MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
ESTACION DE POLICIA LA FLORA
CEA.3.0-07
16-ECD-003
2324798460

DISPO-ESTPO - 20.1

Cali, 26 de noviembre de 2025

Señor Brigadier General
HENRY YESID BELLO CUBIDES
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)
Calle 21 # 1N - 65
Cali - Valle del Cauca

Asunto: Evaluación jurídica oferta - Proceso PN MECAL CD 088 2025

De manera atenta y respetuosa me permito enviar a mi General, la evaluación realizada a la oferta presentada por el oferente BLANCA RUBIELA GIRON identificada con cedula de ciudadanía No. 31.449.156, dentro del proceso PN MECAL CD 088 2025 cuyo objeto es ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS CON DESTINACIÓN ESPECÍFICA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI, UBICADA EN LA CALLE 62 NO. 6 N 31 BARRIO CALIMA DE LA CIUDAD DE CALI - VALLE DEL CAUCA – VIGENCIA 2026, de acuerdo a los siguientes criterios, así:

BLANCA RUBIELA GIRON CC. 31.449.156
RESTAURANTE LA SAZON DE RUBY (PERSONA NATURAL) NIT 31.449.156-1

VERIFICACIÓN DE DOCUMENTACIÓN			
DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIÓN**
5.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	X		
5.1.2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL.	X		Presenta copia de la cedula de ciudadanía a nombre de BLANCA RUBIELA GIRON. CERTIFICADO DE MATRICULA DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO. Fecha expedición: 23/11/2025 11:01:55 am Fecha de renovación: 29 de enero de 2025. CALIDAD DE PROPIETARIA.
5.1.3. BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES.	X		Hoy martes 25 de Noviembre de 2025, a las 16:49:29, el número

La POLICIA NACIONAL – POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, de la firma y del representante legal; una vez consultado dicho boletín y en caso de encontrarse reportados se procederá al rechazo de la oferta. (Art. 60 Ley 610 de 2000).			de identificación 31449156. NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.
5.1.4. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.	X		Fecha de consulta: martes, noviembre 25, 2025 - Hora de consulta: 07:20:21. Señor(a) BLANCARUBIELAGIRON, identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 31449156. El ciudadano no presenta antecedentes.
5.1.5. CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES	X		
5.1.6. IDENTIFICACIÓN TRIBUTARIA	X		
5.1.7 Fotocopia de la cedula de ciudadanía de la persona natural o representante legal, en caso de persona jurídica	X		
5.1.8 Constancia consulta de antecedentes judiciales	X		La Policía Nacional de Colombia informa: Que siendo las 05:00:16 PM horas del 25/11/2025, el ciudadano identificado con: Cédula de Ciudadanía Nº 31449156. Apellidos y Nombres: GIRON BLANCA RUBIELA. NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES, de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.
5.1.9 Certificación de los antecedentes de las medidas correctivas de la Policía Nacional	X		La Policía Nacional de Colombia informa: Que a la fecha, 25/11/2025 05:02:18 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía N°. 31449156 y Nombre: BLANCA RUBIELA GIRON. NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR. De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional

			de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. 127414061
5.1.10 CERTIFICACION REGISTRO NACIONAL DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS REDAM.	X		
5.1.11 CERTIFICADO DE LAS INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES	X		

Declaro bajo la gravedad de juramento que no me encuentro impedido para realizar la presente verificación del cumplimiento de los requisitos presentados por el oferente. Así mismo que no tenemos ningún vínculo comercial, laboral o de parentesco o grado de afinidad o consanguinidad o civil, respecto del representante legal o con cualquiera de los socios del proponente. El oferente **CUMPLE** con los requisitos mínimos habilitantes.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Cristian Alberto Agudelo Naranjo
Grado: Subintendente
Cargo: Gestor (A) Participacion Ciudadana
Cédula: 1088238169
Dependencia: Estacion De Policia La Flora
Unidad: Metropolitana Santiago De Cali
Correo: cristian.agudelo8169@correopolicia.gov.co
26/11/2025 10:26:12 a. m.

Anexo: no

Avenida 3 N 23CN-00, barrio Versalles
Teléfono: 6540028 - 8826202 - 6543455
mecal.est-flora@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

GS-2025-224750-MECAL

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
GRUPO TECN DE LA INFORMACION Y LAS COMUNICACIONES MECAL

CEA.3.0-07
16-ECD-003

GUDES-GUTIC - 20.1

Cali, 25 de noviembre de 2025

Señor brigadier general
HENRY YESID BELLO CUBIDES
Comandante Policía Metropolitana de Cali
Calle 21 1N-65 Barrio Piloto
Cali

Asunto: Evaluación proceso PN MECAL CD 088 de 2025, arriendo cafetería NUSEFA.

De manera atenta y respetuosa me permito enviar a mi General, la evaluación técnica del proceso No. PN MECAL CD 088 de 2025, cuyo objeto principal es el "**ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS CON DESTINACIÓN ESPECÍFICA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI, UBICADA EN LA CALLE 62 NO. 6 N 31 BARRIO CALIMA DE LA CIUDAD DE CALI - VALLE DEL CAUCA – VIGENCIA 2026".** En el documento anexo.

Atentamente,

...

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Ruben Alirio Pastrana Acevedo
Grado: Intendente Jefe
Cargo: Responsable Tecnologias De La Informacion Y Las Comunicaciones
Cédula: 14135252
Dependencia: Grupo Tecn De La Informacion Y Las Comunicaciones Mecal
Unidad: Metropolitana Santiago De Cali
Correo: alirio.pastrana@correo.policia.gov.co
25/11/2025 6:00:08 p. m.

Anexo: si

Calle 21 1N-65
Teléfono: 8826150 - 8826123 - 8826117 - 8826172
mecal.gutic@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI

VERIFICACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PROPUESTAS PRESENTADAS

FECHA EVALUACIÓN:
25 de noviembre del 2025
NRO. DE PROCESO:
PN MECAL CD 088 de 2025
PRESUPUESTO OFICIAL:
N/A
OBJETO PROCESO:
"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS CON DESTINACIÓN ESPECÍFICA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI, UBICADA EN LA CALLE 62 NO. 6 N 31 BARRIO CALIMA DE LA CIUDAD DE CALI - VALLE DEL CAUCA – VIGENCIA 2026"

EL SAZON DE RUBY NIT: 31449156-1

BLANCA RUBIELA GIRON – CC. 31449156, Representante Legal de la Empresa.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento 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	

2	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, 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	
3	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, 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	
4	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, que tendrá los empleados necesarios 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 de pago del canon de arrendamiento.	X	
5	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, a informar con anticipación 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 y estudio de seguridad correspondiente.	X	
6	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, 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	
7	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, 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, de material anti fluido y un sistema de identificación (carnet). Para ello, deberá anexar el certificado de Manipulación de Alimentos expedido por la secretaria de Salud y/o entidades sanitarias competentes, del oferente y/o su personal a cargo, (fecha de expedición no superior a un año)	X	
8	El oferente se **compromete por escrito** a realizar las reparaciones locativas y a adquirir el equipamiento y accesorios necesarios, cuando las circunstancias lo ameriten **previa solicitud al comandante de la Policía Metropolitana de Cali.** Nota: Abstenerse de realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del contratante.	X	

9	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, 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	
10	El oferente se **compromete por escrito,** que realizará el pago del canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días después de la carta de inicio. 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	
11	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones y previa coordinación con el supervisor, para lo cual se debe permitir la revisión de los vehículos, documentos de los mismos, maletas, cajas y demás elementos que deseen ingresar a las instalaciones, velando que cumplan con la normatividad vigente Ley 769 de agosto de 2002.	X	
12	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, a ofertar todos los productos relacionados en el presente proceso 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	
13	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, 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	
14	**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 ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo	X	

15	El oferente se **compromete por escrito,** a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique), certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1 .15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", y el Decreto 284 del 2018 "Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".	X	
16	El oferente se **compromete por escrito,** 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 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	
17	Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa, Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el oferente se compromete a lo siguiente asi: 1. Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.	X	

	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.		
18	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, una vez finalice el contrato 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.	X	
19	El oferente 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 oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, que el funcionamiento restaurante y tienda escolar, se hará de lunes a viernes en forma continua y en el siguiente horario mínimo, de igual forma en horarios y días excepcionales, así: **LUNES A VIERNES:** Debe iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 17:00 horas **Nota**: Se podrá extender el horario en la noche hasta las 20:00 horas previa coordinación con el Supervisor del Contrato o por necesidad del servicio. **SÁBADO Y DOMINGO:** Debe iniciar a partir de las 07:30 horas, con cierre como mínimo a las 13:00 horas, se podrá extender el horario hasta las 20:00 horas, previa coordinación con el supervisor del contrato, este se prestará cuando haya asistencia de educandos por diferentes actividades académicas o eventos extraordinarios. Así mismo, el oferente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo, día de la familia y otros).	X	
21	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, a cumplir las siguientes normas de seguridad para el uso del restaurante y tienda escolar, así: • No se debe permitir el acceso a la cocina a menores de 14 años sin la compañía de un adulto. • No se debe permitir el acceso a la cocina de estudiantes.	X	

	• 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. • **RIESGOS** BIOLÓGICOS.		
22	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, que garantizará que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de tienda y restaurante escolar estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	X	
23	El funcionamiento del restaurante debe contar como mínimo con venta de desayuno, almuerzo y loncheras saludables todos los días de la vigencia del presente contrato, así mismo se deberá anexar listado de los productos y precios ofertados: De tienda, restaurante escolar 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	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, suerte o aleatorios, ni expender sustancias que produzcan dependencia física o síquica.	X	
26	El arrendatario se compromete a realizar desinfección general en las instalaciones relacionadas en el objeto, como mínimo tres (3) veces durante la vigencia del contrato empleando los plaguicidas que cumplan con las normas y registros sanitarios establecidos, sin perjuicio a la salud y al medio ambiente. (presentar documento o plan de desinfección)	X	
27	**LISTADO DE PRECIOS:** El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, a publicar en un lugar visible para el público los precios de los productos que venderá en el local destinado para prestar el servicio de cafetería y restaurante, los cuales deberán corresponder a los precios presentados en la oferta, los mismos podrán ser verificados en cualquier momento por parte del supervisor del contrato, (DEBE RELACIONAR TODOS LOS PRODUCTOS CON SUS RESPECTIVOS PRECIOS EN LA TABLA DESCRITA MAS ADELANTE). **NOTA**: Todo cambio que se genere en los precios, deberá ser informado al supervisor del contrato, con el propósito de hacer los ajustes correspondientes.	X	

DESCRIPCIÓN PRODUCTOS DE RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR		
ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	VALOR UNITARIO
	PLATOS EJECUTIVOS	
1	Desayuno con huevos pericos	$7.000,00
2	Desayuno con huevos rancheros	$7.000,00
3	Desayuno con huevos revueltos	$7.000,00
4	Desayuno con huevos en cacerola	$7.000,00
5	Calentado con huevo	$7.000,00
6	Desayuno con carne	$11.000,00
7	Almuerzo ejecutivo con carne 120 Gr	$13.000,00
8	Almuerzo ejecutivo con pollo 120 Gr	$13.000,00
9	Almuerzo ejecutivo ¼ de pollo asado	$13.000,00
10	Almuerzo ejecutivo con ¼ de pollo apanado	$13.000,00
	PLATOS A LA CARTA (ESPECIALIDADES)	
11	Tilapia frita	$16.000,00
12	Frijolada	$12.000,00
13	Bandeja paisa	$20.000,00
14	Arroz con pollo	$13.000,00
15	Carne en salsa de champiñones	$13.000,00
16	Entre otros	
	BEBIDAS	
17	Gaseosa	$2.500,00
18	Jugo natural en agua	$5.000,00
19	Jugo en leche	$5.000,00
20	Milo frio	$5.000,00
21	Milo caliente	$5.000,00
22	Café negro	$1.000,00
23	Café en leche	$2.000,00
24	avena	$2.500,00
	FRITOS	
25	Empanada grande	$2.000,00
26	Dedo de queso	$2.000,00

27	Papa rellena	$3.500,00
28	Papa aborrajada	$2.500,00
29	Arepa de huevo	$2.000,00
30	Sándwich	$3.000,00
31	Pan	$1.000,00
32	Arepa frita	$1.000,00
33	Arepa con salchichón	$4.000,00
34	Arepa con chorizo	$5.000,00
35	Pandebono	$1.500,00
36	Buñuelo	$1.500,00
37	Hojaldra	$2.000,00
MECATO		
38	De todito	$3.700,00
39	Choclitos	$3.000,00
40	Rosquilla caleña grande	$2.700,00
41	Picada	$1.500,00
42	Papitas margarita y risadas	$3.000,00

CARBOHIDRATOS		
43	Lentejas	$4.000,00
44	Fritos	$4.000,00
45	Blanquillos	$4.000,00
46	Garbanzos	$4.000,00
47	Alverjas	$4.000,00
48	Habichuela	$4.000,00
49	Brócoli	$4.000,00
50	Coliflor	$4.000,00
51	Espinacas	$4.000,00
52	Zapallo	$4.000,00
FRUTAS		
53	Papaya	$2.500,00
54	Pera	$2.500,00

55	Manzana	$2.000,00
56	Mango	$3.000,00
57	Banano	$700,00
58	Melón	$2.500,00
59	Piña	$2.500,00
60	Granadilla	$1.500,00
61	Salpicón	$3.000,00
62	Avena	$3.000,00
63	Jugo natural	$3.000,00
64	Ensalada de frutas	$6.000,00

SOPAS		
65	Verduras	$5.000,00
66	Crema de zapallo	$5.000,00
67	Espinaca	$5.000,00
68	Caldo de costilla	$5.000,00
69	Sopa de pastas	$5.000,00
70	Sopa de mondongo	$5.000,00
71	Sopa de maíz	$5.000,00
72	Sopa campesina	$5.000,00
73	Sancocho de pescado	$5.000,00

PROTEINA		
74	Res - 110 gramos	$6.000,00
75	Cerdo - 110 gramos	$6.000,00
76	Costilla - 110 gramos	$6.000,00
77	Chuleta - 110 gramos	$6.000,00
78	Pechuga - 110 gramos	$6.000,00
79	Pescado – 110 gramos	$6.000,00

80	Pollo apanado – 110 gramos	$6.000,00
81	Pollo sudado – 110 gramos	$6.000,00
82	Proteínas gratinadas	$6.000,00
83	Tilapia frita – 350 gramos	$13.000,00

El oferente se compromete a mantener un stock de materias primas y productos en inventario (totalidad de Productos incluidos en el contrato) para atender la demanda correspondiente. Cuando por razones de la oferta de mercado no se puedan adquirir, el arrendatario contara con un tiempo no mayor a dos días hábiles para la adquisición de los mismos. La no adquisición de los mimos constituye incumplimiento al contrato

Nota 1: En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de productos los cuales no queden contemplados en el contrato ya que estos son los más rotativos en el mercado deberá solicitar por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato y de acuerdo al objeto del contrato.

Cuando se vaya a suspender la venta de un producto el cual se encuentra incluido en el contrato deberá ser informado por escrito al supervisor del contrato quien determinará la viabilidad de la mencionada solicitud, previa consulta con el ordenador del gasto de la Policía Metropolitana Santiago de Cali.

NOTA 2: El arrendatario deberá informar y justificar por escrito al supervisor del contrato los reajuste, variación o incremento en la lista de precios de los productos en el mercado nacional, para la cual el supervisor determinará un concepto de viabilidad, previa consulta con el ordenador del gasto de la Policía Metropolitana Santiago de Cali.

NOTA 3: El arrendatario debe tener presente y claro la reglamentación de tiendas escolares saludables.

28	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante y tienda escolar para el Colegio Nuestra señora de Fátima Cali, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2)	X	

	años en la prestación del servicio restaurante y tienda escolar, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser tenida en cuenta, al momento en que se le solicite, información que debe traer la certificación: • Nombre o razón social del contratista. • Nombre o razón social del contratante. • Descripción del objeto contratado. • Fecha del contrato (inicio y terminación). • Valor del contrato. • Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual. • Valoración de la prestación por parte del contratante.		
29	El contratista garantizara que el personal asignado para prestar el servicio objeto del contrato no tenga inhabilidades por delitos sexuales contra la libertad e integridad de los niños, niñas y adolescentes, de acuerdo como lo establece la Ley 1918 del 2018 "Por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones", reglamentadas en el Decreto 753 de 2019, adicionó el artículo 219 C, de la Ley 599 de 2000, por la cual se expide el Código Penal Colombiano. Por ende, se exige el respectivo registro de inhabilidades cada cuatro meses, durante la vigencia del plazo de ejecución del contrato, a través del enlace: htpp//inhabilidades.policia.gov.co:8080/ o ingresando a la página web de la Policía Nacional de Colombia, opción registro inhabilidades.	X	

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS

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	X	

	2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.		
2	El arrendatario 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 realizará un plan de gestión integral de residuos no peligrosos aprovechables, (30 días después de la firma del contrato), donde se establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales y el adecuado manejo que se realizará a los mismos. **NOTA**: Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se eliminen la generación de malos olores, insectos y roedores.	X	
4	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	

5	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".	X	
6	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	

7	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	
8	El arrendatario 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	
9	El arrendatario se compromete que el personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación, entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar, de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y/o al final del contrato, serán asumidas bajo su responsabilidad.	X	
10	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	
11	El oferente se compromete con el diligenciamiento del presente documento, 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 restaurante y tienda escolar saludable, 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	

Declaramos bajo gravedad de juramento que no me encuentro impedido para realizar la presente verificación del cumplimiento de los requisitos presentados por los oferentes. Así mismo que no tengo ningún vínculo comercial, laboral o de parentesco o grado de afinidad o consanguinidad o civil, respecto del representante legal o con cualquiera de los socios del proponente.

Intendente Jefe **RUBEN ALIRIO PASTRANA ACEVEDO**
Comité Técnico

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
GRUPO FINANCIERO

225847

No. GS-2025-_____/ MECAL AREAD GUCON 20.1

Santiago de Cali, 27 de noviembre de 2025

Señor Brigadier General
HENRY YESID BELLO CUBIDES
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)
Calle 21 No.1-65 El piloto
Cali valle

Asunto: evaluación económica proceso PN MECAL CD 022 2025.

Respetuosamente me permito enviar a mi General, la evaluación económica al proceso PN MECAL CD 088 2025 cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS CON DESTINACIÓN ESPECÍFICA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI, UBICADA EN LA CALLE 62 NO. 6 N 31 BARRIO CALIMA DE LA CIUDAD DE CALI - VALLE DEL CAUCA – VIGENCIA 2026"."** así:

En Santiago de Cali a los veinte siete (27) días del mes de noviembre del 2025, se realizó la evaluación económica, a la oferta presentada, así:

ITEM	PROPONENTE	NIT
1	BLANCA RUBIELA GIRON	31449156

PRESUPUESTO OFICIAL

El valor total del contrato durante la vigencia será de diez (10) meses, asciende a la suma de NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($9.276.690,00), incluidos impuestos de ley, **así:**

DESTINACIÓN:

ÍTEM	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY (SI APLICA)	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IMPUESTOS DE LEY (SI APLICA)
1	N/A	M2NSF	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS CON DESTINACIÓN ESPECÍFICA AL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI	N/A	10 meses	$927.669,00	$9.276.690,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$9.276.690,00

Fuente de información INVITACIÓN CONTRATACIÓN DIRECTA POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADOR

3. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Que la oferta económica cumple siempre que no supere el valor del presupuesto oficial asignado para el presente proceso.

VERIFICACIÓN ECONÓMICA DE LA OFERTA

1. Formato OTLCNTNR_811910692_CO1_RPL_5302618.pdf

1.3	OFERTA ECONÓMICA							
1.3.1	EL OFERENTE DEBERA PRESENTAR SU OFERTA DE ACUERDO AL VALOR DEL CANON DE ARRENDAMIENTO ESTABLECIDO POR LA ENTIDAD	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal						
								Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
								9.276.690,00
	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	80131502	ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS CON DESTINACIÓN ESPECÍFICA AL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE Y TIENDA ESCOLAR UBICADO EN EL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA CALI	10,00	UN	927.669,00	927.669,00	9.276.690,00

Fuente de informacion Proponente

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

De acuerdo a la verificación del precios ofertado en el canon de arrendamiento, por el oferente en mención BLANCA RUBIELA GIRON **CC** 31449156;; presentada, y análisis de los precios ofertados, se da respuesta por parte del comité económico, conforme a los parámetros descritos en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación, numeral III, V, VI y VII, es que la oferta **CUMPLE** con los parámetros establecidos para tal fin de acuerdo a lo requerido por la entidad ya que supera el valor mínimo aceptable, por lo anterior y de acuerdo al decreto 1082 de 2015, se sugiere adelantar el proceso de contratación con el siguiente oferente.

Nota: El oferente debe alinearse a lo enmarcado en el artículo 368 y 437 en su parágrafo 3 "del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998, en cumplimiento a sus responsabilidades tributarias en prestación de servicios, registradas en el RUT presentado a la Unidad.

Atentamente,

Subintendente **JORGE EDUARDO CORTEZ GUTIERREZ**
Evaluador económico

Anexos: No

Fecha de elaboración: 27-11-2025
Ubicación: E:\GRUPO DE CONTABILIDAD\2024\SI JORGE CORTEZ \EVALUACIONES CONTRATOS\

Calle 21 1N-65 2do piso B/Piloto
602-8826136
mecal.gucon-fin@policia.gov.co
www.policia.gov.co