MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL

ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA "GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER"
EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROCESO

Bogotá D.C. 19 de septiembre de 2022

VERIFICACIÓN TÉCNICA REALIZADA PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA PN ECSAN CD 0372022, RELACIONADO CON EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 36 M² DENOMINADO LOCAL NO 1 Y 2, UBICADO EN EL SEGUNDO PISO DEL ESTADERO DE CADETES DE LA ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER EN LA CALLE 45 A SUR 50ª-91 BARRIO MUZU, PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN SERVICIO DE CAFETERÍA.

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Proponente	**BBI COLOMBIA**		
EVALUACIÓN TÉCNICA			
ITEM	**CONDICIONES**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	Condiciones Técnicas Mínimas	X	
2	Condiciones Sistema de Gestión Ambiental		X
3	Condiciones Técnicas Seguridad y Salud en el Trabajo		X

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

GRUPO	**ITEM**	**CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	1	Cumplir con el objeto contractual.	**X**	
HORARIO, ORGANIZACIÓN Y SEGURIDAD	**2**	El arrendatario utilizará el espacio entregado en calidad de arrendamiento para proporcionar todos los días hábiles y los fines de semana el servicio de restaurante y cafetería, estipulados en el portafolio de servicios del arrendatario al personal de la Escuela de Cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander" en los siguientes horarios así: lunes a domingo de 07:00 am a 07:00 pm, cualquier situación de cambio referente a los horarios establecidos será con previa coordinación con el supervisor del contrato.	**X**	
	3	Al perfeccionamiento del presente documento, el arrendatario, se compromete a presentar al supervisor las hojas de vida del personal que trabajará en el local, Fotocopia del Contrato, Fotocopia de Afiliación a un Fondo de Pensión, Salud y ARL, así mismo informará cualquier cambio del	**X**	

		personal que se requiere, allegando las hojas de vida correspondientes.		
	4	Constancia de manipulación de alimentos del personal que preparará y/o manipulará los alimentos, certificado de frotis de garganta, manos y uñas de los empleados, con vigencia actual, exámenes médicos generales con certificación donde se determine la carencia de infecciones cutáneas e infectocontagiosas, los exámenes deberán presentarse al inicio del contrato y cuando lo requiera la entidad arrendadora.	**X**	
	5	El arrendatario se compromete a cumplir con las obligaciones frente al Sistema Social Integral de sus empleados, el incumplimiento de tales obligaciones será causal para la imposición de multas.	**X**	
	6	El arrendatario se compromete a cumplir con las normas de seguridad que establezca la Escuela de Cadetes de Policía “General Francisco de Paula Santander”, para el ingreso del personal de servicio de cafetería y personal y vehículos de 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 afecten la seguridad de la Unidad.	**X**	
	7	Mantener en completo aseo las instalaciones del local y 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 normas ambientales que cumple la Unidad.	**X**	
	8	El arrendatario se compromete a cumplir las obligaciones laborales establecidas como empleador en el código sustantivo de trabajo, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendador incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social.	**X**	
SANEAMIENTO AMBIENTAL	**9**	El arrendatario deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salubridad pública exigida para los servicios de alimentación, así mismo atender las observaciones que realice el encargado del control y vigilancia del contrato en cuanto al manejo higiénico de los víveres, manipulación de alimentos.	**X**	
	10	El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones del local y sus áreas comunes, con el fin de brindar un ambiente salubre y agradable.	**X**	
	11	El arrendatario se compromete con la Escuela de Cadetes de Policía “General Francisco de Paula Santander” a cumplir con todas las normas de higiene	**X**	

		respecto a compra, recibo, manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos.		
	12	Todas las personas que laboren en el local de la cafetería y que se encuentren en contacto directo o indirecto con los alimentos deben tener uniforme completo, el cual debe permanecer impecable y contar con gorro, tapabocas y guantes desechables para los procesos de manipulación y al servir los alimentos.	**X**	
	13	Es importante que se dé cumplimiento a las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 (Por el cual se reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones"), resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	**X**	
	14	El arrendatario es responsable de la calidad y frescura de los productos que ofrece. En ningún caso se puede ofrecer alimentos con fechas superiores a su vencimiento, y/o en estado de descomposición que pueda afectar la salud del personal.	**X**	
DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS	**15**	Disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en el local con una bolsa para la recolección de residuos sólidos propios del arrendatario el cual deberá disponer y gestionar la disposición de los mismos, con un ente externo que se encargue de los residuos orgánicos.	**X**	
	16	Suministrar los alimentos en su peso, medida, calidad y presentación ofrecida.	**X**	
	17	Fijar en lugar visible el listado de los precios previo visto bueno del supervisor designado por la Escuela de cadetes de Policía "General Francisco de Paula Santander".	**X**	
	18	El arrendador solo podrá ofrecer los productos presentados en la oferta económica presentada en la invitación.	**X**	
OTRAS OBLIGACIONES	**19**	El arrendador se compromete a cuidar, preservar y dar buen uso a los elementos que se encuentran inventariados en el local.	**X**	
	20	El arrendatario se compromete a presentar dentro de su oferta el programa de aseo, desinfección, fumigación y control microbiológico que adelantará, especificando entre otros su periodicidad, dando aplicación a las buenas prácticas de manufactura-BPM según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace. Dar aplicación a la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007- NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, en los aspectos que aplique.	**X**	

	21	El arrendatario se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del servicio en cada caso.	**X**	
	22	El arrendatario deberá vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el contrato, en ningún momento la Escuela se hará cargo de deudas que adquiera el personal de la misma.	**X**	
	23	Las demás que por la naturaleza del contrato le sean compatibles señaladas en las normas civiles y comerciales que regulen el presente contrato.	**X**	
	24	El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.	**X**	
	25	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos utilizados (neveras, congeladores y todos aquellos que requiera para la ejecución del contrato), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.	**X**	
	26	El arrendatario evitará el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.	**X**	
	27	El arrendatario deberá 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**	

EVALUACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL DEL PROCESO CONTRACTUAL NO PN ECSAN CD 037 2022, RELACIONADO CON EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 36 M² DENOMINADO LOCAL NO 1 Y 2, UBICADO EN EL SEGUNDO PISO DEL ESTADERO DE CADETES DE LA ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER EN LA CALLE 45 A SUR 50ª-91 BARRIO MUZU, PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN SERVICIO DE CAFETERÍA.

La Escuela de Cadetes de Policía “General Francisco de Paula Santander” incorpora dentro de su proceso de compras el concepto de compras verdes, entendiéndose por este la adquisición de bienes o servicios por parte de las entidades, 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).

De acuerdo con el Manual de Contratación y su última actualización (Resolución 03049 del 30 de Julio de 2014 y Resolución 00090 del 15 de enero de 2018) se exigen las siguientes características ambientales y requerimientos de orden legal en materia ambiental

REQUERIMIENTOS AMBIENTALES QUE DEBE CUMPLIR EL OFERENTE				
ITEM	**CONDICIONES TECNICAS MINIMAS**	**SOPORTES QUE DEBE PRESENTAR EL OFERENTE**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1.	El oferente o futuro contratista no deberá presentar sanciones vigentes en el registro único de infractores (RUIA) por el concepto que se va a contratar, la cual se encuentra disponible en la página web de la Agencia Nacional de Licencias Ambientales ANLA www.anla.gov.co, (link: "trámites y servicios", luego clic en "RUIA" y escoger la opción "RUIA VITAL").	Concepto RUIA	**X**	
2.	El oferente o futuro contratista debe comprometerse a que cualquier proceso sancionatorio por incumplimiento normativo ambiental por omisión de permisos, concesiones, licencias ambientales y otros serán asumidos por el mismo.	Comunicado oficial de responsabilidad.	**X**	
3.	Al oferente o futuro contratista debe instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generado por la actividad contractual, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generen, el cual podrá desinstalaran vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.	Comunicado oficial de compromiso de instalación de trampas de grasas.	**X**	
4.	El oferente o futuro contratista debe realizar el mantenimiento de las trampas de grasas ubicadas con una periodicidad mínimo de **2 veces al mes** y/o dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnológicos hidráulicos, sanitarios o afines, los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental, los cuales deben aportar la certificación de los residuos indicando el tratamiento aplicado, cantidad de residuos retirados y fecha.	Comunicado oficial de compromiso de realizar mantenimiento de trampa de grasas de acuerdo al periodo indicado y entrega de certificados de manejo de manera mensual a Gestión Ambiental de la Escuela.	**X**	
5.	El oferente o futuro contratista se comprometerá a realizar mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (nevera, congeladores y/o aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo **cada 6 meses** una vez se adjudique el contrato o cuando se requería por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante.	Comunicado oficial de compromiso realización de mantenimiento de acuerdo a la solicitado y entrega de certificados a Gestión Ambiental de la Escuela.	**X**	

6.	Al oferente o futuro contratista deberá instalar puntos **ecológicos o contenedores** dentro y fuera del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementados en la Escuela, además deberá realizar la separación en bolsas y canecas de acuerdo a la **Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".**	Comunicado oficial de compromiso instalación de puntos ecológicos.	**X**	
7.	El oferente o futuro contratista deberá realizar caracterización de aguas residuales provenientes de su actividad (restaurante) a través de un laboratorio acreditado por el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada **6 meses**, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro o cumplimiento de los parámetros exigidos en la normatividad ambiental aplicable.	Comunicado oficial de compromiso	**X**	
8.	El oferente o futuro contratista deberá realizar manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato; así mismo, deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, presentar informe de manera mensual al supervisor del contrato y gestión ambiental donde se especifique cual es el tratamiento o disposición final aplicado, garantizando que no se utilice en otra actividad no autorizada.	Comunicado oficial indicando la empresa con la cual se realizará el manejo de los residuos y autorizaciones por parte del ente de control ambiental.	**X**	
9.	El oferente o contratista deberá realizar el **registro de generadores de aceites vegetales usados** y de igual deberán darles manejo adecuado a los aceites producto de frituras y darle tratamiento y/o disposición final a través de un **gestor ambiental autorizado** por la autoridad ambiental competente, deberá llevar un control adecuado y será objeto de verificación por parte de gestión ambiental, supervisor de contrato y salud ocupacional de la Escuela.	Comunicado oficial indicando el compromiso de realizar registro ante la SDA e indicar la empresa que dará manejo de los mismo con sus respectivas autorizaciones y certificaciones.	**X**	
10.	Evitar el uso de polietileno expandido (ICOPOR), para servir alimentos.	Comunicado oficial de compromiso.	**X**	
11.	El oferente o contratista debe cumplir las obligaciones de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, de acuerdo al Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o cualquier disposición que los modifique, adicione o sustituya.	Comunicado oficial de cumplimiento BPM y entrega a supervisor y Gestión Ambiental una vez adjudicado el contrato los	**X**	

		requerimientos de dichas normas.		
12.	El oferente o futuro contratista debe adelantar el control integrado de plagas y roedores en el local ofrecido.	Programa control integrado de plagas y roedores.	**X**	
13.	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio estén debidamente identificadas y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.	Comunicado oficial de Cumplimiento y una vez adjudicado el contrato entregar fichas técnicas e informe de almacenamiento de sustancias químicas.		**X**
14.	Los vehículos utilizados para la entrega del material (en caso de necesitarse) deben cumplir con la revisión técnico mecánica vigente para el ingreso a la institución.	Comunicado oficial donde se indiquen los vehículos y revisión técnico mecánica vigente a utilizar.	**X**	
15.	Se hace necesario que el contratista determine el procedimiento para el manejo, recolección, transporte, tratamiento y/o disposición de residuos provenientes de la operación contractual con su **respectivo certificado.** En su defecto, el contratista debe conocer cuáles son las actividades adecuadas en el manejo, recolección, transporte, tratamiento y/o disposición de residuos de acuerdo a la normatividad ambiental aplicable.	**Plan de Gestión Integral de Residuos.** Indicar mediante comunicado oficial la entidad encargada de realizar el manejo de los residuos que se puedan generar por el objeto contractual autorizada por la autoridad ambiental.	**X**	
16.	El contratista deberá conocer la política, objetivos y programas ambientales formulados para la vigencia y operar teniendo en cuenta los aspectos e impactos ambientales identificados en la matriz de aspectos e impactos ambientales.	Comunicación oficial de compromisos asistencia a sensibilización con SGA **entes de iniciar el contrato.**	**X**	
17.	El oferente o futuro 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.	Comunicado oficial de compromiso.	**X**	

18.	El oferente o futuro contratista deberá verificar que los productos ecológicos o biodegradables, el uso de jabones y detergentes, que no contemplen sustancias toxicas, corrosivas, peligrosas o irritantes y demás elementos de aseo, disolventes, aerosoles (sin CFC cluoroflurocarbonados).	Comunicado oficial de compromiso.	**X**	
19.	El oferente hacer entrega de la matriz de aspectos e impactos con el fin de iniciar los controles frente a las actividades que se realizarán.	Matriz de aspectos e impactos ambientales, con su respectiva valoración.	**X**	
20.	El oferente deberá acogerse a la Ley 668 del 28 de abril del 2016 que expidió el Gobierno Nacional, la cual reglamenta el uso racional de las bolsas plásticas.	Oficio Compromiso	**X**	
21.	El oferente deberá comprometerse al cumplimiento del instructivo 024 DIPON – DIRAF DEL 14 de septiembre *"lineamiento para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la policía Nacional"*, en su título ll "lineamientos ambientales para bienes inmuebles"	Oficio de compromiso	**X**	
22.	El oferente debe garantizar la limpieza y desinfección de las maquinas utilizadas.	Programa de limpieza y desinfección y una vez adjudicado el contrato entregara el programa	**X**	
23.	El oferente o futuro contratista deberá dar cumplimiento a lo previsto en la Resolución 41012 del 18/09/2015 "Por la cual se expide el Reglamento Técnico de Etiquetado (RETIQ), con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia" o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con que los electrodomésticos tenga etiquetado de eficiencia energética y que sea de tipo B como mínimo, tener el 55% y el 75%.	Comunicado oficial, donde se indique el etiquetado de eficiencia energética tipo B.	**X**	

Nota: Estos requisitos deben ser cumplidos durante la ejecución del contrato. Asimismo, el contratista deberá entregar a Gestión Ambiental de la Escuela, de manera mensual, el informe de cumplimiento de las cláusulas ambientales descritas.

EVALUACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, DEL PROCESO CONTRACTUAL NO PN ECSAN CD 037 2022, RELACIONADO CON EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 36 M² DENOMINADO LOCAL NO 1 Y 2, UBICADO EN EL SEGUNDO PISO DEL ESTADERO DE CADETES DE LA ESCUELA DE CADETES DE POLICÍA GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER EN LA CALLE 45 A SUR 50ª-91 BARRIO MUZU, PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN SERVICIO DE CAFETERÍA.

DECRETO 1072 de 2015 – Artículo 1.1.1.1. El Ministerio del Trabajo. El Ministerio del Trabajo es la cabeza del Sector del Trabajo.

Son objetivos del Ministerio del Trabajo la formulación y adopción de las políticas, planes generales, programas y proyectos para el trabajo, el respeto por los derechos fundamentales, las garantías de los trabajadores, el fortalecimiento, promoción y protección de las actividades de la economía solidaria y el trabajo decente, a través un sistema efectivo de vigilancia, información, registro, inspección y control; así como del entendimiento y diálogo social para el buen desarrollo de las relaciones laborales.

Dando alcance a la **Resolución 00826 del 09 de marzo de 2020** "Por la cual establece el Comité Gerencial y los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional" y en atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, así:

Artículo 2.2.4.2.2.2. Campo de aplicación. La presente sección se aplica a todas las personas vinculadas a través de un contrato formal de prestación de servicios, con entidades o instituciones públicas o privadas con una duración superior a un (1) mes y a los contratantes, conforme a lo previsto en el numeral 1 del literal a) del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012 y a los trabajadores independientes que laboren en actividades catalogadas por el Ministerio del Trabajo como de alto riesgo, tal y como lo prevé el numeral 5 del literal a) del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012.

Artículo 2.2.4.2.2.16. Obligaciones del Contratista. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:

1. Procurar el cuidado integral de su salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato. (Decreto 723 de 2013, art. 16)

Resolución 03843 del 09/2019 "Por la cual se actualiza la política los objetivos del Sistema de Gestión de las Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional"

Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional
Resolución 03843 del 09/2019 "por la cual se actualiza la política los objetivos del Sistema de Gestión de las Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional"
La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la institución; para ello destinara el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las de mejora continua.

Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

i. Promover las mejoras continuas del desempeño y los resultados de la Policía Nacional en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, minimizando la ocurrencia de los accidentes de trabajo y la aparición de enfermedades de origen laboral.
ii. Definir y gestionar los recursos para la gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
iii. Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles.

iv. Establecer y mantener procedimientos para la identificación y control de los riesgos laborales presentes en la actividad laboral y en los centros de trabajo de la Policía Nacional.
v. Fomentar actividades de promoción y prevención de la salud en las unidades que conforman la Policía Nacional.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados en el momento de la postulación de la oferta					
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	El oferente singular o plural deberá anexar a la propuesta presentada documento firmado por el representante legal (de la empresa o de las empresas en caso de ser plural) el cual indique el número de trabajadores permanentes y el nivel de riesgo de su principal actividad económica lo anterior como consideración a la resolución número 0312 de 2019 que indica la necesidad de definir los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST aplicables a todos los empleadores y contratantes de personal, que se ajusten, adecuen y armonicen acada tipo de empresa o entidad, conforme al número de trabajadores, actividad económica, clase de riesgo, labor u oficios que desarrollen.	Entregar documento firmado por el representante legal de la empresa o de las empresas si es plural que ofertan el servicio, donde se relacione: • Tipo de empresa o entidad, especificando el número de trabajadores permanentes. • Actividad económica, clase de riesgo labor u oficios que desarrolle	En el momento de la entrega de la oferta	**X**	
2	La Resolución 0312 del 2019, expedida por el Ministerio de Trabajo en su artículo 23. Obligaciones del empleador o contratante establece en el párrafo 3, que los empleadores o contratantes podrán verificar, constatar y tener documentado el cumplimiento de los Estándares Mínimos establecidos en la presente Resolución por parte de los diferentes proveedores, contratistas, cooperativas, empresas de servicio temporal y en general de toda empresa o entidad que preste servicios en las instalaciones, sedes o centros de trabajo de las	**Documento a entrega:** El oferente deberá entregar la evaluación de Estándares Mínimos diligenciado en el mes de diciembre del 2021 en el formulario que trata el artículo 27 de la Resolución 0312 de 2019, Documento firmado por el representante legal y el responsable de Sistema Gestión Seguridad y Salud en el trabajo Para la presentación del documento solicitado es necesario que en su encabezado se indique el nombre de la empresa, nombre	En el momento de la presentación de la oferta.		**X**

<table>
<tr><th colspan="6">SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Documentos que deberán ser allegados en el momento de la postulación de la oferta</th></tr>
<tr><th>ÍTEM</th><th>CUMPLIMIENTO</th><th>PRODUCTO</th><th>FECHA DE ENTREGA</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>empresas o entidades contratantes y de las personas que lo asesoran o asisten en SST, quienes deben tener licencia en SST vigente y aprobar el curso virtual de cincuenta (50) horas en SST.

Artículo 26. Implementación definitiva del Sistema de Gestión de SST de enero del año 2020 en adelante. indica que del 2020 y en adelante, en el mes de diciembre las empresas deberán:

Aplicar la autoevaluación conforme a la Tabla de Valores y Calificación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de SST, mediante el diligenciamiento del formulario de evaluación establecido en el artículo 27 de la presente Resolución (0312 del 2019)

El formulario de evaluación estándares mínimos deberá ser firmado por el profesional o tecnólogo responsable de Sistema Gestión Seguridad y Salud en el trabajo de cada uno de los consorciados, quien deberá tener licencia en Seguridad y Salud en el trabajo, vigente, (Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social) y la capacitación virtual en el Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo (Ministerio de trabajo Resolución 4927 del 23 de noviembre del 2016 “curso de las 50 horas virtual en el Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo</td><td>del documento, fecha de elaboración, persona que lo elabora.

El responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo debe anexar:

Copia del certificado que acredite la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas y sus actualizaciones (si las hay), sobre el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG –SST en atención a lo dispuesto en la resolución número 4927 del 23/11/2016 “Por la cual se establecen los parámetros y requisitos para desarrollar, certificar y registrar la capacitación virtual en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo”.

<table><tr><th>Empresa de menos de 10 trabajadores clasificados en riesgo <u>I,II,III,</u></th><th>Empresas de menos de 10 trabajadores clasificadas en actividad económica de clase de riesgo IV y V</th></tr><tr><td>El diseño del SG-SST, para empresas de diez (10) o menos trabajadores clasificados en riesgo I,II,III, (Decreto</td><td><u>Profesional</u> en salud ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo, <u>profesional con posgrado</u> en Seguridad y Salud en el Trabajo, <u>con licencia</u> en Salud</td></tr></table></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados en el momento de la postulación de la oferta						
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**		**FECHA DE ENTREGA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	El Ministerio de Trabajo el 30 de Noviembre del 2020 emite la circular 072 la cual determina que de conformidad con lo señalado en la Resolución 0312 de 2019, y en cumplimiento a lo establecido en los artículos 27 “Tabla de Valores de los Estándares Mínimos”, Artículo 28 Parágrafo 2: “Planes de mejoramiento conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos, (…)Las autoevaluaciones y los planes de mejoramiento de las empresas se registrarán de manera paulatina y progresiva en la aplicación habilitada en la página web del Ministerio del Trabajo o por el medio que éste indique, a partir del mes de diciembre del año 2020 y en articulación con el Artículo 29 “Planes de mejoramiento a solicitud del Ministerio del Trabajo” la Dirección de Riesgos Laborales del Ministerio del Trabajo dispuso en la página del Fondo de Riesgos Laborales, el enlace: www.fondoriesgoslaborales.gov.co un botón titulado “autoevaluación y plan de mejoramiento” donde se deberá registrar la información de los años 2020 y 2021 en los formatos establecidos correspondiente a la tabla de valores y el plan de mejoramiento.	1607/2002), podrá ser realizado por técnicos o tecnólogos en Seguridad y Salud en el Trabajo, o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el trabajo, que acrediten mínimo un año (1) de experiencia en el desarrollo de actividades de Seguridad y Salud en el trabajo y que certifiquen la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas. Copia del título (profesional o Tecnólogo) que lo acredite con la idoneidad para ser responsable del Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo, lo anterior de	Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y que acrediten la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.			

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados en el momento de la postulación de la oferta					
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
		acuerdo a lo establecido en la resolución 0312 del 2019 (cuando aplique, literal 1de la Resolución 0312), en atención de la circular 071 de noviembre del 2020.			
3	La identificación de la empresa y la afiliación a la ARL, del personal que labore en su actividad económica en cada uno de los centros de trabajo de las unidades desconcentradas de la ECSAN, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Adicionalmente es responsabilidad del contratista verificar que se haya realizado la inducción a sus trabajadores en el Sistema Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo, Definido en el Decreto 1072 del 2015.	El oferente deberá entregar documento de compromiso, firmado por el representante legal de la empresa, a cumplir con las siguientes obligaciones: Entrega y obligatoriedad del porte de carnet de identificación de sus trabajadores en el punto de servicio donde se realice el suministro del producto Entrega de la planilla de afiliación, y de pago oportuno de la seguridad Social de la totalidad de sus trabajadores, independiente de su forma de contratación en el momento de ser requeridos por la institución.	En el momento de la entrega de la oferta	**X**	
4	El oferente se deberá comprometerse a dar cumplimiento a los protocolos de Bioseguridad establecidos por el Ministerio de Salud y Protección social, con ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19 y sus variantes.	El oferente deberá entregar en el momento de la presentación de la oferta, documento de compromiso a dar total cumplimiento a lo siguiente: Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por la ECSAN a los puntos de servicio o lugar donde se realice la entrega del o durante el tiempo que se realice la actividad y permanezca en el punto de servicio.	En el momento de la entrega de la oferta	**X**	

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Documentos que deberán ser allegados en el momento de la postulación de la oferta					
ÍTEM	**CUMPLIMIENTO**	**PRODUCTO**	**FECHA DE ENTREGA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
		Reportar al supervisor del contrato y al responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de la ECSAN cualquier caso de contagio COVID-19 que se llegase a presentar en sus trabajadores o en sus familias, para que se adopten las medidas correspondientes. Todo el personal de trabajadores independiente de su forma de contratación deberá contar con el esquema de vacunación COVID-19 para labores dentro de la ECSAN.			

Lo anterior se deberá cumplir de forma permanente y ser incluido en las actividades relacionadas con la supervisión de los contratos, así como en la presentación de informes de supervisión y finalización de los mismos.

Observaciones: El proponente debe subsanar del: SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL, el ítem 13 entregando comunicación oficial de cumplimiento; y del SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO el ítem 2, haciendo entrega de la Copia del certificado que acredite la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas y Copia del título (profesional o Tecnólogo) que lo acredite con la idoneidad para ser responsable del Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo con la respectiva licencia de la Secretaría Distrital de Salud.

Atentamente,

Laudy Aponte

Capitán **LAUDY PATRICIA APONTE CUBIDES**
Comandante de Sección

Elaboró: CT. Laudy Patricia Aponte Cubides
Archivo: / Evaluaciones contratos 2022

Calle 45ª Sur No.50ª-91, Bogotá
Teléfonos 5159000 ext. 30305
ecsan.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

PROCESO DE TRANSFORMACIÓN INTEGRAL

icontec ISO 9001 icontec ISO 14001 icontec ISO 45001