MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI

VERIFICACION JURIDICA PROPUESTAS PRESENTADAS

FECHA EVALUACION:
15 de Julio del 2021
NRO. DE PROCESO:
PN MECAL CD 019 2021
OBJETO PROCESO:
"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA MEGA ESTACION DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE YUMBO"
PRESUPUESTO:
NO APLICA

LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA - C.C. N°. 1.013.632.581

VERIFICACIÓN DE DOCUMENTACIÓN			
DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIÓN**
1.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA DE ACUERDO AL FORMULARIO No. 1.	X		
1.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL. **1.1.2.1 . Persona Natural.** Deberá presentar la cédula de ciudadanía y acreditar la calidad en que actúa como arrendador (propietario, agente, apoderado, heredero, etc.)	X		Fecha expedición 05/06/2021 Fecha de renovación: 24/03/2021. La persona natural tiene el establecimiento de comercio LYLA FOOD, matricula N°. 0317672, dirección calle 139 N°. 94-70 en Bogotá D.C.
1.1.3. CERTIFICADO DEL BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DE LA FIRMA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL	X		Presenta el certificado de la persona natural con fecha de expedición: 03/06-2021. Por lo anterior se consulta en la página web www.contraloria.gov.co el día catorce (14) de julio de la presente anualidad y NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.
1.1.4. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	X		Presenta el certificado de la persona natural con fecha de expedición: 03/06-2021. Por lo anterior se consulta en la página web www.procuraduria.gov.co el día catorce (14) de julio de la presente anualidad Y NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES.

1.1.5. CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES Para dar cumplimiento a lo previsto en la Ley 828 de 2003, el proponente, si es persona jurídica, deberá allegar una certificación expedida por el revisor fiscal, si es del caso, o del representante legal del proponente, señalando para el primero el número de la Tarjeta Profesional y anexando fotocopia de la misma; si es persona natural declaración juramentada, en la cual se certifique el pago de los aportes parafiscales indicando que se encuentra al día con dichos pagos (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar).	X		Presento la planilla de pago de fecha 2021/06/03. Presentó la certificación de cumplimiento de parafiscales suscrita por la señora Lina Luz Ramírez Sepúlveda.
1.1.6. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA El Oferente nacional indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la Oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto.	X		Presentó el documento con fecha de expedición 2010-06-01.
1.17. Fotocopia de la cedula de ciudadanía de la persona natural o representante legal en caso de persona jurídica.	X		
1.1.8. Constancia consulta de antecedentes judiciales que se puede realizar de forma gratuita a través de la página web www.policia.gov.co, link "CONSULTA ANTECEDENTES JUDICIALES".	x		Presenta el certificado de la persona natural con fecha de expedición: 13/07/2021 y NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES.
1.1.9. Certificación bancaria no superior a un mes.	X		Presentó la certificación bancaria del Bancolombia con fecha 14/07/2021, el cual no aplica para esta contratación.
CERTIFICADO DE LOS ANTECEDENTES MEDIDAS CORRECTIVAS POLICÍA NACIONAL	X		Se consulta en la página web www.policia.gov.co el día catorce (14) de Julio del año corriente y no se encuentra vinculada al Sistema Nacional de Medidas Correctivas RNMC.

			De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. 24300765.
BENEFICIARIO CUENTA Diligenciar el formulario N°. 2	X		Presentó el documento el cual no aplica para esta contratación.
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN según Formulario No. 3	X		

Una vez verificado los documentos jurídicos presentados por el oferente, cumple con los requisitos exigidos por la entidad de acuerdo a la INVITACIÓN A PRESENTAR OFERTAS PROCESO PN MECAL CD 019 2021.

Declaró bajo gravedad de juramento que no me encuentro impedida para realizar la presente verificación del cumplimiento de los requisitos presentados por los oferentes. Así mismo que no tenemos ningún vínculo comercial, laboral o de parentesco o grado de afinidad o consanguinidad o civil, respecto del representante legal o con cualquiera de los socios del proponente.

Comisario GLORIA AMPARO RAMÍREZ REVELO
Comité Jurídico

Elaborado por: CM. Gloria Amparo Ramírez R
Revisado por: CM. Gloria Amparo Ramírez R
Fecha de elaboración: 15/07/2021
Ubicación: Ubicación D:\\Gloria\\comite Jurídico/PN-MECAL-DC-019-2021
Archivo: Evaluación Jurídica

Calle 10 N°. 14-06- San Bosco
Teléfono: 8826179
mecal.guaed@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL
Unidad: MECAL – Grupo
Radicado No:
Recibido por: SI Suarez Castillo
Fecha: 15/07/21 Hora: 11:49 h

EVALUACIÓN ECONOMICA

Proceso PN MECAL CD 019 2021 cuyo objeto es "**ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA MEGA ESTACION DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE YUMBO"**

VERIFICACIÓN ECONÓMICA DE LAS OFERTAS PRESENTADA

En Santiago de Cali a los quince (15) días del mes de julio del 2021, se realizó la verificación de la información económica a los oferentes inscritos y quienes presentaron sus ofertas para el proceso de PN MECAL CD 019 DE 2021.

VALOR PRESUPUESTO OFICIAL:

Rubro Presupuestal	Descripción del bien	Valor mensual	Plazo	Total
A-02-02-02-007-002-02-2	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA MEGA ESTACION DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE YUMBO	$ 331.239,00	12 meses	$ 3.974.868,00

Fuente de información invitación de contratación MECAL

El presente proceso de contratación, se realizará bajo la modalidad de **Contratación Directa – Arrendamiento**, de acuerdo con lo establecido en la de acuerdo artículo 2, numeral 4, literal i), de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11., del Decreto 1082 de 2015.

Forma de pago

El arrendatario se obliga a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de la Policía Nacional – Policía Metropolitana Santiago de Cali Policía Nacional Fondos Internos, el cual no incluye el costo de los servicios públicos domiciliarios.

El incremento del canon de arrendamiento se llevará a cabo automáticamente de acuerdo a la inflación (IPC) decretada por el DANE del año inmediatamente anterior.

Proceso PN MECAL CD 019 2021 cuyo objeto es "ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA MEGA ESTACION DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE YUMBO"

- **PROPONENTE:**

ITEM	PROPONENTE	NIT
1	LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA (LYA FOOD)	1.013.632.581-8

1.3	OFERTA ECONÓMICA							
1.3.1	EL OFERENTE DEBERÁ PRESENTAR SU OFERTA CON EL VALOR ESTABLECIDO POR LA ENTIDAD SIN SOBREPASAR EL VALOR ESTIMADO PARA EL CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal						
								Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
								3.974.868,00
	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	80131502	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA MEGA ESTACION DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE YUMBO.	12,00	UN	331.239,00	331.239,00	3.974.868,00

Total, ofertado $ 3.974.868,00

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

De acuerdo a la verificación de la oferta económica presentada por la oferente **LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA (LYA FOOD) NIT 1.013.632.581-8,** en el cual se le hizo seguimiento y análisis de datos a las cifras unitarias y totales, de los documentos soportados en el proceso de contratación, este comité económico, conforme a los parámetros descritos en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación, numeral III, V, VI y VII, es que la oferta **CUMPLE** con los parámetros establecidos para tal fin de acuerdo a lo requerido por la entidad, contando con un soporte económico en los precios ofertados los cuales deberá sostener durante la ejecución del contrato.

No siendo otro el objeto de la presente, firman en los que en ella intervinieron:

Atentamente.

Patrullero. **JORGE EDUARDO CORTEZ GUTIERREZ**
Funcionario evaluador

Calle 21 # 1N-65
Teléfono I.P: 8826136
mecal.gucon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI

VERIFICACION TÉCNICA PROPUESTAS PRESENTADAS

FECHA EVALUACION:
15 de Julio de 2021
NRO. DE PROCESO:
PN MECAL CD 019 2021
OBJETO PROCESO:
ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA MEGA ESTACION DE POLICÍA DEL MUNICIPIO DE YUMBO.
PRESUPUESTO:
El valor estimado para la presente contratación es de $ 3.974.868,00 M/cte.

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

OFERENTE

LYA FOOD NIT. 1.013.632.581 - 8
(RL: LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA CC. 1.013.632.581)

ÍTEM	CONDICIONES MINIMAS QUE DEBE CUMPLIR EL ARRENDATARIO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario se **compromete por escrito** a ofrecer alimentos de excelente calidad teniendo en cuenta que algunos productos son de mayor riesgo para la salud así: ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Para efectos del decreto 3075 de 1997 modificado y complementado por la Resolución 2674 de 2013 se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes: - Carne, productos cárnicos y sus preparados. - Leche y derivados lácteos. - Productos de la pesca y sus derivados. - Productos preparados a base de huevo. - Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (pH > 4.5) - Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo. - Agua envasada. - Alimentos infantiles. Y los que haya sido incluido por parte del ministerio de salud posterior al decreto antes en mención. Lo anterior con la autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA), (Dirección Territoriales de Salud) o con la entidad que ejerza inspección vigilancia y control en el manejo y control de alimentos	X	
2	El arrendatario se **compromete por escrito** a tener en forma permanente dentro de su stand de personal que atenderá, personal calificado e idóneo que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene; y una vez adjudicado el contrato deberán diligenciar formato para estudio de seguridad que realiza la SIPOL. (verificación solicitada por parte del supervisor del contrato)	X	
3	El arrendatario se **compromete por escrito** a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía	X	

	Nacional podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.		
4	El arrendatario se **comprometerá por escrito** que tendrá los empleados necesarios establecidos en el presente estudio evitando traumatismos y demoras en la atención y se compromete hacer entrega al supervisor copia de las hojas de vida del personal que trabajará en la cafetería, copia del contrato, copia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, como cotizante mensualmente junto con el certificado de pago del canon de arrendamiento.	X	
5	El arrendatario se **compromete por escrito** a informar cualquier cambio que quiera realizar con el personal que labora en las instalaciones del local y hacer llegar la correspondiente documentación al supervisor del contrato para su aprobación.	X	
6	El arrendatario se **compromete por escrito** a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.	X	
7	El arrendatario se **compromete por escrito** a que el personal que labore esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas etc.), así mismo debe dotar al personal de uniformes de color claro con su respectivo nombre, de material anti fluido y un sistema de identificación (carnet). Así mismo deberá anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades sanitarias competentes, del oferente y/o su personal a cargo, (fecha de expedición no superior a un año)	X	
8	El arrendatario se **compromete por escrito** a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten **previa solicitud al comandante de la Policía Metropolitana de Cali**, así mismo a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	X	
9	El arrendatario se **compromete por escrito** a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.	X	
10	El arrendatario se **compromete por escrito** a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes. El incumplimiento da lugar al cierre de forma inmediata del establecimiento, se reanudará el servicio una vez se encuentra a paz y salvo, si es el caso. El pago se realizará conforme a las condiciones del contrato establecido en el estudio previo.	X	
11	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, para lo cual se debe permitir la revisión de los vehículos, documentos de los mismos, velando que cumplan con la normatividad vigente Ley 769 de agosto de 2002	X	
12	El oferente se **compromete por escrito** a ofertar todos los productos relacionados en el presente estudio y a mantenerlos en disponibilidad para su comercialización durante la ejecución del contrato y a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención del usuario.	X	
13	El arrendatario se **compromete por escrito** a mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	X	
14	CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y	X	

	suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente contrato, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo		
15	El arrendatario se **compromete por escrito** a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1 .15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".	X	
16	El arrendatario se **compromete por escrito** a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de la grasa y crear, a la vez, una barrera con el fuego), con una periocidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la guía técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007-ICONTEC.	X	
17	El arrendatario se compromete Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: 1. Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. 2. Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. 3. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. 4. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.	X	
18	El arrendatario se **compromete por escrito** a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad sobre los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	X	

19	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)'.	X	
20	El arrendatario **compromete por escrito** a que prestación del servicio de cafetería tipo gourmet, se hará de lunes a Domingo en forma continua y en el siguiente horario mínimo: LUNES A SÁBADO: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las **06:00 horas** hasta las **20:00 horas** Nota: Se podrá extender el horario de la noche hasta las **21:00** horas previa coordinación con el supervisor del contrato o por necesidad del servicio. DOMINGO: En la mañana el servicio debe iniciar a partir de las **07:00** horas, con cierre como mínimo a las **16:00 horas**, Se podrá extender el horario hasta las **20:00 horas**, previa coordinación con el supervisor del contrato. Igualmente en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones. Así mismo, el proponente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros).	X	
21	El arrendatario se compromete por escrito a cumplir las siguientes normas de seguridad para el uso del restaurante y cafetería, así: • No se debe permitir el acceso a la cocina a menores de 12 años sin la compañía de un adulto. • Se deberá tener un botiquín de primeros auxilios con material para curaciones, en caso de urgencia.	X	
22	El oferente **certificar por escrito** donde garantizará que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	X	
23	El servicio de restaurante debe contar como mínimo con venta de desayuno, almuerzo y cena todos los días de la vigencia del presente contrato, así mismo se deberá anexar listado de los productos y precios ofertados: De cafetería, restaurante y otros productos alimenticios, para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio **NOTA**: el proponente se **compromete por escrito** a colocar los precios ofertados en un lugar visible para el público (todo cambio que se genere en los precios, deberá ser informado al supervisor del contrato, con el propósito de hacer los ajustes correspondientes).	X	
24	El arrendatario velará por el cuidado de los elementos utilizados en sus actividades y además, los equipos de prevención y de extinción de incendios (extintores).	X	
25	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	X	
26	El arrendatario se compromete a realizar desinfección general en las instalaciones relacionadas en el objeto, como mínimo tres (3) veces durante la vigencia del contrato empleando los plaguicidas que cumplan con las normas y registros sanitarios establecidos, sin perjuicio a la salud y al medio ambiente. (presentar documento o plan de desinfección)	X	

27	El oferente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado el FORMULARIO denominado (COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO)	X	

CONDICIONES AMBIENTALES

ÍTEM	CONDICIONES AMBIENTALES QUE DEBE CUMPLIR EL ARRENDATARIO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	MANEJO ADEUCADO DE RESIDUOS: El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	X	
2	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "*se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directamente o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o de cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada peligrosa*", según lo establecido en el decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o norma que la modifique o sustituya.	X	
3	El contratista realizara un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después de la firma del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizara a los mismos. **NOTA**: Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores.	X	
4	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 'Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario — ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano' el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario — ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	X	
5	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems:	X	

	✓ Identidad del producto ✓ Información sobre componentes ✓ Identificación de peligros ✓ Primeros auxilios ✓ Inflamabilidad y explosión ✓ Medidas en caso de derrames o escapes ✓ Manipulación y almacenamiento ✓ Control de exposición / protección personal ✓ Propiedades físicas y químicas ✓ Estabilidad y reactividad ✓ Información toxicológica ✓ Información ecológica ✓ Consideraciones relativas a la eliminación ✓ Información relativa al transporte ✓ Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".		
7	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".	X	
8	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.	X	
9	El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una prioridad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo encuentra los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. **NOTA**: La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el contratista	X	
10	El Contratista se compromete que el personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación,	X	

	entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad especifica que se desarrolle. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y/o al final del contrato, serán asumidas bajo su responsabilidad.		
11	El arrendatario no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA, actualizado por el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA. El cual podrá ser verificado en la página web: http://www.anla.gov.co/ciudadania/sistemas-de-informacion/ruia-registro-unico-de-infractoresambientales	X	
12	El arrendatario se **compromete por escrito** a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".	X	

CAPACIDAD OPERATIVA

ÍTEM	CONDICIONES MINIMAS QUE DEBE CUMPLIR LOS EMPLEADOS DEL ARRENDATARIO	CUMPLE	NO CUMPLE
01	Los equipos, muebles, enseres y otros extras que requiera El futuro arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por él mismo, sin costo adicional para la Policía Nacional. Igualmente, el futuro arrendatario deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio de cafetería tipo gourmet, para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al arrendador de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el futuro arrendatario.	X	

Declaro bajo la gravedad de juramento que no me encuentro impedido para realizar la presente verificación del cumplimiento de los requisitos presentados por los oferentes. Así mismo que no tengo ningún vínculo comercial, laboral o de parentesco o grado de afinidad o consanguinidad o civil, respecto del representante legal o con cualquiera de los socios del proponente. El oferente **CUMPLE** con los requisitos mínimos habilitantes.

Subcomisario **CARLOS EDUARDO CORTES CALDERÓN**
Comité técnico

Elaborado por SC. CARLOS EDUARDO CORTES CALDERON
Revisado por: SC. CARLOS EDUARDO CORTES CALDERON
Fecha de elaboración: 15/07/2021
Ubicación: mis documentos//evaluaciones técnicas

Calle 21 No. 1N-65
Teléfono: 8826147
jaime.loaiza9859@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co