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

Fecha:	Bogotá D.C., 06 de septiembre de 2024		
Hora de inicio:	14:30 horas	**Hora finalización**	15:00 horas
Lugar:	Sala de juntas de la Subdirección de Educación Policial		

ACTA AE Nro. 001773 DIEPO- VILOF – 2.3

QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LOS PROCESOS PN DIEPO CD 159 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

ORDEN DEL DÍA

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

DESARROLLO:

1. Verificación de asistentes.

En Bogotá, D.C., a las 14:30 horas del **06/09/2024** se reunieron en la sala de juntas de la Subdirección de Educación Policial, el señor coronel **JIMY BARBERI FORERO** Subdirector de Educación Policial (E), la señora teniente coronel **JOHANNA ANDREA MONTOYA CIFUENTES** Jefe de Planeación, la señora teniente coronel **PAULA ANDREA SERNA BUSTAMANTE** Jefe Área Logística y Financiera, el señor capitán **VICTOR MANUEL MENDOZA NÚÑEZ** Jefe de Contratos (E), el señor Intendente **ROGER SMITH MUÑOZ DÍAZ** jefe Grupo Asuntos Jurídicos (E) y el señor intendente **JOHN URQUIJO OVIEDO** jefe Grupo Financiero (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, del proceso **PN DIEPO CD 159 2024** cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".**

2. Lectura del acta anterior (NO APLICA)

3. Verificación de los compromisos(NO APLICA)

4. Temas a tratar

Presentación de las evaluaciones por el comité,así:

4.1 Resultados evaluaciones del proceso PN DIEPO CD 159-2024

EVALUACIÓN TÉCNICA

Mediante comunicaciones oficiales GS-2024-005744-ESECU y GS-2024-013174-DIEPO del 06/09/2024; el comité técnico integrado por los señores subintendente JAIRO ALONSO FAJARDO CALDERON (evaluador técnico), el señor subintendente ADRIAN DAVID PUELLO DE LAS HOSTIA (evaluador del SGA) y el señor PRO 06 EDWIN ARSENIO GIL PACHECO – (evaluador SGSST), presentan los resultados de la evaluación así:

OFERENTE	SGSST	AMBIENTAL	ASPECTO TÉCNICO	RESULTADO VERIFICACION TECNICA
LYA FOOD NIT. 1.013.632.581 - 8 Representante legal: Lina Luz Ramírez Sepúlveda	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

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

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Mediante comunicación oficial GS-2024- 005743-ESECU del 06/09/2024 el comité económico integrado por el señor subintendente ROBINSON AYALA GARCÍA presentó su evaluación, así:

OFERENTE	EVALUACIÓN ECONÓMICA
LYA FOOD NIT. 1.013.632.581 - 8 Representante legal: Lina Luz Ramírez Sepúlveda	CUMPLE

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

EVALUACIÓN JURÍDICA

Mediante comunicación oficial GS-2024-005742-ESECU del 06/09/2024 el comité jurídico integrado por el señor teniente BAYRON ANDRÉS FORERO, presentó su evaluación, así:

OFERENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA
LYA FOOD NIT. 1.013.632.581 - 8 Representante legal: Lina Luz Ramírez Sepúlveda	CUMPLE

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

RESUMEN EVALUACIONES:

OFERENTE	EVALUACION TÉCNICA	EVALUACIÓN ECONÓMICA	EVALUACION JURÍDICA
LYA FOOD NIT. 1.013.632.581 - 8 Representante legal: Lina Luz Ramírez Sepúlveda	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

RECOMENDACIÓN:

El Comité de Adquisiciones recomienda la publicación del resultado de las evaluaciones técnica, económica y jurídica presentadas por los comités evaluadores de los procesos **PN DIEPO CD 159 2024** cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA y adjudicar el proceso a la empresa LYA FOOD S.A.S.identificada con NIT. 1.013.632.581-8 por un valor total de **SETENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA PESOS ($77.235.180,00),** moneda legal colombiana excluido IVA, teniendo en cuenta que cumplió con todos los requisitos de índole técnico, jurídico y económico.

5. COMPROMISOS

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO
Publicar informe de evaluación en el SECOP II	PT. OLGA MILENY GUTIÉRREZ RIOS	06/09/2024
Realizar aceptación de oferta.	PT. OLGA MILENY GUTIÉRREZ RIOS	07/09/2024

CONVOCATORIA

No aplica.

PT. OLGA MILENY GUTIÉRREZ RIOS
Analista de Contratos DIEPO

CR. JIMY BARBERI FORERO
Subdirector de Educación Policial (E)

Anexo: uno (listado en 01 folio)

Elaborado por: PT. Olga Miuleny Gutiérrez Rios
Fecha de elaboración: 06/09/2024
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

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

Fecha:	Bogotá D.C., 06/09/2024		
Hora de inicio:	horas	**Hora finalización**	horas
Lugar:	Sala de Juntas de la Subdirección de Educación Policial		

ACTA AE-2024- 001773 VILOF-GRUCO – 2.3

ACTA AE-2024- VILOF-GRUCO – 2.3 QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LOS PROCESOS PN DIEPO CD 159 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
TC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
CT	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
TH	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
TH	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
TE	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
SI	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
SI	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
PT	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
P006	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	

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

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
COMANDO DE AGRUPACION
T240984271

No. GS-2024 – / SUDIE – COAGR 29.25

Villavicencio, 05 de septiembre de 2024

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

Asunto: Informe de evaluación requisitos técnicos habilitantes del proceso de contratación PN DIEPO CD 159 2024.

En atención a la resolución No. 0681 "Por la cual se designan los integrantes del comité evaluador para un proceso de contratación de la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional proceso PN DIEPO CD 159 2024, respetuosamente me permito informar a mi Coronel, el resultado de la verificación de los requisitos técnicos habilitantes de la oferta presentada dentro del proceso de contratación DIEPO CD 159 2024, cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA"**, por un valor estimado de **SETENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA PESOS M/CTE ($ 77.235.180,00)**, así:

Que al proceso se presentó el siguiente oferente:

OFERENTE:	NIT O DOCUMENTO DE IDENTIFICACION
LINA LUZ RAMIREZ SEPÚLVEDA REPRESENTANTE LEGAL DE LYA FOOD	1.013.632.581-8

EVALUACIÓN TÉCNICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICIA".			
ITEM	CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	PLAZO DE EJECUCIÓN. El plazo de ejecución del presente contrato, será de doce (12) meses contados a partir de la notificación al contratista, de la aprobación de la garantía única, previa aprobación del contrato por parte del contratista en la plataforma electrónica de contratación pública SECOP II.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	

2.	**HORARIO DE ATENCION** **LUNES A VIERNES:** El servicio debe iniciar a partir de las 04:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de estudiantes, y al personal de auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato. **SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS:** El servicio debe iniciar a partir de las 05:30 horas, momento en que el personal de estudiantes y auxiliares de Policía pasan a tomar los alimentos correspondientes al desayuno, el almuerzo debe estar disponible en el horario comprendido de 12:00 – 14:30 horas, garantizando el suministro del alimento al personal de estudiantes, y al personal auxiliares que finalizan segundo turno de seguridad, para la cena el horario será a partir de las 18:00 hasta las 22:30 horas, para garantizar el suministro de alimento al personal de auxiliares de la seguridad, quienes inician primer turno y finalizan tercer turno respectivamente, este se podrá extender en alguno de los horarios planteados, en el caso que por necesidades del servicio, el personal de estudiantes y auxiliares se encuentren en algún evento, en todo caso estas excepciones deberán ser coordinadas con el supervisor del contrato.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
3.	**CANON DE ARRENDAMIENTO.** El valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avaluó comercial emitido mediante comunicado Nro. GS-2024-010138-REGI7 del 20-07-2024, se estableció en la suma de **SETENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CIENTO OCHENTA PESOS (77.235.180,00) M/CTE** discriminados así: **UNIDAD** | **DESCRIPCIÓN** | **CANTIDAD** | **VALOR UNITARIO ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA** | **VALOR TOTAL ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA** DIEPO – ESECU | ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA. | 12 | $ 6.436.265,00 | $77.235.180,00 El canon de arrendamiento mensual de acuerdo al avaluó comercial se estableció por la suma de **SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINTO PESOS ($ 6.436.265,00)** El canon de arrendamiento NO incluye los servicios públicos de acueducto, alcantarillado y energía, ni tampoco gas natural los cuales debe cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores nuevos. El supervisor del contrato, junto con el arrendatario tomará lectura de cada medidor una vez iniciado el contrato, con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se cobrará el valor de cada kilovatio o metro cúbico. El local cuenta con servicio de gas domiciliario, el cual debe ser cancelado por el arrendatario directamente a la empresa que suministra el servicio.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
4.	**SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS:** siempre que se suministre la alimentación en el horario planteado, este deberá estar a temperatura agradable para ser ingeridos, para tal efecto deberá hacer uso del autoservicio, que tiene la funcionalidad de mantener caliente los recipientes dispuestos para el suministro de los alimentos.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
COMANDO DE AGRUPACION

5.	**DISPONIBILIDAD DE RECIPIENTES PARA ENVIO DE LOS ALIMENTOS:** El futuro contratista deberá tener disponibilidad de recipientes con el fin de enviar la alimentación en caso por necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares de policía así se requiera, si se utilizan recipientes reciclables, estos deberán ser amigables con el medio ambiente.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
6.	**MENU:** El arrendatario deberá ofrecer menús diferentes todos los días de la semana para el desayuno, almuerzo y cena, por dos semanas seguidas, debiéndose cambiar trimestralmente dichos menús, bajo el aprobado del supervisor del contrato y la nutricionista, los cuales deberán ser allegados con sus tablas nutricionistas.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
7.	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", los oferentes deben presentar certificado de disposición final del aceite de cocina cada dos meses generados al supervisor del contrato. **SOPORTE:** Documento de compromiso debidamente firmada.	SI "el oferente anexo documento firmado por representante legal comprometiéndose a cumplir con el presente ítem"	
8.	**CONDICIONES DE SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SGSST** Las siguientes condiciones fueron establecidas por el funcionario responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, mediante comunicado Nro GS-2024-003281-ESECU del 09-05-2024 así: De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas, subcontratistas, y demás personas naturales o jurídicas 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 postcontractuales, de la contratación en la Policía Nacional.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
9.	El oferente se compromete a cumplir las obligaciones laborales contenidas en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado, el cual será a cargo exclusivo del contratista o arrendatario en lo que respecta al pago de salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social y demás previsiones de ley. **EVIDENCIA:** Documento firmado por representante legal.	SI "Se evidencia documento firmado por el oferente"	
10.	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES IMPLEMENTACIÓN DEL SGSST: el oferente entregará los documentos que evidencien objetivamente, la afiliación a la Seguridad Social Integral del personal contratado, (E.P.S., A.F.P., A.R.L., C.C.F.), obligándose a mantener	SI "Se evidencia planilla de seguridad social	

	dicha afiliación y nivel de la cobertura del nivel de riesgo, durante la totalidad del tiempo necesario para la ejecución de la actividad contratada. EVIDENCIA: PLANILLA PILA Y/O PAGOS	número 846188294 de fecha 15/08/2024, se verificara el personal contratado una vez se inicie el contrato en caso de ser adjudicado".	
11.	El oferente anexará constancia de implementación estándares mínimos SG-SST según resolución 0312 de 2019, emitida por la ARL o autoevaluación de estándares mínimos firmada por el profesional en seguridad y salud en el trabajo con licencia vigente y curso de las 50 horas o 20 horas según aplique, conforme a la resolución 4927 de 2016. **EVIDENCIA:** • Constancia de implementación de SG SST emitida por ARL. • Autoevaluación de estándares mínimos firmada por representante legal y profesional en SST. • Licencia en seguridad y salud en el trabajo del profesional SST. • Curso de las 50 horas o 20 horas resolución 4927 de 2016 profesional SST.	SI "Se evidencia documento certificación de implementación SGSST emitida por la ARL SURA con fecha 4/09/2024".	
12.	El oferente debe garantizar que desde el inicio de la ejecución del contrato todo el personal por contratado debe además de poseer el certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente, haberse practicado los siguientes exámenes de laboratorio, los cuales deberán ser tomados de manera periódica, como mínimo cada tres meses durante la ejecución del contrato: 1. Coprocultivo para salmonella y shigella. 2. KOH para uñas. 3. Secreciones nasofaríngeas. 4. Seriado de baciloscopia. 5. Certificado médico Se compromete a anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaría de Salud y/o entidades adscritas, del personal que laborará, en la manipulación de alimentos desde el primer día que ingresa a laborar. **EVIDENCIA:** Carné de manipulación de alimentos vigente.	SI "Se evidencia documento firmado por el oferente"	
13.	Programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantara especificando entre otros su periodicidad, la cual deberá ser como mínimo la exigida por las autoridades competentes, es decir presentara un PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, el cual debe contener como mínimo los siguientes requisitos: 1. Programa de limpieza y desinfección. 2. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos (orgánicos e inorgánicos). 3. Programa para el manejo integral de plagas. 4. Programa de abastecimiento y suministro de agua potable. **EVIDENCIA:** Documento Plan de Saneamiento Básico	SI "Se evidencia documento plan de saneamiento básico"	
14.	El Representante legal deberá entregar documento firmado por su parte, donde se compromete a cumplir a partir de la celebración del contrato, con los siguientes criterios, así: ✓ Cumplir con las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.8, del Decreto 1072 de 2015, "Responsabilidades del empleador". ✓ Verificar que el personal contratado cumpla con las responsabilidades establecidas en el Artículo 2.2.4.6.10 del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades del trabajador". ✓ Cumplir con lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.23 Gestión de los peligros y riesgos del Decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya.	SI "Se evidencia documento firmado por el oferente"	
15.	**DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO:** Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá: 1. Entregar copia del plan de emergencias acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional.	SI "A validar durante la ejecución del contrato"	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
COMANDO DE AGRUPACION

	2. Aportar los documentos de investigación, seguimiento y acciones de mejora relacionados con los casos de incidente, accidente y enfermedad laboral si se presentan. 3. 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. 4. Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. 5. Entregar al contratante o contratista, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista. 6. Certificar evidencias de ejecución del SGSST donde participe todo el personal asignado para la ejecución del contrato.		
16.	**ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** El valor que se le cancelará al arrendatario por concepto del servicio de alimentación (desayuno, almuerzo y cena) suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el Gobierno Nacional Resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 para este personal, que para la vigencia 2024 tiene un valor de $18.240,00 para Estudiantes y Auxiliares de Policía. El dinero para la cancelación del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Dirección de Educación Policial.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
17.	**PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** La resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de $18.240,00, con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención.	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
18.	**REFRIGERIO:** Conforme lo establece la resolución Nro. 0958 del 26/03/2024 en su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial, mismo que deberá ser entregado por el futuro contratista al personal de estudiantes en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor, el refrigerio debe estar compuesto por una bebida y un alimento o una fruta, en los días que se suministre fruta no se suministrara bebida, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados todos los días de la semana. Nota: los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes, etc) o aquellos que sean fabricados por el oferente).	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
19.	**EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:** con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar mínimo tres (03) años de experiencia en contratos cuyo objeto sea igual o similar al del presente proceso contractual, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma supere el cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información: • Nombre, dirección y/o teléfono del contratante • Nombre, dirección y/o teléfono del contratista • Nombre, dirección y teléfono del contratante • Objeto del contrato certificado. • Número de contrato. • Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales) • Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial. **NOTA:** 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 serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual.	SI "el oferente presenta tres certificaciones de contrato con la institución, en donde se supera el 100% de la presente oferta"	

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.

CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA: Teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACION EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Asesor Nutricional	Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista**	Permanente del 10 %
1	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año** como técnico profesional en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%
1	Control de calidad	Técnico o superior en alimentos.	Experiencia mínima de 1 año como Ingeniero y/o tecnólogo y/o técnico en alimentos	Permanente del 100%
1	Administrador	Administrador de empresas	Experiencia mínima de 1 año como Administrador.	Permanente del 100%
6	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%

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

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

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

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

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

SI
"Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"

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

<table>
<tr><td></td><td>adecuadas que den el aporte calórico y nutricional, esta compra se realizara en sitios legalmente establecidos y reconocidos los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>28.</td><td>El oferente se compromete a suministrar un menú básico de desayuno, almuerzo, comida y refrigerio como mínimo la siguiente tabla nutricional.
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANT</th></tr>
<tr><td colspan="2">DESAYUNO</td></tr>
<tr><td>Bebida caliente con leche 90 ml o refresco o bebida 350 ml</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Alimento proteico 50 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Cereal o sustituto 120 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Derivados de la leche 5.5 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aceites y grasas 4 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Fruta 80 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="2">ALMUERZO Y CENA</td></tr>
<tr><td>Sopa, 250 cm3</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Carne o sustituto 100 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Cereal 120 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Tubérculo y plátanos 100 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Leguminosas 35 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Verduras 70 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Azucares y dulces 35 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aceites y grasas 13 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Condimentos 10 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Cebollas 20 grs</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aporte Nutricional:</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos: 1667calorías</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Proteínas: 3650 Calorías</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Grasas:683 Calorías</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="2">REFRIGERIO</td></tr>
<tr><td>Bebida y un alimento o una fruta</td><td>1</td></tr>
</table></td><td>SI
"Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"</td><td></td></tr>
<tr><td>29.</td><td>El oferente deberá ofrecer un servicio de alimentación de autoservicio que no genere congestión ni largas filas, para lo cual deberá tener como mínimo por cada 200 estudiantes u Auxiliares de Policía cinco (5) personas sirviendo los alimentos, de igual manera debe mantener las mesas y asientos limpios para los subsiguientes comensales.

NOTA: Se debe garantizar que no se debe presentar congestión de comensales</td><td>SI
"Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"</td><td></td></tr>
<tr><td>30.</td><td>El oferente debe ofrecer los productos alimenticios procesados o sin procesar de forma variada, surtida y nutricionalmente balanceada siempre estimulando a los usuarios los hábitos de vida saludables, con los respectivos controles de calidad y cantidades especificadas previamente.</td><td>SI
"Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"</td><td></td></tr>
<tr><td>31.</td><td>El oferente suministrará a los usuarios del servicio, menús aprobados por el comité de alimentos de la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.</td><td>SI
"Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"</td><td></td></tr>
<tr><td>32.</td><td>El oferente es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.</td><td>SI
"Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"</td><td></td></tr>
<tr><td>33.</td><td>Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el objeto de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia, presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy acidas, grasosas, insípidas o con excesivas cantidades de condimentos.</td><td>SI
"Con la firma del formato de condiciones</td><td></td></tr>
</table>

		técnicas se compromete"	
34.	Durante el desarrollo del contrato la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, podrá prohibir el uso de algún ingrediente para la preparación por ser nocivo para la salud por intermedio del supervisor del contrato.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
35.	Dejar muestras de los alimentos suministrados diariamente por un término de 48 horas tanto de desayuno, almuerzo y comida, estos deben ser rotulados determinando la fecha y hora de la muestra indicando si procede del desayuno, almuerzo o comida, guardados en bolsas plásticas herméticamente y platos desechables, deberán tomarse dichas muestras cumpliendo todas las normas de higiene en caso que la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García, necesite que sean analizadas.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
36.	El proponente deberá comprometerse a prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y seminarios de operaciones abiertas a no realizarse en las instalaciones policiales, para ello dispondrá de los elementos necesarios para su empaque y su conservación. (Desechables cumpliendo normatividad ambiental).	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
37.	El proponente deberá comprometerse a prestar el servicio de alimentación del personal de estudiantes y auxiliares en circunstancias especiales del servicio y formación como son: prácticas de vigilancia y de los estudiantes y auxiliares.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
38.	El oferente asumirá bajo su costa los gastos en que incurra para realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los bienes y equipos que se entregan bajo inventario como aires acondicionados, cuarto frío, extintores y bienes muebles en general.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
39.	Mantener elementos, implementos, equipos y menajes necesarios para el cumplimiento del objeto contractual.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
40.	El oferente deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza (higiene y salubridad) y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las indicaciones y formuladas por el encargado de ejercer el control y vigilancia del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el oferente de los daños causados por el mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
41.	El proponente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el Código Sustantivo de Trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del oferente incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social. No se permite la contratación de menores de edad para la prestación del servicio de restaurante.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
42.	Entregar al supervisor del contrato de forma mensual copia del pago mensual de aportes de seguridad social del personal que está prestando servicio en la Dirección de Educación Policial - Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García.	SI "Con la firma del formato de condiciones	

		técnicas se compromete"	
43.	Deberá remitir certificado expedido por el Contador Público, Revisor Fiscal o Representante Legal del Pago de Aportes Parafiscales de sus Empleados.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
44.	Una vez suscrito el contrato, el oferente deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serologia, coprológico y vacuna contra la Hepatitis B	SI Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete	
45.	El proponente se compromete a que el personal que labore dentro del restaurante, esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, el cual debe ser de color blanco (compuesto de delantal, cofia, gorro, o malla que cubra totalmente el cabello, guantes, de polietileno de baja densidad, para quien efectué la manipulación de alimentos tapabocas), petos y guantes de caucho. El calzado en cuero cerrado para el personal que laborará en el Autoservicio, debe ser de suela antideslizante y zapatos de tacón bajo.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
46.	Notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
47.	El oferente deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados conforme lo indique el menú establecido, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los índices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am, además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa, representante legal o personal natural o quien haga sus veces a realizar revista inspectora, para evaluar, y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
48.	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área usada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de residuos sólidos como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
49.	El oferente deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios del INVIMA para todos los insumos de productos cárnicos, lácteos y demás alimentos que lo requieran, así como los de la Secretaría de Salud y las demás autoridades relacionadas, de forma que en todo momento se garantice la seguridad alimentaria desde el origen de los productos.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
50.	Dar el uso adecuado a los bienes muebles, equipo, enseres y bienes inmuebles entregados para la ejecución del presente contrato y reparar los elementos, y/o remplazar bienes y enseres que dañen o se pierdan de la misma calidad y características de las entregadas.	SI "Con la firma del formato de condiciones	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
COMANDO DE AGRUPACION

		técnicas se compromete"
51.	Una vez suscrito el contrato, el arrendatario deberá allegar para dar inicio al contrato al supervisor del contrato el carnet de manipulación de alimentos del personal ofrecido expedida por la secretaria de salud junto con certificado del examen de frotis de garganta, frotis de uñas, serología, coprológico, y vacuna contra la Hepatitis B.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"
52.	El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García para el ingreso del personal contratado por el arrendatario para el funcionamiento del restaurante, así mismo ejercerá control a los vehículos de los proveedores y demás personal que ingresa al restaurante, lo cual deberá cumplirse con absoluta responsabilidad por parte del personal contratado por el arrendatario y deberá informar acerca de cualquier situación que afecte la Seguridad de la Unidad.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"
53.	Notificar oportunamente a la Entidad Administradora de Riesgos Profesionales, los accidentes de trabajo que se presenten con el personal que presta su servicio de alimentación para el personal de estudiantes y Auxiliares de Policía.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"
54.	El arrendatario deberá contar con un administrador, quien será el responsable que los alimentos ofrecidos sean nutritivamente balanceados, debidamente almacenados, manipulados y repartidos para el consumo, así como verificar los índices de calidad de todos los productos alimenticios y la excelente atención a los usuarios. Esta persona debe contar con poder de decisión frente a las diferentes situaciones que se puedan presentar, a partir del inicio de jornada 04:30 am., además de ello es preciso que permanezca en el momento de servir los alimentos para garantizar calidad y servicio, de igual manera deberá enviar cada 20 días a un representante del nivel central de la empresa a realizar revista inspectora, para evaluar y garantizar con el supervisor del contrato la calidad del servicio de igual forma para atender a las reuniones de evaluación del servicio del comedor con el personal de auxiliares y estudiantes.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"
55.	**RECEPCIÓN DE ALIMENTOS** El encargado de la recepción de alimentos deberá evitar su deterioro no tirándolos con brusquedad o golpeándolos, no sentándose ni permitiendo que se sienten sobre bultos, guacales o cajas que contengan alimentos, no permitiendo la colocación de pesos o arrumes sobre alimentos, no dejándoles expuestos al sol o a la humedad. **Deberán rechazarse:** • Los vegetales, legumbres, hortalizas, frutas y demás empleados para la preparación de alimentos, que presenten moho, hongos, huecos, olores fétidos, penetrantes o características de olor, color y apariencia diferente a las normales. • Las carnes que presenten características de olor, color y apariencia diferente a las normales, especialmente olor y sabor ácido. • Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, magullados, corroídos o con presencia de gas interior. • Los elementos empacados cuya envoltura se encuentre rota o roída contaminada con orina, heces de roedores u otros animales o infectados como parásitos por ejemplo gorgojos. • Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración, hongos. • Los huevos rotos, con manchas de sangre. • Los alimentos que vengan transportados con productos o insecticidas u otros tóxicos. • Se debe realizar una rotación de los alimentos	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"
56.	**EQUIPOS Y UTENSILIOS** ✓ Los equipos deberán estar limpio y desinfectado antes de ser utilizado. Deberá estar en buen estado de condiciones de operación para evitar accidentes.	SI "Con la firma del formato de condiciones

	✓ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ✓ Cuando se utilice un utensilio para mezclar o revolver una preparación, se debe lavar antes de usarlo nuevamente. ✓ Todos los utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos deberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ✓ Se debe de utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. ✓ Los utensilios deben ser de material no tóxico, no corrosivo, ni en madera, preferiblemente utilizar plástico o acero inoxidable. ✓ Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).	técnicas se compromete"	
57.	El proponente se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. **ASEO Y LIMPIEZA** • **COMEDOR**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. • **COCINA**; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. • **DESINFECCIÓN**; Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes exteriores del restaurante. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el restaurante. ✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hacer la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. ✓ Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
58.	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y BICHOS E INSECTOS RASTREROS.** ✓ Trimestralmente se debe efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que garantice este control ✓ Observando las medidas de bioseguridad ✓ No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
59.	El arrendatario deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida por los servicios de alimentación; así mismo atender las observaciones que realice el encargado de control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos, presentación de viandas y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos, instalaciones y menaje. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
60.	El arrendatario debe suministrar la mano de obra, insumos equipos y todo lo necesario para efectuar las labores de aseo y limpieza del comedor y cocina, con el fin de proporcionar un servicio higiénicamente adecuado de cada una de las áreas, cuantas veces sea necesario. Se deben lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada servicio general.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
61.	La despensa y cuartos fríos deberán permanecer totalmente aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar..	SI "Con la firma del formato de condiciones	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
COMANDO DE AGRUPACION

		técnicas se compromete"	
62.	El arrendatario debe presentar protocolo de aseo y desinfección de alimentos, menaje y elementos de cocina y mantenimiento de trampas de grasa, mínimo un mantenimiento preventivo al mes.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
63.	Todos los insumos químicos utilizados deben ser biodegradables exceptuando el hipoclorito para utilización exclusiva de acuerdo al protocolo de aseo, desinfección; deben ingresar rotulados y permanecer debidamente inventariados	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
64.	El arrendatario se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García" por diferentes razones de acuerdo al servicio y a solucionarlos en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
65.	La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor, razón por la cual se puede requerir de los servicios del arrendatario en cuanto al apoyo logístico y préstamo del espacio físico del comedor, informando con la debida anticipación.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
66.	La Escuela de Carabineros Eduardo Cuevas García suministrará al futuro contratista, los bienes que se encuentran inventariados en el comedor por medio del responsable de activos fijos, mediante el formato de traspaso de bienes establecido para tal fin, en el cual también deberá firmar el supervisor.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
67.	El arrendatario deberá realizar tres (3) actividades de bienestar para cada uno de los integrantes de los cursos de estudiantes y auxiliares de Policía, la cual consistirán en la entrega de un almuerzo especial para las fechas especiales (graduación, aniversario Escuela y día del estudiante u otro). **NOTA:** El día o los días que ofrezca el almuerzo especial para la fecha especial, se cancelará únicamente el valor de la partida de alimentación, sin derecho a algún recargo.	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	
68.	**CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL:** dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el oferente debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información Institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente proceso contractual, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta, así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el Formulario Acuerdo de Confidencialidad. En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de 2016 "por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el oferente deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el formato No. 1DT-FR-	SI "Con la firma del formato de condiciones técnicas se compromete"	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA
COMANDO DE AGRUPACION

	0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.		

Una vez revisada la oferta presentada por el oferente LINA LUZ RAMIREZ SEPULVEDA identificado con NIT 1.013.632.581-8 representante legal de LYA FOOD, frente a los requisitos habilitantes de la invitación publica DIEPO CD 159 2024, se determina que **CUMPLE** con la totalidad de los requisitos técnicos, parámetros ambientales y condiciones en seguridad y salud en el trabajo.

Atentamente,

Subintendente **JAIRO ALONSO FAJARDO CALDERON**
Integrante Comité Técnico Evaluador del Proceso DIEPO CD 159 2024

PRO06 **EDWIN ARSENIO GIL PACHECO**
Integrante Comité Técnico Evaluador del Proceso DIEPO CD 159 2024

Anexo: NO

Elaboró: SI. Jairo Alonso Fajardo Calderón
ESECU/COAGR

Revisó: SI. Jairo Alonso Fajardo Calderón
ESECU/COAGR

Revisó: PRO06 Edwin Arsenio Gil Pacheco
ESECU/GUTAH

Fecha de elaboración: 05-09-2024.
Ubicación: D:\Documentos2023\oficios\agosto

Carrera 37 47 - 00 barrio la Esmeralda
Villavicencio, Meta
Teléfono: (8)6644555
esecu.coagr@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

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

Nro. GS-2024- 013174 / DIEPO – PLANE – 95.4

Bogotá D.C., 06 AGO 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 47A 35 sur
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación técnica ambiental proceso de contratación directa PN DIEPO CD 159 2024

Respetuosamente me permito remitir a mi coronel, la evaluación técnica del componente ambiental para el proceso de contratación directa PN DIEPO CD 159 2024, cuyo objeto es: **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA"**, así;

OFERENTE:	LYA FOOD		
REPRESENTANTE LEGAL:	LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	1.013.632.581		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	**DESCRIPCIÓN DE LA EVALUACIÓN**	**EVALUACIÓN**	
		CUMPLE	**NO CUMPLE**
CONDICIONES DEL SISTELMA DE GESTION AMBIENTAL			
1. USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES, verificar el cumplimiento por parte de los arrendatarios de las cafeterías y comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de mano factura. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
2. El AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA Identificar y reparar oportunamente los daños hídricos locativos, evitando el desperdicio del recurso hídrico. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
3. 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. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

4. ERealizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de 02 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados 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. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
5. El arrendatario mantendrá en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS: se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. COCINA: se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. RECOLECCIÓN DE BASURAS: el oferente y futuro contratista deberá instalar dos (2) puntos ecológicos de Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón y Color negro para depositar los residuos no aprovechables, 3 canecas con tapa de pedal, y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, 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 de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. DESINFECCIÓN: deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería, frutería y heladería. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el inmueble.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hace la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. ✓ Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.			
6. DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS. En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

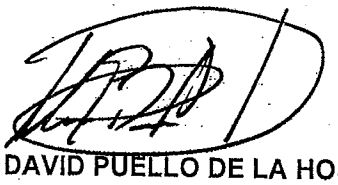
7. El oferente deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
8. Atención a la Decreto N° 5596 11/04/2016 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077 de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones"*, los oferentes deben entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
9. 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 00cada 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 tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

Soporte: documento de compromiso debidamente firmada.			
15. 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. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
16. 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, Resolución 2184 de 2019, por la cual empezará a regir en el 2021 el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente con el objetivo de fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos en el país.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

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 sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.			
19. El 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 cualquier otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
20. NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El oferente deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la resolución 2674 de 2013. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
21. Ley 2232 de 2022 Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones, por los anterior comienza a regir a partir de 07/07/2024, así; La prohibición de los numerales 1; 2, 3, 6, 7 y 11 se aplicará al término de los dos años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley. 1. Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial. 2. Bolsas utilizadas para embalar periódicos, revistas, publicidad y facturas, así como las utilizadas en las lavanderías para empacar ropa lavada. 3. Rollos de bolsas vacías en superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos. 4. Mezcladores y pitillos para bebidas. 5. Soportes plásticos para las bombas de infla 6. Soportes plásticos de los copitos de algodón o hisopos flexibles con puntas de algodón. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
22. Formato Sistema de Gestión Ambiental.	Anexa formulario Sistema de Gestión Ambiental de fecha 05/09/2024.	X	
EVALUACIÓN GENERAL		CUMPLE en su totalidad con las condiciones técnicas en materia ambiental.	

Por lo anterior, me permito informar a mi coronel, que la oferta evaluada cumple con la totalidad de las especificaciones técnicas en materia ambiental requeridas para proceso de contratación directa PN DIEPO CD 159 2024.

Atentamente,



Subintendente **ADRIAN DAVID PUELLO DE LA HOSTIA**
Gestor de Planeación



Elaboró: SI. Adrian David Puello de la Hostia
DIEPO-PLANE



Elaboró: SI. Adrian David Puello de la Hostia
DIEPO-PLANE

Fecha de elaboración: 06-09-2024
Ubicación: Z:\Vigencia 2024\PLANE/COMUNICACIONES/OFICIALES
Z:\Vigencia 2024\. Evaluaciones Contratos\ PN DIEPO CD 159 2024

Transversal 33 47A-35 Sur Fátima
Teléfonos: 5159000 ext. 9042
diepo.convenios@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

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

Fecha:	Bogotá D.C., 06/09/2024		
Hora de inicio:	horas	**Hora finalización**	horas
Lugar:	Sala de Juntas de la Subdirección de Educación Policial		

ACTA AE-2024- VILOF-GRUCO – 2.3

ACTA AE-2024- VILOF-GRUCO – 2.3 QUE TRATA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS EVALUACIONES DE LOS PROCESOS PN DIEPO CD 159 2024 CUYO OBJETO ES EL "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA

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

Nro. GS-2024- 013174 / DIEPO – PLANE – 95.4

Bogotá D.C., 06 AGO 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 47A 35 sur
Bogotá D.C.

Asunto: evaluación técnica ambiental proceso de contratación directa PN DIEPO CD 159 2024

Respetuosamente me permito remitir a mi coronel, la evaluación técnica del componente ambiental para el proceso de contratación directa PN DIEPO CD 159 2024, cuyo objeto es: **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M²), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCIA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA"**, así;

OFERENTE:	LYA FOOD		
REPRESENTANTE LEGAL:	LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	1.013.632.581		
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	**DESCRIPCIÓN DE LA EVALUACIÓN**	**EVALUACIÓN**	
		CUMPLE	**NO CUMPLE**
CONDICIONES DEL SISTELMA DE GESTION AMBIENTAL			
1. USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS APROVECHABLES, PELIGROSOS Y ESPECIALES, verificar el cumplimiento por parte de los arrendatarios de las cafeterías y comedor de estudiantes de las cláusulas ambientales establecidas en el numeral 4.4.1 de la Resolución 00090 del 15/01/2018, en lo referente al uso eficiente del agua, energía eléctrica y manejo de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos; y buenas prácticas de mano factura. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
2. El AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA Identificar y reparar oportunamente los daños hídricos locativos, evitando el desperdicio del recurso hídrico. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
3. 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. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

4. ERealizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una prioridad mínimo de 02 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados 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. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
5. El arrendatario mantendrá en perfecto estado de aseo y en condiciones óptimas de salubridad las instalaciones del restaurante y cafetería, así como todos sus elementos de menaje, cubiertos, equipos y utensilios para una óptima atención y a realizar las fumigaciones necesarias para su adecuado estado. ZONA DE CONSUMO DE ALIMENTOS: se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones y sus alrededores. COCINA: se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. RECOLECCIÓN DE BASURAS: el oferente y futuro contratista deberá instalar dos (2) puntos ecológicos de Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón y Color negro para depositar los residuos no aprovechables, 3 canecas con tapa de pedal, y sus respectivas bolsas de colores reglamentarias, 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 de acuerdo a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. DESINFECCIÓN: deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas, en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas, hortalizas y verduras. ✓ Deben desinfectarse puertas, paredes, ventanas, mesas, mostradores y pisos una vez por semana como mínimo. ✓ Se debe lavar quincenalmente vidrios, ventanas, puertas y paredes externas de la cafetería, frutería y heladería. ✓ Se debe efectuar la limpieza de los alrededores, que colindan con el inmueble.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

✓ Se debe llevar la basura diariamente al sitio autorizado para tal efecto, y de acuerdo a los días previstos para su recolección. ✓ Se debe hace la verificación para garantizar el reciclaje en las instalaciones. ✓ Se debe mantener ambientadores que mantengan un ambiente agradable. ✓ Los elementos con los cuales se realice el aseo deben ser de un aroma agradable para garantizar la desinfección y el ambiente saludable para los uniformados. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.			
6. DESPERDICIOS REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS. En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar. Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. Deberán de depositarse en canecas limpias, con tapa ajustable. Para desprenderlos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja nunca a mano. Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente. Por otra parte, deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

7. El oferente deberá realizar el manejo adecuado a los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismo, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
8. Atención a la Decreto N° 5596 11/04/2016 *"Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1077 de 2015 en lo relativo con el esquema de la actividad de aprovechamiento del servicio público de aseo y el régimen transitorio para la formalización de los recicladores de oficio, y se dictan otras disposiciones",* los oferentes deben entregar los residuos aprovechables al responsable de gestión ambiental del centro docente para realizar la disposición final de los mismo, de igual manera el personal de contratistas no están autorizados sacar de las instalaciones los residuos aprovechables. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
9. 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 00cada 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 tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 20151 expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
10. 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.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

Soporte: documento de compromiso debidamente firmada.			
11. Atendiendo lo dispuesto e 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. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
12. 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. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
13. El 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", los oferentes deben presentar certificado de disposición final del aceite de cocina cada dos meses generados al supervisor del contrato. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
14. El El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por emisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

Soporte: documento de compromiso debidamente firmada.			
15. 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. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
16. 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, Resolución 2184 de 2019, por la cual empezará a regir en el 2021 el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente con el objetivo de fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos en el país. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
17. 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". **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
18. El arrendatario deberá eliminar el uso de bolsas plásticas, como acción contundente para el maneo 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	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	

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 sustitución de estos elementos o productos materiales que no contaminen el ambiente. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.			
19. El 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 cualquier otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
20. NORMAS SANITARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS: Contribuir a la minimización de riesgos de enfermedades e intoxicaciones a los usuarios que puedan ser ocasionados o transmitidos a través de alimentos consumidos. El oferente deberá ejercer control para dar cumplimiento a estas normas especialmente las consagradas en la resolución 2674 de 2013. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
21. Ley 2232 de 2022 Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones, por los anterior comienza a regir a partir de 07/07/2024, así; La prohibición de los numerales 1, 2, 3, 6, 7 y 11 se aplicará al término de los dos años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley. 1. Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial. 2. Bolsas utilizadas para embalar periódicos, revistas, publicidad y facturas, así como las utilizadas en las lavanderías para empacar ropa lavada. 3. Rollos de bolsas vacías en superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos. 4. Mezcladores y pitillos para bebidas. 5. Soportes plásticos para las bombas de infla 6. Soportes plásticos de los copitos de algodón o hisopos flexibles con puntas de algodón. **Soporte:** documento de compromiso debidamente firmada.	Anexa certificación debidamente firmada de fecha 05/09/2024.	X	
22. Formato Sistema de Gestión Ambiental.	Anexa formulario Sistema de Gestión Ambiental de fecha 05/09/2024.	X	
EVALUACIÓN GENERAL		CUMPLE en su totalidad con las condiciones técnicas en materia ambiental.	

Por lo anterior, me permito informar a mi coronel, que la oferta evaluada cumple con la totalidad de las especificaciones técnicas en materia ambiental requeridas para proceso de contratación directa PN DIEPO CD 159 2024.

Atentamente,

Subintendente **ADRIAN DAVID PUELLO DE LA HOSTIA**
Gestor de Planeación

Elaboró: SI. Adrian David Puello de la Hostia
DIEPO-PLANE

Elaboró: SI. Adrian David Puello de la Hostia
DIEPO-PLANE

Fecha de elaboración: 06-09-2024
Ubicación: Z:\Vigencia 2024\PLANE/COMUNICACIONES/OFICIALES
Z:\Vigencia 2024\. Evaluaciones Contratos\ PN DIEPO CD 159 2024

Transversal 33 47A-35 Sur Fátima
Teléfonos: 5159000 ext. 9042
diepo.convenios@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

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

CEA.3.0-07
16-ECD-003
1240982273

SUDIE-COAGR - 29.25

Villavicencio, 06 de septiembre de 2024

Señor Coronel
RUBBY SHIRKEY AGUILAR VILLANUEVA.
Directora Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C

Asunto: Evaluación Jurídica Comité Jurídico PN DIEPO CD 159 2024.

Respetuosamente me permito enviar a mi Coronel, la verificación jurídica de requisitos habilitantes, realizada a la oferta presentada dentro del proceso contratación PN DIEPO CD 159 2024 cuyo objeto es, el "ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M2), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA", para lo cual se procederá de conformidad, así:

OFERENTE:

REPRESENTANTE LEGAL:	LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA.
CEDULA CIUDADANÍA:	1.013.632.581 de Panqueba (Boyaca)
RAZÓNSOCIAL	(LYA FOOD)
NIT.	1.013.632.581-8

Aspectos — Requisitos Jurídicos	RESTAURANTE LINA LUZ RAMÍREZ SEPÚLVEDA.	
	Observaciones	
Carta de Presentación de la Propuesta	CUMPLE	Presenta el formato establecido por la entidad.
Certificado de existencia y representación legal	CUMPLE	Presenta cámara de comercio.
Boletín Responsables Fiscales	CUMPLE	No registra antecedentes
Certificado de Antecedentes Disciplinarios	CUMPLE	No registra antecedentes disciplinarios.

Certificado de Antecedentes Judicial	CUMPLIE	No registra antecedentes judiciales
Verificación multas Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana RNMC	CUMPLE	Se verificó el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC.
Certificación de pago de seguridad social aportes parafiscales.	CUMPLE	Presenta certificado pago aportes parafiscales.
Identificación Tributaria	CUMPLE	Presenta formulario de Registro Único Tributario con No. 141122140014
Fotocopia cedula	CUMPLE	Presenta certificado
Compromiso Anticorrupción	CUMPLE	Presenta certificado firmado por el representante.
Certificado SIMIT	CUMPLE	Presenta certificado
Antecedentes de inhabilidades, incompatibilidades y declaración de conflicto de interés.	CUMPLE	Presenta certificado

En conclusión, a la anterior verificación por parte del comité, se logró establecer que cumple con la totalidad de los documentos en los aspectos jurídicos.

Por último, se deja constancia que se consultaron las páginas virtuales de la Procuraduría, Contraloría General de la República, página de la Policía Nacional, y el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, los datos de identificación del oferente ya relacionado, quien no se encuentra registrado con sanciones ni inhabilidades vigentes

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Bayron Andres Forero Cardona
Grado: Teniente
Cargo: Comandante Compañia Estudiantes
Cédula: 1110446179
Dependencia: Comando De Agrupacion Esecu
Unidad: Esc De Carabineros Eduardo Cuevas Garcia
Correo: bayron.forero@correo.policia.gov.co
6/09/2024 11:35:50 a. m.

Anexo: no

CARRERA 37 47 00
Teléfono: 6641179
esecu.coagr@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS
COMANDO DE AGRUPACIÓN
12409832fs

No. GS-2024- / SUDIE – COAGR – 29.25

Villavicencio, 05 de septiembre de 2024

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

Asunto: evaluación económica proceso Nro. PN DIEPO CD 159 2024.

En atención a la Resolución No 0681 del 04/09/2024, *"Por medio del cual se designa los integrantes del comité evaluador para un (01) proceso de contratación de la Dirección de Educación policial de la Policía Nacional , Vigencia 2024"*, donde me designan como integrante del comité evaluador en la parte económica del proceso **PN DIEPO CD 159 2024**, cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M2), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA"**, valor estimado de SEIS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($6.436.265,00) servicio de aseo incluido. Respetuosamente me permito enviar a mi Coronel la evaluación económica de dicho proceso:

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

DESCRIPCION	CANT	PRESUPUESTO OFICIAL		VALOR OFERTADO POR EL OFERENTE LYA FOOD NIT. 1013632581-8	
		VALOR UNITARIO ESTIMADO, EXCLUIDO IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ÁREA DE SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PUNTO CERO TRES METROS CUADRADOS (678.03 M2), UBICADO DENTRO DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA, DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN	12 MESES	$6.436.265,00	$77.235.180,00	$6.436.265,00	$77.235.180,00

12409832fs

DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA*					

NOMBRE RAZON SOCIAL OFERENTE	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
Nombre o Razón Social del Oferente **LYA FOOD** NIT. 1013632581-8 Presentante legal **Lina Luz Ramirez Sepúlveda** Identificación C.C. No 1.013.632.581 de Bogota D.C. Dirección: calle 81F No 10B-40 Bogotá D.C. Teléfono: 3135649843-3206700878	VALOR TOTAL DE LA OFERTA: $77.235.180,00 VALOR UNIT DE LA OFERTA $6.436.265,00	X	

De igual forma el valor registrado en el SECOP II, establece valor unitario $6.436.265,00 y un valor total $77.235.180,00

Conforme a lo anterior, la propuesta presentada por parte **LYA FOOD**, NIT 1013632581-8, como presentante legal la señora Lina Luz Ramirez Sepúlveda, identificación con C.C. No 1.013.632.581 de Bogota D.C. **CUMPLE CON LA EVALUACION ECONOMICA.**

Atentamente,

Subintendente **ROBINSON AYALA GARCIA**
Comandante de Sección de Estudiantes

Elaboró: SI. Robinson Ayala Garcia
SUDIE/COAGR.

Revisó: SI. Robinson Ayala Garcia
SUDIE/COAGR.

Fecha de elaboración: 05-09-2024
Ubicación: /Mis Documentos/2024
Carrera 37 47 -00 Barrio La Esmeralda
Teléfono 6641179
esecu.coagr@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA