



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE POLICIA RAFAEL REYES
JEFATURA ADMINISTRATIVA ESREY



Fecha:	Santa Rosa De Viterbo, 24 de mayo de 2023		
Hora de inicio:	09:30	Hora de finalización:	10:30
Lugar:	DIRECCION ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES		

ACTA - 0213 - SUDIE-JEFAD - 2.25

LA REUNIÓN PARA DETERMINAR EL OFERENTE A INVITAR A PRESENTAR PROPUESTA DENTRO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO UBICADO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes:

En las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes se reunieron la señora, Teniente Coronel Yenit Suleima Rodríguez González Directora Escuela, la señora Mayor Johanna Patricia Flórez Silva Subdirectora y supervisora de contrato, el señor Mayor Carlos Augusto Díaz Torres comandante de Agrupación, el señor Capitán John Jairo Vargas Aranda Jefe Administrativo, la señora Subintendente Leidy Johanna López Parada Jefe Asuntos Jurídicos encargada, la señora Subintendente Zulay Yomaly Castro Cárdenas Responsable Estudios Previos; con el fin de realizar la verificación de portafolios y determinación de los oferentes a invitar en el proceso de contratación directa, cuyo objeto es el arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,83 M2, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes, destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, para lo cual se procedió de la siguiente manera.

2. Temas a tratar:

2.1. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:

CONTRATACIÓN DIRECTA, Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto No. 1082 de 26 mayo 2015.

*Teniendo en cuenta que la Escuela de Policía Rafael Reyes cuenta con un espacio propicio para adelantar el suministro de la alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares en periodo de formación en la unidad, la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez "Mayor General Manuel José López Gómez" establece la modalidad de **CONTRATACIÓN DIRECTA-ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES**, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4 literal i), de la ley 1150 de 2007 y en concordancia artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto No. 1082 Arrendamiento de bienes inmuebles, las*

entidades estatales pueden alquilar o arrendar inmuebles mediante contratación directa para lo cual deben seguir las siguientes reglas:

1. Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble.
2. Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.

2.2. CANON DE ARRENDAMIENTO:

Para determinar el valor del canon de arrendamiento mensual del presente estudio, se tomó como base de referencia el informe de evaluó de renta de fecha 20/05/2023 realizado mediante comunicación oficial GS-2023-037890-METUN, suscrito por el señor Subintendente Jimmy Fernando Baez Leal perito avaluador, quien determina el valor mensual del canon de arrendamiento para la presente vigencia por un valor mensual de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS (\$8.798.832,00) M/CTE con IVA INCLUIDO.

2.3. SOLICITUD DE PORTAFOLIOS DE SERVICIOS

Con el fin de garantizar la publicidad al presente proceso y obtener del mercado ofertas que puedan ser objeto de estudio y análisis para determinar la mas favorable en cuanto a calidad, experiencia, y servicio para el personal de estudiantes y auxiliares de Policía; se solicitó a la oficina de comunicaciones estratégicas mediante la comunicación oficial No GS-2023-002796-ESREY, se realice la publicación en medios oficiales locales y regionales, el cronograma y la apertura de la convocatoria del arriendo de un espacio con un área de 682,83 M2, destinado para prestar el servicio de suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía, en periodo de formación en la Escuela de Policía Rafael Reyes, quien mediante comunicado oficial No GS-2023-002899-ESREY genera respuesta a la solicitud referida, en relación a la difusión del contrato que nos ocupa y da cuenta de lo actuado, indicando que fue realizada difusión en la página www.policia.gov.co en el micrositio de la Escuela de policía Rafael Reyes, a través del siguiente link: <https://www.policia.gov.co/escuelas/rafael-reyes/biblioteca>, como se evidencia en el siguiente pantallazo:



Teniendo en cuenta la convocatoria publicada, los oferentes tenían plazo hasta el día 19 de mayo de 2023 antes de las 10:00 horas, para entregar el respectivo portafolio de servicios, dirigido a la Escuela de Policía Rafael Reyes, ubicada en el municipio de Santa Rosa de Viterbo, y radicada en la ventanilla de radicación de la unidad.

- Los documentos solicitados en la convocatoria fueron los siguientes:
 1. Portafolio de servicios.
 2. Deberá presentar el certificado de registro mercantil vigente
 3. Acreditar que la actividad económica de la empresa se encuentra directamente relacionada con el objeto del contrato y los bienes o servicios a contratar,
 4. Anexar fotocopia legible del registro único tributario–RUT,
 5. Cumplimiento de aportes parafiscales persona natural o jurídica: presentar la certificación o constancia de cumplimiento de aportes parafiscales suscrito por el representante legal o contador según el caso, anexar copia de la tarjeta profesional del contador y antecedentes disciplinarios, soportes como planillas de pago (vigente durante el último mes cancelado de sus empleados y del representante legal).
 6. Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal.
 7. Antecedentes disciplinarios (Procuraduría General)
 8. Antecedentes fiscales (Contraloría General)
 9. Antecedentes judiciales (Policía Nacional)
 10. Antecedentes en el Sistema Nacional de Medidas Correctivas
 11. En caso de que el oferente sea de sexo masculino debe tener definida su situación militar (anexar copia de libreta militar).

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	DESTINACIÓN ESPECIFICA DEL INMUEBLE: El inmueble dado en arrendamiento denominado COMEDOR, será destinado única y exclusivamente para el suministro de alimentación al personal de estudiante y auxiliares en periodo instrucción y formación de la ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES.
2	DESCRIPCIÓN Y LUGAR DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE: El espacio objeto de arrendamiento se encuentra ubicado en el edificio principal la Escuela de Policía Rafael Reyes, carrera 2 N° 8-98, denominado Comedor de Estudiantes el cual cuenta con un área Total de = 682,83 M.
3	FORMA DE PAGO OBLIGACIONES: <ol style="list-style-type: none"> 1.El contratista deberá realizar las consignaciones del pago del canon de arrendamiento en los primeros cinco (05) días calendario de cada mes – de manera anticipada, a excepción del mes en que se adjudique deberá realizar el pago de los días correspondientes desde la fecha en que se dio inicio a la ejecución hasta el último día de ese mes, el valor mensual del canon de arrendamiento correspondiente a la suma de OCHO MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE (\$8.798.832,00), con IVA INCLUIDO. 2.El pago del valor de los servicios públicos de ENERGÍA ELÉCTRICA, GAS, ASEO Y ALCANTARILLADO será cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de consumo y valor a pagar realizada por parte el Supervisor de Contrato. 3.Los servicios públicos domiciliarios a que haya lugar (energía eléctrica, aseo, alcantarillado y gas natural) no están incluidos dentro del canon de arrendamiento, por lo cual el arrendatario se compromete a consignar dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la toma de la lectura, el valor de los servicios públicos, así: 4.SERVICIO DE ENERGÍA: el supervisor del contrato junto con el arrendatario, tomarán la lectura del consumo emitido por los cuatro (4) medidores independientes instalados en ese espacio lo cual quedará soportado en un acta mensual firmada por las dos partes antes mencionadas, deberá ser cancelado por el arrendatario de acuerdo al consumo, presentando copia del recibo cancelado al supervisor del contrato. 5.SERVICIO DE GAS: El arrendatario deberá cancelar mensualmente de acuerdo a los recibos emitidos por la empresa GRUPO VANTI, cuenta o referencia de pago N° 60313792 y 60100949, debiendo remitir copia de los pagos al supervisor. 6.SERVICIO DE ASEO Y ALCANTARILLADO: La Escuela de Policía Rafael Reyes tiene dentro de las instalaciones nacimientos de agua naturales de los cuales se provee agua a todas las instalaciones de

	<p>la unidad, por lo cual no cuenta con medidores o cobros por concepto de acueducto, por otro lado la empresa de servicios públicos de Santa Rosa de Viterbo "EMPOVITERBO S.A E.S.P" promedia a la escuela, un consumo de 8m3 del cual genera un cargo fijo mensual que corresponde a un valor de \$1.913.250,00.</p> <p>7 Por lo anterior y teniendo en cuenta el consumo necesario para la preparación de alimentos, lavado de menajes, aseo y demás actividades para las que se requiere el uso de agua en el área destinada para arriendo del local donde funciona el restaurante, se determina que el arrendatario asuma el 10% por concepto de aseo y el 10% por concepto de alcantarillado del valor la factura que emita de manera mensual la empresa de servicios públicos bajo código ruta 010-1835-00 y código interno 1018751. El arrendatario deberá concertar con el supervisor el valor a pagar y deber enviar copia de la consignación realizada al mismo.</p> <p>*El pago del valor mensual del canon de arrendamiento y servicios públicos se deberá efectuar mediante orden de consignación emitida por la Tesorería de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, mediante consignación bancaria a la siguiente cuenta:</p> <p style="text-align: center;">Cuenta Corriente N°: 11054000026-2 Recaudo Código 1 Fondos Especiales de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez Banco: Banco Popular</p> <p>Nota: El Supervisor del Contrato, el arrendatario, tomara la lectura de cada contador una vez se de inicio a la del contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio o metro cubico, actividad que se realizara cada mes.</p> <p>Una vez efectuado las consignaciones se deberá hacer entregar copia original del mismo a la Oficina de Tesorería de la Escuela y copia al supervisor del contrato con los soportes de pago de seguridad integral de sus empleados.</p> <p>Nota: No obstante, el incumplimiento al pago de las obligaciones acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario.</p>
4	<p>CAPACIDAD OPERATIVA:</p> <p>1. El proponente deberá certificar que cuenta con el recurso económico, técnico y humano para prestar el servicio de alimentación en el espacio que se entrega en arriendo dando cumplimiento a suministrar tres (3) alimentaciones diarias y un refrigerio para el personal de estudiantes y auxiliares de policía, las cuales se ofertaran por el monto de la partida diaria de alimentación de acuerdo a la Resolución No. 0899 del 24 de marzo de 2023, y las que la modifiquen, valor que corresponde a la suma de \$16.691 diarios, para auxiliares de policía y estudiantes en proceso de formación.</p>
5	<p>SERVICIO AL CLIENTE:</p> <p>1. El horario de atención será el determinado por la administración de acuerdo al número de alumnos y auxiliares y la programación de estudios de los mismos, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana, según la necesidad, mínimo dentro de los siguientes horarios de lunes a domingo de 04:00 horas a 23:00 horas.</p> <p>2. El proponente (arrendatario) ejercerá el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando la mejora continua y las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas.</p> <p>3. El proponente (arrendatario) debe tener la capacidad de atender el paso al comedor con la cantidad de personal necesaria para que sea ágil y sea atendido de una manera respetuosa.</p>
6	<p>1. El arrendatario deberá garantizar los estándares de calidad de los productos (alimentos), para lo cual suscribirá como mínimo pólizas de cumplimiento, responsabilidad civil extracontractual, pago oportuno de salarios de sus empleados 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, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias y la certificación de la disposición final de los residuos producidos.</p>
7	<p>MENÚS:</p> <p>1. El arrendatario deberá presentar en la propuesta un mínimo de siete (7) menús diarios que contengan desayuno, almuerzo, cena y refrigerio con el fin de que haya rotación o variedad en el suministro en los siete días de la semana, estos deberán ser aprobados y verificados por un NUTRICIONISTA cumpliendo con una alimentación balanceada y saludable cumpliendo con los 6 grupos de alimentos que</p>

	<p>tienen que estar presentes diariamente, el número de raciones que se tienen que consumir al día de cada uno de estos grupos y el gramaje de las raciones.</p> <p>2. Los menús deben ser cambiados cada dos (2) meses, para lo cual el arrendatario deberá presentar la propuesta ante el supervisor del contrato, quien los presentará para consideración y autorización de la Dirección de la Escuela, emitiendo concepto de viabilidad remitiendo los soportes físicos de lo actuado al expediente del contrato.</p> <p>3. Una vez aprobados los menús se debe publicar y actualizar en la cartelera de información de las instalaciones del restaurante.</p> <p>4. Debe suministrar dentro del menú básico de desayuno, almuerzos y comidas, las tablas nutricionales de alimentos energéticos, constructores reguladores suficientes para el desarrollo físico y académico de la Escuela, superando la porción de un plato corriente.</p>
8	<p>OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo (salud, pensión, riesgos profesionales) con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, pensión y riesgos laborales. 2. Mantener en forma permanente el personal que prestara los servicios debidamente calificados y cumplir con los requisitos de higiene, aseo, organización y la atención en forma cortes al personal que requiera de sus servicios. 3. No podrá contratar a menores de edad. 4. Atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de la Escuela por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan del servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.). 5. Abstenerse de vender bebidas embriagantes y sustancias psicoactivas y cualquier otro tipo de bebida que vea afectada la prestación del servicio. 6. Vigilancia: Correrá por cuenta del arrendador del sitio, debiendo el arrendatario mantener las condiciones mínimas de seguridad como los es asegurar los lugares que posean puerta con sus respectivas chapas de las cuales las llaves las deberá manejar el administrador o personal designado por el arrendatario. 7. Mantener un stock de materias primas y productos en inventario para atender la demanda correspondiente. 8. Disponer la capacidad necesaria de equipos y menajes para servir los alimentos, sin costo alguno para LA POLICIA NACIONAL. 9. Las obligaciones o responsabilidades que adquiera el arrendatario no deben afectar la imagen institucional de la unidad. 10. Mantener en perfecto estado de funcionamiento, extintor y medidor de proyección contra incendio en el restaurante y demás sitios en donde haya peligro de incendio, así como la adecuada protección de redes eléctricas, almacenamiento de material inflamable y el cumplimiento de normas de seguridad a todo el personal a su cargo. 11. El personal que preste los servicios deberá mantener presentación personal impecable (La vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia preferiblemente de color blanco, que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado). <p>DOTACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vestuario (uniforme) accesorios (gorros, guantes, tapabocas industriales, botas, elementos de bioseguridad, etc.) necesarios para una impecable presentación personal, que cumplan las normas de seguridad establecidas por la Ley). 2. Dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados), demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad industrial, salubridad pública y Sistema general de seguridad y salud en el trabajo. <p>EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL EMPLEADO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitaciones: De acuerdo a lo relacionado en el artículo 14 del decreto 3075 de 1997, debe tener las siguientes capacitaciones “Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a

	<p>prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos".</p> <ul style="list-style-type: none">Manipulación de alimentos.Buenas prácticas manufactureras (BPM.)Manejo de residuos.Todos estos requisitos establecidos mediante el (Decreto 3075/97).																																																																																																																																											
9	<p>El arrendatario al finalizar el contrato debe devolver el inmueble, equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario relacionado y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.</p> <p>Responder y adelantar el respectivo mantenimiento correctivo a todas las sillas, mesones y demás elementos asignados y entregados bajo inventario de la zona del comedor, que presenten daño.</p>																																																																																																																																											
	ITEM	CANT	ELEMENTOS	N° DE INVENTARIO	ESTADO	1	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002956319	Bueno	2	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002956320	Bueno	3	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956308	Bueno	4	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956309	Bueno	5	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956310	Bueno	6	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956311	Bueno	7	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956312	Bueno	8	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956313	Bueno	9	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956314	Bueno	10	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956315	Bueno	11	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956341	Bueno	12	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956342	Bueno	13	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956343	Bueno	14	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956344	Bueno	15	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956345	Bueno	16	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956346	Bueno	17	1	ESTUFA A GAS	8004070000000000002956339	Bueno	18	1	HORNO A GAS	8004070000000000002956321	Bueno	19	1	PELADORA DE PAPA	8004070000000000002956318	Bueno	20	1	VITRINA	8004070000000000002956259	Bueno	21	1	CAMPANA EXTRACTORA	8004070000000000002956338	Bueno	22	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211507	Bueno	23	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211514	Bueno	24	1	AMASADORA PARA PANADERÍA	8004070000000000003211513	Bueno	25	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211512	Bueno	26	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211515	Bueno	27	1	HORNO A GAS TERMOSTATO DOBLE PUERTA	8004070000000000003211511	Bueno
	ITEM	CANT	ELEMENTOS	N° DE INVENTARIO	ESTADO																																																																																																																																							
	1	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002956319	Bueno																																																																																																																																							
	2	1	PLANCHAS ASADORAS EN HIERRO	8004070000000000002956320	Bueno																																																																																																																																							
	3	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956308	Bueno																																																																																																																																							
	4	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956309	Bueno																																																																																																																																							
	5	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956310	Bueno																																																																																																																																							
	6	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956311	Bueno																																																																																																																																							
	7	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956312	Bueno																																																																																																																																							
	8	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956313	Bueno																																																																																																																																							
	9	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956314	Bueno																																																																																																																																							
	10	1	MUEBLE CALIENTE AUTOSERVICIO	8004070000000000002956315	Bueno																																																																																																																																							
	11	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956341	Bueno																																																																																																																																							
	12	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956342	Bueno																																																																																																																																							
	13	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956343	Bueno																																																																																																																																							
	14	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956344	Bueno																																																																																																																																							
	15	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956345	Bueno																																																																																																																																							
	16	1	ESTUFA PARA CALDEROS	8004070000000000002956346	Bueno																																																																																																																																							
	17	1	ESTUFA A GAS	8004070000000000002956339	Bueno																																																																																																																																							
	18	1	HORNO A GAS	8004070000000000002956321	Bueno																																																																																																																																							
	19	1	PELADORA DE PAPA	8004070000000000002956318	Bueno																																																																																																																																							
	20	1	VITRINA	8004070000000000002956259	Bueno																																																																																																																																							
	21	1	CAMPANA EXTRACTORA	8004070000000000002956338	Bueno																																																																																																																																							
	22	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211507	Bueno																																																																																																																																							
	23	1	MARMITA DE 40 GALONES	8004070000000000003211514	Bueno																																																																																																																																							
	24	1	AMASADORA PARA PANADERÍA	8004070000000000003211513	Bueno																																																																																																																																							
	25	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211512	Bueno																																																																																																																																							
26	1	ASADOR BARBACOA A GAS	8004070000000000003211515	Bueno																																																																																																																																								
27	1	HORNO A GAS TERMOSTATO DOBLE PUERTA	8004070000000000003211511	Bueno																																																																																																																																								

	28	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211518	Bueno
	29	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211520	Bueno
	30	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211521	Bueno
	31	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211522	Bueno
	32	1	ARMARIO EN ACERO INOXIDABLE DE 100X40X180	8004070000000000003211523	Bueno
	33	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87	8004070000000000003211528	Bueno
	34	1	MESA TRABAJO ACERO INOXIDABLE 150X69X87	8004070000000000003211530	Bueno
10	<p>Deberá presentar la información a la que haya lugar de acuerdo al numeral 2 del ítem 22 de las especificaciones técnicas "Requisitos del personal" para adelantar los respectivos estudio de seguridad en coordinación con la supervisión del contrato quien realizara las diligencias pertinentes con la seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar con el fin de adelantar los respectivos estudios de seguridad y confiabilidad, al arrendatario y al personal que desarrollara las labores objeto del contrato; si llegado el caso alguna de las hojas de vida del personal presentado a laborar no cumple el respectivo estudio de seguridad, el arrendatario deberá suplir esta necesidad con la presentación de una persona distinta a la rechazada para realizar nuevamente el estudio de seguridad, si el arrendador lo requiere.</p> <p>Cada que surta un cambio o situación respecto al personal que labora se efectuaran los respectivos estudios de seguridad.</p>				
11	<p>CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación y procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas sobre Buenas prácticas de manufactura y salubridad pública. 2. Utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales cumplan entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el ordenador de gasto o la supervisión del contrato podrán ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock. 3. Realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. 4. Ofrecer productos con alta calidad, nutrición completa, rica en fibra 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, rica en fibra, proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional. 5. Adquirir los elementos en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del suministro de restaurante y cafetería. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. 6. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, aves, huevos y pescado, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. 7. El arrendatario debe suministrar y garantizar en el portafolio de servicios una línea de comida saludable, ajustada a los diferentes hábitos de alimentación, formas de ejercicio físico, tipos de trabajo, la relación con el medio ambiente y las características socioeconómicas, propios de cada lugar. 				
12	<p>MANEJO MATERIAS PRIMAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. 				

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. 3. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. 4. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. 5. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración (estibas o estantes). 6. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. 7. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos. 8. Destinar un operario para cumplir labores de bodegaje de los alimentos perecederos y no perecederos, verificación de fechas de vencimiento, control de temperatura, humedad, ventilaciones libres de arácnidos y roedores. 9. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior. 10. Los vegetales y demás productos deberán ser revisados en el momento de la compra, de tal forma que garantice la buena calidad.
13	<p>ASEO Y LIMPIEZA:</p> <p>El aseo y limpieza del área arrendada es responsabilidad del arrendatario, cumpliendo con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El arrendatario deberá barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, o con disponibilidad de los elementos de aseo necesarios para el aseo y buena presentación a la hora de recibir los alimentos tales como: jabón, esponjillas, traperos, escobas, desinfectantes y demás que se requieran, verificación que se adelantar por el supervisor de contrato con el fin de verificar las condiciones de los mismos en cumplimiento a las normas ambientales. 2. Implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y diluciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, teniendo en cuenta que el uso de jabones, detergentes estos deben ser biodegradables. 3. Desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. 4. Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado. Deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. 5. El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. 6. Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. 7. Utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. 8. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio). 9. Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. 10. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no tóxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario. 11. El arrendatario será el directo responsable y asumirá el manejo, control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere control y disposición final de los desperdicios y basuras, que genere durante el tiempo de ejecución del presente proceso de contratación, para tal fin deberá coordinar para que las basuras y desechos sean llevados al centro de acopio en los horarios para recolección de estos residuos. 12. Cuando generan residuos orgánicos de fácil descomposición se almacenan en cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final, así mismo deberá llevar un el control de la generación y la disposición final de los mismos.

	<p>13. Instalar un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y materiales solidos generados por la actividad de lavado de loza con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen.</p>
14	<p>PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: El personal que trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes practicas higiénicas y medias de protección:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación en ls alimentos. 3. Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 4. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla gorro u otro medio afectivo. 5. Uso en todo momento del tapabocas. 6. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 7. Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 8. Cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013. 9. Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. 10. El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. 11. Descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. 12. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color, sabor). 13. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). 14. Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado pare preparar alimentos fuertes como pescado, deberá toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. 15. Deberán descartarse, cuya envoltura se encuentre rota, raída, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. 16. Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. 17. Deberán descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de la normalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. 18. Utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización. 19. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados por la mala manipulación o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. 20. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados de los alimentos el arrendatario será el único y directo responsable. 21. Ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el decreto 3075 de 1997 y demás normas que lo modifique o adicionen.
15	<p>MANTENIMIENTO INSTALACIONES Y EQUIPOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, marmitas, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por el 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. 2. 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 grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad 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

	<p>establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.</p> <p>3. Realizará reparaciones locativas a que haya lugar, conseguir o adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual deberá contar con la autorización por escrito de la Dirección de la Escuela con concepto del supervisor del contrato, así mismo se compromete a no realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa.</p> <p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. Se deben realizar mantenimiento preventivo con el fin de que se conserven los alimentos. 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”.
16	<p>CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:</p> <ol style="list-style-type: none"> Efectuar programas de fumigación cada 2 (dos) meses, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Seccional de Salud de Santander, según Decreto 1843 de 1991. La empresa o firma prestadoras del servicio de fumigación debe contar con el concepto sanitario por parte de la secretaría de salud. Una vez desarrollada esta actividad de fumigación deben presentar el certificado. <p>Nota: Presentar a la supervisión del contrato informe físico con el respectivo registro fotográfico, formularios, certificado y antecedentes de la actividad realizada.</p>
17	<p>CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS SANITARIAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> Contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos en temas de educación sanitaria y manipulación de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación lo realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente. Para tal efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. Dar cumplimiento a las capacitaciones requeridas como mínimo para dar inicio a la ejecución del contrato, relacionados en el ítem 19 requisitos del personal.
18	<p>El arrendatario debe dar cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”, Artículo 1: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.</p>
19	<p>Para garantizar la comunicación permanente y expedita durante la ejecución del objeto del futuro contrato y hasta la culminación del mismo, deberá contar con la siguiente infraestructura de comunicación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Número activo teléfono fijo de oficina y fax. Dirección fidedigna para envío de correspondencia. Números de telefonía fija o móvil en el sitio arrendado. Dirección de correo electrónico activo. Cuenta bancaria activa.

20	<p>CAPACIDAD OPERATIVA:</p> <p>El oferente deberá certificar que cuenta con la capacidad económica, operativa y recurso humano para el desarrollo del objeto del presente proceso, entregando documento firmado junto a la oferta, la cual será verificada por el Comité Técnico.</p> <p>El proponente deberá contar con capacidad económica (evaluación económica) representada en su solvencia que le permitan abastecerse de los bienes y productos que se requieran suministrar de manera permanentemente mediante el espacio que se entrega en arrendamiento. De igual forma con la capacidad técnica (logística) y de recurso humano suficiente para prestar el servicio, dando cumplimiento a suministrar alimentos relacionados y autorizados de acuerdo al objeto del proceso.</p>																										
21	<p>EXPERIENCIA PROPONENTE EN OFRECER EL SERVICIO (ARRENDATARIO):</p> <p>Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante para la preparación y suministro de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de policía y evitar el incumplimiento en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas a una capacidad de oferta entre 200 y 800 personas al día, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acreditan la realización de contratos celebrados y ejecutados durante los últimos diez (10) años con empresas públicas, privadas y/o particulares, para lo cual el oferente deberá presentar máximo tres (3) certificaciones que acrediten los aspectos que se relacionan a continuación, la falta de uno de ellos hará que no se tenga en cuenta la certificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la entidad estatal, privada y/o particular que certifica Objeto del contrato Lugar de prestación del servicio de restaurante y/o suministro de comidas preparadas Fecha de iniciación del contrato Fecha de terminación del contrato Valor del contrato Descripción de la cantidad de personas a las que se prestó el servicio Firma de la persona competente dentro de la empresa o persona contratante que certifica. Calificación del Servicio: Excelente, muy bueno, bueno o satisfactorio. <p>Dirección y teléfono de la empresa o persona que certifica.</p>																										
22	<p>REQUISITOS DEL PERSONAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente debe presentar en su propuesta certificación por escrito que manifieste que cuenta con el personal que a continuación se relaciona, con los siguientes requisitos así: <p>NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO: Educación recibida en entidades educativas debidamente reconocidas ante el ministerio de educación.</p> <table> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th><th>NIVEL ACADÉMICO</th></tr> <tr> <td>(1) INGENIERO DE ALIMENTOS</td><td>Nivel profesional</td></tr> <tr> <td>(1) NUTRICIONISTA</td><td>Nivel profesional</td></tr> <tr> <td>(1) CHEF</td><td>Nivel técnico o profesional</td></tr> <tr> <td>(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS</td><td>Bachiller</td></tr> <tr> <td>DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA</td><td>No requieren nivel académico específico</td></tr> <tr> <td>DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES</td><td>No requieren nivel académico específico</td></tr> </table> <p>EXPERIENCIA: El personal mínimo con el que debe contar el arrendatario que pretenda prestar el servicio de alimentación a los estudiantes y auxiliares de policía deberá contar con la siguiente experiencia:</p> <table> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th><th>EXPERIENCIA</th></tr> <tr> <td>(1) INGENIERO DE ALIMENTOS</td><td>Dos años de experiencia profesional.</td></tr> <tr> <td>(1) NUTRICIONISTA</td><td>Dos años de experiencia profesional.</td></tr> <tr> <td>(1) CHEF</td><td>Dos años de experiencia profesional.</td></tr> <tr> <td>(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS.</td><td>Dos años de experiencia como bodeguero.</td></tr> <tr> <td>DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA</td><td>Un año de experiencia como ayudante de cocina.</td></tr> </table>	DESCRIPCIÓN	NIVEL ACADÉMICO	(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Nivel profesional	(1) NUTRICIONISTA	Nivel profesional	(1) CHEF	Nivel técnico o profesional	(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	Bachiller	DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	No requieren nivel académico específico	DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	No requieren nivel académico específico	DESCRIPCIÓN	EXPERIENCIA	(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Dos años de experiencia profesional.	(1) NUTRICIONISTA	Dos años de experiencia profesional.	(1) CHEF	Dos años de experiencia profesional.	(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS.	Dos años de experiencia como bodeguero.	DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	Un año de experiencia como ayudante de cocina.
DESCRIPCIÓN	NIVEL ACADÉMICO																										
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Nivel profesional																										
(1) NUTRICIONISTA	Nivel profesional																										
(1) CHEF	Nivel técnico o profesional																										
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	Bachiller																										
DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	No requieren nivel académico específico																										
DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	No requieren nivel académico específico																										
DESCRIPCIÓN	EXPERIENCIA																										
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Dos años de experiencia profesional.																										
(1) NUTRICIONISTA	Dos años de experiencia profesional.																										
(1) CHEF	Dos años de experiencia profesional.																										
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS.	Dos años de experiencia como bodeguero.																										
DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	Un año de experiencia como ayudante de cocina.																										

DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	No requieren certificar experiencia.
----------------------------------	--------------------------------------

FORMACIÓN: Con el fin de garantizar la idoneidad del personal que desarrollara las actividades de manipulación de alimentos deberán contar con cursos y/o capacitaciones como mínimo en:

CARGO	FORMACIÓN Y/O CAPACITACIÓN
(1) INGENIERO DE ALIMENTOS	Contar con cursos y/o capacitaciones en: . Manipulación de alimentos . Servicio al Cliente
(1) NUTRICIONISTA	
(1) CHEF	
(1) ALMACENISTA O BODEGUERO DE ALIMENTOS	
DE (6) a (8) AYUDANTES DE COCINA	
DE (6) a (10) SERVICIO GENERALES	

El arrendatario **dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, deberá publicar en la sección de mensajes del proceso en el SECOP II**, todas las hojas de vida del personal antes relacionado, con los siguientes requisitos:

- Datos personales completos.
- Cédula de ciudadanía.
- Antecedentes de la Procuraduría General de la Nación
- Antecedentes de la Contraloría General de la Nación
- Antecedentes judiciales de la Policía Nacional.
- Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas de la Policía Nacional.
- Certificaciones de Nivel Académico, Experiencia y Formación y/o Capacitación.
- Concepto de Aptitud Médica donde se certifique el estado de salud de todo el personal que hará parte en la ejecución del servicio a prestar, exámenes de laboratorio: Frotis Faríngeo con Cultivo, KOH de uñas, coprológico y examen físico; teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 en el capítulo III artículo 13 "...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". (requisitos que deberán ser expedido por una entidad acreditada por la Secretaría de Salud o quien haga sus veces).
- Certificados de afiliación a los sistemas de seguridad social a salud (EPS), Riesgos Laborales (ARL) Y Pensión (AFP).
- Contrato de trabajo suscrito con todos y cada uno de sus trabajadores, este debe cumplir con las condiciones del código sustantivo de trabajo.

La supervisión del contrato verificará la documentación publicada en el SECOP II y emitirá concepto de viabilidad y aprobación mediante comunicación oficial ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente y proceder a la firma del acta de inicio a la ejecución del contrato.

Nota 1. El incumplimiento de lo anterior, no se permitirá el ingreso a las instalaciones de la Escuela.

Nota 2: Así mismo en el momento de realizar cualquier cambio en el personal antes mencionado y presentado para la ejecución del contrato, el arrendatario deberá realizar la solicitud ante el Supervisor del Contrato anexando los requisitos que en cada caso se indican, para ser aprobados con mínimo cinco (5) días de anterioridad, quien emitirá el concepto de viabilidad y la documentación ante el Grupo de Contratos para ser anexado al expediente del contrato.

2.4. PORTAFOLIOS DE SERVICIOS PRESENTADOS

Dentro del presente proceso se presentaron los siguientes portafolios des servicios:

N°	OFERENTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	RADICADO DE INGRESO
1	Jorge Humberto Muñoz Correa	Calle 25 N° 74-34 - Bogotá	2366190	GE-2023-000758-ESREY del 18/05/2023 16:13 horas

2	Reserva Activa de Bienes y Servicios S.A.S	Parador Turístico Fusacatan (pueblito Fusagasugueño) Local 49	3012140366-3176747119	GE-2023-000759-ESREY del 18/05/2023 16:25 horas
3	Gustavo Hernán Rodríguez	Diagonal 9 N° 78 c- 42 Barrio Castilla Bogotá	3187374021	GE-2023-000760-ESREY del 18/05/2023 16:36 horas
4	Family & Food S.A.S	Calle 9 Nro 5-30 Santa Rosa de Viterbo - Boyacá	3203413425	GE-2023-000762-ESREY del 19/05/2023 08:56 horas
5	Unión temporal servicios y alimentos	Carrera 49D N°87-22 El patria	3124505001-3204897020	GE-2023-000263-ESREY del 19/05/2023 09:50 horas
6	Unión temporal Enriwas	Calle 52 a N° 73-90 Barrio Normandía Bogotá Colombia	6017025651-3212148166	GE-2023-000264-ESREY del 19/05/2023 09:55 horas

Una vez revisados los portafolios de servicios presentados, se determinaron los siguientes resultados:

1. PORTAFOLIO DE SERVICIOS JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

DOCUMENTOS SOLICITADOS	DOCUMENTO SOPORTE
Portafolio de servicios.	CUMPLE
Deberá presentar el certificado de registro mercantil vigente	CUMPLE
Acreditar que la actividad económica	5629 actividades de otros servicios de comidas CUMPLE
Anexar fotocopia legible del registro único tributario–RUT	ACTIVIDAD 5629 CUMPLE
Cumplimiento de aportes parafiscales persona natural o jurídica:	CUMPLE
Fotocopia de la cédula de ciudadanía	CUMPLE
Antecedentes disciplinarios	CUMPLE
Antecedentes fiscales	CUMPLE
Antecedentes judiciales	CUMPLE
Antecedentes en el Sistema Nacional de Medidas Correctivas	CUMPLE
Certificaciones cumplimiento a las especificaciones técnicas	CUMPLE
Experiencia del proponente en ofrecer el servicio	CUMPLE
Certificación capacidad operativa	CUMPLE

2. PORTAFOLIO DE SERVICIOS RESERVA ACTIVA BIENES Y SERVICIOS S.AS.

DOCUMENTOS SOLICITADOS	DOCUMENTO SOPORTE
Portafolio de servicios.	CUMPLE

Deberá presentar el certificado de registro mercantil vigente	CUMPLE
Acreditar que la actividad económica	4649 comercio al por mayor de otros utensilios domésticos n.c.p. 9601 lavado y limpieza, incluso la limpieza en seco, de productos textiles y de piel 4631 comercio al por mayor de productos alimenticios 4390 otras actividades especializadas para la construcción de edificios y obras de ingeniería civil NO CUMPLE
Anexar fotocopia legible del registro único tributario–RUT	ACTIVIDAD 4649 NO CUMPLE
Cumplimiento de aportes parafiscales persona natural o jurídica:	CUMPLE
Fotocopia de la cédula de ciudadanía	CUMPLE
Antecedentes disciplinarios	CUMPLE
Antecedentes fiscales	CUMPLE
Antecedentes judiciales	CUMPLE
Antecedentes en el Sistema Nacional de Medidas Correctivas	CUMPLE
Certificaciones cumplimiento a las especificaciones técnicas	NO PRESENTA
Experiencia del proponente en ofrecer el servicio	NO PRESENTA
Certificación capacidad operativa	NO PRESENTA

3. PORTAFOLIO DE SERVICIOS GUSTAVO HERNÁN RODRÍGUEZ

DOCUMENTOS SOLICITADOS	DOCUMENTO SOPORTE
Portafolio de servicios.	NO PRESENTA
Deberá presentar el certificado de registro mercantil vigente	CUMPLE
Acreditar que la actividad económica	5613 expendio de comidas preparadas en cafeterías 5629 actividades de otros servicios de comidas CUMPLE
Anexar fotocopia legible del registro único tributario–RUT	ACTIVIDAD 5629 CUMPLE
Cumplimiento de aportes parafiscales persona natural o jurídica:	CUMPLE
Fotocopia de la cédula de ciudadanía	CUMPLE
Antecedentes disciplinarios	CUMPLE
Antecedentes fiscales	CUMPLE
Antecedentes judiciales	CUMPLE
Antecedentes en el Sistema Nacional de Medidas Correctivas	CUMPLE
Certificaciones cumplimiento a las especificaciones técnicas	NO CUMPLE
Experiencia del proponente en ofrecer el servicio	NO CUMPLE
Certificación capacidad operativa	NO PRESENTA

4. PORTAFOLIO DE SERVICIOS FAMILY Y FOOD S.A.S

DOCUMENTOS SOLICITADOS	DOCUMENTO SOPORTE
Portafolio de servicios.	CUMPLE
Deberá presentar el certificado de registro mercantil vigente	CUMPLE
Acreditar que la actividad económica	5629 actividades de otros servicios de comidas 5621 Catering para eventos CUMPLE
Anexar fotocopia legible del registro único tributario–RUT	ACTIVIDAD 5629 CUMPLE
Cumplimiento de aportes parafiscales persona natural o jurídica:	CUMPLE
Fotocopia de la cédula de ciudadanía	CUMPLE
Antecedentes disciplinarios	CUMPLE
Antecedentes fiscales	CUMPLE
Antecedentes judiciales	CUMPLE
Antecedentes en el Sistema Nacional de Medidas Correctivas	CUMPLE
Certificaciones cumplimiento a las especificaciones técnicas	NO PRESENTA
Experiencia del proponente en ofrecer el servicio	NO PRESENTA
Certificación capacidad operativa	NO PRESENTA

5. PORTAFOLIO DE SERVICIOS UNIÓN TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS

DOCUMENTOS SOLICITADOS	DOCUMENTO SOPORTE
Portafolio de servicios.	CUMPLE
Deberá presentar el certificado de registro mercantil vigente	CUMPLE
Acreditar que la actividad económica	5611 expendido a la mesa de comida preparadas 5619 otros tipos de expendio de comidas preparadas N.C.P 5621 catering para eventos 1084 elaboración de comidas y platos preparados CUMPLE
Anexar fotocopia legible del registro único tributario–RUT	ACTIVIDAD 5611 CUMPLE
Cumplimiento de aportes parafiscales persona natural o jurídica:	CUMPLE
Fotocopia de la cédula de ciudadanía	CUMPLE
Antecedentes disciplinarios	CUMPLE
Antecedentes fiscales	CUMPLE
Antecedentes judiciales	CUMPLE
Antecedentes en el Sistema Nacional de Medidas Correctivas	CUMPLE
Certificaciones cumplimiento a las especificaciones técnicas	CUMPLE
Experiencia del proponente en ofrecer el servicio	CUMPLE
Certificación capacidad operativa	CUMPLE

6. PORTAFOLIO DE SERVICIOS GUSTAVO UT ENRIWAS

DOCUMENTOS SOLICITADOS	DOCUMENTO SOPORTE
Portafolio de servicios.	CUMPLE
Deberá presentar el certificado de registro mercantil vigente	CUMPLE
Acreditar que la actividad económica	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S 1081 elaboración de productos de panadería 4631 comercio al por mayor de productos alimenticios 5621 catering para eventos 4669 comercio al por mayor de otros productos n.c.p. NO CUMPLE WAS SERVICE TECHNOLOGY 8129 otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales 7830 otras Actividades De Provisión De Talento Humano 8020 actividades de servicios de sistemas de seguridad 5629 actividades de otros servicios de comidas CUMPLE NO PRESENTA DOCUMENTACIÓN DE LA UNIÓN TEMPORAL
Anexar fotocopia legible del registro único tributario–RUT	WAS SERVICE TECHNOLOGY ACTIVIDAD 5629 CUMPLE UNIÓN TEMPORAL NO PRESENTA DOCUMENTACIÓN
Cumplimiento de aportes parafiscales persona natural o jurídica:	CUMPLE
Fotocopia de la cédula de ciudadanía	CUMPLE
Antecedentes disciplinarios	CUMPLE
Antecedentes fiscales	CUMPLE
Antecedentes judiciales	CUMPLE
Antecedentes en el Sistema Nacional de Medidas Correctivas	CUMPLE
Certificaciones cumplimiento a las especificaciones técnicas	NO PRESENTA
Experiencia del proponente en ofrecer el servicio	NO PRESENTA
Certificación capacidad operativa	NO PRESENTA

RESUMEN DE LAS OFERTAS PRESENTADAS

N°	OFERENTE	OFERTA	OBSERVACIONES
1	Jorge Humberto Muñoz Correa	CUMPLE	➤ Cumple
2	Reserva Activa de Bienes y Servicios S.A.S	NO CUMPLE	➤ Actividad económica no relacionada con objeto contractual

3	Gustavo Hernán Rodríguez	NO CUMPLE	➤ No presenta portafolios de servicios ➤ No certifica capacidad operativa
4	Family & Food S.A.S	NO CUMPLE	➤ No certifica cumplimiento especificaciones técnicas, ➤ No certifica capacidad operativa ➤ No certifica experiencia
5	Unión temporal servicios y alimentos	CUMPLE	➤ Cumple
6	Unión temporal Enriwas	NO CUMPLE	➤ No presenta documentos de la Unión temporal (RUT- certificado de registro mercantil) ➤ No certifica cumplimiento especificaciones técnicas, ➤ No certifica capacidad operativa ➤ No certifica experiencia

Teniendo en cuenta que actualmente el espacio se encuentra arrendado al señor Jorge Humberto Muñoz Correa, quien para la presente convocatoria presenta portafolio de servicios; el personal asistente a la reunión realiza un análisis del servicio prestado y la ejecución del proceso contractual, obteniendo los siguientes resultados:

La señora Mayor Johanna Patricia Flórez Silva Subdirectora y supervisora de contrato en ejecución toma la palabra en la reunión manifestando que durante la vigencia de ejecución del proceso actual, el señor Jorge Humberto Muñoz Correa ha cumplido a cabalidad con la ejecución del contrato en mención, tanto las especificaciones técnicas, como los parámetros legales que se derivan de la contratación estatal, así mismo ha prestando un servicio de buena calidad al personal de estudiantes y auxiliares de la Escuela de Policía Rafael Reyes.

Como evidencia de lo anterior, se practicó una encuesta de satisfacción al personal de estudiantes en proceso de formación policial, para determinar la percepción relacionada con el servicio prestado por parte del arrendatario actual, del cual se obtuvieron los siguientes resultados:

ENCUESTA DE SATISFACCION COMEDOR DE ESTUDIANTES

720

Respuestas

01:55

Tiempo medio para finalizar

Cerrado

Estado

Revisar respuestas

Publicar puntuaciones

 Abrir en Excel ...

1. Como se siente con el servicio de alimentación prestado por el personal del comedor de estudiantes y auxiliares de Policía (0 punto)

[Más detalles](#)

 Información

	a) Muy satisfecho	150
	b) Satisfecho	465
	c) Insatisfecho	89
	d) Muy insatisfecho	14



2. ¿Cómo califica la atención del personal que sirve los alimentos en el comedor de estudiantes y auxiliares de Policía

[Más detalles](#)

[Información](#)

● a) Buena	615
● b) Regular	100
● c) Mala	4



3. ¿el menú de alimentos diarios, es variado para cada semana? (0 punto)

[Más detalles](#)

[Información](#)

● Si	529
● No	187



4. ¿Cómo considera el cumplimiento de los estándares de salubridad por parte del personal que labora en el comedor (uso de tapabocas, guantes, uniforme, gorro)?

[Más detalles](#)

● a) Buena	624
● b) Regular	86
● c) Mala	5



5. ¿Cómo considera el aseo, limpieza y ambiente del lugar, así como de los utensilios usados por el personal que labora en el comedor de estudiantes para servir (platos, cucharas, vasos, cucharones)?

[Más detalles](#)

[Información](#)

● a) Buena	524
● b) Regular	174
● c) Mala	21



6. Teniendo en cuenta la cantidad de población que actualmente tiene a escuela (alrededor de 1000 estudiantes), considera que el tiempo utilizado por el personal del restaurante para servir los alimentos es:

[Más detalles](#)

 Información

	a) Muy rápido	164
	b) Adecuado	477
	c) Muy lento	78



De la encuesta se puede evidenciar que mas del 80% del personal de estudiantes beneficiarias del servicio de alimentación actual, se encuentran satisfecha con el servicio prestado en lo que refiere a calidad, salubridad, aseo, menú y agilidad en el suministro.

Así mismo, la señorita Auxiliar de Policía Karol Julieth Viancha Macías identificada con cedula de ciudadanía CC. 1053584076, representante del personal de Auxiliares que se encuentran prestado servicio en las instalaciones de la Escuela y quienes también son beneficiarios del servicio de alimentación, manifiesta al personal presente en la reunión, que tanto ella como sus compañeros se han sentido a gusto y satisfechos con el servicio prestado por el arrendatario actual.

Por lo anterior y teniendo en cuenta que el señor Jorge Humberto Muñoz Correa presenta en su totalidad la documentación requerida y hasta la fecha ha prestado un buen servicio al personal de Auxiliares de Policía y Estudiantes, el personal asistente por unanimidad considera viable invitarlo a presentar oferta a través del SECOP II, para el arrendamiento de un espacio físico con un área de 682,83 m, ubicado dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía Rafael Reyes destinado para prestación del servicio de restaurante, preparación y suministro de alimentación, por lo anterior la señora Teniente Coronel Yenit Suleima Rodríguez González da instrucción a la Jefatura Administrativa de la unidad, para adelantar los trámites correspondiente ante la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, unidad ordenadora del gasto.

2.5. OFERENTE A INVITAR:

Una vez verificada la documentación presentada por los posibles oferentes, por parte de los asistentes a la reunión, analizados los portafolios de servicios y análisis costo beneficio, se recomienda realizar invitación a presentar oferta al oferente relacionado a continuación:

OFERENTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO
Jorge Humberto Muñoz Correa	Calle 25 N° 74-34 - Bogotá	2366190

3. Compromisos

Relación de los compromisos adquiridos por los participantes e intervinientes en la presente así:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Realizar la entrega del estudio previo con los documentos soportes al Grupo de Contratos de la Escuela de Carabineros Provincia de Vélez, con el fin de iniciar la etapa precontractual.	Subintendente Zulay Yomaly Castro Responsable Estudios Previos ESREY	26 de mayo 2023

2. realizar comunicación oficial de recomendación al ordenador del gasto, remitiendo como soporte la presente acta de revisión de portafolios de servicios y toda la documentación soporte.	Subintendente Zulay Yomaly Castro Responsable Estudios Previos ESREY	26 de mayo 2023
3. Verificar y garantizar que los espacios a arrendar, se encuentren en perfectas condiciones para ser entregados mediante acta a los arrendatarios por parte de la supervisión, una vez se surta el tramite contractual	Capitán John Jairo Vargas Aranda Jefe Área Administrativa ESREY	04 de julio de 2023

Si se programa una nueva reunión se indicará la fecha de la convocatoria.

...

 Firmado digitalmente por:
Nombre: Yenit Suleima Rodriguez Gonzalez
Grado: Teniente Coronel
Cargo: Director (A) Escuela
Cédula: 35420497
Título: Administrador Policial
Dependencia: Esc De Policia Rafael Reyes
Unidad: Esc De Policia Rafael Reyes
Correo: yenit.rodriguez@correo.policia.gov.co
29/05/2023 3:42:11 p. m.

Anexo: SI

KR 2 #8- 98
Teléfono: 7860136
esrey.afina@policia.gov.co
www.policia.gov.co



INFORMACIÓN PÚBLICA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE POLICIA RAFAEL REYES
JEFATURA ADMINISTRATIVA ESREY

Fecha:	Santa Rosa De Viterbo, 24 de mayo de 2023		
Hora de inicio:	09:30	Hora de finalización:	10:30
Lugar:	DIRECCION ESCUELA DE POLICIA RAFAEL REYES		

Acta - 000213- SUDIE-JEFAD - 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN PARA DETERMINAR EL OFERENTE A INVITAR A PRESENTAR PROPUESTA DENTRO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO UBICADO EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA RAFAEL REYES DESTINADO PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, PREPARACIÓN Y SUMINISTRO D

ASISTENTES

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	NOTIFICACIÓN
MY	FLOREZ SILVA JOHANNA PATRICIA	ESREY SUDIE	johanna.florez@correo.policia.gov.co	53114395	3227441957	24/05/2023 19:02
MY	DIAZ TORRES CARLOS AUGUSTO	ESREY COAGR	carlos.diaz2785@correo.policia.gov.co	1019012785	3502991005	28/05/2023 16:23
CT	VARGAS ARANDA JOHN JAIRO	ESREY JEFAD	john.vargas0502@correo.policia.gov.co	5820502	3133478436	24/05/2023 18:55
IJ	ESPINEL ESPINEL ALEXANDER	ESREY COAGR	alexander.espinel0496@correo.policia.gov.co	74380496	3115350071	25/05/2023 15:02
SI	LOPEZ PARADA LEIDY JOHANNA	ESREY COAGR	leidy.lopez4135@correo.policia.gov.co	1055313187	3115799303	25/05/2023 11:37

KR 2 #8- 98
 Teléfonos 7860136
 esrey.afina@policia.gov.co
 www.policia.gov.co



INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA