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

Fecha:	Bogotá D.C., 29 de julio de 2024			
Hora de inicio:	14:00 horas	**Hora finalización**	14:30	horas
Lugar:	Sala de juntas de la Subdirección de Educación Policial			

ACTA AE Nro. _____ DIEPO- VILOF – 17.1

QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LOS PROCESOS PN DIEPO CD 114 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA" y PN DIEPO CD 118 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA"

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 **14:00** horas del **29/07/2024** se reunieron en la sala de juntas de la Subdirección de Educación Policial, el señor coronel **MAURICIO ANDRÉS CARRILLO ÁLVAREZ** Subdirector de Educación Policial, la señora teniente coronel **JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES** Vicerrectora Logística y Financiera, el señor capitán **CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO** jefe Grupo Asuntos Jurídicos, el señor capitán **SEGUNDO IGNACIO DORADO MENESES** jefe Grupo Financiero(E), la señora capitán **CARMEN ELENA EMBÚS CÓRDOBA** jefe planeación DIEPO (E), y el señor teniente **JEINER ALIRIO HERNÁNDEZ ARIAS** jefe Grupo de Contratos(E), 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, de los procesos **PN DIEPO CD 114** 2024 cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA" y **PN DIEPO CD 118 2024** cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA".

2. Lectura del acta anterior (NO APLICA)

3. Verificación de los compromisos(NO APLICA)

4. Temas a tratar

ACTA AE Nro. _____ DIEPO-VILOF 17-1 QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LOS PROCESOS PN DIEPO CD 114 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA" y PN DIEPO CD 118 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA"

Presentación de las evaluaciones por el comité,así:

4.1 Resultados evaluaciones del proceso PN DIEPO CD 114-2024

EVALUACIÓN TÉCNICA

Mediante comunicaciones oficiales.GS-2024-003716-ESRAN del 27/07/2024, GS-2024-003719-ESRAN del 27/07/2024 y GS-2024-003700-ESRAN del 26/07/2024; el comité técnico integrado por los señores capitán JORGE MARIO BALVIN BETANCUR(evaluador técnico), intendente jefe LUIS JAVIER VARGAS MENDOZA (evaluador del SGSST), y el señor intendente DOUGLAS JULIAN PLAZA RANGEL (evaluador SGA), presentan los resultados de la evaluación así:

OFERENTE	SGSST	AMBIENTAL	ASPECTO TÉCNICO	RESULTADO VERIFICACION TECNICA
JUGOS NATURALES JUDITH NIT. 42208907-2 Representante legal: Judith del Socorro Romero Peralta.	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE

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

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Mediante comunicación oficial GS-2024-003702-ESRAN del 26/07/2024 el comité económico integrado por el señor capitán DONNYS FABIÁN MEJIA DE LA PARRA presentó su evaluación, así:

OFERENTE	EVALUACIÓN ECONÓMICA
JUGOS NATURALES JUDITH NIT. 42208907-2 Representante legal: Judith del Socorro Romero Peralta.	CUMPLE

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

EVALUACIÓN JURÍDICA

Mediante comunicación oficial GS-2024-003714-ESRAN del 26/07/2024 el comité jurídico integrado por la ORD. 06 ANDREA STEFANÍA JINETE ARAGÓN, presentó su evaluación, así:

OFERENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA
JUGOS NATURALES JUDITH NIT. 42208907-2 Representante legal: Judith del Socorro Romero Peralta.	NO CUMPLE

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

ACTA AE Nro. _____DIEPO-VILOF 17-1 QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LOS PROCESOS PN DIEPO CD 114 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA" y PN DIEPO CD 118 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA"

4.2 Resultados evaluaciones del proceso PN DIEPO CD 118-2024

EVALUACIÓN TÉCNICA

Mediante comunicaciones oficiales.GS-2024-003717-ESRAN del 27/07/2024, GS-2024-003718-ESRAN del 27/07/2024 y GS-2024-003701-ESRAN del 26/07/2024; el comité técnico integrado por los señores capitán JORGE MARIO BALVIN BETANCUR(evaluador técnico), intendente jefe LUIS JAVIER VARGAS MENDOZA (evaluador del SGSST), y el señor intendente DOUGLAS JULIAN PLAZA RANGEL (evaluador SGA), presentan los resultados de la evaluación así:

OFERENTE	SGSST	AMBIENTAL	ASPECTO TÉCNICO	RESULTADO VERIFICACION TECNICA
CAFETERÍA DONDE RUBY NIT. 42202866-1 Representante legal: Ruby del Carmen Ortega Vergara	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE

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

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Mediante comunicación oficial GS-2024-003704-ESRAN del 26/07/2024 el comité económico integrado por el señor capitán DONNYS FABIÁN MEJIA DE LA PARRA presentó su evaluación, así:

OFERENTE	EVALUACIÓN ECONÓMICA
CAFETERÍA DONDE RUBY NIT. 42202866-1 Representante legal: Ruby del Carmen Ortega Vergara	CUMPLE

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

EVALUACIÓN JURÍDICA

Mediante comunicación oficial GS-2024-003713-ESRAN del 26/07/2024 el comité jurídico integrado por la ORD. 06 ANDREA STEFANÍA JINETE ARAGÓN, presentó su evaluación, así:

OFERENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA
CAFETERÍA DONDE RUBY NIT. 42202866-1 Representante legal: Ruby del Carmen Ortega Vergara	NO CUMPLE

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

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

RESUMEN EVALUACIONES:

OFERENTE	EVALUACION TÉCNICA	EVALUACIÓN ECONÓMICA	EVALUACION JURÍDICA
PN DIEPO CD 114-2024 JUGOS NATURALES JUDITH NIT. 42208907-2 Representante legal: Judith del Socorro Romero Peralta.	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE

ACTA AE Nro. _____ DIEPO-VILOF 17-1 QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LOS PROCESOS PN DIEPO CD 114 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA" y PN DIEPO CD 118 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA"

OFERENTE	EVALUACIÓN TÉCNICA	EVALUACIÓN ECONÓMICA	EVALUACIÓN JURÍDICA
PN DIEPO CD 118-2024 CAFETERÍA DONDE RUBY NIT. 42202866-1 Representante legal: Ruby del Carmen Ortega Vergara	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE

RECOMENDACIÓN:

El Comité de Adquisiciones recomienda la publicación del resultado de las evaluaciones técnica, económica y jurídica presentadas por los comités evaluadores de los procesos **PN DIEPO CD 114 2024** cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA" y **PN DIEPO CD 118 2024** cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA", y continuar con la cronología del proceso dando un(1) día hábil para subsanar para cada proceso.

5. COMPROMISOS

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO
Publicar informe de evaluación en el SECOP II	IT. ANA JUDHIT GARCIA LÓPEZ	29/07/2024
El comité evaluador deberá verirficar los documentos subsanables, presentados por los oferentes una vez sean trasladados por el analista en el tiempo establecido	Comité evaluador	Una vez se presenten lo documentos subsanables.

CONVOCATORIA (No aplica)

IT. ANA JUDHIT GARCIA LÓPEZ
Analista de Contratos DIEPO

CR. MAURICIO ANDRÉS CARRILLO ÁLVAREZ
Subdirector de Educación Policial

Anexo: uno (listado en 02 folio)

Elaborado por: IT. Ana Judith García López
Fecha de elaboración: 29/07/2024
Ubicación: \\srvfilesponal3\DINAE\VIAFI\CONTRATOS\2024

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

INFORMACIÓN PÚBLICA

1166109095

AE-2024-001483-DIEPO
1166109095

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

Fecha:	Bogotá D.C.,		
Hora de inicio:	horas	**Hora finalización**	horas
Lugar:	Sala de Juntas de la Subdirección de Educación Policial		

ACTA AE-2024- __DIEPO-VILOF– 17.1

ACTA AE-2024- DIEPO-VILOF – 17-1 QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LOS PROCESOS PN DIEPO CD 114 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA" y PN DIEPO CD 118 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA"

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
IC	Dayla Andrea Sora B	Diepo	Pue..soye@	3033391E	3206323509	
CT.	Carlos A. Bolaños R.	Asjud	diepo.asjud@policia	1129526365	3007818915	
CT.	Ignacio Dorado	Grduc(E)	diepo.grduc@policia	98.326.453	3007304492	
CT.	Carlos Bera Embn	Planc.	diepo.splanc(E)	5931 4624	3150928541	
TE	Jeiner A. Hernandez	Gruco	diepo.gruco@p.	74080498	3012732808	

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

Fecha:	Bogotá D.C.,		
Hora de inicio:	horas	**Hora finalización**	horas
Lugar:	Sala de Juntas de la Subdirección de Educación Policial		

ACTA AE-2024- __DIEPO-VILOF– 17.1

ACTA AE-2024- DIEPO-VILOF – 17-1 QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LOS PROCESOS PN DIEPO CD 114 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA" y PN DIEPO CD 118 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA"

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CT	Dennys Meyer	ESRAN	dennys.meyer2126@	92548110	3114148259	
IT	Douglas Flores P	ESRAN	douglas.flores@	1090567701	3146960	
CT	JORGE MARIO BALUIN	ESRAN	jorge.baluin@cozzo	15517273	3106368513	
CBOS	Andrea Jinete Aragón	ESRAN	andrea.jinete@correopol.	1.042.441.628	3006674885	

AE-2024-001483-DIEPO

AE-2024-001483-DIEPO
GS-2024-003704-ESRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ
COMANDO DE AGRUPACIÓN

N° GS-2024- / SUDIE-COAGR-29.25

Corozal, 26 de julio de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILLAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur. Barrio Fátima
Bogotá D.C.

1166247029

Asunto: verificación propuesta proceso de contratación

Respetuosamente me permito informar a mi Coronel, la verificación económica de la propuesta presentada por el oferente RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA dentro del proceso PN DIEPO CD 118 2024, cuyo objeto es el "*ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA*" se procedió de la siguiente manera:

VERIFICACIÓN OFERTA EN EL SECOP II DE ACUERDO A LA INVITACIÓN

Al mismo tiempo realiza cargue del documento con el nombre *"7.3 - LISTA DE ELEMENTOS Y PRECIOS.pdf"*, donde referencia los valores ofertados por cada producto solicitado.

CONCLUSIONES

Una vez verificado la propuesta el oferente RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA, **CUMPLE** con la totalidad de los requerimientos económicos exigidos dentro de la invitación.

Atentamente.

Capitán **DONNYS FABIAN MEJIA DE LA PARRA**
Comandante de Agrupación Escuela de Carabineros Rafael Núñez
Integrante comité económico

Elaboro: CT Donnys Fabian Mejia de la Parra
ESRAN COAGR

Firma de elaboración
Ubicación C:\Informes\2024

Carretera Troncal de Occidente KM 2
Teléfonos 2840044

INFORMACIÓN PÚBLICA

1166109095 1166247029

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ
COMANDO DE AGRUPACIÓN

N° GS-2024- / SUDIE-COAGR-29.25

Corozal, 26 de julio de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILLAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C.

Asunto: verificación propuesta proceso de contratación
1163249047

Respetuosamente me permito informar a mi Coronel, la verificación económica de la propuesta presentada por el oferente **JUDITH DEL SOCORRO ROMERO PERALTA** dentro del proceso PN DIEPO CD 114-2024 cuyo objeto es el "*ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA*", se procedió de la siguiente manera:

VERIFICACIÓN OFERTA EN EL SECOP II DE ACUERDO A LA INVITACIÓN

Al mismo tiempo realiza cargue del documento con el nombre *ITEM 7.3 - LISTA DE PRECIOS.pdf*, donde referencia los valores ofertados por cada producto solicitado.

CONCLUSIONES

Una vez verificado la propuesta el oferente **JUDITH DEL SOCORRO ROMERO PERALTA**, **CUMPLE** con la totalidad de los requerimientos económicos exigidos dentro de la invitación.

Atentamente,

Capitán **DONNYS FABIAN MEJIA DE LA PARRA**
Comandante de Agrupación Escuela de Carabineros Rafael Núñez
Integrante comité económico

Elaboró: CT. Donnys Fabian Mejia de la Parra
ESRAN COAGR

Fecha de elaboración: 26/07/2024
Ubicación C:\Informes\2024

Carretera Troncal de Occidente KM 2
Telefonos 2840044
esran.coagr@policia.gov.co
www.policia.gov.co

1166109095 1163249047

364

GS-2024-003700-ESRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NUÑEZ
PLANEACIÓN

No. GS-2024- / DIREC-PLANE-29.25

Corozal, 26 de julio de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora Educación Policial
Transversal 35 33-47 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación proceso de contratación PN DIEPO CD 0114 2024

Respetuosamente me permito emitir a mi Coronel, evaluación de la oferta presentada por el oferente JUDITH DEL SOCORRO ROMERO PERALTA, dentro del proceso de contratación del asunto, cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro.4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA", así:

ITEM	CRITERIOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE / NO CUMPLE
	ETAPA PRECONTRACTUAL		
1	Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista. Igualmente, el contratista Debra garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante, especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.	El oferente y futuro contratista deberá anexar comunicación oficial firmada por el representante legal o persona natural, donde certifiquen que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista; así mismo, anexe los permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva; **o en su defecto**, se informe que no requieren de los mismos.	CUMPLE
2	Consulta de sanciones o infracciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA) **http://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext.**	Certificar el estado de sanciones o infracciones ambientales, anexando pantallazo de consulta en la ventanilla integral de trámites ambientales - VITAL.	CUMPLE
	ETAPA CONTRACTUAL		
1	Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios. El futuro contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional.	El contratista debe incluir en el informe de actividades la evidencia del cumplimento a los criterios ambientales en esta etapa. Comunicación oficial donde se manifesté los compromisos de cumplimiento de todos los numerales y sus notas en materia ambiental para el presente objeto contractual. Mantener la información documentada y disponible de los soportes de cumplimiento normativo	CUMPLE
2	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, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		CUMPLE

1166109095

3	Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados de hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).	ambiental en caso de auditorías de control internas y externas. Las evidencias del cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente objeto contractual, deberán ser allegadas al supervisor del contrato y revisadas por parte del funcionario que tiene el rol de responsable de Gestión Ambiental ESRAN. El oferente y futuro contratista deberá presentar en su propuesta las condiciones de ámbito técnico exigidas para el presente proceso, las cuales deben ser firmadas por el representante legal, donde se comprometa a cumplir en su totalidad con los requisitos en materia ambiental.	CUMPLE
4	Se prohíbe el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.		CUMPLE
5	Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo sobre temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: •Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. •Uso de elementos de protección personal •Manejo de sustancias químicas •Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) •Normativa ambiental •Saneamiento básico •Gestión del riesgo, que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.		CUMPLE
6	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.		CUMPLE
7	Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista		CUMPLE
8	Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.		CUMPLE
9	El Oferente y futuro Contratista deberá prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.		CUMPLE
10	4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales. - El inmueble no deber tener bombillas incandescentes y contra con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. - El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). - El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el Gobierno Nacional, aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. - El inmueble deberá tener plenamente identificadas las rutas de evacuación, contar con sistemas de alertas, señalización y alarma según requerimientos de la ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. - En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento.		CUMPLE
11	4.4.1 Cafeterías o restaurantes El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, 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. El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio),		CUMPLE

1166109095

	mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, 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. Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados, de conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015 "Por el medio del cual se establece regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado de Aceite Vegetal Usado". Así mismo, al igual que en las unidades a nivel nacional, deberán darles manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.		
12	En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional". Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental. 1.El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. 2.El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". 3.El arrendatario 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.		CUMPLE

1166109095

4.Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".

5.El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio).

Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.

6.El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.

7.El arrendatario 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 contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, 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.

Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.

8. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:

-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.
-Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.

9.El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.

1166109095

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".

10.El arrendatario 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.

11.El arrendatario 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".

12.El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".

13.El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".
De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

14.El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-.

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

16.El arrendatario 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.

17.El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".

18.El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas

1166109095

	combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. 19.El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • 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". Nota: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
	OTROS		
1	Requerimientos para interventores y/o supervisores de contratos El interventor y/o supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio previo y el contrato, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación.	Informe de supervisión.	CUMPLE
2	FORMULARIO SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL	---------	CUMPLE

OBSERVACIONES

El oferente participante dentro de su propuesta anexo documentos donde certifican el cumplimiento de las especificaciones técnicas en lo que concierne al sistema de gestión ambiental, que se encuentran dentro de la invitación publica a presentar oferta.

Una vez verificado la totalidad de los documentos presentados dentro del procedimiento de contratación directa que fue publicado en el SECOP II, la oferente JUDITH DEL SOCORRO ROMERO PERALTA, cumple con la totalidad de los requisitos técnicos.

Atentamente

Douglas Plaza R.

Intendente **DOUGLAS JULIAN PLAZA RANGEL**
Analista de Planeación (S.G.A.)

Douglas Plaza R.

Elaboró: IT. Douglas Julian Plaza Rangel
ESRAN - PLANE

Fecha de elaboración: 26/07/2024
Ubicación: C:/DOCUMENTOS

Carretera troncal de occidente
Kilómetro 2 vía Cartagena
Teléfonos: 2840444
esran.plane-compra@policia.gov.co
www.policia.gov.co

1166109095

AE-2024-001483-DIEPO

GS-2024-003719-ESRAN

S6SST

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
1163256210
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NUÑEZ
TALENTO HUMANO

No. GS-2024- / SUDIE-GUTAH-29.25

Corozal, 27 de julio de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora Educación Policial
Transversal 35 33-47 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación proceso de contratación PN DIEPO CD 114 2024

Respetuosamente me permito emitir a mi Coronel, evaluación de la oferta presentada por el oferente JUDITH DEL SOCORRO ROMERO PERALTA, dentro del proceso de contratación del asunto, cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA", así:

No.	CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo". Así Artículo 7. Adoptasen los siguientes criterios como directrices para el aseguramiento y evaluación de los contratistas y subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas según el alcance de esta resolución establecido en el Artículo cuarto (4) y estos deberán aplicarse en todas las etapas pre contractuales y post-contractuales, de la contratación en la Policía Nacional.	X	
2	**Las personas naturales o jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios u otra modalidad contractual, deben presentar los siguientes soportes,** así: Certificado del curso de 50 horas en el SGSST o el certificado del curso de actualización SGSST de 20 horas vigente (Resolución 4927 de 2016), en caso de no tenerlo presentar la inscripción al curso con las entidades autorizadas (ARL, SENA, etc), realizar el curso y entregar el certificado a GUTAH DIEPO.	X	
3	**Las personas naturales o jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios deberán entregar el siguiente texto impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los siguientes criterios para celebrar, ejecutar y liquidar el contrato, así:** Para **celebrar el contrato**, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá: • Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 *"Responsabilidades de los trabajadores"*. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación	X	

1163256210
1166100005

	del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades. Tenencia de Elementos de Protección Personal, acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Para **celebrar el contrato**, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá: • Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 *"Responsabilidades de los trabajadores"*. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades. • Tenencia de Elementos de Protección Personal, acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Para la **ejecución del contrato**: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: • 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. • Utilizar permanente los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada • 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 contratar. • 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 y o persona natural, planilla(s) integrada(s) de liquidación de aportes, con la afiliación vigente del representante legal y los trabajadores a (E.P.S., A.R.L.) de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato (Riesgo 5, conforme al Decreto No. 768 de 2022). Para **liquidar el contrato** al término de su ejecución, el contratista deberá: • Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia 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.	
4	Debido al aumento de síntomas respiratorios (Gripe) y la nueva variante de Covid-19 *"JN.1"* de ser adjudicado el contrato, la personal natural o jurídica deberá cumplir con la normatividad que reglamente, adicione, modifique o sustituya aspectos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, aplicable al objeto contractual, para prevenir la propagación del Coronavirus Covid-19, adoptando los protocolos de bioseguridad establecidos por las distintas autoridades.	X

1163268210
1166109095

5	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 contratista, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.		
6	FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTION SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	X	

OBSERVACIONES

Una vez verificado la totalidad de los documentos presentados dentro del procedimiento de contratación directa que fue publicado en el SECOP II, la oferente JUDITH DEL SOCORRO ROMERO PERALTA, CUMPLE con la totalidad de los requisitos técnicos en lo que concierne al sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo.

Atentamente

Intendente Jefe **LUIS JAVIER VARGAS MENDOZA**
Responsable Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo

Elaboró: IJ. Luis Alberto Vargas Mendoza
ESRAN - PLANE

Fecha de elaboración: 26/07/2024
Ubicación: C:/DOCUMENTOS

Carretera troncal de occidente
Kilómetro 2 vía Cartagena
Teléfonos: 2840444
esran.afina@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

1103256210
1166160005

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NUÑEZ
JEFATURA ADMINISTRATIVA

No. GS-2024- / SUDIE-JEFAD-29.25

Corozal, 27 de julio de 2024

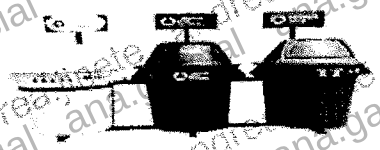
Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora Educación Policial
Transversal 35 33-47 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación proceso de contratación PN DIEPO CD 114 2024

Respetuosamente me permito emitir a mi Coronel, evaluación de la oferta presentada por el oferente JUDITH DEL SOCORRO ROMERO PERALTA, dentro del proceso de contratación del asunto, cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA", así:

No.	CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	X	
2	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Dirección de Educación Policial, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	X	
3	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	X	
4	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	X	
5	El servicio de cafetería se realizará de lunes a domingo de 07:00 a 18:00 horas incluyendo festivos.	X	
6	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.	X	
7	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico.	X	

1163270225
1166109105

	e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.		
8	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL, indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	X	
9	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	X	
10	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	X	
11	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	X	
12	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	X	
13	El arrendatario deberá mantener la despensa, 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.	X	
14	El arrendatario se compromete a disponer de (03) puntos ecológicos con tapa giratoria con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. **DIMENSIONES:** Largo: 69.00 cm, Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg.  Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. 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	X	
15	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades; entregando informe al supervisor del mismo.	X	
16	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	X	
17	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	X	
18	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	X	
19	**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 arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato.**	X	
20	En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar a la señora Directora de	X	

1153270225
1166109095

Educación policial para su verificación y aprobación, sí se aprueba es necesario realizar modificatorio con su respetivo estudio de mercado.

El arrendatario deberá mantener el listado de precios en un lugar visible al público.

El **oferente y futuro contratista** deberá aplicar el Decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, de conformidad con el siguiente listado:

ITEM	LISTADO DE PRODUCTOS	VALOR OFERTADO
1	GASEOSA COCA COLA 1.5	
2	GASEOSA COCA COLA FLEXI	
3	GASEOSA KOLA ROMAN	
4	GASEOSA POSTOBON ECONO LITRO	
5	GASEOSA POSTOBON PERSONAL	
6	GASEOSA POOL PERSONAL	
7	GASEOSA BIG COLA PERSONAL	
8	JUGO DEL VALLE PERSONAL SABORES	
9	JUGO DEL VALLE PERSONAL ORIGINAL	
10	JUGO DEL VALLE 1.5	
11	JUGO TUTI FRUTI PERSONAL	
12	JUGO NECTAR POOL	
13	PONY MALTA PERSONAL	
14	PONY MALTA MINI	
15	AGUA POOL SIN GAS LITRO	
16	AGUA POOL SIN GAS PERSONAL	
17	AGUA CRISTAL LITRO	
18	AGUA BRISA LITRO	
19	AGUA BOLSA PEQUEÑA	
20	AGUA MARACUYA	
21	AGUA LIMONADA	X
22	GATORADE	
23	SQUASH	
24	BRETAÑA	
25	SAVILOE	
26	MILO	
27	LECHE CHOCOLATADA	
28	BON YURT ALPINA	
29	YOGURT ALPINA ORIGINAL	
30	AVENA BOLSA	
31	DETODITOS	
32	PAPAS MARGARITAS	
33	CHEESE TRIS	
34	CHOCLITOS	
35	DORITOS	
36	CHOCOLATINA GOL	
37	BIANCHI BARRA	
38	CHOCORRAMO	
39	BROWNIE CHOCORRAMO	
40	TORTA GALA	
41	MANI	
42	GALLETAS FESTIVAL	
43	GOLOSINAS SURTIDAS	
44	BOM BOM BUM	
45	DEDITO FRITO	
46	AREPA DE HUEVO	
47	PATACON CON QUESO	
48	AREPA CON QUESO	
49	PANE DE QUESO	
50	GALLETA DE QUESO	

1103270225

1166109005

	51	GALLETA PUNTO ROJO	
	52	CROISSANT	
	53	PAN DE BOCADILLO CON QUESO	
	54	ROSQUITAS	

22	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	X
23	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial 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 en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	X
24	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.	X
25	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	X
26	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	X
27	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	X
28	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	X
29	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en la cafetería, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	X
30	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de corozal.	X
31	Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; la dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	X
32	Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a 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; las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador 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 esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; 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; el manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites	X
33	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Carabineros Rafael Núñez 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 en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). Como también a mantener una lista de precios para cafetería con los artículos que se deseen vender en una tabla física como menú o "carta" para los clientes, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios. (nota: los precios de los productos no podrán ser modificados a criterio propio del arrendatario ni como consecuencia de las fluctuaciones de la moneda).	X
34	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	X

1166270226
1166109095

CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES

35	**CAPACIDAD OPERATIVA** El oferente deberá contar con la suficiente capacidad operativa requerida para el cumplimiento del objeto contractual, para lo cual presentará certificación firmada por el representante legal, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder mantener la disponibilidad de los productos a ofrecer al personal de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez que se beneficiará con el contrato, adicionalmente tendrá que contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de cafetería, así mismo, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual, para esto deberá tener como mínimo: • Dos (2) neveras • Una (1) greca • Un (1) vitrina • Una (1) estufa eléctrica • Un (1) enfriador **EXPERIENCIA PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería para el personal de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de cafetería y/o restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique la duración del contrato, lugar de ejecución y servicios o productos ofrecidos; en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas. Información que debe traer la certificación: - *Nombre, dirección y/o teléfono del contratante* - Nombre, dirección y/o teléfono del contratista - 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. Los contratos cuya certificación y/o actas, conforme a lo solicitado, no permitan verificar la información requerida no serán tenidos en cuenta. No se admiten certificaciones de subcontrataciones. No se admiten auto certificaciones arrendamientos propios. No se acepta ningún otro documento a los enunciados para soportar las certificaciones presentadas. No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final). No se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistencias.		X
36	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL** El personal que atenderá y/o prestará los servicios de cafetería en la Dirección de Educación Policial –Escuela de Carabineros Rafael Núñez deberá tener la respectiva experiencia en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las cuales se les haya prestado los servicios como mínimo de un año.	X	
37	**DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD** El oferente y futuro contratista, deberá diligenciar el formato 1DT-FR-0016 "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD", el cual será suministrado por el supervisor dentro de los cinco días (05) siguientes a la firma.	X	

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
2	Atención al cliente	Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.	100%

1163270225
1166108005

OBSERVACIONES:

ITEM 35, el oferente presenta documentos contratos, prorrogas y acta de liquidación, donde se especifica que el cumplimiento de este requerimiento, siendo que en el texto de este ítem especifica *(...)* ***Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique la duración del contrato, lugar de ejecución y servicios o productos ofrecidos****; en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas (...) (Subrayado y negrilla fuera de texto).*

Una vez verificado la totalidad de los documentos presentados dentro del procedimiento de contratación directa que fue publicado en el SECOP II, la oferente JUDITH DEL SOCORRO ROMERO PERALTA, NO CUMPLE con la totalidad de los requisitos técnicos, para lo cual deberá realizar subsanación de los documentos presentado dentro de los plazos establecidos por la Dirección de Educación Policial.

Atentamente

Capitán **JORGE MARIO BALVIN BETANCUR**
Jefe Administrativo ESRAN

Elaboró: CT Jorge Mario Balvin Betancur
ESRAN - JEFAD

Fecha de elaboración: 26/07/2024
Ubicación: C:/DOCUMENTOS

Carretera troncal de occidente
Kilómetro 2 vía Cartagena
esran.afina@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

1163270225

1166109095

AE-2024-001483-DIEPO

GS-2024-003713-ESRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
4163168300
POLICIA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NUÑEZ
JEFATURA ADMINISTRATIVA

No. GS-2024- / SUDIE - JEFAD - 29.25

Corozal, 26 de julio de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora Educación Policial
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación proceso de contratación PN DIEPO CD 118 2024

Respetuosamente me permito emitir a la señora Coronel, evaluación jurídica de la documentación presentada por el oferente CAFETERIA DONDE RUBY, dentro del proceso de contratación del asunto, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA", así:

VERIFICACIÓN PROPUESTAS EN EL SECOP II DE ACUERDO A LA INVITACIÓN

ITEM	DOCUMENTO VERIFICADO	CUMPLE / NO CUMPLE
7.1.1	CARTA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	CUMPLE
7.1.2	CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	CUMPLE
7.1.3	CERTIFICADO SIMIT	CUMPLE
7.1.4	FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA	CUMPLE
7.1.5	COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	CUMPLE
7.1.6	BOLETIN DE RESPONSABLES FISCALES	CUMPLE
7.1.7	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	CUMPLE
7.1.8	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	CUMPLE
7.1.9	VERIFICACION DE MULTAS CODIGO DE CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA	CUMPLE
7.1.10	CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES	CUMPLE
7.1.11	FORMULARIO ANTECEDENTES IHNABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	CUMPLE
7.1.12	FORMULARIO INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES	CUMPLE
7.1.13	FORMULARIO INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO	NO CUMPLE
7.1.14	CERTIFICADO REDAM	NO CUMPLE

El oferente participante realiza el ofrecimiento del canon de arrendamiento establecidos en el sistema electrónico de contratación publico (SECOP II), por la cual NO CUMPLE con todos los requisitos jurídicos determinados por la Dirección de Educación Policial.

Atentamente

ORD06 **ANDREA STEFANIA JINETE ARAGON**
Responsable Estudios Previos

Elaboró: ORD06 Andrea Jinete Aragón
ESRAN - JEFAD

Fecha de elaboración: 26/07/2024
Ubicación: C:/DOCUMENTOS

Carretera troncal de occidente
Kilómetro 2 vía Cartagena
esran.contrato@policia.gov.co
www.policia.gov.co

AE-2024-001483-DIEPO

GS-2024-003714-ESRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
1163198420
POLICIA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NUÑEZ
JEFATURA ADMINISTRATIVA

No. GS-2024- / SUDIE - JEFAD - 29.25

Corozal, 26 de julio de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora Educación Policial
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación proceso de contratación PN DIEPO CD 114 2024

Respetuosamente me permito emitir a la señora Coronel, evaluación jurídica de la documentación presentada por el oferente JUGOS NATURALES JUDITH, dentro del proceso de contratación del asunto, cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 4 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA", así:

VERIFICACIÓN PROPUESTAS EN EL SECOP II DE ACUERDO A LA INVITACIÓN .

ITEM	DOCUMENTO VERIFICADO	CUMPLE / NO CUMPLE
7.1.1	CARTA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	CUMPLE
7.1.2	CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	CUMPLE
7.1.3	CERTIFICADO SIMIT	CUMPLE
7.1.4	FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA	CUMPLE
7.1.5	COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	CUMPLE
7.1.6	BOLETIN DE RESPONSABLES FISCALES	CUMPLE
7.1.7	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	CUMPLE
7.1.8	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	CUMPLE
7.1.9	VERIFICACION DE MULTAS CODIGO DE CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA	CUMPLE
7.1.10	CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES	CUMPLE
7.1.11	FORMULARIO ANTECEDENTES IHNABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	CUMPLE
7.1.12	FORMULARIO INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES	CUMPLE
7.1.13	FORMULARIO INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO	NO CUMPLE
7.1.14	CERTIFICADO REDAM	NO CUMPLE

El oferente participante realiza el ofrecimiento del canon de arrendamiento establecidos en el sistema electrónico de contratación publico (SECOP II), por la cual NO CUMPLE con todos los requisitos jurídicos determinados por la Dirección de Educación Policial.

Atentamente

ORD06 **ANDREA STEFANIA JINETE ARAGON**
Responsable Estudios Previos

Elaboró: ORD06 Andrea Jinete Aragón
ESRAN - JEFAD

Fecha de elaboración: 26/07/2024
Ubicación: C:/DOCUMENTOS

Carretera troncal de occidente
Kilómetro 2 vía Cartagena
esran.contrato@policia.gov.co
www.policia.gov.co

GS-2024-003701-ESRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NUÑEZ
PLANEACIÓN

No. GS-2024- / DIREC-PLANE-29.25

Corozal, 26 de julio de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora Educación Policial
Transversal 35 33-47 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación proceso de contratación PN DIEPO CD 118 2024

Respetuosamente me permito emitir a mi Coronel, evaluación de la oferta presentada por el oferente RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA, dentro del proceso de contratación del asunto, cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA", así:

ITEM	CRITERIOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE / NO CUMPLE
	ETAPA PRECONTRACTUAL		
1	Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista. Igualmente, el contratista Debra garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante, especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.	El oferente y futuro contratista deberá anexar comunicación oficial firmada por el representante legal o persona natural, donde certifiquen que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista; así mismo, anexe los permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva; **o en su defecto**, se informe que no requieren de los mismos.	CUMPLE
2	Consulta de sanciones o infracciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA) **http://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext.**	Certificar el estado de sanciones o infracciones ambientales, anexando pantallazo de consulta en la ventanilla integral de trámites ambientales - VITAL.	CUMPLE
	ETAPA CONTRACTUAL		
1	Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios. El futuro contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional.	El contratista debe incluir en el informe de actividades la evidencia del cumplimento a los criterios ambientales en esta etapa. Comunicación oficial donde se manifesté los compromisos de cumplimiento de todos los numerales y sus notas en materia ambiental para el presente objeto contractual. Mantener la información documentada y disponible de los soportes de cumplimiento normativo	CUMPLE
2	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, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		CUMPLE

1166109095

3	Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados de hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).	ambiental en caso de auditorías de control internas y externas. Las evidencias del cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente objeto contractual, deberán ser allegadas al supervisor del contrato y revisadas por parte del funcionario que tiene el rol de responsable de Gestión Ambiental ESRAN. El oferente y futuro contratista deberá presentar en su propuesta las condiciones de ámbito técnico exigidas para el presente proceso, las cuales deben ser firmadas por el representante legal, donde se comprometa a cumplir en su totalidad con los requisitos en materia ambiental.	CUMPLE
4	Se prohíbe el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.		CUMPLE
5	Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo sobre temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: •Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. •Uso de elementos de protección personal •Manejo de sustancias químicas •Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) •Normativa ambiental •Saneamiento básico •Gestión del riesgo, que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.		CUMPLE
6	Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.		CUMPLE
7	Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma Indicadores que serán del control de la empresa contratista		CUMPLE
8	Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.		CUMPLE
9	El Oferente y futuro Contratista deberá prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.		CUMPLE
10	4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales. - El inmueble no deber tener bombillas incandescentes y contra con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. - El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). - El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el Gobierno Nacional, aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. - El inmueble deberá tener plenamente identificadas las rutas de evacuación, contar con sistemas de alertas, señalización y alarma según requerimientos de la ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. - En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria, y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento.		CUMPLE
11	4.4.1 Cafeterías o restaurantes El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato. Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, 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. El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio),		CUMPLE

1166109095

	mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley. El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, 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. Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados, de conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015 "Por el medio del cual se establece regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado de Aceite Vegetal Usado". Así mismo, al igual que en las unidades a nivel nacional, deberán darles manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.		
12	En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional". Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental. 1.El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986. 2.El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". 3.El arrendatario 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.		CUMPLE

1166109095

4.Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".

5.El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio).

Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.

6.El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.

7.El arrendatario 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 contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, 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.

Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.

8. Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:

-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.
-Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.

9.El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.

1166109095

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".

10.El arrendatario 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.

11.El arrendatario 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".

12.El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".

13.El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".
De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

14.El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-.

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

16.El arrendatario 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.

17.El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".

18.El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas

1166109095

	combustible, para su comercialización y uso en Colombia", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. 19.El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • 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". Nota: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
	OTROS		
1	Requerimientos para interventores y/o supervisores de contratos El interventor y/o supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio previo y el contrato, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación.	Informe de supervisión.	CUMPLE
2	FORMULARIO SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL	--------	CUMPLE

OBSERVACIONES

El oferente participante dentro de su propuesta anexo documentos donde certifican el cumplimiento de las especificaciones técnicas, en lo que concierne al sistema de gestión ambiental, que se encuentran dentro de la invitación publica a presentar oferta.

Una vez verificado la totalidad de los documentos presentados dentro del procedimiento de contratación directa que fue publicado en el SECOP II, la oferente RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA, cumple con la totalidad de los requisitos técnicos.

Atentamente

Douglas Plaza R.

Intendente **DOUGLAS JULIAN PLAZA RANGEL**
Analista de Planeación (S.G.A.)

Douglas Plaza R.

Elaboró: IT. Douglas Julian Plaza Rangel
ESRAN - PLANE

Fecha de elaboración: 26/07/2024
Ubicación: C:/DOCUMENTOS

Carretera troncal de occidente
Kilómetro 2 vía Cartagena
Teléfonos: 2840444
esran.plane-compra@policia.gov.co
www.policia.gov.co

1166109095

AE-2024-001483-DIEPO

565 ST.

GS-2024-003718-ESRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NUÑEZ
TALENTO HUMANO

No. GS-2024- 37 / SUDIE-GUTAH-29.25

Corozal, 27 de julio de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora Educación Policial
Transversal 35 33-47 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación proceso de contratación PN DIEPO CD 118 2024

Respetuosamente me permito emitir a mi Coronel, evaluación de la oferta presentada por el oferente RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA, dentro del proceso de contratación del asunto, cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA", así:

No.	CONDICIONES DEL SISTEMA DE GESTIÓN, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo". Así Artículo 7. Adoptasen los siguientes criterios como directrices para el aseguramiento y evaluación de los contratistas y subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas según el alcance de esta resolución establecido en el Artículo cuarto (4) y estos deberán aplicarse en todas las etapas pre contractuales y post-contractuales, de la contratación en la Policía Nacional.	X	
2	**Las personas naturales o jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios u otra modalidad contractual, deben presentar los siguientes soportes,** así: Certificado del curso de 50 horas en el SGSST o el certificado del curso de actualización SGSST de 20 horas vigente (Resolución 4927 de 2016), en caso de no tenerlo presentar la inscripción al curso con las entidades autorizadas (ARL, SENA, etc), realizar el curso y entregar el certificado a GUTAH DIEPO.	X	
3	**Las personas naturales o jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios deberán entregar el siguiente texto impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los siguientes criterios para celebrar, ejecutar y liquidar el contrato, así:** Para **celebrar el contrato**, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá: • Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 *"Responsabilidades de los trabajadores"*. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación	X	

1163253728
1166109095

	del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades. Tenencia de Elementos de Protección Personal, acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Para **celebrar el contrato**, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá: • Durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 *"Responsabilidades de los trabajadores"*. 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. • Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades. • Tenencia de Elementos de Protección Personal, acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Para la **ejecución del contrato**: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: • 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 • Utilizar permanente los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada • 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 contratar • 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 y o persona natural, planilla(s) integrada(s) de liquidación de aportes, con la afiliación vigente del representante legal y los trabajadores a (E.P.S., A.R.L.) de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato (Riesgo 5, conforme al Decreto No. 768 de 2022). Para **liquidar el contrato** al término de su ejecución, el contratista deberá: • Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia 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.		
4	Debido al aumento de síntomas respiratorios (Gripe) y la nueva variante de Covid-19 *"JN.1"* de ser adjudicado el contrato, la personal natural o jurídica deberá cumplir con la normatividad que reglamente, adicione, modifique o sustituya aspectos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, aplicable al objeto contractual, para prevenir la propagación del Coronavirus Covid-19, adoptando los protocolos de bioseguridad establecidos por las distintas autoridades.	X	

1163263728
1166109095

5	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 contratista, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato.		
6	FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTION SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	X	

OBSERVACIONES

Una vez verificado la totalidad de los documentos presentados dentro del procedimiento de contratación directa que fue publicado en el SECOP II, la oferente RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA, CUMPLE con la totalidad de los requisitos técnicos en lo que concierne al sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo.

Atentamente

Intendente Jefe **LUIS JAVIER VARGAS MENDOZA**
Responsable Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo

Elaboró: IJ. Luis Vargas Mendoza
ESRAN - GUTAH

Fecha de elaboración: 26/07/2024
Ubicación: C:/DOCUMENTOS

Carretera troncal de occidente
Kilómetro 2 vía Cartagena
Teléfonos: 2840444
esran.afina@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PUBLICA

1166253728
1166169095

AE-2024-001483-DIEPO

GS-2024-003717-ESRAN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NUÑEZ
JEFATURA ADMINISTRATIVA

1163205174

No. GS-2024- / SUDIE-JEFAD-29.25

Corozal, 27 de julio de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora Educación Policial
Transversal 35 33-47 Sur
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación proceso de contratación PN DIEPO CD 118 2024

Respetuosamente me permito emitir a mi Coronel, evaluación de la oferta presentada por el oferente RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA, dentro del proceso de contratación del asunto, cuyo objeto es el ARRENDAMIENTO DEL LOCAL Nro. 3 CON UN ESPACIO FISICO DE TRECE COMA SETENTA METROS CUADRADOS (13.70m2) AL INTERIOR DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ, DESTINADO PARA LA VENTA DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA", así:

No.	CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS A CUMPLIR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	X	
2	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Dirección de Educación Policial, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	X	
3	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	X	
4	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.	X	
5	El servicio de cafetería se realizará de lunes a domingo de 07:00 a 18:00 horas incluyendo festivos.	X	
6	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.	X	
7	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico.	X	

1163205174
1166103005

	e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.		
8	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	X	
9	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	X	
10	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	X	
11	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el **DECRETO 539 DE 2014** resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	X	
12	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	X	
13	El arrendatario deberá mantener la despensa, 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.	X	
14	El arrendatario se compromete a disponer de (03) puntos ecológicos con tapa giratoria con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. **DIMENSIONES:** Largo: 69.00 cm, Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm,Peso: 33.00 kg  Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. 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	X	
15	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades, entregando informe al supervisor del mismo.	X	
16	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.	X	
17	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	X	
18	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaría de salud.	X	
19	**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 arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato.**	X	
20	En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar a la señora Directora de	X	

1163265174
1166109095

Educación policial para su verificación y aprobación, sí se aprueba es necesario realizar modificatorio con su respetivo estudio de mercado.

El arrendatario deberá mantener el listado de precios en un lugar visible al público.

El **oferente y futuro contratista** deberá aplicar el Decreto 3466 de 1982 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, de conformidad con el siguiente listado:

ITEM	LISTADO DE PRODUCTOS	VALOR OFERTADO
1	GASEOSA COCA COLA 1.5	
2	GASEOSA COCA COLA FLEXI	
3	GASEOSA KOLA ROMAN	
4	GASEOSA POSTOBON ECONO LITRO	
5	GASEOSA POSTOBON PERSONAL	
6	GASEOSA POOL PERSONAL	
7	GASEOSA BIG COLA PERSONAL	
8	JUGO DEL VALLE PERSONAL SABORES	
9	JUGO DEL VALLE PERSONAL ORIGINAL	
10	JUGO DEL VALLE 1.5	
11	JUGO TUTI FRUTI PERSONAL	
12	JUGO NECTAR POOL	
13	PONY MALTA PERSONAL	
14	PONY MALTA MINI	
15	AGUA POOL SIN GAS LITRO	
16	AGUA POOL SIN GAS PERSONAL	
17	AGUA CRISTAL LITRO	
18	AGUA BRISA LITRO	
19	AGUA BOLSA PEQUEÑA	
20	AGUA MARACUYA	
21	AGUA LIMONADA	
22	GATORADE	
23	SQUASH	
24	BRETAÑA	
25	SAVILOE	
26	MILO	
27	LECHE CHOCOLATADA	
28	BON YURT ALPINA	
29	YOGURT ALPINA ORIGINAL	
30	AVENA BOLSA	
31	DETODITOS	
32	PAPAS MARGARITAS	
33	CHEESE TRIS	
34	CHOCLITOS	
35	DORITOS	
36	CHOCOLATINA GOL	
37	BIANCHI BARRA	
38	CHOCORRAMO	
39	BROWNIE CHOCORRAMO	
40	TORTA GALA	
41	MANI	
42	GALLETAS FESTIVAL	
43	GOLOSINAS SURTIDAS	
44	BOM BOM BUM	
45	DEDITO FRITO	
46	AREPA DE HUEVO	
47	PATACON CON QUESO	
48	AREPA CON QUESO	
49	PANE DE QUESO	
50	GALLETA DE QUESO	

21 X

1163265174
1166109005

	51	GALLETA PUNTO ROJO	
	52	CROISSANT	
	53	PAN DE BOCADILLO CON QUESO	
	54	ROSQUITAS	
22	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	X	
23	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial 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 en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).	X	
24	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago de este estudio.	X	
25	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades, y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	X	
26	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	X	
27	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	X	
28	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	X	
29	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en la cafetería, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro; suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.	X	
30	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud del municipio de corozal.	X	
31	Art.13 Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; la dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	X	
32	Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a 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; las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador 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 esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; 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; el manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites	X	
33	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Carabineros Rafael Núñez 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 en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). Como también a mantener una lista de precios para cafetería con los artículos que se deseen vender en una tabla física como menú o "carta" para los clientes, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios. (nota; los precios de los productos no podrán ser modificados a criterio propio del arrendatario ni como consecuencia de las fluctuaciones de la moneda).	X	
34	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	X	

1163265174
1166109005

CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES

	CAPACIDAD OPERATIVA El oferente deberá contar con la suficiente capacidad operativa requerida para el cumplimiento del objeto contractual, para lo cual presentará certificación firmada por el representante legal, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder mantener la disponibilidad de los productos a ofrecer al personal de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez que se beneficiará con el contrato, adicionalmente tendrá que contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de cafetería; así mismo, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual, para esto deberá tener como mínimo: • Dos (2) neveras • Una (1) greca • Un (1) vitrina • Una (1) estufa eléctrica • Un (1) enfriador		
35	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería para el personal de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de cafetería y/o restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique la duración del contrato, lugar de ejecución y servicios o productos ofrecidos; en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas. Información que debe traer la certificación: - *Nombre, dirección y/o teléfono del contratante* - Nombre, dirección y/o teléfono del contratista - 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. Los contratos cuya certificación y/o actas, conforme a lo solicitado, no permitan verificar la información requerida no serán tenidos en cuenta. No se admiten certificaciones de subcontrataciones. No se admiten auto certificaciones arrendamientos propios. No se acepta ningún otro documento a los enunciados para soportar las certificaciones presentadas. No se tendrán en cuenta contratos en ejecución (entiéndase en ejecución hasta el recibo final). No se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistencias.	X	
36	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL** El personal que atenderá y/o prestará los servicios de cafetería en la Dirección de Educación Policial – Escuela de Carabineros Rafael Núñez deberá tener la respectiva experiencia en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las cuales se les haya prestado los servicios como mínimo de un año.	X	

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
2	Atención al cliente	Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.	100%

37	**DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD** El oferente y futuro contratista, deberá diligenciar el formato 1DT-FR-0016 "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD", el cual será suministrado por el supervisor dentro de los cinco días (05) siguientes a la firma.	X	

1163265174
1166109104

OBSERVACIONES

ITEM 35, el oferente presenta documentos contratos, prorrogas y acta de liquidación, donde se especifica que el cumplimiento de este requerimiento, siendo que en el texto de este ítem especifica *(...) **Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique la duración del contrato, lugar de ejecución y servicios o productos ofrecidos**; en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas (...) (Subrayado y negrilla fuera de texto).*

Una vez verificado la totalidad de los documentos presentados dentro del procedimiento de contratación directa que fue publicado en el SECOP II, la oferente RUBY DEL CARMEN ORTEGA VERGARA, NO CUMPLE con la totalidad de los requisitos técnicos, para lo cual deberá realizar subsanación de los documentos presentado dentro de los plazos establecidos por la Dirección de Educación Policial.

Atentamente

Capitán **JORGE MARIO BALVIN BETANCURT**
Jefe Administrativo ESRAN

Elaboró: CT Jorge Mario Balvin Betancurt
ESRAN - JEFAD

Fecha de elaboración: 26/07/2024
Ubicación: C:/DOCUMENTOS

Carretera tronical de occidente
Kilómetro 2 vía Cartagena
esran.afina@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

1163265174
1166109095