del estado de salud en atención a exámenes de ingreso. 38. Coordinar con la ARL respectiva el cronograma de capacitaciones de prevención, promoción y control en temas de higiene seguridad industrial y de vida saludable. 39. Realizar las actividades de bienestar y beneficios que otorga la temporal de acuerdo con el plan operativo de estímulos para los empleados en misión en coordinación con el supervisor del contrato o quien haga sus veces y bajo cronograma de actividades autorizado. 40. Coordinar la entrega de uniformes del personal en misión, así como ejercer, seguimiento y control del uso de uniformes en coordinación con el supervisor del contrato o quien haga sus veces suministrando el respectivo informe de novedades. 41. Mantener actualizado el archivo de hojas de vida y de los elegibles en digital y en físico. 42. Coordinar los remplazos en casos de ausencia del personal e informar de manera oportuna al supervisor del contrato o a quien haga sus veces. 43. Mantener actualizada la base de datos del personal en misión con los datos que se requieran para el correcto funcionamiento y la prestación del servicio y enviar reporte al Supervisor del contrato. 		

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>44. Entregar los informes de calidad y cumplimiento al Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional con todas las actividades que puedan surgir en la ejecución del Centro Social y el proponente.</p> <p>45. Realizar Evaluación de desempeño laboral cada 3 meses y presentarla ante el supervisor del contrato.</p> <p>46. El personal In House debe estar plenamente identificado con su carnet en un área visible de forma permanente.</p> <p>47. Realizar charlas preoperacionales, evaluación de estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo, realiza pausas activas mínimo una vez por semana con sus respectivas evidencias, realizar matriz de peligros en donde se especifique las actividades y tareas propias objetos del contrato, realizar actividades de prevención que ayuden la disminución de los riesgos, deberá capacitaciones de manera mensual al personal que se encuentre realizando actividades de alto riesgo relacionadas con el objeto del contrato y demás actividades acordes a la garantía en la implementación del SST.</p> <p>48. Asistir a la asignación de tareas diarias de cada carga según instrucciones de los jefes de áreas y grupos del Centro Social.</p> <p>49. Asistir a las reuniones que se requieran por parte del supervisor y/o del ordenador del gasto.</p> <p>50. Informar semanalmente el horario del personal.</p> <p>HORARIO El horario lunes a sábado desde el inicio de la operación de forma presencial en el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional con disponibilidad de domingo a domingo de acuerdo con las necesidades del Centro Social (debe cumplir con las horas semanales establecidas por la legislación laboral colombiana) Domingo: la operacionalización del servicio para los domingos debe de quedar programada según los requerimientos del centro social, ante cualquier novedad del servicio, la empresa deberá contar con la disponibilidad de una persona con capacidad de toma de decisiones para atender los requerimientos vía telefónica.</p> <p>DOTACION Y/O UNIFORME la presentación y el uniforme este sujeto al requerimiento de la empresa temporal.</p> <p>RETIRO Cualquier modificación en la ubicación, cambio o reemplazo del IN HOUSE, deberá estar informado de inmediato a la Administración del Centro Social a través del supervisor del contrato de manera formal, deberá constar por escrito, sin la cual no podrá efectuarse la modificación o cambio alguno. Si se presentan cambios del IN HOUSE se debe presentar hoja de vida de la persona que ejercerá las funciones al supervisor del contrato.</p>		
4	<p>DOCUMENTOS MÍNIMOS A EXIGIR AL PERSONAL EN MISIÓN</p> <p>9. Hoja de vida</p> <p>10. Certificaciones de estudio y de experiencia, de acuerdo con las especificaciones del cargo.</p> <p>11. Fotocopia de la cédula de ciudadanía al 150%.</p> <p>12. Constancia de afiliación a entidad promotora de salud no mayor a 30 días.</p> <p>13. Constancia afiliación fondo de pensiones no mayor a 30 días.</p> <p>14. Certificado de antecedentes disciplinarios, fiscales y penales.</p> <p>15. Fotografía tamaño 3x4 fondo blanco.</p> <p>16. Fotocopia de esquema de vacunación completa contra el COVID-19 (Mínimo 2 dosis)</p>	x	
5	<p>ETAPAS PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN. El personal nuevo que ingrese como empleado en misión deben hacerle el siguiente proceso de selección:</p> <p>8. Verificación de documentación de ingreso.</p> <p>9. Aplicar una prueba que evalúe los conocimientos específicos establecidos en el perfil.</p>	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>10. Aplicar una prueba de personalidad y de habilidades específicas para el cargo</p> <p>11. Realizar una prueba de campo en el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional que evalué las habilidades identificadas en el ítem del perfil.</p> <p>12. Examen médico ocupacional, con pruebas complementarias requeridas de acuerdo con el perfil del cargo.</p> <p>13. Visita domiciliaria.</p> <p>14. El tiempo de selección no podrá exceder dos días hábiles</p> <p>Nota: para contratación de personal nuevo se debe tener aprobación por parte del supervisor del contrato y/o de la Administración del Centro Social.</p>		
6	<p>EXÁMENES DE LABORATORIO</p> <p>El personal a cargo del oferente para el desarrollo del objeto contractual no podrá iniciar labores sin que se hubiera practicado los exámenes médicos según el profesiograma y se encuentre debidamente afiliado al Sistema General de Seguridad Social, en especial al sistema de riesgos laborales, que corresponde al oferente. (Los exámenes médicos ocupacionales estarán a cargo del oferente).</p>	x	
7	<p>INGRESO DEL PERSONAL</p> <p>El oferente debe presentar al supervisor del contrato de manera virtual la carpeta que tiene los documentos establecidos como requisitos mínimos, copia de los conceptos médicos ocupacionales, notificación de las funciones del personal con el fin de verificar y autorizar el ingreso, así mismo mantener un repositorio virtual de la misma.</p> <p>Los documentos de todo el personal contratado deben almacenarse de manera que sea sujeto a revisión en cualquier momento por parte del supervisor del contrato.</p>	x	
8	<p>INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN</p> <p>Al momento de ingresar el nuevo empleado se le deberá realizar una inducción de la empresa temporal enseñando la estructura organizacional, Seguridad y Salud en el Trabajo y demás temas que considere pertinentes el oferente, así mismo el trabajador se le deberá recibir inducción del Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional, estructura organizacional, SGI y SST; se deberá realizar la presentación formal del trabajador, así mismo se le darán a conocer las instalaciones y las normas de seguridad, de la anterior inducción se diligenciará un formato establecido por el Centro Social de Agentes y Patrulleros de la Policía Nacional.</p> <p>De igual forma se deberá hacer reinducción al personal que labora en el Centro Social con las modificaciones en los procedimientos, funciones o demás que se encuentren relacionadas en su cargo, según corresponda.</p>	x	
9	<p>CARNETIZACION Y PORTE DE DOCUMENTOS DE IDENTIFICACIÓN</p> <p>La empresa temporal deberá carnetizar el 100% del personal en misión, haciendo entrega de este a más tardar 15 días después de contratado el funcionario; este deberá ser entregado debidamente plastificado y con su correspondiente porta carnet. El funcionario portará dentro de las instalaciones y en un lugar visible de forma permanente, la cédula de ciudadanía, carnet emitido por la empresa temporal, carnet de EPS y ARL.</p>	x	
10	<p>EVALUACION TRIMESTRAL DE DESEMPEÑO DEL PERSONAL</p> <p>La empresa contratante deberá realizar una evaluación de desempeño del personal en misión de la empresa, teniendo en cuenta las funciones y responsabilidades, así como el rendimiento y logros obtenidos de acuerdo con el cargo que ejerce.</p>	x	
11	<p>RETIRO DE PERSONAL</p> <p>El Centro Social de Agentes y Patrulleros se reserva el derecho de exigir el reemplazo o retiro de cualquier empleado vinculado al contrato. En caso de retiro del personal presentado por el proponente en su propuesta, deberá reemplazarlo por el personal que cumpla con los requisitos mínimos exigidos en</p>	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	el estudio de conveniencia, con el visto bueno de la Administración de forma inmediata a través del supervisor del contrato.		
12	<p>UNIFORME Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL</p> <p>El oferente debe cumplir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para el personal que ingresa, le deben realizar la entrega de la dotación de inmediato. • El oferente debe cumplir con las siguientes especificaciones y características de las prendas en cuanto a su confección, diseño, acabado, variedad, tallaje, calidad de las telas y materias primas: <p>El oferente deberá presentar (01) una muestra y modelos de cada ítem con las especificaciones técnicas solicitadas, para aprobación por parte del supervisor del contrato y de la Administración del Centro Social</p> <p>NOTA: El contratista estará obligado a suministrar la dotación de acuerdo con las especificaciones técnicas emitidas por la Dirección de Bienestar Social y así mismo se debe incluir al supervisor del contrato al momento de la entrega de dotación</p> <p>El suministro de dotación, uniformes, y elementos de protección personal quedará a cargo de la empresa temporal, de acuerdo a las especificaciones técnicas del contrato y matriz anexa para los EPP, por lo tanto se hace responsable del suministro y entrega de la dotación al personal inmediatamente inicia labores de su contratación al igual que los elementos de protección que requiere cada funcionario según lo reglamentado en el artículo 176 de la resolución 2400 de 1979 "En todos los establecimientos de trabajo en donde los trabajadores estén expuestos a riesgos físicos, mecánicos, químicos, biológicos, etc., los patronos suministrarán los equipos de protección adecuados, según la naturaleza del riesgo, que reúnan condiciones de seguridad y eficiencia para el usuario." que regula el suministro de los Elementos de Protección Personal (EPP).</p> <p>Se entregará parcialmente la dotación cada 04 meses durante la ejecución del contrato; la primera dotación se entregará a partir de la fecha de ingreso junto con los elementos de protección, teniendo en cuenta las novedades y rotación de personal</p> <p>Notas: La periodicidad de entrega de EPP serán suministrados según criterio profesional del responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo que designe el contratista previo evaluación de Riesgos y Valoración de peligros de cada puesto, no obstante, quedara para aprobación del supervisor del contrato y del Centro Social.</p>	x	
13	De presentarse un accidente o incidente de Trabajo, corresponde al oferente realizar el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario, con firma de un profesional de seguridad y salud en el Trabajo. Presentará una copia de la documentación al responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo del Centro Social de Agentes y Patrulleros.	x	
14	<p>PAGO A LOS EMPLEADOS EN MISIÓN</p> <p>El oferente deberá pagar al personal lo correspondiente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salarios. - Auxilio de transporte. - Prestaciones sociales (prima de servicios en la fecha estipulada por la ley y no posteriormente). - Cesantías e intereses de estas, vacaciones, los aportes parafiscales, (caja de compensación familiar, SENA). - Aportes a la seguridad social (EPS, fondo de pensión, ARL), sin incurrir en ninguna variación a la Ley laboral. - En el evento en que el proponente otorgue una prestación extralegal, ésta quedará íntegramente a su cargo. <p>Los pagos de salarios serán mensualizados los días veinticinco (25) de cada mes o antes, los medios de pago al trabajador se harán por transferencia electrónica, no se realizará el pago de la factura a la empresa si no cumple con</p>	x	

ACTA-014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	los pagos en los términos establecidos por la ley, el cual deberá reportar al supervisor el mismo día del pago a los empleados en misión. En ningún caso se podrá condicionar el pago del salario o cualquiera de sus factores, prestaciones, auxilios, aportes, devengos laborales de los trabajadores; al pago de la factura por servicios al oferente por parte del Centro Social de Agentes y patrulleros- Dirección de Bienestar Social de la Policía Nacional.		
15	El oferente deberá cumplir estrictamente con las obligaciones laborales, particularmente las establecidas en la ley 100/1993 y sus decretos reglamentarios. Así mismo deberá tomar las precauciones necesarias para la seguridad del personal a su cargo, según la reglamentación vigente. Entre el oferente o el personal que utilice para la prestación del servicio y el Centro Social de Agentes y patrulleros no existirá vínculo laboral alguno.	x	
16	La empresa debe realizar el profesiograma como lo indique la Ley.	x	
	La empresa oferente debe realizar a sus trabajadores los exámenes Médicos Ocupacionales de ingreso según el profesiograma.		
	Los resultados deben ser enviados de forma digital por parte de la empresa oferente o temporal al área de seguridad y salud ocupacional antes de que en trabajador ingrese a laborar al Centro Social. Al personal que se seleccione como brigadista el examen ocupacional de ingreso debe ir con este enfoque		
17	El oferente deberá capacitar permanentemente al personal sobre las normas a cumplir y precauciones necesarias de acuerdo con el desempeño de sus labores, de lo cual dejará constancia escrita, las capacitaciones estarán sujetas al plan de capacitación anual de acuerdo con la identificación realizada en la matriz de peligros y riesgos. El oferente al inicio de la ejecución del contrato deberá presentar un plan de capacitaciones acorde a la ley 1562 de 2012 y el Decreto 1443 de 2014 para dar cumplimiento al Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo. Así mismo cada dos meses se realizará capacitación en relación de atención al usuario y/o servicio al cliente.	x	
18	La empresa oferente temporal debe enviar al área de Talento Humano del Centro Social el listado del personal actualizado cada vez que se presenten novedades de personal.	x	
19	El oferente o temporal está obligado a cumplir con la normatividad legal vigente de Seguridad y Salud en el Trabajo contemplado en el Decreto Único Reglamentario 1072 de 2015 del sector Trabajo, y demás legislación vigente en Colombia.	x	
20	El personal en misión debe portar los carnet de ARL, EPS y de la empresa en el tiempo que permanezca realizando la labor contratada.		
21	El oferente está obligado a presentar al supervisor del contrato y al responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo, un día después de la fecha de pago de parafiscales según ultimo digito de Nit de la empresa en los 5 primeros días de cada mes, las planillas de pago de afiliación al Sistema General de Seguridad Social durante el tiempo que dure la labor para la cual fue contratada.	x	
22	El personal en misión deberá usar en todo momento el uniforme de dotación de la empresa de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato, no se permite el uso de elementos diferentes a los establecidos por el Centro Social y/o Dirección.	x	
23	El oferente deberá ejercer estricta administración y control del personal en misión a su cargo y garantizar el acompañamiento de un profesional de seguridad y salud en el trabajo, para las actividades de alto riesgo.	x	
24	En caso de ausencia de personal (incapacidad, calamidad doméstica, ausentismo, licencias no remuneradas, entre otras), será cubierto de manera inmediata o en un plazo máximo de 03 días, sin que ello genere un costo adicional de administración para la entidad contratante.	x	
25	El oferente como empleador del personal en misión será responsable de todas las acreencias laborales que se generen con ocasión al contrato de trabajo, por	x	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	tanto, el Centro Social, no tendrá ningún vínculo laboral con los trabajadores en misión.		
26	El oferente dentro de la ejecución del contrato deberá usar un reloj biométrico o sistema computarizado de control de tiempo de personal, con lector de huella, que permita controlar los horarios de llegada y salida del personal al Centro Social (no se aceptan libros de control), de lo cual deberá entregar un reporte mensual o cuando sea necesario al supervisor del contrato, así como establecer en cada punto de servicio un libro donde se registre la apertura y cierre del punto, en supervisión con el uniformado que se encuentre de régimen interno.	X	
27	El oferente sea persona natural o jurídica debe tener domicilio o sucursal en Bogotá o municipios aledaños de partes (sabana), relacionando la información verificable en caso de que el comité evaluador lo requiera.	X Folio 01-04 ✓	
28	El oferente deberá presentar el acto administrativo expedido por el Ministerio de Protección Social que autoriza el funcionamiento de la empresa de servicios temporales.	X Folio 57-66 ✓	
29	El oferente debe presentar el reglamento interno de trabajo.	X Folio 104-150 ✓	
30	El oferente deberá presentar copia de la Póliza de Garantía de que trata el artículo 11 del Decreto 4369 del 2006, la cual deberá estar actualizada tomando como base las modificaciones del salario mínimo legal mensual vigente conforme con los señalado en el artículo 17 del citado Decreto.	X Folio 61 ✓	
31	El centro social de Agentes y patrulleros, pagará el monto correspondiente al número de personal que hayan asistido efectivamente, si no se requiere la totalidad del personal previsto en el pliego de condiciones se podrán hacer pagos parciales, con forme a la necesidad de temporada y/o evento, estos cambios en el número de personal a emplear se realizarán con previo aviso al oferente previa coordinación con el supervisor del contrato, para efectos legales y fiscales el pago será el que corresponda al valor unitario de cada empleado que preste su servicio, para lo cual deberá el oferente presentar soporte indicando la cantidad de personal empleado.	X	
32	El oferente deberá comprometerse a suministrar personal extra que sea requerido de cualquiera de los cargos establecidos en el presente estudio previo, para atender los eventos del centro social de Agentes y Patrulleros de la policía Nacional, garantizando que les sean reconocidos todos los emolumentos legales a que haya lugar y que reposen en la empresa los contratos firmados, disponibles para cuando el Centro Social y/o cualquier autoridad lo requiera. Al personal que preste servicio extra-evento el Contratista cancelará el valor del turno de servicio que no podrá ser inferior a seis (6) horas y se liquidará tomando como base el salario mínimo de referencia establecido en el presente estudio previo para cada uno de los cargos, multiplicándolo por el factor de 0.006 y por las horas de servicio prestado. El personal que preste los servicios extra-evento, deberá cumplir con el perfil del cargo y documentos establecidos y vigentes para la fecha de prestación del servicio. El personal extra-evento debe contar con afiliación al ARL durante la prestación del servicio, según lo establecido con la resolución 01524 del 23 de abril del 2019 el tiempo mínimo del personal extra-ventos será de 6 horas. El Contratista garantizará que el personal extra-evento se presente al centro social de Agentes y Patrulleros de la policía Nacional, en excelentes condiciones de presentación personal de acuerdo con el cargo y con los Elementos de Protección Personal (EPP) requeridos para el ejercicio de sus funciones.	X	
33	El personal extra evento será responsable por los daños, pérdidas, rupturas, perjuicios causados a los bienes del Centro Social en ejercicio de su labor, para tal efecto se tramitarán los documentos legales pertinentes, se incluirán	X	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>también los cobros reportados por diferencia de efectivo en los puntos de servicio posteriores al cuadro de caja, daños o pérdidas de elementos de propiedad del Centro Social, siendo deber del Contratista suministrara al trabajador al inicio del contrato laboral los formatos de autorización que considere pertinentes. En consecuencia, al contratista le será descontado de la factura mensual el valor total que se genere por parte del personal bajo su dependencia.</p> <p>Los pagos al personal extra-evento serán los días treinta (30) de cada mes o antes y el medio de pago será por transferencia electrónica.</p> <p>En ningún caso se podrá condicionar el pago del salario y/o prestaciones legales del personal extra-evento; al pago de la factura por servicios al contratista por parte del Centro social de agentes y patrulleros de la policía nacional.</p> <p>La administración y supervisión del personal extra-evento durante todo el servicio estará a cargo del funcionario In House, quien verificará la asistencia del personal al servicio diligenciará las planillas pertinentes y hará los registros para el pago en la planilla de nómina.</p>		
34	<p>El contratista garantiza la asistencia a las instalaciones del Centro Social de Agentes y Patrulleros, del Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia de prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo y certificación de Coordinador de Trabajo en Alturas, durante toda la ejecución del contrato y en horario de 07:30 a 12:00 de 14:00 a 18:00 horas, para desarrollar las actividades de promoción y prevención en salud, Acompañamiento al cargo, verificación de uso y entrega de EPP, pausas activas, en coordinación con el Gestor de Seguridad y Salud en Trabajo del Centro Social, igualmente cuando se realicen actividades de alto riesgo realizara el acompañamiento y diligenciamiento de los permisos correspondientes.</p>	x	

CONCEPTO: El oferente SERVICIOS Y OUTOURCING SAS **CUMPLE** con la totalidad de requerimientos, frente a las condiciones técnicas Generales.

VERIFICACIÓN TÉCNICA AMBIENTAL

Mediante comunicación oficial No. GS-2023 - 014653-ADMON - SOPOR 29.25, el señor OPS. José Fernando García Fernández, remite la evaluación técnica al SGA correspondiente al proceso de contratación de Selección Abreviada Menor Cuantía PN CESAP SA MC 036 2023, así:

Respetuosamente me permito remitir la evaluación de las propuestas entregadas por las empresas de razón social: **SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM Y SERVICIOS Y OUTOURCING SAS** Dentro del proceso de contratación **PN CESAP SA MC 036 202** Cuyo objeto es **PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LAS ACTIVIDADES DE COCINA PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL** así:

REQUISITOS GENERALES

- a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.
- b. En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL - SGA					EMPRESA
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE	
1	El OFERENTE deberá presentar compromiso firmado por el representante	Oficio de compromiso firmado por el	Con la propuesta	X		SERVICIOS ESPECIALES PARA

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	legal frente al cumplimiento de todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos, que permitan dar cumplimiento de acuerdo con el objeto del contrato.	representante legal				EMPRESAS SESPEM
				X		SERVICIOS Y OUTOURCING SAS
2	El OFERENTE, deberá acreditar por escrito que se compromete a adoptar todas las medidas necesarias para evitar la contaminación ambiental durante el desarrollo de sus actividades dentro de cada una de las instalaciones de cada punto de prestación del servicio, (No dejar sustancias con materiales nocivos que puedan afectar la flora, fauna, salud humana o animal).	Oficio de compromiso firmado por el representante legal	Con la propuesta	X		SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM
				X		SERVICIOS Y OUTOURCING SAS
3	El OFERENTE deberá presentar compromiso firmado frente a la responsabilidad de asumir cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio de la prestación del servicio.	Oficio de compromiso firmado por el representante legal	Con la propuesta	X		SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM
				X		SERVICIOS Y OUTOURCING SAS
4	El OFERENTE, debe garantizar que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida, residuos de aceites vegetales u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la	Oficio de compromiso firmado por el representante legal	Con la propuesta	X		SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM
				X		SERVICIOS Y OUTOURCING SAS

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	ejecución del contrato, con el fin de no ser objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual (donde exista este tipo de tratamiento en las instalaciones del Contratante).					
5	El OFERENTE se compromete durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos), establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales, como el manejo integral de residuos que se lleguen a generar durante el desarrollo de las actividades establecidas en el contrato.	Oficio de compromiso firmado por el representante legal	Con la propuesta	X		SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM
				X		SERVICIOS Y OUTOURCING SAS
6	El OFERENTE se compromete a implementar las capacitaciones programadas por el Centro Social de acuerdo al cronograma establecido el cual debe contemplar las siguientes temáticas: Uso eficiente y ahorro de energía y agua, gestión integral de residuos sólidos (Separación en fuente), manejo integral y seguro de residuos peligrosos, plan de saneamiento básico propio del Centro Social.	Oficio de compromiso firmado por el representante legal	Con la propuesta	X		SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM
				X		SERVICIOS Y OUTOURCING SAS

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

7	<p>El OFERENTE deberá garantizar que el personal contratado para las actividades de servicios generales sea capacitado idóneamente en los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protocolos de Limpieza y Desinfección. • Procedimientos de Bioseguridad. • Manejo de residuos sólidos y rutas sanitarias. • Uso eficiente de recursos hídricos y energéticos. • Sistemas de control de plagas. • Campaña de las 5r. • Conservación del medio ambiente (fauna y flora) <p>El soporte de las capacitaciones debe incluir los siguientes ítems:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título de la capacitación, fecha de socialización y nombre del facilitador que la realiza • Desarrollo de las temáticas tratadas, acompañado de pantallazos de las diapositivas utilizadas • Formato de asistencia debidamente diligenciado • Formato de la evaluación escrita. Incluir las calificaciones correspondientes. • Formato de la evaluación práctica, ya que toda evaluación debe tener un componente del trabajo en campo. 	Acta de capacitación de temas ambientales Bimestral:	Durante la ejecución del contrato	X		SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM
				X		SERVICIOS Y OUTOURCING SAS

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>Incluir las calificaciones correspondientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro fotográfico de la actividad desarrollada. <p><u>Es de carácter obligatorio que las capacitaciones sean brindadas por un ingeniero o administrador ambiental, el cual debe apoyar la formación teórica, además de acompañar y verificar en campo que el conocimiento haya sido aprendido y practicado.</u></p>					
--	---	--	--	--	--	--

CONCEPTO: Las empresas de razón social **SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEN SAS Y SERVICIOS & OUTSOURCING SAS (CUMPLEN** con la Totalidad de las condiciones técnicas SGA)

VERIFICACIÓN TÉCNICA SG-SST

Mediante comunicación oficial No. GS-2023 - 014694 ADMON - SOPOR 29.25, la señora OPS. Aldrey Liliana López Martínez, remite la evaluación técnica al SG-SST correspondiente al proceso de contratación de Selección Abreviada Menor Cuantía PN CESAP SA MC 036 2023, así:

Respetuosamente me permito remitir la evaluación de las propuestas entregadas dentro del PN CESAP MC - 036-2023, cuyo objeto es " **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.**" así:

REQUISITOS GENERALES

- a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.
- b. En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

1. **SERVICIOS Y OUTSORCING S.A.S**, registrada en cámara de comercio con NIT. **830103809-5**.

CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio	Documento firmado por el representante legal de la empresa oferente (persona Natural o Jurídica) donde relacione el tipo de empresa o entidad, (Micro, pequeña, mediana o gran empresa), actividad económica principal, clase de riesgo, incluir el número de	Con la presentación de la oferta	X	

ACTA **04910** - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión. Y observancia a la resolución número 0312 de 2019 Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, en su Artículo 2, se deberá tener en cuenta el campo de aplicación</p>	<p>trabajadores permanentes indicando la labor u oficios que desarrollan en forma general; de la misma manera certificado de ARL donde se evidencie el porcentaje de cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo superior al 86%; en caso de ser inferior el cumplimiento del porcentaje deberá anexar el plan de trabajo enfocado al cumplimiento de falencias. El certificado de la ARL deberá tener una vigencia no mayor a 3 meses.</p>			
2	<p>El contratista se compromete a elaborar la Matriz de identificación de Peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales y entregar la misma firmada por un profesional o especialista en seguridad y Salud en el trabajo donde se especifiquen las actividades y tareas propias objeto del contrato y las medidas de prevención para disminuir el riesgo, lo anterior durante la ejecución del contrato y 30 días posteriores a la firma de este.</p>	<p>Matriz de identificación de peligros y valoración de los riesgos debidamente firmada por un profesional con licencia vigente y curso de 50 horas. Informe mensual de las acciones adelantadas para la prevención y control de peligros.</p>	<p>30 días posteriores a la firma del contrato y de manera mensual informe de actividades.</p>	NA	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

3	<p>El contratista deberá asignar un responsable en implementar y desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, según las condiciones de la empresa.</p>	<p>Documento soporte de la asignación del responsable especificando las funciones a cumplir de SST, firmada por el representante legal.</p> <p>Anexara adicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licencia del profesional o especialista en SST. • Verificación de la licencia con el ente territorial que la expidió • Curso virtual de 50 horas SGSST • <p>El contratista garantiza la asistencia a las instalaciones del Centro Social de Agentes y Patrulleros del Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia de prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo y certificación, cada vez que sea requerido por el Centro Social de manera permanente y durante toda la ejecución del contrato para desarrollar las actividades de promoción y prevención en salud, Acompañamiento al cargo, verificación de uso y entrega de EPP, pausas activas, en coordinación con el Gestor de Seguridad y Salud en Trabajo del Centro Social.</p>	Con la presentación de la oferta	X	
4	<p>El contratista debe realizar el pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo con la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, de la misma manera la afiliación a la ARL deberá garantizar la cobertura de acuerdo a las funciones de cada cargo.</p>	<p>Enviar al supervisor del contrato mensualmente la planilla detallada del pago de seguridad social del personal vinculado a la actividad, desde el momento de adjudicado el contrato hasta la terminación de este.</p>	Durante la ejecución del contrato de forma mensual.	NA	
5	<p>El Contratista deberá adjuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo asociados</p>	<p>Cronograma de capacitación vigencia actual, firmado por el representante legal. Actas de capacitación, informe de actividades con registro fotográfico, planilla de</p>	El cronograma se debe entregar 30 días posterior a la firma del contrato y de manera	NA	

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	a la actividad económica contratada.	asistencias con alcance superior a 85% de cubrimiento, evaluación de estas con sus respectivas acciones de mejora dando cumplimiento al cronograma.	mensual entrega de informe		
6	El Contratista adjuntará las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o vigía de acuerdo con el Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986.	Actas de los COPASST o vigía de forma mensual, firmado por el representante legal, de acuerdo con el cumplimiento de ley	Durante la ejecución del contrato. De manera mensual.	NA	
7	De acuerdo con el tipo de empresa, el Contratista remitirá la información correspondiente al Comité de Convivencia Laboral de la empresa, se rige de acuerdo con la Ley 1010 de 2006 y las Resoluciones 652 de 2012 y 1356 de 2012, las cuales establecen la conformación y funcionamiento de los Comités de Convivencia	Actas de comité de convivencia trimestral, reuniones ordinarias de acuerdo con el cumplimiento de ley.	Trimestral	NA	
8	El Contratista reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo con el cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo". En caso de presentarse un accidente de trabajo en las instalaciones del Centro Social corresponde al contratista realizar el reporte dentro del tiempo establecido por la norma y entregarlo al	Informe mensual de los accidentes presentados, con los siguientes soportes: <ul style="list-style-type: none"> • Formato de reporte de accidente • Investigación al trabajador (entrevista) • Investigación del AT o IT • Lecciones aprendidas • Cierre de investigación Los soportes deberán contener sus respectivas firmas donde incluya la participación del COPASST	Durante la ejecución del contrato. De manera mensual.	NA	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	responsable de SST del Centro Social				
09	El contratista deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentando la misma y realizando evaluación.	Para lo anterior deberá entregar acta con la firma respectiva de las personas que asisten a la capacitación dando cobertura al 100 % del personal en misión, con sus respectivos soportes así: • Evidencia fotográfica Evaluación de esta	Durante la ejecución del contrato y 8 días posteriores al inicio de este	NA	
10	En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, el contratista debe cumplir con la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los	• Documento de compromiso firmado por el Representante legal de la empresa oferente (persona Natural o Jurídica)	Con la presentación de la oferta	X	

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	centros de trabajo", como requisito de cumplimiento para los contratistas.				
11	<p>Por la aparición del virus SARS COVID-19, el oferente deberá garantizar el cumplimiento de la Resolución N.º 1238 DE 2022 "Por medio de la cual se dictan medidas para prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión de infecciones respiratorias, incluidas las originadas por la COVID-19".</p> <p>El oferente deberá garantizar que sus colaboradores porten y hagan uso del tapabocas y demás elementos necesarios para la prevención y transmisión del virus.</p>	<p>Documento de compromiso firmado por el Representante legal de la empresa oferente (persona Natural o Jurídica)</p>	<p>Con la presentación de la oferta</p>	X	
12	<p>El oferente debe comprometerse con el cumplimiento de la Resolución 5018 de 2019 "Por la cual se establecen los lineamientos en seguridad y salud en el trabajo en los procesos de generación, trasmisión, distribución y comercialización de la energía eléctrica"</p> <p>Cuando la actividad ejecutada así lo requiera.</p>	<p>Documento de compromiso firmado por el Representante legal (Personal Natural o Jurídica) de cumplimiento de la Resolución 5018 de 2019</p> <p>Durante la ejecución del contrato si las actividades a ejecutar lo requieren; se debe garantizar Soporte de cumplimiento de normatividad actual vigente aplicable; en cuanto a capacitación y entrenamiento para la labor a realizar y elementos de Protección Personal adecuados (de acuerdo con la matriz de Elementos de Protección Personal).</p>	<p>Con la presentación de la oferta</p> <p>Y durante la ejecución del contrato</p>	X	
13	<p>El contratista deberá realizar la entrega y capacitación de los Elementos de Protección Personal, de acuerdo con la tarea ejecutada al interior del Centro Social.</p>	<p>Copia de Matriz de Elementos de Protección Personal, acta de capacitación y soportes de entrega para cada cargo.</p>	<p>Matriz de EPP con el Acta de inicio de contrato y de manera mensual informe actividades con respectivos soportes</p>	NA	
14	<p>Dar cumplimiento Acorde a la Resolución 2346 de 2007 y</p>	<p>Diagnóstico de condiciones de salud, firmado por el profesional de la entidad Certificada que realice dichos</p>	<p>45 días posteriores al inicio del contrato</p>	NA	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	Resolución 1918 de 2009 expedidas por el Ministerio de Protección Social.	exámenes, con sus respectivos Programas de Vigilancia Epidemiológica y Plan de trabajo a ejecutar			
15	El Oferente debe garantizar el cumplimiento de todas las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo durante la ejecución del contrato; en cumplimiento con el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 "Por medio de la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST"	Documento de compromiso para el cumplimiento del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019, firmada por el representante legal y el responsable de SG-SST (profesional o especialista con licencia).	Con la presentación de la oferta	X	
16	El oferente debe garantizar que el personal a su cargo cuente con esquemas de vacunación acorde a la actividad que realizara el interior del Centro Social.	Carnet de vacunación con esquemas completos (antitetánicas para el personal de camareras, servicios generales, enfermería) teniendo en cuenta el desarrollo de su actividad laboral.	30 días posteriores a la firma del contrato	NA	

CONCEPTO: El oferente **CUMPLE**, con la totalidad de requisitos técnicos establecidos desde el área de Seguridad y Salud en el Trabajo, para la presentación de la oferta.

2. **SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SESPEM S.A.S**, registrada en cámara de comercio con NIT. 800.148.290-8.

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo 6, del Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", define las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), que deben ser aplicadas por todos los empleadores públicos y privados, los contratantes de personal bajo	Documento firmado por el representante legal de la empresa oferente (persona Natural o Jurídica) donde relacione el tipo de empresa o entidad, (Micro, pequeña, mediana o gran empresa), actividad económica principal, clase de riesgo, incluir el número de trabajadores permanentes indicando la labor u oficios que desarrollan en forma general; de la misma manera certificado de ARL donde se evidencie el porcentaje de cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo superior al 86%; en caso de ser inferior el	Con la presentación de la oferta	X	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, las organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, las empresas de servicios temporales y tener cobertura sobre los trabajadores dependientes, arrendatarios, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión. Y observancia a la resolución número 0312 de 2019 Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, en su Artículo 2, se deberá tener en cuenta el campo de aplicación</p>	<p>cumplimiento del porcentaje deberá anexar el plan de trabajo enfocado al cumplimiento de falencias. El certificado de la ARL deberá tener una vigencia no mayor a 3 meses.</p>			
2	<p>El contratista se compromete a elaborar la Matriz de identificación de Peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales y entregar la misma firmada por un profesional o especialista en seguridad y Salud en el trabajo donde se especifiquen las actividades y tareas propias objeto del contrato y las medidas de prevención para disminuir el riesgo, lo anterior durante la ejecución del contrato y 30 días posteriores a la firma de este.</p>	<p>Matriz de identificación de peligros y valoración de los riesgos debidamente firmada por un profesional con licencia vigente y curso de 50 horas. Informe mensual de las acciones adelantadas para la prevención y control de peligros.</p>	<p>30 días posteriores a la firma del contrato y de manera mensual informe de actividades.</p>	NA	
3	<p>El contratista deberá asignar un responsable en implementar y desarrollar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, según las condiciones de la empresa.</p>	<p>Documento soporte de la asignación del responsable especificando las funciones a cumplir de SST, firmada por el representante legal. Anexara adicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> Licencia del profesional o especialista en SST. Verificación de la licencia con el ente territorial que la expidió 	<p>Con la presentación de la oferta</p>	X	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

		<ul style="list-style-type: none"> • Curso virtual de 50 horas SGSST • <p>El contratista garantiza la asistencia a las instalaciones del Centro Social de Agentes y Patrulleros del Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con licencia de prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo y certificación, cada vez que sea requerido por el Centro Social de manera permanente y durante toda la ejecución del contrato para desarrollar las actividades de promoción y prevención en salud, Acompañamiento al cargo, verificación de uso y entrega de EPP, pausas activas, en coordinación con el Gestor de Seguridad y Salud en Trabajo del Centro Social.</p>			
4	El contratista debe realizar el pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo con la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, de la misma manera la afiliación a la ARL deberá garantizar la cobertura de acuerdo a las funciones de cada cargo.	Enviar al supervisor del contrato mensualmente la planilla detallada del pago de seguridad social del personal vinculado a la actividad, desde el momento de adjudicado el contrato hasta la terminación de este.	Durante la ejecución del contrato de forma mensual.	NA	
5	El Contratista deberá adjuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo asociados a la actividad económica contratada.	Cronograma de capacitación vigencia actual, firmado por el representante legal. Actas de capacitación, informe de actividades con registro fotográfico, planilla de asistencias con alcance superior a 85% de cubrimiento, evaluación de estas con sus respectivas acciones de mejora dando cumplimiento al cronograma.	El cronograma se debe entregar 30 días posterior a la firma del contrato y de manera mensual entrega de informe	NA	
6	El Contratista adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o	Actas de los COPASST o vigía de forma mensual, firmado por el representante legal, de acuerdo con el cumplimiento de ley	Durante la ejecución del contrato. De manera mensual.	NA	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	vigía de acuerdo con el Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986.				
7	De acuerdo con el tipo de empresa, el Contratista remitirá la información correspondiente al Comité de Convivencia Laboral de la empresa, se rige de acuerdo con la Ley 1010 de 2006 y las Resoluciones 652 de 2012 y 1356 de 2012, las cuales establecen la conformación y funcionamiento de los Comités de Convivencia	Actas de comité de convivencia trimestral, reuniones ordinarias de acuerdo con el cumplimiento de ley.	Trimestral	NA	
8	El Contratista reportará todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo con el cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo". En caso de presentarse un accidente de trabajo en las instalaciones del Centro Social corresponde al contratista realizar el reporte dentro del tiempo establecido por la norma y entregarlo al responsable de SST del Centro Social	Informe mensual de los accidentes presentados, con los siguientes soportes: <ul style="list-style-type: none"> • Formato de reporte de accidente • Investigación al trabajador (entrevista) • Investigación del AT o IT • Lecciones aprendidas • Cierre de investigación Los soportes deberán contener sus respectivas firmas donde incluya la participación del COPASST	Durante la ejecución del contrato. De manera mensual.	NA	
09	El contratista deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentando la misma y realizando evaluación.	Para lo anterior deberá entregar acta con la firma respectiva de las personas que asisten a la capacitación dando cobertura al 100 % del personal en misión, con sus respectivos soportes así: <ul style="list-style-type: none"> • Evidencia fotográfica Evaluación de esta	Durante la ejecución del contrato y 8 días posteriores al inicio de este	NA	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

10	<p>En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, el contratista debe cumplir con la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", como requisito de cumplimiento para los contratistas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Documento de compromiso firmado por el Representante legal de la empresa oferente (persona Natural o Jurídica) 	Con la presentación de la oferta	X	
11	<p>Por la aparición del virus SARS COVID-19, el oferente deberá garantizar el cumplimiento de la Resolución N.º 1238 DE</p>	<p>Documento de compromiso firmado por el Representante legal de la empresa oferente (persona Natural o Jurídica)</p>	Con la presentación de la oferta	X	

ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	<p>2022 "Por medio de la cual se dictan medidas para prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión de infecciones respiratorias, incluidas las originadas por la COVID-19".</p> <p>El oferente deberá garantizar que sus colaboradores porten y hagan uso del tapabocas y demás elementos necesarios para la prevención y transmisión del virus.</p>				
12	<p>El oferente debe comprometerse con el cumplimiento de la Resolución 5018 de 2019 "Por la cual se establecen los lineamientos en seguridad y salud en el trabajo en los procesos de generación, transmisión, distribución y comercialización de la energía eléctrica" Cuando la actividad ejecutada así lo requiera.</p>	<p>Documento de compromiso firmado por el Representante legal (Personal Natural o Jurídica) de cumplimiento de la Resolución 5018 de 2019 Durante la ejecución del contrato si las actividades a ejecutar lo requieren; se debe garantizar Soporte de cumplimiento de normatividad actual vigente aplicable; en cuanto a capacitación y entrenamiento para la labor a realizar y elementos de Protección Personal adecuados (de acuerdo con la matriz de Elementos de Protección Personal).</p>	<p>Con la presentación de la oferta Y durante la ejecución del contrato</p>	X	
13	<p>El contratista deberá realizar la entrega y capacitación de los Elementos de Protección Personal, de acuerdo con la tarea ejecutada al interior del Centro Social.</p>	<p>Copia de Matriz de Elementos de Protección Personal, acta de capacitación y soportes de entrega para cada cargo.</p>	<p>Matriz de EPP con el Acta de inicio de contrato y de manera mensual informe actividades con respectivos soportes</p>	NA	
14	<p>Dar cumplimiento Acorde a la Resolución 2346 de 2007 y Resolución 1918 de 2009 expedidas por el Ministerio de Protección Social.</p>	<p>Diagnóstico de condiciones de salud, firmado por el profesional de la entidad Certificada que realizo dichos exámenes, con sus respectivos Programas de Vigilancia Epidemiológica y Plan de trabajo a ejecutar</p>	<p>45 días posteriores al inicio del contrato</p>	NA	
15	<p>El Oferente debe garantizar el cumplimiento de todas las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo durante la ejecución del contrato;</p>	<p>Documento de compromiso para el cumplimiento del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019, firmada por el representante legal y el responsable de SG-</p>	<p>Con la presentación de la oferta</p>	X	

ACTA - 04910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.

	en cumplimiento con el Decreto 1072 del 2015 y la Resolución 0312 de 2019 "Por medio de la cual se definen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST"	SST (profesional o especialista con licencia).			
16	El oferente debe garantizar que el personal a su cargo cuenta con esquemas de vacunación acorde a la actividad que realizara el interior del Centro Social.	Carnet de vacunación con esquemas completos (antitetánicas para el personal de camareras, servicios generales, enfermería) teniendo en cuenta el desarrollo de su actividad laboral.	30 días posteriores a la firma del contrato	NA	

CONCEPTO: El oferente **CUMPLE**, con la totalidad de requisitos técnicos establecidos desde el área de Seguridad y Salud en el Trabajo, para la presentación de la oferta.

CONSIDERACIÓN DEL COMITÉ EVALUADOR

No. Oferentes	RAZÓN SOCIAL	JURIDICA	FINANCIERO	TECNICA	AMBIENTAL	SG-SST
1	SERVICIOS ESPECIALES PARA EMPRESAS SAS	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
2	SERVICIOS & OUTSOURCING SAS	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

Así las cosas, se procede a correr traslado del informe de verificación y evaluación de la oferta hasta el día 12 de mayo de 2023 hasta las 16:00 horas, termino en el cual podrán presentar observaciones al informe preliminar y subsanar los requisitos establecidos.

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
1. Publicación consolidada del informe de verificación preliminar de la propuesta presentada.	GRUPO CONTRATOS	11/05/2023
2. Traslado del informe de verificación y evaluación de las ofertas durante un (1) día hábil siguiente contado a partir del día siguiente de la publicación del mismo.	PROPONENTES	Desde el 11/05/2023 al 12/05/2023 hasta las 16:00 horas

COMPROMISOS:

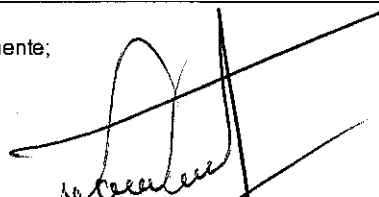
CONSOLIDADO EVALUACIÓN FINAL


ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
1. Publicación Evaluación Final	GRUPO CONTRATOS	16/05/2023

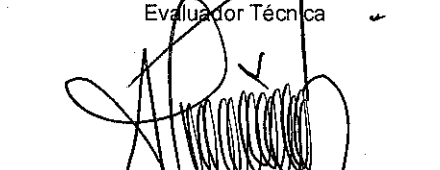
Se firma la presente acta, siendo las 11:20 horas del día once (11) del mes de mayo de 2023.


ACTA - 014910 - AREAD GRUCO - 2.25, QUE TRATA SOBRE VERIFICACIÓN PRELIMINAR JURÍDICA, FINANCIERA - ECONÓMICA, TÉCNICA, AMBIENTAL Y SG-SST PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA PN CESAP SA MC 036 2023, CUYO OBJETO ES PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE PERSONAL EN MISIÓN PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICÍA NACIONAL.


Atentamente:


PT. WILMER VARGAS MEDINA
Evaluador Técnico


OPS. NANCY BALLESTEROS PAVA
Evaluador Financiero - Económico


OPS ALDREY LILIANA LÓPEZ MARTÍNEZ
Evaluador SG-SST


OPS. JOSÉ FERNANDO GARCÍA FERNANDEZ
Evaluador Ambiental (SGA)


OPS. LUZ DARY GARZON GUEVARA
Evaluadora Jurídica


OPS. ADRIANA PAOLA PUENTES ROJAS
Responsable Contratos

Elaboró: OPS Luisa María Camacho Rojas - Técnico de Contratos
Revisado por: OPS Adriana Paola Puentes Rojas - Responsable Contratos
Fecha de elaboración: 11/05/2023
Ubicación: documentos/procesos 2023

Diagonal 44 No 68 B - 30
Teléfono 7445124
cesap.gruco@policia.gov.co
www.cesap.gov.co

