MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL
GRUPO CONTRATOS

CEA.3.0-07
16-ECD-003

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Fecha:	Bogotá D.C., 05 de septiembre de 2023		
Hora de inicio:	08:30	**Hora de finalización:**	09:00
Lugar:	Sala de juntas Subdirección de Educación Policial		

ACTA - 000879 - VILOF-GRUCO - 17.1

QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DEL PROCESO CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO:

1. Verificación de asistentes.

En Bogotá, D.C., a las 08:00 horas del 05/09/2023, se reunieron en la sala de juntas de la Subdirección de Educación Policial, el señor coronel EDGAR VEGA GÓMEZ Subdirector de Educación Policial, la señora teniente coronel YANNETT TRIANA GÓMEZ Vicerrectora Logística y Financiera, el señor capitán VICTOR MANUEL MENDOZA NUÑEZ Jefe Grupo Financiero, el señor capitán CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO Jefe Grupo Asuntos Jurídicos, y la señora capitán SINDY ISABEL ARAUJO PINEDA Jefe Grupo de Contratos, con el fin de que los comités evaluadores presenten ante el comité de adquisiciones, la verificación de los documentos de carácter técnico, económico y jurídico, dentro del proceso PN DIEPO CD 078 2023 cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

2. Lectura del acta anterior (NO APLICA)

3. Verificación de los compromisos(NO APLICA)

4. Temas a tratar

Presentación de las evaluaciones por el comité, así:

ACTA - 000879 - VILOF-GRUCO - 17.1 - QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DEL PROCESO CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA

EVALUACIÓN TÉCNICA

Mediante comunicación oficial Nros.GS-2023–005692 ESECU del 04/09/2023, el comité técnico integrado por los señores intendente jefe JUAN CARLOS RICO MEDINA, patrullero ANGIE PAOLA ESCAMILLA BECERRA, y PRO. 06 EDWIN ARSENIO GIL PACHECO presentan los resultados de la evaluación así:

OFERENTE	RESULTADO VERIFICACION TÉCNICA
GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S. NIT. 900.939.572-7	CUMPLE

- El informe de evaluación técnica se anexa a la presente acta.

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Mediante comunicación oficial Nro. GS-2023-005696-ESECU del 04/09/2023 el comité económico integrado por el señor comisario ELIBERTO SEPULVEDA NIÑO HUGO, presentó su evaluación, así:

OFERENTE	EVALUACIÓN ECONÓMICA
GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S. NIT. 900.939.572-7	CUMPLE

- El informe de evaluación económica se anexa a la presente acta.

EVALUACIÓN JURÍDICA

Mediante comunicación oficial Nro. GS-2023-005704-ESECU del 05/09/2023 el comité jurídico integrado por el señor capitán JHON ANDRÉS PORRAS MORENO, presentó su evaluación, así:

OFERENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA
GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S. NIT. 900.939.572-7	CUMPLE

- El informe de evaluación jurídica se anexa a la presente acta.

En atención a la verificación de las evaluaciones técnica, económica y jurídica, el resultado es el siguiente:

RESUMEN EVALUACIONES:

OFERENTE	EVALUACION TÉCNICA	EVALUACIÓN ECONÓMICA	EVALUACION JURÍDICA
GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S. NIT. 900.939.572-7	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

RECOMENDACIÓN:

El comité de adquisiciones recomienda la publicación del resultado de las evaluaciones técnica, económica y jurídica presentadas por los comités evaluadores del proceso PN DIEPO CD 078 2023 cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA". De igual forma, recomienda la adjudicación del proceso de la referencia a la empresa GASTRONOMÍA CAPITAL S.A.S. identificada con NIT. 900.939.572-7, por valor de por valor de NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS PESOS (92.562.600,00) MONEDA LEGAL

COLOMBIANA IVA INCLUIDO, no se incluyen servicios públicos; lo anterior por haber cumplido con la totalidad de los requisitos de índole técnico, económico y jurídico establecidos en la invitación.

5. COMPROMISOS

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO
Publicar informe de evaluación en el SECOP II	IT. ANA JUDHIT GARCIA LÓPEZ	05/09/2023
Realizar la minuta del proceso PN DIEPO CD 078- 2023	IT. ANA JUDHIT GARCIA LÓPEZ	06/09/2023

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Edgar Vega Gomez
Grado: Coronel
Cargo: Subdirector (A) De Educacion Policial
Cédula: 79739658
Dependencia: Subdirecion De Educacion Policial
Unidad: Direccion De Educacion Policial
Correo: edgar.vega@correo.policia.gov.co
5/09/2023 4:43:01 p. m.

Anexo: SI

Transversal 33 47a 35 sur
Teléfono: 601 5159650
Diepo.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

CEA.3.0-07
16-ECD-003

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL
GRUPO CONTRATOS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Fecha:	Bogotá D.C., 05 de septiembre de 2023		
Hora de inicio:	08:30	**Hora de finalización:**	09:00
Lugar:	Sala de juntas Subdirección de Educación Policial		

Acta - 000879- VILOF-GRUCO - 17.1

QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DEL PROCESO CUYO OBJETO ES EL ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA

ASISTENTES

GR	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	NOTIFICACIÓN
TC	TRIANA GOMEZ YANNETT	DIEPO VILOF	yannett.triana@correo.policia.gov.co	52072883	3003464689	05/09/2023 09:44
CT	MENDOZA NUÑEZ VICTOR MANUEL	DIEPO GRUFI	victor.mendoza1055@correo.policia.gov.co	15704827	3114367055	05/09/2023 09:24
CT	BOLAÑOS ROMERO CARLOS ALBERTO	DIEPO GRUCO	carlos.bolanos1017@correo.policia.gov.co	1129526365	3007398915	05/09/2023 11:49
CT	ARAUJO PINEDA SINDY ISABEL	DIEPO DIEPO	cindy.araujo1121@correo.policia.gov.co	1067854066	3104959500	05/09/2023 09:25

Transversal 33 47a 35 sur
Teléfonos 601 5159650
Diepo.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
GRUPO DE CONTRATOS

Fechà:	Bogotá D.C., 05/09/2023		
Hora de Inicio:	08:00 horas	**Hora finalización**	08:30 horas
Lugar:	Sala de Juntas de la Subdirección de Educación Policial		

ACTA No. VILOF-GRUCO – 2.25

ACTA No.000879 VILOF-GRUCO – 2.25 QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DEL PROCESO CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".

ASISTENTES

-GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CT.	JOHN ANDRES POVEDA M.	COAGR	johan.poveda1299@correo	1'123.478	3102344399	
CM	Eduardo Espinosa	ESEGU-JEPAD	Eduardo.espinosa@correo	88.218.872	3115313377	
TC.	Juan Carlos Rico M.	COAGR	juancarlos.rico4@correo.policia	74.814.744	3213186173	
PT	Angie Escandón	PLANT	angie.escan@correo	1121.918.162	3157429546	
006	Edwin Argenis Gil Pacheco	PGUPM	edwin.gil@correo.policia	74860334	3142073564	

Transversal 33 47A - 35 Sur Barrio Fátima
Teléfono 5159172
diepo.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

No. GS–2023 – 005692 / SUDIE – COAGR 29.25

Villavicencio, 04 de septiembre de 2023

Señora coronel
DALILA FAISULY PATIÑO MAHECHA
Directora de Educación Policial (Encargada)
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C

Asunto: Informe de evaluación requisitos técnicos habilitantes del proceso de contratación PN DIEPO CD 078 2023.

En atención a la resolución No. 0665 "Por la cual se designan los integrantes del comité evaluador para un proceso de contratación de la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional vigencia 2023" de fecha 30/08/2023 del proceso PN DIEPO CD 078 2023, respetuosamente me permito informar a mi Coronel, el resultado de la verificación de los requisitos técnicos habilitantes de la oferta presentada dentro del proceso de contratación PN DIEPO CD 078 2023, cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA"**, por un valor estimado de **NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL SEICIENTOS PESOS M/CTE ($ 92.562.600,00)**, así:

Que al proceso se presentó el siguiente oferente:

ENTIDAD	NIT
GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S.	900.939.572-7

1. GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S.

EVALUACIÓN TÉCNICA

No.	CONDICIONES TECNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**HORARIO: LUNES A VIERNES:** el servicio debe iniciar a partir de las 04:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 11:30 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 17:30 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato. **SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS:** el servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 11:30 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 17:30 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
2	**CANON DE ARRENDAMIENTO.** el valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avaluó comercial emitido mediante comunicado Nro. GS-2023-006002-DIEPO del 19-07-2023, se estableció en la suma de **NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS PESOS ($92.562.600,00) INCLUIDO IVA,** discriminados así: **CONCEPTO** / **VALOR** CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO SEGÚN AVALÚO — 6.481.966,80 IVA 19% — 1.231.573,69 CANON MENSUAL MAS IVA — 7.713.540,49 VALOR UNITARIO AJUSTADO A LA CENTENA — $7.713.550,00 PLAZO DE EJECUCIÓN (MESES) — 12 VALOR TOTAL DEL CONTRATO — $92.562.600,00 El canon de arrendamiento mensual de acuerdo al avaluó comercial más el IVA se estableció por la suma de siete millones setecientos trece mil quinientos cincuenta pesos ($7.713.550,00). El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, ni tampoco gas natural los cuales debe cancelar el oferente favorecido de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, para el inicio del contrato. El supervisor del contrato, junto con el oferente favorecido tomará lectura de cada medidor una vez iniciado el contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se cobrará el valor de cada kilovatio o metro cúbico. El local cuenta con servicio de gas domiciliario, el cual debe ser cancelado por el oferente favorecido directamente a la empresa que suministra el servicio.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
3	**SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS:** siempre que se suministre la alimentación en el horario planteado, este deberá estar a temperatura agradable para ser ingeridos, para tal efecto deberá hacer uso del autoservicio, que tiene la funcionalidad de mantener caliente los recipientes dispuestos para el suministro de los alimentos.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
4	**DISPONIBILIDAD DE RECIPIENTES PARA ENVIO DE LOS ALIMENTOS:** el oferente deberá tener disponibilidad de recipientes con el fin de enviar a alimentación en caso por necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares de policía así se requiera, si se utilizan recipientes reciclables, estos deberán ser amigables con el medio ambiente.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	

5	**MENU:** el oferente favorecido deberá ofrecer menús diferentes todos los días de la semana para el desayuno, almuerzo y cena, por dos semanas seguidas, debiéndose cambiar trimestralmente dichos menús, bajo el aprobado del supervisor del contrato y la nutricionista, los cuales deberán ser allegados con sus tablas nutricionistas.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
6	**ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** el valor que se le cancelará al oferente favorecido por concepto del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el Gobierno Nacional mediante Resolución No. 0899 del 24/03/2023 la cual tiene un valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Dirección de Educación Policial, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el oferente deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
7	**PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** la Resolución Nro. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de dieciséis mil seiscientos noventa y un pesos ($16.691,00), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
8	**REFRIGERIO:** conforme lo establece la resolución No. 0899 del 24/03/2023 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el oferente al personal de estudiantes y Auxiliares de Policía de forma diaria en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor; el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana. **Nota:** los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc.) o aquellos que sean fabricados por el oferente).	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
9	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:** con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en contratos cuyo objeto sea igual o similar al del presente proceso contractual, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma supere el cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre, dirección y/o teléfono del contratante • Nombre, dirección y/o teléfono del contratista • Nombre, dirección y teléfono del contratante • Objeto del contrato certificado. • Número de contrato. • Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales). • Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial.	SI el oferente presenta tres liquidaciones de contrato con la institución, en donde se supera el 100% de la presente oferta	
10	**SERVICIOS PÚBLICOS:** el oferente se compromete a cancelar el servicio público energía, acueducto, alcantarillado, gas y recolección de basuras conforme al consumo que registre el medidor para cada servicio, así mismo, en caso de que contrate otro tipo de servicio, deberá ser bajo su responsabilidad y pagar de manera oportuna dichos compromisos.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	

11	**CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA:** teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:	SI el oferente presenta carta en donde se evidencia la totalidad de funcionarios requeridos, a su vez la documentación requerida en el presente ítem	

NTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓ EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Asesor Nutricional	Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista**	Permanente del %
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)	Experiencia **mínima de un (1) año** en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente 100%
1	Control de calidad	Técnico o superior en alimentos.	Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos	Permanente 100%
1	Administrador	Administrador de empresas	Experiencia mínima de 1 año como Administrador a fin con el objeto del contrato.	Permanente 100%
6	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%

Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto.

- Contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
- Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
- Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados)
- Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B
- Contrato de trabajo

En el evento que se cambie algún trabajador ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana de Villavicencio.

NOTA: en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al oferente favorecido del mismo".

NOTA 1: el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el oferente que salga favorecido deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio

12	**CAPACIDAD OPERATIVA:** el oferente deberá presentar certificación firmada, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para cumplir el objeto del presente proceso de contratación, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio incluyendo el traslado e instalaciones de algunos enseres que así lo requieran, del mismo modo, en caso que presente fallas con el equipo deberá hacer las gestiones necesarias de forma oportuna para continuar con su funcionamiento o el reemplazo del bien si así lo considera. • 1000 juegos de vajilla: plato hondo, pando, vaso para jugo, pocillo, cubiertos. • Cuatro ollas de alta capacidad • Dos congeladores de alta capacidad • Dos licuadoras industriales • Dos ollas tipo fondo • Dos ollas a presión • Dos Sartenes industriales • Maquinas dispensadora de jugos • Un televisor de mínimo 40" • Dos estufas industriales. **Nota:** en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.	SI el oferente certifica que cuenta con lo descrito en el presente ítem	
13	**DIETA ESPECIAL:** el oferente, en caso de ser favorecido y en el evento que se presente alguna eventualidad que afecte la salud de algún estudiante y que por recomendación médica, se requiera el suministro de una dieta especial para el tratamiento de patología que presente, este deberá suministrar la alimentación con la dieta especial que así se requiera.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
14	El oferente deberá utilizar las áreas arrendadas para dar cumplimiento al objeto contractual únicamente y en los términos indicados en el presente contrato, debiendo dar estricto cumplimiento a todas las obligaciones legales.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
15	El oferente no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
16	El proponente se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
17	El oferente está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el oferente efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Policía Metropolitana de Villavicencio. El oferente en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
18	El oferente se compromete a utilizar los espacios entregados en calidad de arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana que requiera la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, la alimentación consistente en desayuno, almuerzo, comida a los estudiantes y auxiliares de policía, el menú suministrado será el aprobado a través del funcionario que ejerza la supervisión del contrato. Los alimentos u productos a utilizar deberán ser de alta calidad, nutrición completa	SI Con la firma del formato de	

<table>
<tr><td></td><td>-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, carbohidratos, vitaminas y minerales suficientes y adecuadas que den el aporte calórico y nutricional, esta compra se realizara en sitios legalmente establecidos y reconocidos los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.</td><td>condiciones técnicas se compromete</td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td>El oferente no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área del presente contrato, ni efectuar mejora alguna sin autorización escrita del arrendador, si lo hace quedará en favor de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, sin reconocer suma alguna por ella.</td><td>SI
Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete</td><td></td></tr>
<tr><td>20</td><td>El proponente se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.</td><td>SI
Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete</td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td>El oferente está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el oferente efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Policía Metropolitana de Villavicencio. El oferente en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.</td><td>SI
Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete</td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>El oferente o se compromete a suministrar un menú básico de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio como mínimo la siguiente tabla nutricional.
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANT</th><th>VALOR UNITARIO</th></tr>
<tr><td colspan="3">DESAYUNO</td></tr>
<tr><td>Bebida caliente con leche 90 ml o refresco o bebida 350 ml</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Alimento proteico 50 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Cereal o sustituto 120 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Derivados de la leche 5.5 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Aceites y grasas 4 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Fruta 80 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">ALMUERZO Y CENA</td></tr>
<tr><td>Sopa, 250 cm3</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Carne o sustituto 100 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Cereal 120 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Tubérculo y plátanos 100 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Leguminosas 35 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Verduras 70 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Azucares y dulces 35 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Aceites y grasas 18 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Condimentos 10 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Cebollas 20 grs</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Aporte Nutricional:</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Carbohidratos: 1667calorias</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Proteínas: 3650 Calorías</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td>Grasas:683 Calorías</td><td>1</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">REFRIGERIO</td></tr>
<tr><td>Bebida y un alimento o una fruta</td><td>1</td><td></td></tr>
</table></td><td>SI
Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete</td><td></td></tr>
</table>

23	El oferente debe ofrecer los productos alimenticios procesados o sin procesar de forma variada, surtida y nutricionalmente balanceada siempre estimulando a los usuarios los hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente.	SI el oferente presenta certificado de buenas prácticas de manufactura	
24	El oferente suministrará a los usuarios del servicio, menús aprobados por el comité de alimentos de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
25	El oferente es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
26	Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el objeto de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia, presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas, grasosas, insípidas o con excesivas cantidades de condimentos.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
27	Durante el desarrollo del contrato la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, podrá prohibir el uso de algún ingrediente para la preparación por ser nocivo para la salud por intermedio del supervisor del contrato.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
28	Dejar muestras de los alimentos suministrados diariamente por un término de 48 horas tanto de desayuno, almuerzo y comida, estos deben ser rotulados determinando la fecha y hora de la muestra indicando si procede del desayuno, almuerzo o comida, guardados en bolsas plásticas herméticamente y platos desechables, deberán tomarse dichas muestras cumpliendo todas las normas de higiene en caso que la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, necesite que sean analizadas.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
29	El proponente deberá comprometerse a prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y seminarios de operaciones abiertas a no realizarse en las instalaciones policiales, para ello dispondrá de los elementos necesarios para su empaque y su conservación. (Desechables cumpliendo normatividad ambiental).	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
30	El oferente asumirá todos los gastos necesarios para el cumplimiento del objeto contractual, y suministrar la alimentación de los estudiantes y auxiliares.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	

31	El oferente asumirá bajo su costa los gastos en que incurra para realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes y equipos que se entregan bajo inventario como aires acondicionados, cuarto frio, extintores y bienes muebles en general	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
32	Los servicios públicos de gas natural, acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y aseo estarán a cargo del oferente y el valor a pagar de los mismos se fundamenta en los medidores que para servicio están establecidos según el consumo.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
33	Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reparar los elementos, y/o remplazar bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
34	Mantener elementos, implementos, equipos y menajes necesarios para el cumplimiento del objeto contractual	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
35	El oferente deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza (higiene y salubridad) y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el oferente de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
36	Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
37	El proponente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del oferente incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
38	Entregar al supervisor del contrato de forma mensual copia del pago mensual de aportes de seguridad social del personal que está prestando servicio en la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	SI Con la firma del formato de condiciones	

		técnicas se compromete	
39	Deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	SI el oferente presenta certificado firmado por el representante legal	
40	Una vez suscrito el contrato, el oferente deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico y vacuna contra la Hepatitis B.	SI el oferente presenta carnets de manipulación de alimentos del personal de auxiliar de cocina y las vacunas	
41	El oferente se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el oferente para el funcionamiento del restaurante, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al restaurante, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el oferente y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
42	El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
43	Notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
44	El oferente deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados conforme lo indique el menú establecido, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los índices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am, además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa, representante legal o personal natural o quien haga sus veces a realizar revista inspectora, para evaluar, y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
45	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI Con la firma del formato de condiciones	

		técnicas se compromete	
46	El oferente deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la Secretaría de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
47	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS • El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. • Deberán rechazarse: los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. • Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. • Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. • Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o rotda contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. • Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. • Los huevos rotos, con manchas de sangre. • Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. Se debe realizar una rotación de los alimentos	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
48	LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS ✓ Los equipos deberán estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes. ✓ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ✓ Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. ✓ Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ✓ Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. ✓ Los utensilios deben ser de material no toxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. ✓ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
49	El proponente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. ASEO Y LIMPIEZA AREAS ✓ **COMEDOR:** se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. ✓ **COCINA:** se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. ✓ **DESINFECCIÓN:** deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas del restaurante. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	

	Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.		
50	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** • Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control observando las medidas de bioseguridad. No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
51	El oferente deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de viandas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
52	El oferente debe suministrar la mano de obra, insumos equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del comedor y cocina, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas, cuantas veces sea necesario. Se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
53	La despensa y cuartos fríos deberán permanecer totalmente aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
54	El oferente debe presentar protocolo de aseo y desinfección de alimentos, menaje y elementos de cocina y mantenimiento de trampas de grasa, mínimo un mantenimiento preventivo al mes.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
55	Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
56	El oferente se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
57	La Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor, razón por la cual se puede requerir de los servicios del oferente en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del comedor, informando con la debida anticipación.	SI Con la firma del formato de condiciones	

		técnicas se compromete	
58	La Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García suministrará al oferente que salga favorecido, los bienes que se encuentran inventariados en el comedor por medio del responsable de activos fijos, mediante el formato de traspaso de bienes establecido para tal fin, en el cual también deberá firmar el supervisor.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
59	El oferente deberá realizar tres (3) actividades de bienestar para cada uno de los integrantes de los cursos de estudiantes y auxiliares de Policía, la cual consistirán en la entrega de un almuerzo especial para las fechas especiales (graduación, aniversario Escuela y día del estudiante u otro). **NOTA:** el día o los días que ofrezca el almuerzo especial para la fecha especial, se cancelará únicamente el valor de la partida de alimentación, sin derecho a algún recargo.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
60	**CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Las siguientes condiciones fueron establecidas por la funcionaria responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, mediante comunicado Nro. GS-2023-004633-ESECU del 19-07-2023 así: **RECOLECCIÓN DE BASURAS;** el oferente favorecido realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos según el Decreto 1713 de 2012 (Presidencia de la Republica), Resolución 0754 del 25 de noviembre de 2014 emitida por el Ministerio de Vivienda Ciudad y Territorial y el Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos" y demás normatividad legal vigente relacionada, con mínimo las siguientes especificaciones: Programa de separación en la fuente y disposición final adecuada de los residuos según decreto 2981 del 20 de diciembre de 2013 "Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo". Disponer de un (01) punto ecológico con capacidad de 121 Litros cada caneca de reciclaje de color blanco, negro y verde, con el fin de prevenir enfermedades, controlar plagas, depositando los mismos en canecas según norma, RESOLUCIÓN NÚMERO 2184 DE 2019, "por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado en el área de consumo del restaurante, acorde para la recolección de residuos sólidos. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PUNTO ECOLÓGICO** Materiales contenedores: polietileno. Materiales estructura: tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Color blanco Color negro Color verde  Material paneles: lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h.	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	

	Marcación: simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica*: Para el cumplimiento de este punto presentará certificación donde se compromete a dentro de los diez (10) primeros días hábiles siguientes al inicio del contrato, instalará lo relacionado en este ítem. **SOPORTE:** PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPROMISO FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA NATURAL.		
61	**USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES**, verificar el cumplimiento por parte del oferente favorecido del comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de mano factura. **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	
62	El oferente se compromete a realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de 02 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha, certificado que podrá ser verificado por el supervisor en cualquier momento durante la ejecución del contrato. **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	
63	**REQUISITOS PARA LA ELIMINACION DE DESECHOS:** en las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos. **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	
64	El oferente deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a	

		cumplir con el presente ítem	
65	En atención a la Decreto N°5 596 11/04/2016 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones", el oferente debe entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente, dejando constancia de lo actuado, con el fin para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables. **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	
66	El oferente favorecido deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el oferente deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	
67	El oferente no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya. **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	
68	Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el oferente deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	
69	El oferente se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de 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 establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 - ICONTEC	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal	

	SOPORTE: DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA	comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	
70	El oferente se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones", los oferentes deben presentar certificado de disposición final del aceite de cocina cada dos meses generados al supervisor del contrato. **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	
71	El oferente deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión 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 oferente. **SOPORTE:** CERTIFICACION DEBIDAMENTE FIRMADO.	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	
72	El oferente deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADO. El oferente deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: Identidad del producto Información sobre componentes Identificación de peligros Primeros auxilios Inflamabilidad y explosión Medidas en caso de derrames o escapes Manipulación y almacenamiento Control de exposición / protección personal Propiedades físicas y químicas Estabilidad y reactividad Información toxicológica Información ecológica Consideraciones relativas a la eliminación Información relativa al transporte Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". **SOPORTE:** DOCUMENTO DE COMPROMISO DEBIDAMENTE FIRMADA.	SI el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem	

73	**CONDICIONES DE SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SGSST** Las siguientes condiciones fueron establecidas por el funcionario responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, mediante comunicado Nro. GS-2023-004660-ESECU del 19-07-2023 así: El proponente que se presente al proceso contractual deberá certificar que garantizará cada uno de los servicios que se presten en el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace; de acuerdo con la resolución en mención en virtud del capítulo III artículo 11 el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos: ✓ Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades en los servicios alimenticios. ✓ Realizar una evaluación de riesgo y poner en práctica procedimientos para el control de los mismos. ✓ Proporcionar equipo de protección personal (Utiliza pantalón y prendas de manga larga, mascarilla convencional, guantes, chaleco, casco, gafas y, en general, los EPP definidos para dicha actividad). ✓ Proporcionar elementos de primeros auxilios. ✓ Proporcionar capacitación e información pertinente sobre SST a todo el personal. **SOPORTE:** OFICIO FIRMADO	SI Se evidencia documento firmado por el representante legal	
74	El oferente entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado que ejecutará la tarea contratada, (E.P.S., A.F.P., A.R.L, C.C.F.), obligándose a mantener dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada. **SOPORTE:** PLANILLA PILA Y/O PAGOS	SI El oferente envia planillas de pago de parafiscales	
75	El oferente anexará constancia de implementación SG-SST según decreto 1072 de 2015 y estándares mínimos según resolución 0312 de 2019, emitida por la ARL. **SOPORTE:** CONSTANCIA DE IMPLEMENTACIÓN SEGÚN RESOLUCIÓN 0312 EMITIDA POR LA ARL	SI el oferente anexa certificado de implementación emitido por la ARL	
76	El oferente anexará copia del plan de emergencias en donde se evidencie análisis de vulnerabilidad, procedimientos operativos normalizados, inventario de equipos de atención de emergencias entre los cuales debe instalar extintor tipo k de 2.5 GL, extintor multipropósito, botiquín tipo b, camilla. **SOPORTE:** PLAN DE EMERGENCIA.	SI el oferente anexa documento plan de emergencias	
77	El Representante legal deberá entregar documento, firmado por su parte, donde se compromete a cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No 2.2.4.6.8 del Decreto 1072 de 2015. 1. Definir, firmar y divulgar la política de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de documento escrito, el empleador debe suscribir la política de seguridad y salud en el trabajo de la empresa, la cual deberá proporcionar un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de seguridad y salud en el trabajo. 2. Asignación y Comunicación de Responsabilidades: Debe asignar, documentar y comunicar las responsabilidades específicas en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) a todos los niveles de la organización, incluida la alta dirección. 3. Rendición de cuentas al interior de la empresa: A quienes se les hayan delegado responsabilidades en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG- SST), tienen la obligación de rendir cuentas internamente en relación con su desempeño. Esta rendición de cuentas se podrá hacer a través de medios escritos, electrónicos, verbales o los que sean considerados por los responsables. La rendición se hará como mínimo anualmente y deberá quedar documentada.	SI el oferente anexa documento firmado por representante legal	

	4. Definición de Recursos: Debe definir y asignar los recursos financieros, técnicos y el personal necesario para el diseño, implementación, revisión evaluación y mejora de las medidas de prevención y control, para la gestión eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo y también, para que los responsables de la seguridad y salud en el trabajo en la empresa, el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda, puedan cumplir de manera satisfactoria con sus funciones. 5. Cumplimiento de los Requisitos Normativos Aplicables: Debe garantizar que opera bajo el cumplimientodelanormatividadnacionalvigenteaplicableenmateriadeseguridadysaludeneltrabajo, en armonía con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales de que trata el artículo 14 de la Ley 1562 de 2012. 6. Gestión de los Peligros y Riesgos: Debe adoptar disposiciones efectivas para desarrollar las medidas de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establecimiento de controles que prevengan daños en la salud de los trabajadores y/o contratistas, en los equipos e instalaciones. 7. Plan de Trabajo Anual en SST: Debe diseñar y desarrollar un plan de trabajo anual para alcanzar cada uno de los objetivos propuestos en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual debe identificar claramente metas, responsabilidades, recursos y cronograma de actividades, en concordancia con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales. 8. Prevención y Promoción de Riesgos Laborales: El empleador debe implementar y desarrollar actividades de prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales, así como de promoción de la salud en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con la normatividad vigente. 9. Participación de los Trabajadores: Debe asegurar la adopción de medidas eficaces que garanticen la participación de todos los trabajadores y sus representantes ante el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, en la ejecución de la política y también que estos últimos funcionen y cuenten con el tiempo y demás recursos necesarios, acorde con la normatividad vigente que les es aplicable. Así mismo, el empleador debe informar a los trabajadores y/o contratistas, a sus representantes ante el Comité Paritario o el Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda de conformidad con la normatividad vigente, sobre el desarrollo de todas las etapas del Sistema de Gestión de Seguridad de la Salud en el Trabajo SG-SST e igualmente, debe evaluar las recomendaciones emanadas de estos para el mejoramiento del SG-SST. El empleador debe garantizar la capacitación de los trabajadores en los aspectos de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las características de la empresa, la identificación de peligros la evaluación y valoración de riesgos relacionados con su trabajo, incluidas las disposiciones relativas a las situaciones de emergencia, dentro de la jornada laboral de los trabajadores directos o en el desarrollo de la prestación del servicio de los contratistas. 10. Dirección de la Seguridad y Salud en el Trabajo-SST en las Empresas: Debe garantizar la disponibilidad de personal responsable de la seguridad y la salud en el trabajo, cuyo perfil deberá ser acorde con lo establecido con la normatividad vigente y los estándares mínimos que para tal efecto determine el Ministerio del Trabajo quienes deberán, entre otras: 10.1 Planear, organizar, dirigir, desarrollar y aplicar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, y como mínimo una (1) vez al año, realizar su evaluación; 10.2 Informar a la alta dirección sobre el funcionamiento y los resultados del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, y; 10.3 Promover la participación de todos los miembros de la empresa en la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST; y 11. Integración: El empleador debe involucrar los aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo, al conjunto de sistemas de gestión, procesos, procedimientos y decisiones en la empresa.		
78	Para la ejecución del contrato: adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: 1. Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. 2. Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. 3. Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	

	4. Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada. 5. Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista		
79	Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá: 1. Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	

Una vez revisada la oferta presentada por el oferente **GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S.**, identificado con NIT 900.939.572.7, frente a los requisitos habilitantes de la invitación publica PN DIEPO CD 078 2023, se determina que **CUMPLE** con la totalidad de los requisitos técnicos, parámetros ambientales y condiciones en seguridad y salud en el trabajo.

Atentamente,

Intendente Jefe **JUAN CARLOS RICO MEDINA**
Integrante Comité Técnico Evaluador del Proceso PN DIEPO CD 078 2023

Angie Escamilla B

Patrullero **ANGIE PAOLA ESCAMILLA BECERRA**
Integrante Comité Técnico Evaluador del Proceso PN DIEPO CD 078 2023

PRO06 **EDWIN ARSENIO GIL PACHECO**
Integrante Comité Técnico Evaluador del Proceso PN DIEPO CD 078 2023

Anexo:

Elaboró: IJ. Juan Carlos Rico Medina
ESECU/COAGR

Revisó: IJ. Juan Carlos Rico Medina
ESECU/COAGR
Revisó: PT. Angie Paola Escamilla Becerra
ESECU/PLANE
Revisó: PRO06 Edwin Arsenio Gil Pacheco
ESECU/GUTAH

Fecha de elaboración: 04-09-2023.
Ubicación: D:\Documentos2023\oficios\agosto

IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO	PLIEGO CD 078 2023	
Objeto	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 978,03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA	
Presupuesto Oficial	$ 92.562.600,00	
Fecha de Cierre	4/09/2023	
Plazo Ejecución Contrato	Plazo de ejecución: El plazo de ejecución será de dos (02) meses, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y para la ejecucion la aprobacion de la garantia unica,postreor a esto se debe estructurar el acta de inicio suscrita por el contratista y el supervisor del contrato.	
Nombre del Oferente - Persona Jurídica, Natural, Consorcio o Unión Temporal	GASTRONOMIA CAPITAL SAS	
NIT	900939572-7	
Representante Legal	JOSE ENRIQUE DUERTE PABON	
Documento de Identificación Representante Legal	19.144.859	

VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS			
CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA			
DESCRIPCION	ANEXA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Anexar	SI	NO APLICA	CUMPLE
Suscrita por el Representante Legal o Apoderado	SI		
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL Y/O MATRICULA MERCANTIL			
DESCRIPCIÓN	ANEXA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Anexar	SI	NO APLICA	CUMPLE
Fecha (indicar fecha de expedición) - 04/08/2023	SI		CUMPLE
objeto	SI		CUMPLE
Capacidad del Representante Legal	SI		CUMPLE
Fotocopia Cédula Representante Legal	SI		CUMPLE
POLITICA DE RESPONSABLES FISCALES			
DESCRIPCIÓN	REPORTA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Consulta Página WEB - No debe Estar Reportado	NO	NO APLICA	CUMPLE
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS			
DESCRIPCIÓN	REPORTA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Consulta Página WEB - No debe registrar antecedentes	NO	NO APLICA	CUMPLE
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES			
DESCRIPCIÓN	REPORTA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Consulta Página WEB - No debe registrar antecedentes	NO	NO APLICA	CUMPLE
CERTIFICADO DE MEDIDAS CORRECTIVAS			
DESCRIPCIÓN	REPORTA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Consulta Página WEB - No debe registrar antecedentes	No. 19144059	NO APLICA	CUMPLE
CERTIFICADO DE PAGO Y APORTES PARAFISCALES			
DESCRIPCIÓN	ANEXA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Pago Ultimos 6 Meses	SI	NO APLICA	CUMPLE
Suscrita por Revisor Fiscal o Representante Legal	NO		CUMPLE
Fotocopia Tarjeta Profesional Revisor Fiscal	NO APLICA		NO APLICA
IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA			
DESCRIPCIÓN	ANEXA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Anexa	SI	NO APLICA	CUMPLE
CERTIFICACIÓN BANCARIA			
DESCRIPCIÓN	ANEXA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Anexa	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
DATOS BASICOS BENEFICIARIO CUENTA - FORMULARIO NUMERO 2			
DESCRIPCIÓN	ANEXA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Anexa	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN			
DESCRIPCIÓN	ANEXA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Anexar	SI	NO APLICA	CUMPLE
Suscrito por el representante legal de la Persona Jurídica o por los integrantes del Consorcio o Unión Temporal	SI		CUMPLE
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD			
DESCRIPCIÓN	ANEXA SI / NO	FOLIO	VERIFICACIÓN
Anexar	SI	NO APLICA	CUMPLE
Suscrito por el representante legal de la Persona Jurídica o por los integrantes del Consorcio o Unión Temporal	SI		CUMPLE
OBSERVACIONES			
CUMPLE JURIDICAMENTE			

Capitán JOHN ANDRES PORRAS MORENO
Evaluador Jurídico

FECHA VERIFICACIÓN OFERTA	4/09/2023

GS-2023-005696-ESECU

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA
JEFATURA ADMINISTRATIVA ESECU

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

SUDIE-JEFAD - 29.25

Villavicencio, 04 de septiembre de 2023

Señora coronel
DALILA FAISULY PATIÑO MAHECHA
Directora Educación Policial (e)
Transversal 33 47 A 35 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación económica proceso PN DIEPO CD 078 2023

En atención a la Resolución No 0655 del 30/08/2023, *"Por medio del cual se designa los integrantes del comité evaluador para un proceso de contratación de la Dirección de Educación policial de la Policía Nacional , Vigencia 2023"*, donde me designan como integrante del comité evaluador en la parte económica del proceso **PN DIEPO CD 078 2023**, cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA"**, valor estimado de NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS PESOS ($92.562.600,00) MONEDA LEGAL COLOMBIANA IVA INCLUIDO, Respetuosamente me permito enviar a mi coronel la evaluación económica de dicho proceso:

Conforme a lo establecido en la invitación se toma como criterio para efectos de la evaluación económica los siguientes

DESCRIPCION	CANT	PRESUPUESTO OFICIAL		VALOR OFERTADO POR EL OFERENTE GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S	
		VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, AJUSTADO A LA CENTENA	VALOR TOTAL ESTIMADO, INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA".	*2 MESES	$7,713,550.00	$92,562,600.00	$7,713,550.00	$92,562,600.0

NOMBRE RAZON SOCIAL OFERENTE	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE

GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S NIT 900.929.572-7 Representante Legal: JOS ENRIQUE DUARTE PABON C.C. No 19.144.059 de Bogotá.	VALOR TOTAL DE LA OFERTA: $92,552,600.00 VALOR UNIT DE LA OFERTA $7,713,550.00	X	
	CERTIFICACION BANCARIA	X	
	DATOS BENEFICIARIO CUENTA	X	

Conforme a lo anterior la propuesta presentada por parte de **GASTRONOMIA CAPITAL S.A.S**, NIT No 900.929.572-7, Representante Legal JOS ENRIQUE DUARTE PABON, C.C. No 19.144.059 de Bogotá.. **CUMPLE CON LA EVALUACION ECONOMICA.**

Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: Eliberto Sepulveda Niño
Grado: Comisario
Cargo: Jefe Administrativo (A)
Cédula: 88217722
Dependencia: Jefatura Administrativa Esecu
Unidad: Esc De Carabineros Eduardo Cuevas Garcia
Correo: eliberto.sepulveda@correo.policia.gov.co
4/09/2023 5:56:33 p. m.

Anexo: no

CARRERA 37 47 00
Teléfono: 6641175
esecu.jefad@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2023-005704-ESECU

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA
COMANDO DE AGRUPACION ESECU

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

SUDIE-COAGR - 3.1

Villavicencio, 06 de septiembre de 2023

Señora Coronel
DALILA FAISULY PATIÑO MAHECHA
Directora de Educación Policial (E)
Transversal 33 47A 35 sur
Bogotá D.C.

Asunto: respuesta a la evaluación jurídica del proceso PN DIEPO CD 078 2023

En atención al correo electrónico enviado el 04/09/2023 por la analista de contratos, en donde me notificaron que debo realizar las evaluaciones del proceso PN DIEPO CD 078 2023, cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO 678.03 METROS CUADRADOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE DEL PERSONAL ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA"**, respetuosamente me permito informar a mi Coronel, que cumple jurídicamente la evaluación jurídica, tal como se evidencia en los anexos, esto con el fin de seguir la etapa precontractual.

Atentamente,

...

Firmado digitalmente por:
Nombre: John Andres Porras Moreno
Grado: Capitan
Cargo: Comandante Compañia Estudiantes
Cédula: 9493413
Dependencia: Comando De Agrupacion Esecu
Unidad: Esc De Carabineros Eduardo Cuevas Garcia
Correo: john.porras1294@correo.policia.gov.co
5/09/2023 8:48:54 a. m.

Anexo: si

CARRERA 37 47 00
Teléfono: 6641175
esecu.coagr@policia.gov.co
www.policia.gov.co

Humana