



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICÍA PROVINCIA DE SUMAPAZ
"INTENDENTE MARITZA BONILLA RUÍZ"
GRUPO DE CONTRATOS

No. GS-2022 004507 - ARAFI - GRUCO 17.1

Fusagasugá, 05 AGO 2022

Señor
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
Propietario establecimiento comercial ADMINISTRACION DE RESTAURANTES Y CASINOS
Calle 25 B No. 74 - 34
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud envío documentos habilitantes para evaluación oferta proceso PN ESSUM CD 024 2022

Comedidamente me permito informar al propietario del establecimiento comercial ADMINISTRACION DE RESTAURANTES Y CASINOS, que el 05 de agosto de 2022, siendo las 19:00, se publicó invitación contratación directa Policía Nacional como arrendador dentro del proceso de selección PN ESSUM CD 024 2022, cuyo objeto es "ARRIENDO DE UN ESPACIO FISICO CON UN AREA DE 402,93 M2 PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA UBICADO DENTRO LA ESCUELA PROVINCIA DEL SUMAPAZ.", por modalidad de contratación directa sin oferta en la plataforma transaccional SECOP II, pero, de acuerdo a las características establecidas por la plataforma, el procedimiento no permite solicitar el cargue de documentos por parte del oferente directamente en la plataforma, por lo que se hace necesario que por medio del presente documento se le solicite el envío de los siguientes requisitos habilitantes, para que el comité único evaluador del proceso, proceda a evaluarlos y emitir el respectivo informe como resultado de dicha evaluación, para establecer si se adjudica o si debe subsanar.

En virtud de lo anterior, y con el fin de continuar con el trámite precontractual, se requiere que la entidad bancaria, allegue a los correos electrónicos essum.gruco@policia.gov.co y essum.direc@policia.gov.co, antes de la fecha establecida más adelante, los siguientes documentos objeto de revisión, así:

1. REQUISITOS HABILITANTES JURIDICOS:

En la oferta el proponente deberá incluir los documentos de verificación habilitantes que se relacionan a continuación:

1.1.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Formulario No. 1 "Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el arrendatario. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, en unión temporal o consorcio, deberá venir suscrita por el representante legal para el caso de las personas jurídicas debidamente facultado en los términos de ley, y para los consorcios y uniones temporales, el Representante designado.

1.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL.

Persona Natural:

- a. Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del original del Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social o la autoridad competente, con fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta.

1.1.2.6 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). La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.

1.1.2.7 FOTOCOPIA CEDULA DE CIUDADANIA: el futuro arrendatario deberá adjuntar fotocopia de la cédula de ciudadanía.

1.1.2.8 COMPROMISO ANTICORRUPCION: El oferente deberá proceder al diligenciamiento del formulario No. 2 y entregarlo con la oferta.

1.1.2.3 CERTIFICACION E INHABILIDADES: Declaración en la que se certifique que ni la persona jurídica y su representante legal se encuentran incursos en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar con el Estado

2. EVALUACION ECONOMICA Y FINANCIERA

2.1 EVALUACION FINANCIERA

2.1.1. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA

El futuro arrendatario 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 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. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto y la Resolución 139 de 2012 modificada por la Resolución 154 de 2012 expedida por la U.A.E. DIAN.

2.1.2. DECLARACION Y PAGO IMPUESTO INDUSTRIA Y COMERCIO

Presentar la declaración y pago de impuesto de Industria y Comercio (ICA) municipal para el periodo gravable 2021.

2.2. EVALUACION ECONOMICA

Se verificará que el proponente ofrezca por lo menos el valor del canon de arrendamiento mensual estimado, en el evento que el ofrecimiento sea inferior al canon estimado, será causal de rechazo. **Diligenciar formulario No.3** canon de arrendamiento mensual ofrecido

3. TECNICOS

• CRITERIOS TECNICOS MINIMOS HABILITABLES

3.1.1 RESTITUCION DEL INMUEBLE

Los factores de restitución del inmueble están descritos en el anexo No. 1, los cuales se verificarán como CUMPLE-NO CUMPLE. El oferente deberá diligenciar para este ítem el formulario No. 6. Anexo en la invitación.

3.1.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL

Los factores de verificación de seguridad industrial están descritos en el anexo No. 1, los cuales se verificarán como CUMPLE-NO CUMPLE. El oferente deberá diligenciar para este ítem el formulario No. 7.

3.1.3 CALIDAD DE LOS SERVICIOS

Los factores de verificación de calidad de los servicios están descritos en el anexo No. 1, los cuales se verificarán como CUMPLE-NO CUMPLE. El oferente deberá diligenciar para este ítem el formato No. 8.

Anexo No.1 - El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el Anexo No.1 Especificaciones Técnicas que se encuentra anexas a la invitación, debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el Comité Técnico aplicando el criterio de cumple o no cumple.

Anexo No.1 – ítem No. 1 condiciones a cumplir:

El oferente deberá anexar el compromiso en el que certifique que en caso que se le adjudique el contrato, contará para la ejecución del mismo como mínimo con el siguiente personal, cargos, nivel de educación y experiencia:

CARGO	CANTIDAD	NIVEL EDUCACION	EXPERIENCIA
Nutricionista	1	Nutricionista: con pregrado universitario y titulado como Nutricionista	Con el fin garantizar la idoneidad del personal que se vincula al proyecto, se requiere que el personal que utilice el arrendatario acredite por lo menos un (01) año de experiencia según
Administrador	1	Administrador: con pregrado titulado en (Ingeniería industrial y/o ingeniería de alimentos, administración de empresas y/o Tecnólogo en Gastronomía).	corresponda a la labor que va a desempeñar en el proyecto, certificación expedida por la empresa o entidad donde se desarrolló el proyecto, durante los últimos dos (2) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso; por lo tanto deberá anexar mencionada certificación en la
Chef o técnico en cocina	1	Técnico de cocina o chef certificado por establecimiento educativo.	
Auxiliar de cocina: expertos en preparación y alistamiento de alimentos	8	Expertos en preparación y alistamiento de alimentos: deben poseer certificación en manipulación de alimentos y en servicio al cliente.	
Auxiliares de lavado, desinfección y almacenistas con conocimiento de las normas de higiene y	2	Con conocimiento de las normas de higiene y experiencia en cargos similares.	

experiencia en cargos similares			correspondiente hoja de vida.
---------------------------------	--	--	-------------------------------

Una vez perfeccionado el contrato dentro de los dos (02) días calendario siguientes, el oferente se compromete 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 y demás previsiones de ley. el contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para la elaboración y suministro de alimentación con las respectivas hojas de vida, certificando experiencia mínima de un año en manipulación de alimentos, certificación de afiliación a EPS, Pensiones y ARL, carnet de manipulación de alimentos vigente y los exámenes de laboratorio clínico de inmunología serología, microbiología de frotis faríngeo y KOH en uñas, coproparasitológico con fecha de expedición no superior a 3 meses; y copia del contrato de trabajo; en las siguientes cantidades y cargos:

Nota: El personal para los cargos de nutricionista, administrador y chef podrá ocupar máximo 2 cargos, siempre que cumpla con los requisitos académicos y de experiencia solicitados.

Anexo No.1 – ítem No. 2 condiciones a cumplir:

El oferente se compromete a anexar en su oferta la relación de los menús con sus respectivos gramajes, los cuales serán elaborados y firmados por el nutricionista quien certificara que el mismo es balanceado y cumple con la pirámide nutricional en cada comida. Así mismo estos serán modificados trimestralmente acorde a las sugerencias realizadas por el personal de estudiantes y auxiliares de policía sin que esto implique desbalance nutricional y atendiendo los costos de partida de alimentación

Anexo No.1 – ítem No. 3 condiciones a cumplir:

El oferente debe anexar dentro de su oferta el manual de buenas prácticas de manufactura aplicable al establecimiento que se pretende arrendar, en el que se establezca como mínimo el plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo y disposición final de los residuos líquidos y sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable), plan de capacitación, programa de control de proveedores y materias primas, programa de muestreo; especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Anexo No.1 – ítem No. 4 condiciones a cumplir:

Capacidad operativa

Debe certificar que para la elaboración y el suministro de los alimentos mínimo posee los siguientes elementos:

670 menajes compuestos por plato para sopa, bandeja, pocillo, cubiertos (cuchara, cuchillo y tenedor).

Mínimo 01 dispensador de jugo cuya capacidad supla la necesidad (opcional teniendo en cuenta las condiciones de bioseguridad a cumplir con respecto a la pandemia Covid-19)

Ollas y demás utensilios de cocina suficientes para la preparación y suministro de los alimentos.

Congeladores y refrigeradores para alimentos acorde a la necesidad

Demás equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.

Anexo No.1 – ítem No. 35 condiciones a cumplir:

El oferente se compromete a ofrecer productos de marcas reconocidas que tengan registro sanitario cuando aplique, debidamente empacado. **Anexe copia del carnet de manipulador de alimentos, con el fin de garantizar su manipulación.**

CONDICIONES MÍNIMAS AMBIENTALES (Resolución 00090 de 15/01/2018), (Instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14/09/2021 Lineamientos para suscribir contratos de Arrendamientos de Bienes Inmuebles por parte de la Policía Nacional)

Anexo No.1 – ítem No. 49 condiciones a cumplir:

Presentar las licencias, permisos y/o conceptos que le permitan desarrollar esta actividad. (Concepto higiénico sanitario).

Anexo No.1 – ítem No. 60 condiciones a cumplir:

El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.

Anexo No.1 – ítem No. 64 condiciones a cumplir:

Con el fin de evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el proponente deberá tener una experiencia respecto a arrendamiento de inmuebles dedicado exclusivamente a la preparación y suministro de alimentos, para lo cual deberá **presentar máximo tres (3) certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable del pago oportuno de canon de arrendamiento y el buen servicio prestado**, de los contratos de los (3) últimos años (2019 y/o 2020 y/o 2021) cuya suma sea igual o mayor al 100% al valor estimado en el presente proceso, con empresas públicas o privadas. Cada certificación del contrato debe contener la siguiente información:

- A. Nombre o razón social del Contratante.
- B. Nombre o razón social del Contratista.
- C. Objeto del Contrato.
- D. Número de Contrato.
- E. Valor Total del Contrato en pesos.
- F. Plazo de Ejecución
- G. Fecha de Iniciación del contrato.
- H. Fecha de terminación del contrato. .
- I. Cumplimiento del contrato (Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio).

PLAZO MAXIMO PARA LA ENTREGA DE DOCUMENTOS:

ENTREGA DE LAS PROPUESTAS	<p>Lugar: Los documentos habilitantes se requerirán al arrendatario por correo electrónico, teniendo en cuenta que la modalidad de selección en la plataforma SECOP II, la cual corresponde a contratación directa, no permite requerir documentos en la etapa pre contractual, sin embargo, todo trámite que se realice previo a la adjudicación del contrato de arrendamiento, se publicara debidamente en mencionada plataforma como antecedente, para que obren como evidencia de las acciones previas adelantadas para la adjudicación del contrato de arrendamiento.</p> <p>Fecha: 09 AGO 2022</p> <p>Hora: 17:00 horas</p> <p>Nota: una vez recibidos los documentos, estos serán enviados al comité único evaluador y posteriormente publicados en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ProcedureEdit/Update?DocUniquelIdentifier=CO1.REQ.3143720, como evidencia.</p>
--------------------------------------	---

Atentamente,



Intendente JHON EDINSON RAMOS CASTELLANOS
Jefe Grupo de Contratos Escuela de Policía Provincia del Sumapaz

Elaborado por: IT. Jhon Edinson Ramos Castellanos –jefe Grupo de Contratos ESSUM
Revisado por: CT. Gerardo Andrés Moreno Guzmán-jefe Área Administrativa y Financiera ESSUM

Fecha de elaboración: 05/08/2022
Ubicación: Disco D:/2022/Contratos/CD 024

Calle 19 50-24 Barrio Gran Colombia
Teléfono(s) 8670987 EXT. 1804
Essum.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

