MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO
GRUPO DE CONTRATOS

GS -2024- 102756 **DEATA – GRUCO -29,25**

Soledad, 22 de noviembre 2024

Señor
Oferente
VITAL ALIMENTOS S.A.S.
Ciudad-.

Asunto: Informe Consolidado proceso N° PN-UPRES – DEATA-CD – 013 - 2024

De manera atenta colocamos en conocimiento las revaluaciones emitidas por parte de los comités evaluadores técnico, económico y jurídico al oferente VITAL ALIMENTOS SAS dentro del proceso No. **PN UPRES-DEATA-CD-013-2024** que tiene por objeto, ***"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR N° 45-124, UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO"***, por lo cual se procede a publicar el consolidado de las evaluaciones así:

Los informes **DETALLADOS** de verificación Técnica, Económica y jurídica se encuentran adjuntos al consolidado de la siguiente manera:

OFERENTE	EVALUACIÓN TÉCNICA	EVALUACIÓN ECONÓMICA	EVALUACIÓN JURÍDICA
VITAL ALIMENTOS SAS **NIT.901.625.007-2** **REPRESENTANTE LEGAL:** ELIETH JURANY CALDERON MUÑOZ	REQUERIR	CUMPLE	CUMPLE

Nota: El oferente deberá subsanar los documentos requeridos por los comités evaluadores dentro del plazo establecido en SECOP II.

Atentamente,

Capitán **RAUL ALBERTO RAMIREZ RAMIREZ**
Jefe de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico (E)

Elaboró: CPS Tatiana Catalán Ripoll
Analista de contratos UPRES DEATA

Reviso: SI JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jefe de contratos UPRES DEATA

Elaborado: 22/11/2024

AV Circunvalar Nro. 45-124
deata.rases-gco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE SANIDAD
GRUPO LOGISTICO ATLANTICO

No. GS-2024- 102461 / DEATA-GRULO 25.29

Soledad, 22 de noviembre de 2024

Señor subintendente
JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jefe Grupo Contratos UPRES DEATA
AV CIRCUNVALAR No 45-124
Soledad – Atlántico.

ASUNTO: Evaluación técnica VITAL ALIMENTOS S.A.S. NIT 901.625.007-2

Respetuosamente realizo la entrega de la verificación técnica de la oferta presentada por el oferente VITAL ALIMENTOS S.A.S, dentro del proceso de contratación directa No.PN-UPRES-DEATA-CD-013-2024 cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR No 45-124, UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO"**. Así:

ANEXO No. 1

1. CONDICIONES TECNICAS

1. **CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITABLES:** El oferente deberá realizar la marcación con, **Si Cumple o No Cumple**.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**Experiencia Proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio** Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, con objeto **"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR N° 45-124, UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO"**. Tal acreditación será avalada con la presentación mínimo de una (01) certificación, con concepto favorable de la recepción de los contratos. Que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual cuya suma supere el cincuenta (50%) del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas y/o privadas. El oferente acreditará la experiencia a través de certificaciones que deben contener la siguiente información: 1) Nombre o razón social del contratante. 2) Nombre o razón social del contratista. 3) Objeto del contrato. 4) Fecha de iniciación del contrato. 5) Valor del contrato. 6) Dirección y número telefónico del contratante		x

	No se admiten: -Certificaciones de Subcontrataciones -No se acepta auto certificaciones. -Copias de facturas órdenes de pago etc. -Copias de Contratos. Cuando se certifiquen contratos que se encuentren en ejecución al momento de presentar la oferta, además de la información solicitada en el párrafo anterior, se debe incluir el porcentaje de ejecución a la fecha de expedición de la certificación, el cual será tomado para verificar la experiencia solicitada.		
2	El arrendatario se **compromete** a ofrecer alimentos de excelente calidad teniendo en cuenta que algunos productos son de mayor riesgo para la salud así: ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Para efectos del decreto 3075 de 1997 modificado y complementado por la Resolución 2674 de 2013 se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes: - Carne, productos cárnicos y sus preparados. - Leche y derivados lácteos. - Productos de la pesca y sus derivados. - Productos preparados a base de huevo. - Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (pH > 4.5) - Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo. - Agua envasada. - Alimentos infantiles. Y los que haya sido incluido por parte del ministerio de salud posterior al decreto antes en mención. Lo anterior con la autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA), (Dirección Territoriales de Salud) o con la entidad que ejerza inspección vigilancia y control en el manejo y control de alimentos	**x**	
3	El arrendatario se **compromete** a tener en forma permanente dentro de su stand de personal que atenderá, personal calificado e idóneo que cumpla con los requisitos de salubridad e higiene.	**x**	
4	El arrendatario se **compromete** a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la Policía Nacional podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock.	**x**	
5	El arrendatario se **comprometerá** que tendrá los empleados necesarios establecidos en el presente estudio evitando traumatismos y demoras en la atención y se compromete hacer entrega al supervisor copia de las hojas de vida del personal que trabajará en la cafetería, copia del contrato, copia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, como cotizante mensualmente, junto con el certificado o comprobante de pago del canon de arrendamiento.	**x**	
6	El arrendatario se **compromete** a informar con anticipación (20 días) cualquier cambio que quiera realizar con su personal de empleados que labora en las instalaciones y hacer llegar la correspondiente documentación al supervisor del contrato para su aprobación.	**x**	

7	El arrendatario se **compromete** a cumplir las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.	**x**	
8	El arrendatario se **compromete** a que el personal que labore esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado, con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas, etc.), también debe dotar al personal de uniformes de color claro con su respectivo nombre, prendas de material anti fluido y un sistema de identificación (carnet), el cual se debe de portar en un lugar visible al ingresar a las instalaciones y en los desplazamientos.	**x**	
9	El arrendatario se **compromete** a realizar las reparaciones locativas y adquirir tanto el equipamiento como los accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten **previa solicitud al Jefe de la Unidad Prestadora de Salud Atlántico,** Abstenerse de realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	**x**	
10	El arrendatario se **compromete** a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial y la señalización correspondiente.	**x**	
11	El arrendatario se **compromete** a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes. El incumplimiento da lugar al cierre de forma inmediata del establecimiento, se reanudará el servicio una vez se encuentra a paz y salvo, si es el caso. El pago se realizará conforme a las condiciones del contrato establecido en el estudio previo.	**x**	
12	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones, para lo cual se debe permitir la revisión de los vehículos, documentos de los mismos, velando que cumplan con la normatividad vigente Ley 769 de agosto de 2002.	**x**	
13	El oferente se **compromete** a ofertar todos los productos relacionados en el presente estudio y a mantenerlos en disponibilidad para su comercialización durante la ejecución del contrato y a ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones necesarias para la oportuna y buena atención del usuario.	**x**	
14	El arrendatario se **compromete** a 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.	**x**	
15	**CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN** Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista 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 contrato, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la	**x**	

	ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo		
16	El arrendatario se **compromete** a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados o propios (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique).	**x**	
17	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 la grasa y crear, a la vez, una barrera con el fuego), con una periocidad mínimo de cada 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.	**x**	
18	El arrendatario se **compromete** a: 1. Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. 2. 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. 3. Eliminar el uso de mezcladores plásticos. 4. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente.	**x**	
19	El arrendatario 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 sobre los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. Es de aclarar que los elementos entregados bajo su custodia y cuidado es su responsabilidad garantizar el buen uso y su conservación.	**x**	
20	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional, sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)'.	**x**	
20	El arrendatario se **compromete** a que la prestación del servicio de cafetería tipo gourmet, se hará de Lunes a Domingo en forma continua y en el siguiente horario mínimo: **LUNES A VIERNES:** El servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas. **SABADO:** El servicio debe iniciar a partir de las 07:30 horas hasta las 15:30 horas.	**x**	

	DOMINGO Y FESTIVOS: La prestación del servicio debe iniciar a partir de las 07:30 horas, con cierre mínimo a las 15:00 horas. Nota: Se podrá extender el horario de la noche hasta que estime conveniente, previa coordinación con el Supervisor del Contrato o por necesidad del servicio. Igualmente, en días especiales, como son los llamados alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones. Así mismo, el proponente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegasen a necesitar (celebración de reuniones de trabajo entre otros).		
21	El arrendatario se compromete por escrito a cumplir las siguientes normas de seguridad para el uso del restaurante y cafetería, así: • No se debe permitir el acceso a la cocina a menores de 10 años sin la compañía de un adulto. • Se deberá tener un botiquín de primeros auxilios con material para curaciones, en caso de urgencia. • Se debe contar con los elementos necesarios para mitigar riesgos como son: 1. HERIDAS POR CORTES Y PINCHAZOS 2. ACCIDENTES POR CAÍDAS Y RESBALONES 3. CONTACTO TÉRMICO Y QUEMADURAS 4. **RIESGOS** BIOLÓGICOS.	**x**	
22	El oferente **se compromete** a garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	**x**	
23	El servicio de restaurante debe contar como mínimo con venta de desayuno, almuerzo y cena todos los días de la vigencia del presente contrato, así mismo se deberá anexar listado de los productos y precios ofertados: De cafetería, restaurante y otros productos alimenticios, para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio. **NOTA**: el proponente se **compromete** a colocar los precios ofertados en un lugar visible para el público (todo cambio que se genere en los precios, deberá ser informado al supervisor del contrato, con el propósito de hacer los ajustes correspondientes).	**x**	
24	El arrendatario velará por el cuidado de los elementos utilizados en sus actividades y además, los equipos de prevención y de extinción de incendios (extintores).	**x**	
25	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	**x**	

26	El arrendatario se compromete a cancelar el canon de arrendamiento por valor de cuatro millones ciento treinta mil ciento diez pesos colombianos $ 4.130.110,00.	**x**	

CONDICIONES AMBIENTALES

ÍTEM	CONDICIONES AMBIENTALES QUE DEBE CUMPLIR EL ARRENDATARIO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**MANEJO ADEUCADO DE RESIDUOS**: El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	**x**	
2	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "*se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directamente o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o de cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada peligrosa*", según lo establecido en el decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o norma que la modifique o sustituya.	**x**	
3	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 'Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones" De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario — ICA "Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano' el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario — ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	**x**	
4	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las	**x**	

	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".		
5	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y desarrollo sostenible "Por el cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones".	**x**	
6	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.	**x**	

7	El arrendatario **se compromete por escrito** a realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una prioridad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). El personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (como guantes, botas, overol, protector respiratorio teniendo encuentra los olores que se generan), de igual forma el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema. **NOTA**: La limpieza de los residuos generados en las trampas de grasa será asumida por el contratista	**x**	
8	El arrendatario no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA, actualizado por el aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA. El cual podrá ser verificado en la página web: http://www.anla.gov.co/ciudadania/sistemas-de-informacion/ruia-registro-unico-de-infractoresambientales	**x**	
12	El arrendatario se **compromete por escrito** 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".	**x**	

CAPACIDAD OPERATIVA

ÍTEM	CONDICIONES MINIMAS QUE DEBE CUMPLIR LOS EMPLEADOS DEL ARRENDATARIO	CUMPLE	NO CUMPLE
01	Los equipos, muebles, enseres y otros extras que requiera el futuro arrendatario, para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por él mismo, sin costo adicional para la Policía Nacional. Igualmente, el futuro arrendatario deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el funcionamiento del servicio de cafetería tipo gourmet, para dar cumplimiento a su obligación contractual liberando de hecho al arrendador de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas por el futuro arrendatario.	**x**	

CONCLUSION:

La evaluación técnica se hace con base en la información suministrada por el oferente VITAL ALIMENTOS S.A.S, a través de su oferta el cual **NO CUMPLE** en su totalidad con los ítems de ***condiciones técnicas*** requeridas para el presente proceso contractual. Por lo anterior se le solicita a la entidad subsanar el ítem que se detalla a continuación:

ITEM		SUBSANAR
1	**Experiencia Proponente en producir o comercializar el bien y/o ofrecer el servicio**	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE SANIDAD
GRUPO LOGISTICO ATLANTICO

	Con el fin de garantizar la calidad de los bienes o servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo, con objeto **"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR N° 45-124, UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO".** Tal acreditación será avalada con la presentación mínimo de una (01) certificación, con concepto favorable de la recepción de los contratos. Que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual cuya suma supere el cincuenta (50%) del presupuesto asignado al presente proceso, con empresas públicas y/o privadas. El oferente acreditará la experiencia a través de certificaciones que deben contener la siguiente información: 1) Nombre o razón social del contratante. 2) Nombre o razón social del contratista. 3) Objeto del contrato. 4) Fecha de iniciación del contrato. 5) Valor del contrato. 6) Dirección y número telefónico del contratante **No se admiten:** -Certificaciones de Subcontrataciones -No se acepta auto certificaciones. -Copias de facturas órdenes de pago etc. -Copias de Contratos. Cuando se certifiquen contratos que se encuentren en ejecución al momento de presentar la oferta, además de la información solicitada en el párrafo anterior, se debe incluir el porcentaje de ejecución a la fecha de expedición de la certificación, el cual será tomado para verificar la experiencia solicitada.	Se requiere al oferente anexar la certificación de la experiencia como lo requiere el ítem.

Atentamente,

Subintendente MARLON HERNANDEZ ACUÑA
Evaluador Técnico
PN-UPRES-DEATA-CD-013-2024

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE SANIDAD
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO

No. GS-2024- 102477 DEATA – ASJUR 29.57

Soledad, 21 noviembre de 2024.

Señor
Subintendente JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jefe de Contratos UPRES - DEATA
Avenida Circunvalar 45-124.
Soledad- Atlántico.

ASUNTO: EVALUACIÓN JURÍDICA PROCESO No. PN UPRES – DEATA - CD – 013- 2024

En atención a comunicación recibida por correo electrónico, por parte del señor Subintendente JHONNY MARTINEZ MILLAN Jefe de Contratos UPRES-DEATA (E), de fecha 21 de noviembre de 2024, se procede a evaluar jurídicamente el proceso contractual de la referencia, cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR N° 45-124, UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO".**

1. OFERENTE

RAZON SOCIAL: VITAL ALIMENTOS S.A.S
NIT: 901.625.007-2
REPRESENTANTE LEGAL: ELIETH JURANY CALDERON MUÑOZ-
CEDULA DE CIUDADANIA: 55.247.064
DIRECCIÒN: Calle 53 # 43-85
TELÈFONO: 3104323175.

ÍTEM	REQUISITO	VITAL ALIMENTOS S.A.S NIT: 901.625.007-2	
		CUMPLE	NO CUMPLE
1.1.1	Carta de Presentación de la propuesta	Se verificó documentación en fecha 21/11/2024, CUMPLE	
1.1.2	Certificado de existencia y representación legal, acuerdos y/o decretos que lo complementan.	Se verificó documentación en fecha 21/11/2024, CUMPLE	
1.1.3	Cedula del Representante Legal	Se verificó documentación en fecha 21/11/2024, CUMPLE	
1.1.4	Boletín de Responsables Fiscales de la Entidad y Representante Legal.	Se verifico en el sistema antecedentes CGN en fecha 21/11/2024 CUMPLE	

1.1.5	Certificado de Antecedentes Disciplinarios del Representante Legal.	Se verifico en el sistema antecedentes PGN en fecha 21/11/2024, CUMPLE	
1.1.6	Certificado de antecedentes judiciales Representante Legal.	Se verifico en el sistema antecedentes PONAL en fecha 21/11/2024, CUMPLE	
1.1.7	Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales y tarjeta profesional del revisor fiscal, si aplica.	Se verificó documentación en fecha 21/11/2024, CUMPLE	
1.1.8	Registro Único Tributario (RUT)	Se verificó documentación en fecha 21/11/2024, CUMPLE	
1.1.9	Compromiso Anticorrupción	Se verificó documentación en fecha 21/11/2024, CUMPLE	
1.1.10	Certificado origen licito de los recursos	Se verificó documentación en fecha 21/11/2024, CUMPLE	
1.1.11	Compromiso Confidencialidad	Se verificó documentación en fecha 21/11/2024, CUMPLE	
1.1.12	Certificado de inhabilidades e incompatibilidades	Se verificó documentación en fecha 21/11/2024, CUMPLE	

Una vez revisados los requisitos de carácter legal dentro del proceso de invitación, se observa que la entidad **VITAL ALIMENTOS S.A.S, CUMPLE** con la totalidad de los requisitos jurídicos exigidos en la invitación pública.

No siendo otro el motivo de la presente se da por terminado, se firma por quienes en ella intervinieron.

CPS. YENNY PAOLA ORTIZ HERNANDEZ
Evaluador Jurídico.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE SANIDAD
UNIDAD PRESTADORA DE SALUD DEL ATLANTICO

No. GS-2024- 102611 **DEATA- 29.25**

Soledad, 22 Noviembre 2024

Señor Subintendente
JHONNY MARTINEZ MILLAN
Jefe De Contratos Upres Deata
Soledad, Atlántico.

Asunto: Verificación Económica PROCESO DE CONTRATACION DIRECTA PN UPRES DEATA CD 013 de 2024.

Con el fin de continuar con la verificación económica de la documentación presentada dentro del proceso de contratación Directa que tiene por objeto **"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR N° 45-124, UNIDAD PRESTADORA DE SALUD ATLANTICO" a la entidad VITAL ALIMENTOS S.A.S."**

EVALUACIÓN ECONOMICA

REQUISITOS	Vital Alimentos S.A.S
	OBSERVACIONES
FORMATO DE SOSTENIBILIDAD DEL PRECIO	SECOP II – Validado
ORIGEN LICITO DE LOS RECURSOS	SECOP II – Validado
VALOR CANON	SECOP II – Validado

De manera atenta y respetuosa se procede a entregar evaluación del comité económico del oferente **Vital Alimentos S.A.S**, **Cumpliendo** con todos los REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES descritos en LA INVITACION DE CONTRATACION DIRECTA para esta oferta, por consiguiente nos permitimos recomendar al señor Subintendente, ordenar a quien corresponda, seguir con el proceso de esta licitación.

Lo anterior para que obre dentro del proceso de contratacion Nº **PN UPRES DEATA CD 013 de 2024**

Atentamente,

CPS. **JOSE JOSE FRUTO RUA**
Evaluador económico
Avenida Circunvalar N°45-124 Soledad-Atlántico

INFORMACIÓN PÚBLICA