MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SAN JERÓNIMO DE MONTERÍA
GRUPO DE CONTRATOS

MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL
Unidad: _____
Radicado No: _____
Recibido por: _____
Fecha: _____ Hora: _____

No. GS-2022- **/ AREAD-GRUCO 29.25**

Montería, 09 de Noviembre de 2022

Señor Coronel
YASID ALBERTO MONTAÑO GRANADOS
Comandante Metropolitana San Jerónimo de Montería (e)
Calle 29 Nro. 5-61 Centro
Montería

Asunto : Evaluación Proceso PN MEMOT CD 032 2022

De manera atenta y respetuosa nos permitimos presentar a mi Coronel, la consolidación de informes de verificación de la propuesta presentada dentro del proceso de contratación PN MEMOT CD 032 DE 2022, que tiene como objeto "ARRIENDAMIENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE MONTERÍA". Por la suma de OCHO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA MIL CIENTO SIETE PESOS CON VEINTE CENTAVOS ($8.660.107,20) M/CTE.

Pagaderos en cuotas mensuales durante doce (12) meses, por valor de SETECIENTOS VEINTE UN MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS CON SESENTA CENTAVOS ($721.675,60) cada una.

Propuesta a verificar:

RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	TELÉFONO	E. MAIL
TENAMPA	Vereda San Antonio 6 Corregimiento Berastegui	3205217086	Granja tenampa@gmail.com

Por lo anterior se procede a evaluar la oferta presentada así:

1. **VERIFICACIÓN DE ORDEN JURÍDICO**

No.	DOCUMENTO OBJETO DE VERIFICACIÓN	CUMPLE / NO CUMPLE
1	Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar	CUMPLE
2	Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad. Este certificado debe tener fecha de expedición igual o inferior a un (1) mes anterior a la fecha de presentación de la propuesta	CUMPLE
3	La POLICIA NACIONAL – POLICÌA METROPOLITANA DE MONTERÌA consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República.	SE CONSULTÓ
4	La Policía Nacional consultará el certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación de la firma y del representante legal.	SE CONSULTÓ
5	La Policía Nacional POLICÍA METROPOLITANA DE MONTERÍA consultará el Registro Nacional de Medidas Correctivas	SE CONSULTÓ
6	Certificación de Aportes Parafiscales suscrito por el Representante Legal, contador o Revisor Fiscal, según corresponda. En caso de contar con contador o revisor fiscal se	CUMPLE

172741698

Es copia del original gabriel velo

	deberá anexar fotocopia de la tarjeta profesional y de la cédula de ciudadanía del profesional, y en todo caso se deberá anexar la planilla pagada	
7	Copia del (RUT) Registro Único Tributario expedido por la DIAN.	CUMPLE
8	fotocopia cédula de ciudadania del representante legal	CUMPLE

2. VERIFICACIÓN TÉCNICA

LOTE	ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
N/A	1	• Experiencia Proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio • Experiencia acreditada • Capacidad Operativa y Operacional • Calidad de los Bienes y Servicios • Buenas Prácticas AMBIENTALES. • Catálogos • Establecimiento de comercio	x	
N/A	2	HORARIO DE SERVICIOS El oferente certificara por escrito que garantizará El Horario de la prestación del servicio de restaurante será de lunes a sábado, de 06:00 horas hasta las 18:00 horas, y domingos y festivos de 07:00 horas hasta las 17:00 horas, el horario establecido por situaciones especiales puede ser modificado previa solicitud al ordenador del gasto con el visto bueno del supervisor del contrato.	x	
N/A	3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL Con el fin de garantizar la idoneidad del personal técnico que se vincula al proyecto, el proponente deberá certificar que este personal cuenta con experiencia en Colombia de haber participado mínimo en un (1) proyecto relacionado con el objeto del presente contrato; para esto se debe anexar a la propuesta por cada empleado, una (1) certificación de proyectos en los cuales haya participado, expedidas por la empresa o entidad donde se desarrolló el proyecto, durante los últimos tres (3) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso.	x	
N/A	4	El personal que atenderá la cafetería y restaurante deberá allegar los siguientes documentos: • Hoja de vida con fotografía del personal a emplear. • Exámenes médicos, cuadro hemático, frotis manos y uñas, frotis de garganta, exigidos por la secretaria de salud, coprológico seriado, serología, carné de vacunación que certifique vacunación contra hepatitis B (tres dosis). • Fotocopia de afiliación del personal que va a atender el restaurante y cafetería en una entidad promotora de salud (EPS) y aseguradora de riesgos profesionales (ARP) y fotocopia de afiliación a un fondo de pensiones y seguridad social. • El contratista deberá velar por el perfecto estado de aseo y conservación de la cafetería, restaurante del casino de oficiales. • El contratista deberá velar por el cuidado de los enseres. • El contratista deberá permitir el ingreso y uso de los elementos de cocina (estufas, ollas) al personal de auxiliares que atienten las distintas reuniones de Comando.	x	
N/A	5	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: LOGÍSTICA (SUJETO A VISITA) El oferente dentro de su oferta deberá ofrecer un sitio ubicado en la jurisdicción de la Policía Metropolitana san Jerónimo de Montería de Propiedad, arriendo, convenios o en su efecto contar con un vínculo	x	

Fiel copia del original Gabriel.ravelo

172741698

		comercial, que cuente con la logística requerida y donde se ejecute la actividad objeto del presente proceso de contratación, con persona natural o jurídica, que cumpla este requerimiento, y que certifique a la Policía Metropolitana de Montería, que a través de este cumplirá con las obligaciones en el servicio a contratar. Lo anterior sin costo adicional al contrato, por el uso de sitio o prestación del servicio en cualquier lugar de la en la jurisdicción de la Policía Metropolitana San Jerónimo de Montería, donde se desarrolle alguna actividad de policía.		
N/A	6	El oferente certificara por escrito que garantizará expresamente que los alimentos perecederos a disposición del personal de la Policía, presenten adecuadas condiciones organolépticas y cumplirán con las normas y técnicas de preparación de alimentos exigidas por el Ministerio de Salud Nacional.	x	
N/A	7	Los oferentes deberán aportar con su oferta hoja de vida y los carnets y/o certificado de manipulación de alimentos vigentes del personal que será vinculado al proceso de contratación. Los certificados de estudio que se presenten emitidos por el SENA serán verificados a través de la página de dicha entidad, los emitidos por otra entidad serán objeto de verificación por parte de la entidad.	x	
N/A	8	El oferente debe presentar con la propuesta una certificación en la que indique que cuenta con la logística y cobertura requerida para el desarrollo de la actividad objeto del presente estudio previo.	x	
N/A	9	SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN LA OFERTA • Loza, cubertería, sistema de refrigeración portátil, empaques desechables.	x	

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS A TENER EN CUENTA:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	MEDIO AMBIENTE	Deben presentar protocolos de manejo de desechos y certificación de aplicación al instructivo N° 024 DIPON DIRAF 70 de fecha 14 de septiembre 2020 "lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional – II LINEAMIENTOS AMBIENTALES PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES.	x	
2	RECURSO HUMANO	Presentar al proceso afiliaciones de Ley	x	
3	SALUD OCUPACIONAL	Presentar el Programa de Salud Ocupacional Presentar el Programa de Higiene y Seguridad Industrial	x	
4	OTROS	El servicio deberá prestarse de acuerdo a la Política de Gestión Integral de Residuos Sólidos del Ministerio del Medio Ambiente.	x	

PERSONAL CALIFICADO

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
Todos los operarios deben tener el esquema de vacunación completo contra la Hepatitis B y tétanos.	x	
Se deberá presentar copia del examen médico de ingreso del personal que prestará los servicios el oferente ganador.	x	
El precio que ofrezca el contratista para la prestación del servicio se mantendrá durante la ejecución del contrato	x	
Todos los operarios dentro de las instalaciones del comando de la Policía Metropolitana de Montería deben portar los elementos necesarios para el servicio (uniformes, zapatos, gorros, tapabocas, carnés de identificación, etc.)	x	

Fiel copia del original gabriel.ravelo

172741698

CONDICIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
Anexar la hoja de vida con fotografía del personal que trabajará en las cafeterías. Exámenes médicos, cuadro hemático, frotis manos y uñas, frotis de garganta, exigidos por la secretaria de salud, coprológico seriado, serología, carné de vacunación que certifique vacunación contra hepatitis B (tres dosis). Fotocopia de afiliación del personal que va a atender el local en una entidad promotora de salud (EPS) y aseguradora de riesgos profesionales (ARP) y fotocopia de afiliación a un fondo de pensiones. Se compromete por cuenta y riesgo a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercio establecido, o que establezca la Secretaria de Salud del Departamento. Disponer de canecas ubicadas internamente dentro del local, acordes al área con una bolsa negra, para recolección de residuos sólidos. Diariamente se debe hacer el aseo, limpieza y desinfección de las instalaciones arrendadas (cocina, cafetería, baños, áreas comunes por lo menos dos veces al día). Cancelar salario, prestaciones sociales y demás erogaciones al personal que contrate, La Policía Metropolitana de Montería no tendrá vínculo alguno con el personal que contrate el arrendatario. Efectuar en forma bimestral programas de fumigación, desinfección y control de plagas y roedores a cargo del proponente favorecido. Debe mantener extintor multipropósito de 10 libras cargado y en buen estado. Se compromete a no mantener animales dentro del restaurante y cafetería. Los productos y elementos que sean comercializados en los locales deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera transportada de forma higiénica y adecuada. Se controlará que los proveedores que van a suministrar los alimentos, bebidas y comestibles en el restaurante y cafetería, tengan su respectivo registro sanitario ante la respectiva autoridad competente. El personal que atenderá el local de restaurante y cafetería deberá mantener las uñas y manos perfectamente limpias. Mantener en óptimas condiciones el local destinado a cafetería y restaurante. Los elementos de la Policía Nacional, serán entregados mediante inventario.	x	
CONDICIONES A CUMPLIR Dar cumplimiento y aplicación a lo establecido en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud", y Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos"	x	
Suministrar todos aquellos productos como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas variadas, productos lácteos varias clases, confiterías, combos tipo desayuno, almuerzo, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, entre otros.	x	
El arrendatario se compromete a tener en forma permanente dentro de su stand de personal que atenderá el servicio de restaurante, el necesario para prestar el servicio a cabalidad, calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene.	x	
El arrendatario se compromete a ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa y equilibrada que incluya alimentos constructores, energéticos y reguladores, que tengan las cantidades nutricionales requeridas y que guarden entre si las proporciones de cada uno de los nutrientes, proteínas, grasas,	x	

Firmado por: gabriel.ravelo

172741698

carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional. Igualmente, debe permitir que el arrendador realice los respectivos estudios de seguridad al personal que atenderá el servicio de restaurante.		
El arrendatario se compromete a ofrecer precios del mercado común, y a mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente.	x	
El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios y prestaciones sociales, calidad en los productos, buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato, así como el mantenimiento en impecable estado de aseo del sitio objeto del contrato, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias.	x	
El arrendatario 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.	x	
El arrendatario deberá anexar el Certificado de Manipulación de Alimentos del personal que laborará con él, expedido por la Secretaria de Salud y/o entidades adscritas.	x	
El personal manipulador de alimentos deberá adoptar las siguientes prácticas higiénicas y medidas de protección: 1. Uso de vestimenta de trabajo que cumpla con los requisitos estipulados en el Decreto 3075 de 1997 y mantener siempre limpio el uniforme completo. 2. Lavarse las manos a conciencia cada vez que sea necesario. 3. Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. 4. Usa calzado cerrado. 5. Uso de guantes de ser necesario. 6. Usar dos cucharas una para revolver y otra para probar. 7. Utilizar pinzas o cubiertos para manejar los alimentos. 8. Mantener limpias las áreas de trabajo. 9. Mantener el cabello corto, recogido y bien cubierto. 10. No se debe utilizar anillos, joyas o aretes durante sus labores. 11. Limpiar los regueros y las moronas; ya que éstas atraen insectos y roedores. 12. Tomar los vasos por las bases; las tazas por las asas; los platos por los bordes, y los cubiertos por el mango. 13. Lavar y desinfectar el equipo para preparación de alimentos; ya que en las ranuras de la tabla quedan gérmenes, se debe utilizar jabón y agua caliente.	x	

VERIFICACIÓN DE ORDEN ECONÓMICO

No.	DOCUMENTO OBJETO DE VERIFICACIÓN	CUMPLE / NO CUMPLE
1	SETECIENTOS VEINTE UN MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS CON SESENTA CENTAVOS ($721.675,60) cada una.	CUMPLE
2	PAGO SERVICIO PUBLICO ENERGIA ELECTRICA Y GAS	CUMPLE

Fiel copia del original gabriel.ravelo

172741698

Con la anterior verificación de los documentos aportados como requisitos mínimos habilitantes, a la empresa Razón social granja TENAMPA bajo su representante legal señora VALENTINA DEREIX CALONGE Identificada con cedula de ciudadanía N° 1.233.342.925 valor estimado de OCHO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA MIL CIENTO SIETE CON VEINTE PESOS ($8.660.107,20) M/CTE., pagaderos en cuotas mensuales durante doce (12) meses, por valor de SETECIENTOS VEINTE Y UN MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS CON SESENTA CENTAVOS MONEDA LEGAL VIGENTE ($721.675,60) cada una.

Atentamente,

Intendente **FRANCISCO GERMAN MARTÍNEZ PATERNINA**
Evaluador jurídico.

Patrullero **BENJAMIN ELIECER MERCADO SEVERICHE**
Evaluador Económico.

Patrullero **JOSE CARLOS CARREÑO PIÑERES**
Evaluador técnico

Carrera 6 No.25 - 61, Montería
Teléfonos: 7822525
memot.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Fiel copia del original gabriel.ravelo

172741698