



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



Fecha:	Bogotá D.C., 23 de febrero 2021		
Hora de inicio:	16:00	Hora de finalización:	16:30
Lugar:	Oficina de Contratos		
ACTA - 0110 – AREAD GRUCO – 2.25			
QUE TRATA SOBRE VERIFICACION JURÍDICA, TÉCNICA, FINANCIERA, AMBIENTAL Y SG-SST DEL PROCESO DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP - 2021 CUYO OBJETO ES “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”			

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Temas a tratar
- 2.1 Respuesta Observaciones

DESARROLLO

En Bogotá D.C siendo las 10:00 horas del día 19 de febrero de 2021, se reunieron en la oficina de contratos del Centro Social de Agentes y Patrulleros, lo integrantes del Comité Jurídico, Técnico, Económico del proceso de Contratación de MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP - 2021, cuyo objeto es **“SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”** nombrados mediante resolución No. 0036 del 18 de febrero de 2021; con el fin de dar respuesta a las observaciones dadas al informe de evaluación preliminar relacionado en el Acta **0100** de fecha 19 de febrero del 2021 y con el fin de consolidar el resultado de las evaluaciones dentro del proceso de contratación así.

EVALUACIÓN JURÍDICA:

Mediante radicado S-2021-005396/-ADMON SOPOR – 29–25, el evaluador JURIDICO Dra. Elsa Patricia Muñoz Torres realiza evaluación correspondiente al proceso DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP - 2021 cuyo objeto es **“SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”**, presenta el informe de la verificación jurídica así:

En atención al proceso de contratación de menor cuantía MIC 015 CESAP 2021, cuyo objeto es **“SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”**, se presenta el informe de la verificación jurídica de las propuestas presentadas, así:

PROPUESTA No. 1 PRESENTADA POR CARNES FINAS GUADALUPE

ÍTEM	DOCUMENTOS DE PROPUESTA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Carta de presentación (Ver Formulario N° 1)	3-5	
2	Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio y/o certificado de Matrícula Mercantil de persona natural / matrícula profesional.	6-11	
3	Boletín de responsabilidades fiscales de la Contraloría General de la Nación.	23	
4	Certificados de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación.	24	

ACTA No 0100 AREAD GRUCO 2.25 QUE TRATA SOBRE VERIFICACION JURÍDICA, TÉCNICA, FINANCIERA, AMBIENTAL Y DE SG-SST DEL PROCESO DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP – 2021 CUYO OBJETO ES “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”

5	Certificados de antecedentes Judiciales		
6	Certificado Medidas Correctivas	24	
7	Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales y seguridad social.	12-13	
8	Identificación Tributaria (RUT)	14-19	
9	Compromiso Anticorrupción	28-29	
10	Certificación Bancaria	21	
11	Copia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal.	22	
12	Certificación inhabilidades e incompatibilidades	20 / 30	
13	Certificaciones de experiencia	26	
14	Certificación Notificación Electrónica	27	
15	Autorización tratamiento de datos	25	

El oferente CARNES FINAS GUADALUPE, CUMPLE con las condiciones jurídicas habilitantes.

EVALUACION TÉCNICA

Respetuosamente me permito entregar la evaluación de proceso de (ECOS) de “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS” dicho proceso se realizará con la empresa CARNES FINAS GUADALUPE S.A.S. esta organización cumple con los para metros técnicos y las BPM para distribución y entrega de los productos relacionados después de evaluar los siguientes aspectos:

Identificación visual: color

La identificación visual de la carne de calidad se basa en su color, veteado y capacidad de retención de agua (CRA). El color de la carne está influenciado por la edad del animal, el tipo de especie, su sexo, la dieta y el ejercicio que realiza. El color es el resultado de tres elementos: la cantidad de pigmento (mioglobina), la forma química del pigmento (metamioglobina, oximioglobina) y la cantidad de luz reflejada por la superficie.

La mioglobina es la proteína responsable del transporte y almacenamiento del oxígeno dentro del tejido muscular, y el principal pigmento de la carne. Así, su color depende fundamentalmente del estado en el que se encuentra la mioglobina. Cuando se mezcla con oxígeno, se convierte en oximioglobina y produce un color brillante, que es el que se observa en el exterior de la carne. En el interior, la mioglobina no tiene oxígeno unido, estando entonces en forma de desoximioglobina, que tiene un color rojo púrpura más intenso.

El color de la carne depende también del pH alcanzado en el proceso de maduración, y la velocidad a la que se alcanza. Sin embargo, esta variación en el color no tiene relación estrictamente con la mioglobina, sino con la textura de las fibras musculares y la forma en la que reflejan y refractan la luz.

Olor:

Otro factor indicador de calidad es el olor. El producto debe tener un olor normal, que diferirá según la especie (por ejemplo, vacuno, cerdo, pollo), pero que variará sólo ligeramente de una especie a otra. Deberá evitarse la carne que desprenda cualquier tipo de olor rancio o extraño.

La carne cruda presenta poco aroma y sabor. Cuando se calienta o se cuece, ambos atributos se desarrollan. La carne de animales más viejos tiene un olor más fuerte que la de los jóvenes.

Firmeza:

La carne debe aparecer más firme que blanda. Cuando se maneja el envase para uso y distribución al por menor, debe tener una consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.

Jugosidad:

La jugosidad es la percepción de la humedad en el momento del consumo y depende de la cantidad de agua retenida por un producto cárnico. La jugosidad incrementa el sabor, contribuye a la terneza de la carne, haciendo que sea más fácil de masticar, y estimula la producción de saliva. La jugosidad depende, básicamente, de la retención de agua y el contenido de lípidos en el músculo.

En ella se distinguen dos componentes: la impresión de humedad durante las primeras masticaciones producida por la liberación rápida de jugo, es decir, jugosidad inicial; y la jugosidad que se mantiene después durante un tiempo debido al efecto estimulante de la grasa sobre la salivación, es decir, jugosidad sostenida.

Terneza

La terneza de la carne se define como la dificultad o la facilidad con la que una carne se puede cortar o masticar, y está relacionada con diversos factores de ambiente (como la edad, el sexo y la alimentación del animal), factores de manejo (temperatura y tiempo de almacenamiento de la carne, forma de congelado, tipo de despiece) y factores genéticos.

Sabor

El sabor y el aroma se conjugan para producir la sensación que el consumidor experimenta al comer. Esta sensación proviene del olor que penetra a través de la nariz y del gusto salado, dulce, agrio y amargo que se percibe en la boca. En el sabor de la carne incide el tipo de especie animal, dieta, método de cocción y método de preservación (por ejemplo, ahumado o curado).

Luego de evaluar estas características del producto de nuestro proveedor y basándonos en la experiencia de contratos anteriores en lo referente a pedidos y entregas podemos decir que el proveedor cumple con los parámetros para el abastecimiento de carne de cerdo dentro del Centro social de Agentes y Patrulleros, donde cabe mencionar que la empresa CARNES FINAS GUADALUPE S.A.S. es un proveedor comprometido con su labor ya que se encuentra disponible para la recepción de pedidos y su posterior entrega cumpliendo con la norma técnica para el transporte de productos cárnicos no enlatados (NTC1325 quinta actualización) en cuanto a rotulado, etiquetado, rotulado nutricional de alimentos envasados, contenido de nitrógeno, determinación de grasa total, determinación de contenido de humedad, y ficha técnica del producto.

El proveedor realiza los procesos de la cadena logística y de abastecimiento en el menor tiempo mostrando una eficiencia y calidad en todos los eslabones de la misma. Sus colaboradores portan sus elementos de protección personal a la hora de realizar la entrega de los pedidos cumpliendo con las especificaciones dadas por el centro social de agentes y patrulleros en cumplimiento con las BPMS establecidas; el transporte del producto se realiza en vehículos que cuentan con thermo King lo cual ayuda al producto a no sufrir ruptura en la cadena de frío, cumpliendo con la Ley 1500 del año 2007 para el transporte y manipulación de productos cárnicos no enlatados preservando las características del mismo para su posterior suministro.

Por lo expuesto anteriormente comprobamos que cumple y emitimos un concepto favorable a la empresa CARNES FINAS GUADALUPE S.A.S para abastecer carne de cerdo en el Centro Social de Agentes y Patrulleros.

VERIFICACIÓN FINANCIERA

Mediante radicado S-2021-005286/ AREAD-GRUFI – 29– 25, el evaluador financiero **Erika Paola Beltran** realiza la verificación económica del proceso DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP - 2021 cuyo objeto es "**SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS,**" así:

En atención al proceso **PN CESAP MIC 015-2021**, el cual tiene por objeto "**SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS**", entregado por la empresa

ACTA No 0100 AREAD GRUCO 2.25 QUE TRATA SOBRE VERIFICACION JURÍDICA, TÉCNICA, FINANCIERA, AMBIENTAL Y DE SG-SST DEL PROCESO DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP – 2021 CUYO OBJETO ES “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”

CARNES FINAS GUADALUPE SAS Nit. 830.136.379-1, me permito remitir la respectiva evaluación económica.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD/ UNIDADES	PN CESAP MIC 015-2021		CARNES FINAS GUADALUPE SAS
			VALOR UNITARIO ESTIMADO CON IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO CON IVA	VALOR TOTAL CON IVA
1	BANDIOLA DE CERDO	KILO	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 14.500
2	CHULETA DE CERDO (normal o porcionada)	KILO	\$ 17.000	\$ 17.000	\$ 16.500
3	COSTILLA DE CERDO (normal o porcionada)	KILO	\$ 17.000	\$ 17.000	\$ 17.000
4	ESPINAZO DE CERDO ESPECIAL	KILO	\$ 8.500	\$ 8.500	\$ 8.500
5	LOMO DE CERDO (almendra)	KILO	\$ 16.000	\$ 16.000	\$ 16.000
6	OSSOBUCO DE CERDO	KILO	\$ 10.000	\$ 10.000	\$ 10.000
7	PERNIL DE CERDO CON HUESO	KILO	\$ 12.500	\$ 12.500	\$ 12.500
8	PERNIL DE CERDO DESHUESADO	KILO	\$ 15.000	\$ 15.000	\$ 15.000
9	PEZUÑA DE CERDO PICADA	KILO	\$ 8.000	\$ 8.000	\$ 8.000
10	PULPA DE CERDO	KILO	\$ 13.500	\$ 13.500	\$ 13.500
11	TOCINO CARNUDO	KILO	\$ 13.500	\$ 13.500	\$ 13.500
12	TOCINO CORRIENTE	KILO	\$ 6.000	\$ 6.000	\$ 6.000
VALOR TOTAL			\$ 152.000	\$ 152.000	\$ 151.000

Concepto:

- La empresa **CARNES FINAS GUADALUPE SAS Nit. 830.136.379-1**, es el único oferente presentado en el proceso de contratación de mínima cuantía.
- El oferente **cumple** con las condiciones económicas exigidas para dicha contratación, teniendo en cuenta las condiciones de participación propuestas, ya que se ajusta al presupuesto oficial del presente proceso de contratación.

VERIFICACIÓN TECNICA AMBIENTAL

Mediante radicado S-2021 005317 / ADMON-SOPOR – 29– 25, el evaluador Ing. Ambiental **José Fernando García Fernández** la verificación ambiental del proceso DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP - 2021 cuyo objeto es “**SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS**,” así:

Respetuosamente me permito remitir la evaluación de las propuesta entregada por las empresa de razón social **CARNES FINAS GUADALUPE SAS con Nit: 830.136.379-1** ; dentro del **PROCESO DE No 015 MIC CESAP -2021** que tiene por objeto “**SUMINISTRO DE CARNES DE CERDO EN CRUDO PARA CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICIA NACIONAL.**” así:

REQUISITOS GENERALES

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

ACTA No 0100 AREAD GRUCO 2.25 QUE TRATA SOBRE VERIFICACION JURÍDICA, TÉCNICA, FINANCIERA, AMBIENTAL Y DE SG-SST DEL PROCESO DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP – 2021 CUYO OBJETO ES “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”

ÍTEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL – SGA				
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El OFERENTE no deberá estar registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, “Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones”, o cualquiera que la modifique o derogue.	Pantallazo del RUIA generado desde la plataforma de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales – ANLA	Con la propuesta	x	
2	El OFERENTE deberá presentar compromiso firmado por el representante 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 al objeto del contrato.	Oficio de compromiso firmado por el representante legal acompañado por el Plan de Saneamiento Básico firmado por el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental o del SG-SST	Con la propuesta	x	
3	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	
4	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	
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	Oficio de compromiso firmado por el representante legal	Con la propuesta	x	

ACTA No 0100 AREAD GRUCO 2.25 QUE TRATA SOBRE VERIFICACION JURÍDICA, TÉCNICA, FINANCIERA, AMBIENTAL Y DE SG-SST DEL PROCESO DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP – 2021 CUYO OBJETO ES “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”

	de las actividades establecidas en el contrato.				
6	El OFERENTE deberá presentar compromiso firmado por el representante legal garantizando el cumplimiento del Decreto 1496 de 2018, el cual refiere al Sistema Globalmente Armonizado.	Oficio de compromiso firmado por el representante legal	Con la propuesta	x	
7	El CONTRATISTA debe garantizar que las sustancias químicas que se utilicen en la prestación del servicio deben traer etiquetas legibles que permitan su identificación, estas deberán ser fácilmente comprensibles y que facilite la información esencial sobre su clasificación, los peligros y las precauciones de seguridad que deben tenerse en cuenta de acuerdo con lo establecido en la NTC 1692 – (Transporte. Transporte de mercancías peligrosas, clasificación, marcado, etiquetado y rotulado). Así mismo deberán suministrar la hoja de seguridad de cada una de las sustancias.	-Informe con registro fotográfico con evidencia del etiquetado y rotulado de las sustancias químicas. -Hojas de datos de seguridad de las sustancias químicas (MSDS). -Lista de chequeo para el transporte de sustancias peligrosas.	Al inicio de la ejecución del contrato	x	

La empresa de razón social CARNES FINAS GUADALUPE SAS con Nit: 830.136.379-1; “CUMPLE” con la totalidad de las condiciones técnicas SGA.

VERIFICACIÓN TECNICA SG-SST

Mediante radicado S-2021 005325 / ADMON-SOPOR – 15– 02, el evaluador Liliana López Martínez la verificación de SG-SST del proceso DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP - 2021 cuyo objeto es: “SUMINISTRO DE CARNE DE RES PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS,” así:

De manera atenta y respetuosa me permito de remitir la evaluación de la propuesta entregada por la empresa de razón social: CARNES FINAS GUADALUPE SAS con Nit.830.136.379-1 dentro del PROCESO No. 015 MIC –CESAP-2021 que tiene por objeto “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO EN CRUDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS” así:

ITEM	CONDICIONES SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.				
	CUMPLIMIENTO	PRODUCTO	FECHA DE ENTREGA	CUMPLE	NO CUMPLE

ACTA No 0100 AREAD GRUCO 2.25 QUE TRATA SOBRE VERIFICACION JURÍDICA, TÉCNICA, FINANCIERA, AMBIENTAL Y DE SG-SST DEL PROCESO DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP – 2021 CUYO OBJETO ES “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”

1	El contratista deberá cumplir con la Evaluación inicial del Sistema de Gestión Seguridad en el trabajo mediante la aplicación de los estándares mínimos solicitado por el Ministerio de Trabajo en lo relacionado con la calidad del SG SST, lo anterior se encuentra contemplado en la Resolución 0312 del 2019 , y que da cumplimiento a lo establecido en decreto único reglamentario 1072 de 2015, para tal efecto deberá adjuntar certificación de la implementación del SG-SST dicho documento deberá estar avalado por un profesional (tecnólogo o profesional), con licencia en Salud ocupacional vigente, curso de 50 horas reglamentario o en su defecto la certificación de la ARL.	El oferente deberá entregar evaluación del SG-SST donde se evidencie el nivel de cumplimiento del mismo firmado por un técnico, tecnólogo, profesional o especialista en SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 de 2019. Anexara adicional: -Licencia vigente del Técnico, Tecnólogo, Profesional o especialista SST. -Curso virtual de 50 horas SGSST	Presentación de la propuesta.	x	
2	Es obligación del Oferente entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto).	Certificado de compromiso firmado por el representante legal frente al porte de carnet de ARL e identificación empresa.	Presentación de la propuesta	x	
3	El Contratista se compromete a reportar todos los accidentes de trabajo si se llegaran a materializar durante la ejecución del presente contrato, así mismo presentara los respectivos soportes de reporte e investigación de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (mayo 14) “Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo”.	Documento de compromiso frente a esta obligación y reporte de novedades mensuales si se presentan.	Durante la presentación de la oferta. De manera mensual de ser necesario.	x	
4	El contratista se compromete a entregar al personal a su cargo los elementos de protección personal necesarios para ejecutar las actividades que son objeto del contrato.	Documento de compromiso frente a esta obligación	Durante la presentación de la oferta.	x	

ACTA No 0100 AREAD GRUCO 2.25 QUE TRATA SOBRE VERIFICACION JURÍDICA, TÉCNICA, FINANCIERA, AMBIENTAL Y DE SG-SST DEL PROCESO DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP – 2021 CUYO OBJETO ES “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”

5	El contratista se compromete a cumplir con las directrices conforme a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante 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.	Documento de compromiso frente a la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018.	Al momento de presentar la oferta	x	
6	Atendiendo a lo dispuesto en la Resolución Número 000666 de 2020 del 24 de abril de 2020, emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social, el oferente deberá aportar certificación firmada por el representante legal mediante la cual se compromete a “Adoptar el protocolo general de bioseguridad para todas las actividades económicas, sociales y sectores de la administración pública, contenido en el anexo técnico, el cual hace parte integral de esta resolución. Dicho protocolo está	Certificación de compromiso firmada por el representante legal – presentación de la oferta.	Acta de inicio protocolo de bioseguridad, ajustado según actividad de económica de la empresa.	x	

ACTA No 0100 AREAD GRUCO 2.25 QUE TRATA SOBRE VERIFICACION JURÍDICA, TÉCNICA, FINANCIERA, AMBIENTAL Y DE SG-SST DEL PROCESO DE MINIMA CUANTÍA N° 015 MIC-CESAP – 2021 CUYO OBJETO ES “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS”

orientado a minimizar los factores que pueden generar la transmisión de la enfermedad y deberá ser implementado por los destinatarios de este acto administrativo en el ámbito de sus competencias”. Lo anterior de acuerdo a la emergencia social y económica0. referente al COVID-19 u otra emergencia sanitaria que sobrevenga.				
--	--	--	--	--

El oferente **CUMPLE** con el total de condiciones técnicas exigidas frente al SG-SST.

EVALUACION PRELIMINAR

OFERENTES	RAZÓN SOCIAL	JURIDICA	FINANCIERA	TECNICA	SST	AMBIENTAL
1	CARNES FINAS GUADALUPE SAS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE

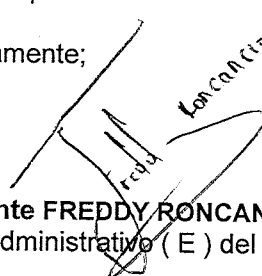
EVALUACION FINAL

OFERENTES	RAZÓN SOCIAL	JURIDICA	FINANCIERA	TECNICA	SST	AMBIENTAL
1	CARNES FINAS GUADALUPE SAS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

RECOMENDACION

Conforme a lo señalado en el literal F, numeral 3.3, artículo 1 de la resolución 01336 del 4 de abril de 2008 “por la cual se establecen las instancias de apoyo a los delegados de contratación en la Policía Nacional” el comité evaluador recomienda adjudicar el contrato PN CESAP MIC 012 2021 al oferente **CARNES FINAS GUADALUPE SAS** cuyo objeto es “SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO PARA EL CENTRO SOCIAL DE AGENTES Y PATRULLEROS DE LA POLICIA NACIONAL”, teniendo en cuenta que cumple con los requisitos jurídicos, técnicos (SG-SST, ambientales) y financieros exigidos en el documento de condiciones de participación.

Atentamente;


Teniente FREDDY RONCANCIO VILLALOBOS
 Jefe Administrativo (E) del Centro Social de Agentes y Patrulleros

Consolidado por: OPS Luisa Maria Camacho Rojas – Aux. Contratos
 Revisado: OPS Kathy Acosta Valenzuela – Responsable Contratos
 Aprobado: TE, Freddy Roncancio Villalobos – Jefe Financiera
 Fecha de elaboración: 23/02/21
 Ubicación: documentos/procesos2021

Diagonal 44 No 68 B-30
 7445124
 contratos1@centrosocialdeagentes.gov.co
www.centrosocialdeagentes.gov.co

