



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS,
PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA



MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL

Unidad: _____
Radicado No: _____
Recibido por: _____
Fecha: _____ Hora: _____

No. S-2020-020927AREAD-GUBIR 29.25

San Andrés Isla, 23 de noviembre 2020

Subteniente
YEIMI PAOLA HUERTAS GARCIA
Jefe Área de Contratos DESAP
Avenida Francisco Newball 5B-34
San Andrés

Asunto: Entrega evaluación Técnica.

De manera atenta y respetuosa, me permito entregar a mi Subteniente la evaluación técnica, realizada a la propuesta presentada dentro del proceso PN DESAP MIC 055 2020, encontrándonos debidamente notificados para cumplir esta actividad, así:

EVALUACIÓN TÉCNICA

Evaluación técnica del proceso cuyo objeto es el "ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA". Oferta presentada por la señora MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES, la presente evaluación se realizó atendiendo los requisitos contemplados en la invitación pública a presentar oferta al proceso de contratación antes enunciada, la evaluación es la siguiente:

FORMULARIO No. 3

ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS MINIMAS

a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la propuesta se considerará no apta técnicamente.

b. En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.
Atentamente,

Anexo 2 CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

ITEM	CONDICIONES RELACIONADAS CON LOS ESPACIOS OBJETO DE ARENDAMIENTO.	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Cumplir con el objeto contractual.	X	
2	El arrendatario se compromete a cuidar y dar buen uso a los equipos que se encuentran inventariados en el espacio tomado en arrendamiento.	X	
ITEM	CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN, SEGURIDAD Y HORARIOS.	CUMPLE	NO CUMPLE
3	El arrendatario utilizará los espacios entregados en arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana, el menú previamente establecido, así como, la variedad de productos alimenticios	X	
4	El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca el Comando de la Policía, para el ingreso del personal de empleados y los proveedores quienes realizan el transporte de alimentos, lo cual deberá cumplirse con la más absoluta seriedad y responsabilidad por seguridad del personal y las instalaciones. Así mismo se debe informar acerca de situaciones anormales que	X	

	afecten la seguridad de la Unidad.		
5	HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO La atención al público será de lunes a viernes de 06:00 a 20:00 horas y los fines de semana y festivos de 6:30 a 19:30 horas, en caso de horarios especiales serán autorizados por el Comandante del Departamento.	X	
6	El proponente deberá adjuntar un listado de los precios de los elementos que expendarán en la cafetería. De acuerdo a su oferta presentada en su propuesta.	X	
7	Los empleados del arrendatario deben contar con su carné que los acredite como personas aptas para la manipulación de alimentos y antes de desempeñar cualquier función, debe haber pasado por un examen médico en el cual se verificara su estado de salud descartando infecciones y enfermedades epidemiológicas.	X	
8	El arrendatario deberá notificar oportunamente a la entidad Administradora de Riesgos Profesionales los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se presenten en los empleados.	X	
9	El arrendatario afiliará a todo el personal al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensión y ARP), durante el término de ejecución del contrato.	X	
10	El arrendatario en su propuesta deberá discriminar el número de empleados que asignará para el cumplimiento del servicio, indicando la actividad que cada uno desarrollará.	X	
11	La planta de personal mínima (básica) que debe suministrar el arrendatario para el servicio será el siguiente: Jefe de cocina, Dos (2) auxiliares de cocina, uno (1) encargado de aseo y recolección de mesas, y dos (2) personas para entregar los alimentos, cuando se realizan eventos tales como apoyos y demás deberá prever de personal adicional para la prestación del servicio.	X	
ITEM	CONDICIONES DE ORGANIZACIÓN, SEGURIDAD Y HORARIOS.	CUMPLE	NO CUMPLE
12	El arrendatario deberá acreditar la capacitación e idoneidad del Chef o Jefe de cocina, para lo cual deberá anexar las hojas de vida con las certificaciones respectivas.	X	
13	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con el Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo.	X	
14	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	X	
15	El arrendatario podrá contratar por turnos el personal que considere indispensable sin Necesidad de que hagan parte estricta de su planta de personal mínima, siempre y cuando no se afecte, en modo alguno la perfecta y adecuada prestación del servicio contratado y se de cumplimiento a las normas laborales.	X	
16	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contrato.	X	
17	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos y de laboratorio.	X	
18	El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres blusas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cubierto con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	X	
19	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. d. No podrán laborar en manipulación de alimentos y deberá ser remitido al médico el personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucanoza), tuberculosis, riciola e infección intestinal (diarrea). e. No se permitirá que se enganche personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito	X	

	químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.		
ITEM	CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.	CUMPLE	NO CUMPLE
20	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental.	X	
21	El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	X	
22	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el DECRETO 539 DE 2014 resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	X	
23	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	X	
24	El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos 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.	X	
25	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza 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 observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	X	
26	El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en el local con una bolsa negra para la recolección de residuos sólidos.	X	
27	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice este control.	X	
28	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo dos veces a la semana.	X	
29	En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, por ningún motivo se ubicará al pie del sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista y corresponderá, los cuales deben corresponder a los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	X	
30	El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periodicidad mínima de 15 días a las trampas de grasas.	X	
31	El arrendatario deberá verificar el estado de los espacios a arrendar al momento de tomarlos, con el fin de adelantar las adecuaciones necesarias en pro del normal desarrollo y el cumplimiento de las exigencias realizadas por las entidades de control en materia higiénico-sanitarias.	X	
ITEM	CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES AMBIENTALES Y DE SALUD OCUPACIONAL.	CUMPLE	NO CUMPLE
32	El arrendatario deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones Sanitarias y de salubridad pública exigidas para los servicios de alimentación, así mismo atender las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico de los viveres, manipulación de alimento y condiciones higiénicas sanitarias de los equipos e instalaciones. Los vegetales deben desinfectarse con hipoclorito, además el arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional.	X	
33	El arrendatario se compromete a cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos.	X	
34	El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre salud y Seguridad social.	X	
ITEM	CONDICIONES PARA LA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	CUMPLE	NO CUMPLE
35	El arrendatario suministrará a los usuarios del servicio, menús diarios corrientes para desayunos,	X	

	almuerzos y barras de ensaladas de frutas y verduras a precios asequibles.		
36	El arrendatario es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso se pueden ofrecer alimentos con fecha superior a su vencimiento.	X	
37	<p>Los ingredientes utilizados en cada preparación deben ser de acuerdo con las cantidades estandarizadas con el fin de obtener un producto de óptima calidad en cuanto al sabor, consistencia y presentación, lo que evita servir productos alimenticios con presentaciones aguadas, saladas, muy dulces, muy ácidas, grasosas, insípidas ó con excesivas cantidades de condimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jugos de Frutas. El arrendatario deberá prepararlos con frutas naturales frescas ó Pulpas de frutas congeladas y sin aditamentos diferentes a la fruta o leche. Deben ser preparados con agua ozonizada o hervida en proporciones equitativas. • Sopas. Deberán prepararse siempre sopas o cremas tipo casero. Al proponer el menú deben incluirse los ingredientes característicos de cada sopa. No se deberá espesar ninguna sopa con harinas. • Verduras. Se deben utilizar ingredientes frescos de excelente calidad y con un adecuado proceso de almacenamiento y manipulación. <p>Cereales. Se deben utilizar productos de calidad seleccionada de acuerdo a normas y especificaciones del mercado y, con un adecuado proceso de almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aceites. Sólo se acepta el uso de aceites vegetales, tales como: maíz, girasol. No se aceptan mantecas, aceites de solo palma o de coco. • Carnes. Deberán ser de primera calidad con el adecuado proceso de preparación y almacenamiento, según los parámetros del mercado. Debe haber dos (2) opciones de carne diariamente. El pollo deberá sufrir un proceso adecuado de cocción y preparación sin piel. • Principio. Todos los días deberá ser diferente, guardando los niveles nutricionales y balanceados para el consumo de los usuarios. • Se recomienda establecer el ciclo de menú con las recetas estandarizadas por porción y por el número de usuarios a atender en el servicio de alimentación de la Institución; esto garantiza tener la misma calidad en las preparaciones. 	X	
38	El arrendatario deberá ofrecer ensaladas, tanto de frutas como de verduras, en los diferentes tipos de menú.	X	
39	El contratista se compromete a hacer entrega en el momento de la adjudicación del contrato, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados por el supervisor del contrato. Pará lo cual se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
40	La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
41	Durante el desarrollo del contrato, si el supervisor del contrato determina que un ingrediente utilizado en la preparación de los alimentos es nocivo para la salud, la misma se reserva el derecho de prohibir el uso de dicho producto.	X	
42	El contratista deberá contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
43	El arrendatario podrá ofrecer platos a la carta o especiales.	X	
44	El arrendatario debe cotizar los alimentos para ofrecer en restaurante y cafetería por el sistema de precios unitarios, para lo cual deberá tener en cuenta la calidad exigida en estas condiciones mínimas y todos los gastos en que pueda incurrir para el cumplimiento del objeto contractual. Así mismo es necesario que se presente el valor correspondiente al almuerzo básico.	X	
45	<p>Sin excepción, los alimentos vulnerables o perecederos deberán ser comprados en establecimientos que posean la respectiva licencia de autoridad sanitaria competente.</p> <p>Este tipo de alimentos debe comprarse preferiblemente a diario, en los casos en los cuales no sea posible, máximo dos veces por semana y mantenerlos en almacenamiento a temperaturas adecuadas.</p>	X	
46	Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y además deberán ser revisados minuciosamente para eliminar los que presenten envases deteriorados, rotos, corridos o con presencia de gas interior, para su utilización es necesario el lavado previo de los recipientes.	X	
47	Los productos de panadería deberán comprarse mínimo dos veces por semana en establecimientos con licencias sanitarias y comprarse en empaques herméticos preferiblemente plásticos.	X	
48	El sistema y forma de transporte debe garantizar el mantenimiento de la calidad exigida en la compra de los alimentos y los elementos vulnerables o perecederos se transportarán en vehículos refrigerado.	X	

49	<table><tr><th colspan="3">DESAYUNO EJECUTIVO</th></tr><tr><th>GRUPO DE ALIMENTOS</th><th>ESPECIFICACIONES</th><th>TAMAÑO PORCION NETA</th></tr><tr><td>Fruta</td><td>Jugo o porción</td><td>240c.c o 140 gr.</td></tr><tr><td>Bebida Caliente</td><td>Chocolate, café, té o avena</td><td>200c.c</td></tr><tr><td>Alimento Proteínico o Constructor</td><td>Huevos, queso, jamón, caldo o changua</td><td>50 a 60 gr.</td></tr><tr><td>Alimento Energético</td><td>Pan o arepa</td><td>60 gr.</td></tr><tr><td>Acompañantes</td><td>Mantequilla y/o Mermelada</td><td>15 gr</td></tr></table>			DESAYUNO EJECUTIVO			GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION NETA	Fruta	Jugo o porción	240c.c o 140 gr.	Bebida Caliente	Chocolate, café, té o avena	200c.c	Alimento Proteínico o Constructor	Huevos, queso, jamón, caldo o changua	50 a 60 gr.	Alimento Energético	Pan o arepa	60 gr.	Acompañantes	Mantequilla y/o Mermelada	15 gr	X																
	DESAYUNO EJECUTIVO																																								
	GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION NETA																																						
	Fruta	Jugo o porción	240c.c o 140 gr.																																						
	Bebida Caliente	Chocolate, café, té o avena	200c.c																																						
	Alimento Proteínico o Constructor	Huevos, queso, jamón, caldo o changua	50 a 60 gr.																																						
	Alimento Energético	Pan o arepa	60 gr.																																						
	Acompañantes	Mantequilla y/o Mermelada	15 gr																																						
	<p>El menú para el desayuno deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones; deberá admitirse la posibilidad de cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes se pueda modificar el precio. En caso contrario, se podrá cobrar por porciones.</p> <p>El menú para el almuerzo deberá cumplir como mínimo con los siguientes parámetros y especificaciones; deberá admitirse la posibilidad de Cambio de alimentos dentro del mismo menú diario, sin que entre sustitutos o equivalentes se pueda modificar el precio. En caso contrario, se podrá cobrar por porciones.</p>																																								
	<table><tr><th colspan="3">ALMUERZO EJECUTIVO</th></tr><tr><th>GRUPO DE ALIMENTOS</th><th>ESPECIFICACIONES</th><th>TAMAÑO PORCION NETA</th></tr><tr><td>Sopa, cremas o fruta</td><td>Cereal, verduras, pastas, etc. O porción</td><td>300c.c o 140 gr.</td></tr><tr><td rowspan="6">Alimentos Proteínicos o Constructores</td><td>Pollo (pierna o perril) sin piel</td><td>1 unidad (150 gr.)</td></tr><tr><td>Pechuga</td><td>1 unidad (150 gr.)</td></tr><tr><td>Pescado</td><td>150 gr.</td></tr><tr><td>Carne de res</td><td>150 gr.</td></tr><tr><td>Carne de cerdo</td><td>150 gr.</td></tr><tr><td>Hígado</td><td>150 gr.</td></tr><tr><td rowspan="2">Alimentos Energéticos</td><td>Arroz</td><td>130 gr.</td></tr><tr><td>Pasta, plátano, tubérculos (papa, yuca, etc.) leguminosas (frijol lenteja, garbanzo)</td><td>125 gr.</td></tr><tr><td>Alimentos Reguladores</td><td>Verduras calientes, Barra de Ensaladas (Lechuga, repollo, tomate, rábano, pimentón, zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros), ó Fruta</td><td>125 gr.</td></tr><tr><td>Bebidas</td><td>Jugo ó gaseosa</td><td>200 c.c</td></tr><tr><td>Postres</td><td>Mousse de frutas, Dulces de frutas, arroz en leche, otros</td><td>50 gr.</td></tr><tr><td>Opcional</td><td>Alimento proteínico o constructor.</td><td>150 gr</td></tr></table>			ALMUERZO EJECUTIVO			GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION NETA	Sopa, cremas o fruta	Cereal, verduras, pastas, etc. O porción	300c.c o 140 gr.	Alimentos Proteínicos o Constructores	Pollo (pierna o perril) sin piel	1 unidad (150 gr.)	Pechuga	1 unidad (150 gr.)	Pescado	150 gr.	Carne de res	150 gr.	Carne de cerdo	150 gr.	Hígado			150 gr.	Alimentos Energéticos	Arroz	130 gr.	Pasta, plátano, tubérculos (papa, yuca, etc.) leguminosas (frijol lenteja, garbanzo)	125 gr.	Alimentos Reguladores	Verduras calientes, Barra de Ensaladas (Lechuga, repollo, tomate, rábano, pimentón, zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros), ó Fruta	125 gr.	Bebidas	Jugo ó gaseosa	200 c.c	Postres	Mousse de frutas, Dulces de frutas, arroz en leche, otros	50 gr.
ALMUERZO EJECUTIVO																																									
GRUPO DE ALIMENTOS	ESPECIFICACIONES	TAMAÑO PORCION NETA																																							
Sopa, cremas o fruta	Cereal, verduras, pastas, etc. O porción	300c.c o 140 gr.																																							
Alimentos Proteínicos o Constructores	Pollo (pierna o perril) sin piel	1 unidad (150 gr.)																																							
	Pechuga	1 unidad (150 gr.)																																							
	Pescado	150 gr.																																							
	Carne de res	150 gr.																																							
	Carne de cerdo	150 gr.																																							
	Hígado	150 gr.																																							
Alimentos Energéticos	Arroz	130 gr.																																							
	Pasta, plátano, tubérculos (papa, yuca, etc.) leguminosas (frijol lenteja, garbanzo)	125 gr.																																							
Alimentos Reguladores	Verduras calientes, Barra de Ensaladas (Lechuga, repollo, tomate, rábano, pimentón, zanahoria, remolacha, cohombro, entre otros), ó Fruta	125 gr.																																							
Bebidas	Jugo ó gaseosa	200 c.c																																							
Postres	Mousse de frutas, Dulces de frutas, arroz en leche, otros	50 gr.																																							
Opcional	Alimento proteínico o constructor.	150 gr																																							
<table><tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES PARA LA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr><tr><td>50</td><td>El arrendatario se compromete a suministrar los alimentos en su peso, medida, calidad y presentación ofrecida.</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>51</td><td>Deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento: - Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. - Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. - Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. - Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. - Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. - Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en el cuarto frío, deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación.</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>52</td><td>El arrendatario deberá mantener los alimentos en las siguientes condiciones: - Antes de refrigerar cualquier alimento cocido caliente, se debe dar un pre enfriamiento.</td><td>X</td><td></td></tr></table>			ITEM	CONDICIONES PARA LA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CUMPLE	NO CUMPLE	50	El arrendatario se compromete a suministrar los alimentos en su peso, medida, calidad y presentación ofrecida.	X		51	Deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento: - Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. - Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. - Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. - Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. - Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. - Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en el cuarto frío, deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación.	X		52	El arrendatario deberá mantener los alimentos en las siguientes condiciones: - Antes de refrigerar cualquier alimento cocido caliente, se debe dar un pre enfriamiento.	X																								
ITEM	CONDICIONES PARA LA PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	CUMPLE	NO CUMPLE																																						
50	El arrendatario se compromete a suministrar los alimentos en su peso, medida, calidad y presentación ofrecida.	X																																							
51	Deberán establecerse sistemas adecuados de almacenamiento según la clase de alimento: - Separación de alimentos de consumo inmediato de los que van a almacenarse varios días, especialmente en refrigeración. - Separación de alimentos crudos, alimentos cocinados o listos para el consumo. - Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles, para no colocar nunca los alimentos directamente en el suelo y que además queden protegidos de la posibilidad de contaminación. - Se deberá excluir del área de almacenamiento de alimentos, todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos. - Las puertas de congelación y cuartos fríos deberán permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos. - Las verduras que van a permanecer más de 24 horas en el cuarto frío, deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación.	X																																							
52	El arrendatario deberá mantener los alimentos en las siguientes condiciones: - Antes de refrigerar cualquier alimento cocido caliente, se debe dar un pre enfriamiento.	X																																							

<ul style="list-style-type: none"> - Para descongelar alimentos potencialmente peligrosos, se debe cuidar que la temperatura no exceda los 7° C. o se haga bajo agua corriente potable fría, evitando el contacto del agua con el alimento. - Los alimentos que han sido descongelados, no se vuelven a congelar. - El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor de tres horas. - La preparación de alimentos deberá estar zonificada, para evitar el cruce de contaminación (separar zona de preparación de carnes, de las ensaladas, de las verduras y otros). - Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, color o sabor). - Los alimentos que se sirven crudos o fríos, deberán prepararse lejos del calor y una vez Preparados se deben almacenar en el cuarto frío, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, salsas, carnes frías). - Deberá descartarse toda grasa que presente olor o aspecto desagradable. - No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra características de anormalidad o que pueda ocasionar trastornos gástricos. 		
---	--	--

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS

CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL PARA EL LOCAL DESTINADO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE.			
<p>En la actualidad el Departamento de Policía San Andrés, Providencia y Santa Catalina, se encuentra implementando el Sistema de Gestión ambiental, pero como no se tiene destinado un rubro presupuestal para dar cumplimiento a todas las normas sanitarias vigentes en cuanto a preservación del medio ambiente, el oferente deberá tener en cuenta aspectos fundamentales para el buen funcionamiento del local, bajo los parámetros establecidos como ambientalmente aceptables a nivel nacional, regional o internacional, es decir que contemplen disposición final, materias primas empleadas, posibilidad de reutilización etc., y cuyas características ambientalmente amigables son certificables a través de algún tipo de proceso estandarizado (ISO, sellos verdes locales o internacionales).</p>			
ITEM	CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe Informar si los elementos utilizados tienen Eco-etiqueta, certificación ambiental, certificación ISO 14001 y/o si han sido reconocidos por una Autoridad Ambiental por su respeto y consideración al medio ambiente.	X	
3	El arrendatario deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental aplicable y con los principios de responsabilidad ambiental expresados a través de las políticas y objetivos ambientales de la Policía Nacional.	X	
4	Los vehículos utilizados para la entrega del material (en caso de necesitarse) deben cumplir con la revisión técnico mecánica vigente en el momento de la entrega para poder ingresar a la institución.	X	
5	El contratista se hará responsable de cualquier impacto ambiental como consecuencia de los procedimientos propios del contrato y que vaya en contravía con la política y objetivos ambientales de la Policía Nacional	X	
6	El arrendatario deberá participar de las actividades de reciclaje de residuos aprovechables y realizar los reportes mensuales y la entrega de los mismos al encargado del centro de acopio de la Unidad.	X	
7	En concordancia al Decreto 539 de 2014, el contratista deberá cumplir con las condiciones específicas en las áreas de elaboración, como es el sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por la industria. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos, estarán diseñadas de forma que permitan su limpieza y deberán ser instaladas al momento de iniciar la ejecución del contrato.	X	
8	El producto debe reducir o prevenir los riesgos para el medio ambiente o la salud humana relacionados con la utilización de sustancias peligrosas, reducir el impacto medioambiental limitando la cantidad de ingredientes nocivos, disminuyendo la cantidad de detergentes utilizados y reduciendo los residuos de envases.	X	

RESULTADO EVALUACIÓN: El proponente evaluado **MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES** Con número **29.656.525 Palmira (Valle del Cauca)**, **CUMPLEN** con las condiciones técnicas mínimas requeridas en la invitación pública, las cuales son de obligatorio cumplimiento. Por lo cual el presente comité evaluador lo habilita para la prestación de los servicios ofertados.

La anterior evaluación Técnica fue realizada el día 23 de noviembre de 2020, por el comité evaluador: conformado por el señor Patrullero **ARMIN DAVID MESINO MARES** evaluador Técnico.



Patrullero ARMIN DAVID MESINO MARES
Comité Evaluador Técnico

Elaborado por: PT. Armin David Mesino Mares
Fecha de elaboración: 23/11/2020
Ubicación: C:\OFICIOS 2020

Av. Francisco Newball Calle 5b No. 1-34
Teléfono(s) 316 524 3991
desap.gubir@policia.gov.co
armin.mesino1608@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co





MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA
SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA



MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL

Unidad: _____
Radicado No: _____
Recibido por: _____
Fecha: _____ Hora: _____

San Andrés Isla, 24 de Noviembre de 2020

Subteniente
YEIMI PAOLA HUERTAS GARCIA
Jefe Área de Contratos DESAP
Ciudad

Asunto: Informe de Evaluación Oferente **MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES**, identificada con cédula de ciudadanía No. 29.656.525 de Palmira (Valle del Cauca)

Comedidamente me dirijo a la señora Oficial, con el fin de hacer entrega de la evaluación de orden jurídico, realizada a la propuesta presentada por el oferente interesado en el proceso **PN DESAP CD 068 2020**, cuyo objeto es **"ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA."**, encontrándonos debidamente notificados para cumplir esta actividad, así:

EVALUACIÓN JURÍDICA

MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES CC 29.656.525

DEPARTAMENTO DE POLICÍA DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA PROCESO: PN DESAP CD 068 2020													
OBJETO ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA.													
DOCUMENTOS EXIGIDOS EN LA INVITACIÓN PÚBLICA PRESENTAR OFERTA													
FECHA: 24 de Noviembre de 2020													
OFERTANTES	Carta de presentación de la oferta de acuerdo al formulario No. 1 firmada por el oferente	Diligenciamiento del anexo 1 especificaciones técnicas mínimas	Certificado Existencia y Representación Legal para personas jurídicas y/o matrícula de persona natural expedido (s) por la Cámara de Comercio respectiva, no superior a	Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal y/o proponente	La Policía Nacional consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal	La Policía Nacional consultará los antecedentes judiciales del oferente o su representante legal	La Policía Nacional consultará el certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación del representante legal	Certificación de Aportes Parafiscales suscrito por el Representante Legal, o Revisor Fiscal. En este último evento, se deberá anexar fotocopia de la tarjeta profesional del revisor fiscal.	Copia del Formulario de Inscripción en el Registro Único Tributario	Certificación Bancaria vigente.	DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA (diligenciar formulario N° 2 adjunto)	Compromiso anticorrupción de legal de la persona jurídica) acuerdo con el Formulario No. 3, suscrito por el oferente (persona natural o representante	Diligenciamiento Compromiso Sistema de Gestión Ambiental de acuerdo con el Formulario No. 5 suscrito por el oferente (persona natural o representante legal de la persona jurídica)
Maria Candelaria Rojas Ruenes	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	SE VERIFICÓ	SE VERIFICÓ	SE VERIFICÓ	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

NOTA: La propuesta presentada por el oferente **MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES** con cédula de ciudadanía No. 29.656.525 de Palmira (Valle del Cauca); presenta el diligenciamiento de todos los

requisitos de orden jurídico, por lo tanto **CUMPLE**, toda vez que presenta la documentación solicitada en la invitación del presente proceso

La anterior evaluación Jurídica fue realizada el día 24 de Noviembre del 2020, por el comité evaluador conformado por el señor Subintendente **JOSÉ BELISARIO LÓPEZ VILLAR** integrante del comité evaluador jurídico.

Subintendente **JOSÉ BELISARIO LÓPEZ VILLAR**
Comité Evaluador Jurídico

Elaborado por: SI. José Belisario López Villar
Revisado por: SI. José Belisario López Villar
Fecha de elaboración: 24 de Noviembre de 2020
Ubicación: jesus.garrido@correo.policia.gov.co

Avenida Newball No 5B-34
desap.asjur-sec@policia.gov.co
www.policia.gov.co





MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA
SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA



MINISTERIO DE DEFENSA
POLICÍA NACIONAL

Unidad: _____
Radicado No: _____
Recibido por: _____
Fecha: _____ Hora: _____

San Andrés Isla, 22 de noviembre de 2020.

Subteniente
YEIMI PAOLA HUERTAS GARCIA
Jefe Área de Contratos DESAP
San Andrés.

Asunto: Informe de evaluación económica oferente.

De manera atenta y respetuosa me dirijo a mi subteniente, con el fin de hacer entrega de la evaluación de orden económico, realizada a la propuesta presentada por el oferente **MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES** identificada con Cedula 29.655.525 interesada en el proceso **PN DESAP CD 068 2020**, cuyo objeto es la **“ARRENDAMIENTO DE UNOS ESPACIOS FÍSICOS, DESTINADOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA, AL PERSONAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA.”** Encontrándome debidamente notificada para cumplir esta actividad, teniendo en cuenta lo siguiente:

LUGAR	MESES	CANON MENSUAL DE ARRENDAMIENTO	VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO POR LOS 12 MESES
Restaurante	12	\$ 1.977.685,61	\$ 23.732.227,32
Cafetería	12	\$ 323.832,08	\$ 3.885.984,96
TOTAL		\$ 2.301.517,69	\$ 27.618.212,28

NOTA: La propuesta presentada por el oferente **MARIA CANDELARIA ROJAS RUENES** identificada con Cedula 29.655.525, expedida en Palmira **CUMPLE** con los requisitos de orden económico, al verificar el presupuesto oficial por ítem, ya que éste no supera los precios techo por ítems ofertados por el Departamento de Policía San Andrés y Providencia.

Se verifica anexo copia de la certificación bancaria con fecha 13 de noviembre de 2020, en la que tiene activa Cuenta ahorros Bancolombia N° 53017122685 fecha de apertura 2003/01/14.

La anterior evaluación Económica fue realizada el día 22 de noviembre de 2020, por el comité evaluador conformado por la señora Patrullera Jefe de Presupuesto GISEL PAOLA MOLINA BOLIVAR, comité evaluador.

Atentamente,



Patrullera. **GISEL PAOLA MOLINA BOLIVAR**
Comité Evaluador Económico

