DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL

Bogotá D.C, 23 MAY 2023

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

1. DEFINICIÓN O IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DEL SECTOR

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57M² (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", UBICADA EN LA AVENIDA CARACAS NO. 2-51 SUR SAN ANTONIO – BOGOTA

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
80131500	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios Inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor del presente proceso es de TRECE MILLONES CIENTO OCHENTA Y SEIS MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS PESOS ($13.186.152,00), moneda corriente IVA incluido.

Discriminado así:

Base Gravable	$ 923.400,00
Impuesto al Valor Agregado IVA (19%)	$ 175.446,00
Canon de arrendamiento mensual	$ 1.098.846,00

NOTA ACLARATORIA: Lo anterior atendiendo a las disposiciones legales consignadas en el artículo 476 del Decreto 624 de 1989 *"Por el cual se expide el Estatuto Tributario de los Impuestos Administrados por la Dirección General de Impuestos Nacionales"* y Concepto No. 00001 de 2003 emitido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN, donde indica en unos de sus partes que *"(...) El mismo concepto claramente interpreta que si este servicio es prestado por terceros, así sea a favor del alumnado de un establecimiento de educación, constituye servicio sujeto al impuesto sobre las ventas (...)".*

ÍTEM	UNIDAD DE DESTINO	CANTIDAD	VALOR MENSUAL INCLUIDO IVA	VALOR INCLUIDO IVA
1	ESINC	12 meses	$ 1.098.846.00	$13.186.152.00

El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento no incluye el pago se servicios públicos domiciliarios (agua, energía eléctrica y gas natural) y/o servicios complementarios que tenga el predio.

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.

No	Fecha	No. Plan de compras	Unidad	Recurso	Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
					Total			

1.4 CLASE DE CONTRATO

Arrendamiento de acuerdo a lo descrito en el código civil y en el Artículo 2.2.1.2.1.4.11. Arrendamiento de bienes inmuebles del Decreto 1082 de 2015, Art. 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y de Comercio

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

Persona natural o jurídica nacional con representación en Colombia, en forma individual, consorcio o unión temporal, cuyo objeto está relacionado con la prestación de servicios de un restaurante y/o casino de estudiantes.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Investigación Criminal en desarrollo de su misionalidad de "formar y capacitar integralmente el Talento Humano de la Policía Nacional de Colombia, a través del Proyecto Educativo Institucional, con el propósito de desarrollar competencias para el servicio de policía, (...)", procura ofrecer al mismo tiempo las condiciones de bienestar y calidad de vida adecuada (espacios), de tal forma que le sean brindados los servicios de restaurante y/o casino de estudiantes al personal, por una persona natural o jurídica, que se encuentre en capacidad de ofertar mencionado servicio, con el fin que por alguna u otra circunstancia llegan o pernoctan en las instalaciones, (Población flotante)

Por lo anterior, la Escuela de Investigación Criminal señalará los términos y condiciones para adelantar el proceso de contratación, con lo cual se dará continuidad a los siguientes beneficios: satisfacer tal necesidad (calidad y servicio en la venta bebidas frías, bebidas calientes, helados, ensalada de frutas productos horneados, pasabocas, mecatos, paquetes, entre otros la Escuela de Investigación Criminal, necesita dar en arrendamiento un espacio físico cuya área comprende (57 m2) destinados a prestar el servicio de restaurante y/o casino de estudiantes de la Escuela de Investigación Criminal, para brindar al interior de la unidad un espacio de comodidad, oportunidad y calidad de vida, en los servicios de cafetería, generando con esto seguridad al personal de planta y flotante, para que estos puedan adquirir los productos ofertados y no se vean expuestos al peligro externo a través de situaciones que puedan vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos.

Es de tener en cuenta que la finalidad de Policial Nacional no es el arrendamiento de inmuebles, ni el lucro como resultado de esta actividad económica, el objeto de abrir estos espacios dentro de una Unidad Policial, es buscar seguridad y bienestar de los miembros de nuestra Institución. El presente avalúo se realizó únicamente con fines de establecer la renta de un espacio físico para el funcionamiento de un restaurante y/o casino de estudiantes en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal.

CONVENIENCIA

En la actualidad la Escuela de Investigación Criminal, requiere dar en arriendo un espacio para uso y funcionamiento de un restaurante y/o casino de estudiantes, con el cual se satisface la demanda diaria y permanente del total de personal uniformado y no uniformado que laboran en esta unidad permitiendo que haya un adecuado nivel de bienestar y garantizar la seguridad de los funcionarios policiales, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, con el fin de contar con un proveedor que pueda ofrecer productos alimenticios de marcas reconocidas en el mercado, de buena calidad y costos adecuados a todos los potenciales usuarios de este servicio, realizando la adjudicación del presente proceso contractual.

LA OPORTUNIDAD

Teniendo en cuenta que en la actualidad existe un espacio disponible de 57 m2 para adjudicar un contrato de arrendamiento para el funcionamiento de un restaurante y/o casino de estudiantes, es oportuno adelantar el presente proceso de contratación, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, con el fin de contar con un proveedor que pueda ofrecer productos alimenticios de marcas reconocidas en el mercado, de buena calidad y costos adecuados a todos los potenciales usuarios de este servicio, realizando la adjudicación del presente proceso contractual.

MEDIOS DE SATISFACER LA NECESIDAD

Se debe adelantar un proceso contractual por la modalidad de Contratación Directa, a través de un tercero que tome en arriendo del espacio físico cuya área comprende (57 m2) destinados a prestar el servicio de restaurante y/o casino de estudiantes en la Escuela de Investigación Criminal, con destinación para uso de restaurante y/o casino de estudiantes, para venta de productos alimenticios para la población personal profesional, Auxiliares de Policía, y personal no uniformado que labora en esta unidad de la Policía, estableciendo compromisos entre las dos partes (Arrendado – Arrendatario).

Para establecer el precio del canon de arrendamiento mensual se solicitó el avaluó de renta al perito valuador de la Dirección de Educación Policial, el señor subintendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO quien mediante la comunicación quien mediante la comunicación oficial GS-2023-003422-DINAE establece el valor del canon de arrendamiento mensual, sin establecer el valor de servicios públicos (energía eléctrica, gas y agua) debido a que este costo será asumido por el arrendatario de acuerdo al consumo mensual del local a arrendar, quedando estipulado el valor final del canon de arrendamiento antes del IVA así:

ITEM	VALOR m²	ÁREA	Valor Renta Mensual Antes del IVA
CAFETERÍA	$ 16.200	57 m²	$ 923.400.00
TOTAL			$ 923.400.00

ACUERDOS COMERCIALES

De acuerdo a lo establecido en el MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN, en el literal D establece que las entidades estatales que adelantes sus procesos de contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía.

Se requiere el arrendamiento de dicho espacio físico para la vigencia 2023

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Relación de los últimos contratos celebrados para el arrendamiento de un espacio físico en las vigencias, 2020, 2021 Y 2022.

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS POLICIA NACIONAL NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD	49-1-30048-2020 9/10/2020	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS "ALFONSO LOPEZ PUMAREJO" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EXCLUSIVA PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.	PN ESCAR CD 058 2020	Se ejecutó el contrato sin novedad	Durante la ejecución del proceso no se presentaron novedades
POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA PAISACO`S CONGELADOS	73-1-10050-2021 1/12/2021	ARRENDAMIENTO DEL LOCAL NÚMERO TRES UBICADO EN LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO, CON DESTINACIÓN PARA USO DE CAFETERÍA	PN MEBAR CD 010 DE 2021	Se ejecutó el contrato sin novedad	Durante la ejecución del proceso no se presentaron novedades
DIEPO DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S	80-1-30047-22 10/03/2022	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA	PN DINAE CD 039 2022	Se ejecutó el contrato sin novedad	Durante la ejecución del proceso no se presentaron novedades

- Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la Resolución No. 03049 de 2014, *"Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*:

> *"Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)"*

Por lo anterior, se establece la modalidad de contratación directa – arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015, las cuales son:

D. CONTRATACIÓN DIRECTA. Reglamentada por el numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresan:

> *"Modalidad de selección de contratista de carácter excepcional que procederá, según lo dispone el numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos."*

Causal de esta Modalidad:

- **Arrendamiento de bienes inmuebles,** literal i) del numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015:

  *Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: **1)** Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y **2)** Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.*

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnica están descritos en el Anexo "Especificaciones Técnicas Mínimas" del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en el arrendamiento de bienes inmuebles para la prestación del servicio de casino de estudiantes, tal acreditación será avalada con la presentación por parte del oferente, de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma sea mayor o igual al cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso, con empresas públicas o privadas, nacionales o extranjeras para lo cual el oferente deberá presentar certificaciones y/o actas de liquidación de contratos. *Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:*

- *Nombre, dirección y/o teléfono del contratante*
- Nombre, dirección y/o teléfono del contratista
- Objeto del contrato certificado.
- Número de contrato.
- Porcentaje de participación (para el caso de consorcios y uniones temporales).

- Valor del contrato. Cuando la certificación no refiera el valor en SMMLV, se hará la respectiva conversión de acuerdo al valor histórico del SMMLV, tomando como valor contratado el inicial.

Nota: las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable.

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (No aplica)

4.1.3 EXPERIENCIA

Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados de experiencia relacionada con el objeto del presente estudio.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal, es para la prestación del servicio de restaurante y/o casino de estudiantes, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante y/o casino de estudiantes en las instalaciones de la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, atención al cliente, debe contar con la maquinaria, equipo, platería, menaje (cubiertos, maquinaria, suministro, transporte, mantelería, personal), para el servicio de restaurante y/o casino de estudiantes.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante y/o casino de estudiantes en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato el oferente manifestará SI CUMPLE o NO CUEMPLE con las especiaciones técnicas mínimas requeridas prescritas en el anexo "Especificaciones Técnicas Mínimas" del presente estudio previo, igualmente deben diligenciar todos los anexos y formularios del presente proceso

4.1 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (No aplica)

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Para el presente proceso se tendrá en cuenta que el proponente certifique dentro de su oferta que se encuentra en condiciones económicas y financieras para cumplir con el pago correspondiente al canon de arrendamiento establecido por la Dirección de Educación Policial en atención al estudio efectuado por el perito valuador de bienes inmuebles de la Dirección de Educación Policial quien mediante comunicado oficial No. GS-2023-003442-DINAE en el que se estableció el canon de arrendamiento mensual por un valor de NOVECIENTOS VEINTITRÉS MIL CUATROCIENTOS PESOS ($ 923.400.00) moneda corriente antes de IVA, valor con IVA incluido es de UN MILLÓN NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS ($ 1.098.846,00) moneda corriente, el cual no incluye el valor de los servicios públicos, obligación que de acuerdo al consumo será a cargo del contratista (arrendatario).

ÁREA TOTAL ESPACIOS FÍSICOS EN M2	VALOR DE RENTA ADOPTADO POR M2 IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL CANON MENSUAL IVA INCLUIDO
57	$ 19.278	$ 1.098.846.00

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN: (No aplica)

4.3.3 CRITERIOS DE DESEMPATE: (No aplica)

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los espacios físicos que se encuentra destinados para el arrendamiento objeto del presente estudio previo es un espacio físico cuya área comprende (57 m2) destinados a prestar el servicio de restaurante y/o casino de estudiantes que está ubicados en la Escuela de "Investigación Criminal".

5.2 FORMA DE EJECUCIÓN

El contrato que se derive del presente estudio previo, se ejecutará según las condiciones del anexo "Especificaciones Técnicas Mínimas" del presente estudio previo en coordinación con el supervisor y en el siguiente horario:

LUNES A SÁBADO: en la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 18:00 horas.

Nota: Se podrá extender el horario de la tarde hasta las 19:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato.

DOMINGOS Y FESTIVOS: en la mañana el servicio iniciará a partir de las 07:00 horas, con cierre mínimo a las 17:00 horas, se podrá extender en horario hasta las 18:00 horas previa coordinación con el supervisor del contrato.

Igualmente, en los días atípicos tales como los alistamientos, descansos, servicios de apoyo y demás, se deberá coordinar con el supervisor del contrato el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal.

5.3 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única

Nota: El contrato podrá darse por terminado en los siguientes eventos:

a) Vencimiento del plazo establecido en el contrato, previo aviso con antelación de treinta (30) días a la terminación del mismo.
b) Mutuo acuerdo de las partes.
c) Por solicitud del arrendador, previo aviso por escrito con treinta (30) días de anticipación.
d) Incumplimiento por parte del arrendatario de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones establecidas en el mismo. Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el Supervisor, por no cumplimiento de las normas de Higiene, Calidad de los Productos Suministrados, Servicios u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el director de Educación Policial, podrá dar por terminado el contrato e imponer las sanciones legales correspondientes.
e) Muerte del arrendatario cuando es persona natural el contratista

5.4 FORMA DE PAGO

El arrendatario pagará al arrendador, el valor del canon de arrendamiento correspondiente a la suma de UN MILLON NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA ($ 1.098.846,00) con IVA incluido, en mensualidades anticipadas a la Dirección de Educación Policial.

El arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única.

Nota: los servicios de agua, energía y gas se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la cuenta corriente No 110-018-16886-4 fondos especiales DINAE del banco popular.

Igualmente, junto con el trámite de pago, el contratista si es persona natural, deberá aplicar lo siguiente:

Nota: teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 00090 del 28/12/2018, en el Apéndice 2, **Numeral 9** *"complementar el subnumeral 2.2.4.2.5.3 procedimiento para el arrendamiento de inmuebles del numeral 2.2.4. Contratación directa, del acápite identificado 2. ETAPA PRECONTRACTUAL, del CAPÍTULU III. ETAPAS DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN, con la finalidad de adicionar la NOTA 84 dos parámetros alusivos a aspectos relacionados con los contratos de arrendamiento:*

NOTA 84.

(...)

Las personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento *con la Policía Nacional deberán efectuar aportes al Sistema de Seguridad Social Integral sobre una base del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el IVA (Concepto emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial 202031400612321). "*

5.5 SUPERVISOR DEL CONTRATO

El supervisor del contrato será el Subdirector de la Escuela de Investigación Criminal o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe la Dirección de Educación Policial, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, de acuerdo las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014, quien deberá presentar los respectivos informes de supervisión mensual y así mismo publicarlos en el SECOP II una vez sean aprobados por la Dirección de Educación Policial.

5.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA".

5.7 OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el Anexo "OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL".

6 FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del proceso de contratación se efectuará en forma total de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

7 ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

De acuerdo al manual para la identificación y cobertura de los riegos en los procesos de contratación presentado por la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente, en el anexo "Análisis del riesgo y forma de mitigarlo" se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que se debe asumir el riesgo, tratamientos que se pueden realizar y características de monitoreo.

La estimación del riesgo (probabilidad que el siniestro llegue a ocurrir) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y la necesidad de la institución, los cuales se relacionan en el anexo "Análisis Del Riesgo Y Forma De Mitigarlo" del presente estudio previo.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

En el mercado nacional se evidencia que existen entidades tanto públicas como privadas, las cuales realizan procesos de contratación de arrendamiento de espacios destinados a cafetería, con el fin de satisfacer la necesidad de sus empleados, estudiantes y población flotante, lo cual ayuda al mejoramiento de la calidad de vida de dicho personal, como se observa en el siguiente cuadro:

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	VALOR CANON MENSUAL
DINAE – UNIÓN TEMPORAL DE SERVICIOS Y ALIMENTOS 2020 NIT. 901.442.374-4	PN DINAE CD 089 2020 80-1-30080-20	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA PARA "ESTUDIANTES, AUXILIARES DE POLICÍA Y PERSONAL PROFESIONAL DE POLICIA, EN LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA	$3.139.600

MEVIL – ESECU CRISTOFER VALDERRAMA REYES NIT. 74359868	PN MEVIL CD 091 2021 88-1-10055-21 del 15-12-2021	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL UBICADO AL LADO DEL BOHIO DEL CARABINERO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y FRUTERÍA PARA EL PERSONAL PROFESIONAL, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA DE LA ESCUELA DE CARABINEROS EDUARDO CUEVAS GARCÍA.	$659.141
MEVIL -LAURA VIVIANA TRUJILLO TORO CC. 1121818635	PN MEVIL CD 039 DE 2022 88-1-10023-22 del 10-08-2022	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA, DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO	$911.064

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

El mercado para el caso del presente estudio previo puede ser personas naturales o jurídicas dedicadas al expendio y venta de comidas preparadas y servicio de cafetería, con propiedad de establecimientos comerciales (restaurantes o cafeterías) ubicados en la ciudad de Bogotá o ciudades circunvecinas., con experiencia certificada y capacidad operativa.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR: se ubica dentro del sector de la economía los posibles proveedores de los bienes y/o servicios para determinar el perfil del oferente respecto de su capacidad de producción, capacidad operativa y capacidad de contratación, a fin de establecer el perfil financiero. Es recomendable identificar los posibles proveedores como aquellos que están en posibilidad de suministrar exactamente el bien o servicio solicitado y en las condiciones requeridas por la unidad ejecutora.

Se realizó la invitación a cotizar a seis (06) personas naturales o jurídicas, nacionales, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal) dedicada al expendio de comidas preparadas, con propiedad de establecimientos comerciales o planta de alimentos (restaurantes o cafeterías) que pudiesen estar interesadas en ofrecer sus servicios para con el objeto del presente proceso, de las cuales se obtuvo respuesta de 02 invitados quien manifestó interés, identificado de la siguiente manera:

INFORMACIÓN OFERENTE	
RAZÓN SOCIAL	TALLER RIBARA
REPRESENTANTE LEGAL	SENLY BERNARDA BARACALDO PINZON
DOCUEMNTO DE IDENTIDAD	NIT:1122129615-9
DIRECCIÓN	CALLE 18 No 40ª-48 barrio villa maría-Villavicencio
CORREO ELECTRÓNICO	talleribarra@gmail.com
TELÉFONO	3208685759
INFORMACIÓN OFERENTE	
RAZÓN SOCIAL	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
REPRESENTANTE LEGAL	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
DOCUEMNTO DE IDENTIDAD	NIT:1.014.184.271-0
DIRECCIÓN	TV 15 A BIS No. 42-38 SUR
CORREO ELECTRÓNICO	operacionesltda@hotmail.com
TELÉFONO	3046237520

Se realizó reunión de trabajo, dejando como soporte el acta número AC-2023-000216 SUDIE – ARACA del 16-03-2023 donde se verifican las cotizaciones presentadas por cada uno de los oferentes a los cuales la Escuela de Investigación Criminal les presentó la solicitud de cotización y se establece que el oferente FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ identificado NIT N° 1.014.184.271-0, es la oferta más favorable para la Institución, lo anterior atendiendo los siguientes factores:

Al presentar las cotizaciones los oferentes implícitamente manifiestan que tienen la capacidad jurídica, técnica, económica, logística, toda vez que dentro de la solicitud de cotización allegada se relacionan todas las condiciones y exigencias establecidas por la unidad que presenta la necesidad, al realizar la presentación de las cotizaciones, se da por entendido que aceptan y cumplen cada una de estas, adicionalmente se debe tener en cuenta que el factor de evaluación o comparación no es el canon de arrendamiento toda vez que este ya está determinado por un avaluó realizado por un funcionario idóneo en la materia, razón por la cual se consideran que están en igualdad de condiciones. Al verificar los valores ofertados por cada uno de los oferentes, se puede establecer que los más beneficiosos para la entidad son los presentados por el oferente FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ identificado NIT Nro. 1.014.184.271-0, toda vez que son los más económicos. Por tal razón y atendiendo que los principales usuarios de este restaurante y/o casino de estudiantes son el personal de auxiliares de policía y estudiantes que ingresan a realizar especialidades, los cuales no cuenta con recursos económicos abundantes debido que deben desplazarse a la ciudad de Bogotá y seguir sosteniendo a su familia en diferentes partes de país, por los motivos expuestos anteriormente se considera pertinente recomendar invitar únicamente a presentar oferta al oferente FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ identificado NIT N° 1.014.184.271-0.

Los conceptos presentados en el marco de las certificaciones generadas en los contratos anteriores permiten observar un servicio sin quejas, reclamos, incumplimientos o evidencias de insatisfacción por parte de los contratantes".

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO

COSTOS DE OPORTUNIDAD: al ofrecer el servicio de restaurante y/o casino de estudiantes del complejo brinda seguridad y comodidad al personal que integra la Institución Policial, lo cual evita desplazamiento del personal a las afueras de las instalaciones en donde se puedan presentar posibles atentados en contra de la integridad de los miembros de la Policía.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: Este servicio que es necesario por cuanto la Escuela de Investigación Criminal cuenta con una planta aproximada de 270 estudiantes de especialidades. Así mismo la escuela cuenta con una población permanente aproximada de (98) personas, donde se encuentra personal profesional, auxiliares de Policía y personal no Uniformado, aunado a esto hay una población flotante que se aproxima a los 300 profesionales de Policía, perteneciente a unidades externas que ingresan a realizar diferentes cursos y capacitaciones dentro de la escuela, a quienes por medidas de seguridad se les ofrece el servicio de restaurante y/o casino de estudiantes al interior del complejo, evitando con ello el desplazamiento del personal a las afueras de las instalaciones en donde se puedan presentar posibles atentados en contra de la integridad de los miembros de la Policía

COSTOS INDIRECTOS: todos los costos tales como: (Certificaciones, pólizas, costos de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del mismo entre otros.) serán a cargo del arrendatario.

4. MONEDA A CONTRATAR

La contratación se efectuará en moneda legal vigente en Colombia (peso colombiano).

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para la suscripción de un nuevo contrato de arrendamiento, el avalúo comercial del canon de arrendamiento se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la Resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar. En el caso de ser necesario, el valor del canon de arrendamiento puede ser debidamente justificado o soportado, mediante otros métodos valuatorios que se encuentren reglamentados por el Instituto Geográfico Agustín Codazzi (IGAC).

Nota: *El subnumeral 2.2.4.2.5.3 del capítulo III de la Resolución 03049 del 30/07/2014 (Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado, modificado y complementado por la Resolución No. 00090 de 2018, o el acto administrativo que lo actualice, modifique o sustituya), indica que: "(...) Para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario avaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la Unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia.".*

El citado numeral, agrega: *"Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el Índice de Precios al Consumidor (IPC).", siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo, no varíen.*

5.1. PRECIOS DE REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

(Soporte de consulta anexo al Estudio previo)

Se realizó la consulta en la página www.colombiacompra.gov.co y se encontró la siguiente información:

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL CORDOBA	ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO EL ESPACIO FISICO UBICADO EN LAS SEDES Y SUBSEDES DEL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA DESTINADO PARA EL AREA DE CAFETERIA.	CO1.PCCNTR.1320663	31/01/2020	$ 10.450.000,00
MUNICIPIO DE PEREIRA-OFICIAL	EL ARRENDADOR ENTREGA AL ARRENDATARIO EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO UN KIOSCO COMERCIAL, UBICADO EN LAS INSTALACIONES DEL PARQUE METROPOLITANO DEL CAFÉ, PREDIO PERTENECIENTE AL MUNICIPIO DE PEREIRA, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DEL KIOSCO DENOMINADO KIOSCO LOS DEPORTISTAS, CON UN ÁREA DE 24.12 METROS CUADRADOS.	26-2021	15/10/2021	$ 4.955.208,00
ARMADA NACIONAL ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES ARC BARRANQUILLA MARISOL CECILIA RINCON PUPO	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE 22 M2, PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CAFETERÍA, VENTA DE MINUTOS Y SERVICIO DE FOTOCOPIADORA, PARA EL DISPENSARIO MÉDICO	0084- ARC-ENSUB-DLENS-2022	29/12/2022	$ 9.166.200

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS (Soporte de consulta anexo al Estudio previo)

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 3.80% PARA 2020	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 1,61 PARA 2021	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 5,62 PARA 2022
1	ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS POLICIA NACIONAL-NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD	49-1-30048-2020	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA NACIONAL DE CARABINEROS "ALFONSO LOPEZ PUMAREJO" DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EXCLUSIVA PARA EL	$ 25.359.600	$26.323.264	$26.747.069	$ 28.250.254

2	POLICÍA METROPOLITANA DE BARRANQUILLA-LUIS ALEJANDRO DE ARCO ALVARADO	73-1-10050-2021	ARRENDAMIENTO LOCAL CON DESTINACIÓN A CAFETERÍA Nº 3	-	-	$ 9.141.303	$ 9.655.044
3	DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL-INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S	80-1-30047-22	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA	-	-	-	$ 8.002.800

- **Información verificada y aprobada por los funcionarios dueños de la necesidad que firman el presente estudio previo.**

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
N/A	N/A	N/A	N/A

Para el presente proceso no aplica las consultas en acuerdos marcos ni tienda virtual del estado colombiano

5.4. PRECIOS DE MERCADO

Para el presente estudio previo se tendrán en cuenta los parámetros de la Resolución 620 del 23 de septiembre de 2008 del INSTITUTO GEOGRÁFICO AGUSTIN CODAZZI "Por la cual se establecen los procedimientos para los avalúos ordenados dentro del marco de la Ley 388 de 1997" Articulo 16 Métodos de capitalización de rentas o ingresos y comunicado oficial GS-2023-003442-DINAE, informe peritaje canon de arrendamiento, donde se establece un canon de arrendamiento mensual por metro cuadrado de DIECISÉIS MIL DOSCIENTOS PESOS MONEDA LEGAL ($16.200) antes del IVA, valor con IVA incluido DIECINUEVE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS MONEDA LEGAL ($ 19.278) valor que no incluye servicios públicos.

Así las cosas, y dando cumplimiento al manual de contratación de la Policía Nacional, normatividad jurídica y especificaciones técnicas, se establece un canon de arrendamiento mensual de NOVECIENTOS VEINTITRÉS MIL CUATROCIENTOS PESOS ($ 923.400.00) moneda corriente antes de IVA, valor con IVA incluido es de UN MILLÓN NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS ($1.098.846,00) moneda corriente, valor que no incluye servicios públicos los cuales deberán ser cancelados por el arrendatario de acuerdo al consumo mensual que registran los medidores y de acuerdo a solicitud escrita presentada por el supervisor del contrato en forma mensual.

ITEM	Valor m² IVA Incluido	AREA	Valor Canon Mensual IVA Incluido	Valor Canon Total IVA Incluido
ARRENDAMIENTO RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES	$ 19.278	57 m²	$ 1.098.846.00	$13.186.152.00

5.5. ANÁLISIS CANON ARRENDAMIENTO

En atención al avalúo firmado por el Perito Valuador Subintendente Edisson Alberto Arias Naranjo de la Dirección de Educación Superior, establece que el valor correspondiente al canon de arrendamiento mensual será de NOVECIENTOS VEINTITRÉS MIL CUATROCIENTOS PESOS ($923.400.00) moneda corriente antes de IVA, valor con IVA incluido es de UN MILLÓN NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS ($ 1.098.846,00) moneda corriente, el cual no incluye el valor de los servicios públicos.

ITEM	VALOR m² IVA INCLUIDO	AREA	VALOR CANON MENSUAL ANTES DEL IVA	VALOR CANON MESUAL IVA INCLUIDO	VALOR CANON TOTAL
ARRENDAMIENTO RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES	$ 19.278	57 M2	$ 923.400.00	$ 1.098.846.00	$13.186.152.00

5.6. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	REC	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
1	N/A	N/A	ESINC	Arrendamiento de restaurante y/o casino de estudiantes	12 MESES	$1.098.846.00	$13.186.152.00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$13.186.152.00

Documentos Anexos al Estudio Previo:

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Contratación directa cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 M² (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", UBICADA EN LA AVENIDA CARACAS NO. 2-51 SUR SAN ANTONIO – BOGOTA"**

Aplica — **Anexos**
(Los anexos se imprimen junto con el estudio previo)

- ■ Certificación de la necesidad
- ■ Especificaciones técnicas mínimas
- ☐ Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)

- [x] Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- [x] Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- [ ] Ficha técnica
- [x] Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
- [x] Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Formularios adjuntos al estudio previo

Aplica (Seleccionar los formatos que aplican para el proceso de selección)

- [ ] Factores de verificación y ponderación.
- [ ] Apoyo a la industria nacional
- [ ] Indicación de trato nacional
- [ ] Experiencia del proponente
- [ ] Certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia
- [ ] Clasificación proponente extranjero
- [ ] Acuerdo de confidencialidad (obligatorio)
- [ ] Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (obligatorio)
- [ ] Compromiso anticorrupción (obligatorio)
- [ ] Capacidad financiera
- [ ] Certificación de compromiso del fabricante y/o oferente
- [ ] Certificación de la capacidad técnica
- [ ] Personal, experiencia y tiempos de dedicación mínimos
- [ ] Carta de compromiso postventa
- [ ] Sistema de gestión ambiental
- [ ] Datos básicos beneficiario en cuenta

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

(Relacionar los demás documentos que sean necesarios y no se encuentren incluidos en la presente lista, tales como, conceptos ambientales, indicadores financieros, conceptos jurídico-catastrales, certificación de verificación de tratados internacionales, solicitud de cotización, cotizaciones, plan de compras, CDP, documentos de vigencias futuras, escrituras públicas, licencias de construcción, licencias ambientales, permisos especiales, documentos anexos que permitan dar cumplimiento al decreto 1072 de 2015, en cuanto a los requisitos relacionados con la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas, entre otros)

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- Solicitud de cotización (vía correo electrónico)
- Soporte evidencia de la entrega de las cotizaciones por parte de los oferentes
- Cotizaciones
- Solicitud avalúo canon de arrendamiento

- Formato avalúo canon de arrendamiento
- Requisitos mínimos requeridos en materia ambiental para el arredramiento de local se solicitó mediante comunicación oficial No GS-2023-000632-ESINC de fecha 16/02/2023, se dio respuesta con comunicación oficial No GS-2023-000725 del 24/02/2023.
- condiciones requeridas de SGSST para arrendamiento cafetería se solicitó mediante comunicación oficial No GS-2023-000631-ESINC de fecha 16/02/2023, se dio respuesta con comunicación oficial No GS-2023-000669 del 20/02/2023.
- Comunicación oficial No GS-2023-002316-ESINC donde se remito peritaje del canon para arrendamiento de restaurante y/o casino de estudiantes en la Escuela de Investigación Criminal.
- Acta No AC-2023-000216 SUDIE-ARACA 2.25
- Soportes Secop y soportes precios históricos

Teniente Coronel JUAN CARLOS SIERRA PINEDA
Director Escuela de Investigación Criminal

Mayor MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO
Estructurador del Estudio Previo ESINC

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD (APLICA: COMPRAVENTA, SUMINISTRO Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS)	

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

Bogotá D.C. 21 de marzo de 2023

En mi calidad de Jefe administrativo de la Escuela de Investigación Criminal, manifiesto con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN, que consultada la Planta de Personal, no se cuenta con el personal idóneo para prestar el servicio de ***CASINO (RESTAURANTE y CAFETERIA),*** por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante el arrendamiento de un espacio físico cuya área comprende (57 m2) destinados a prestar el servicio de restaurante y/o casino de estudiantes, a persona natural o jurídica para la prestación del servicio y en aras de brindar eficiencia, comodidad y bienestar al personal se hace necesario contratar este servicio para la población estudiantil, profesional, no uniformados y personal flotante. Así mismo, que el prestador del servicio cuente con las competencias necesarias tales como; nivel de educación o nivel académico, capacidad operativa y experiencia del personal, con el fin de garantizar la calidad del servicio del restaurante y/o casino de estudiantes en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato.

Atentamente,

Subcomisario NELSON ARIEL ALZATE SUAREZ
Jefe Administrativo ESINC

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

La Escuela de Investigación Criminal establece para el presente proceso de contratación las siguientes condiciones y especificaciones técnicas para el cumplimiento del objeto contractual

Para lo anterior se diligencia la información en el siguiente cuadro:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS

Recibir en calidad de arrendamiento de un espacio de 57 (cincuenta y siete) metros cuadrados (m2) en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal "Teniente Coronel ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", ubicada en la Avenida Caracas No. 2-51 Sur, junto con los elementos para destinación del servicio de casino de estudiantes que son de propiedad de la misma unidad.

No	CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
2	**ATENCIÓN AL CLIENTE** Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servició entre otros aspectos, disponiendo además de un **buzón de sugerencias** que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán como mínimo 08 mesas y 32 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, de igual forma, podrá realizar la instalación de **tres (3) sombrillas** sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.  Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por la oficina de Bienestar Universitario, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.		
3	**PAGO DE SERVICIOS** El valor establecido como canon no incluye el servicio público domiciliario de gas natural, este estará a cargo del contratista y deberá ser cancelado oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control.		

	El arrendatario se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la siguiente ecuación: **CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUAL** **Soporte documental** | **Periodo de 30 días calculo medida consumo** | **Medida de kWh** | **Costo kWh mes - Factura CODENSA periodo de cálculo** | **Costo total kWh promedio mes - Factura CODENSA** Calculo con base en el recibo de energía | Primer día del mes | | | Último día del mes | | | **Totales** | **1 mes (30 días)** | **(último reporte - primer reporte del mes)** | | **CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES** **Soporte documental** | **Periodo de 30 días calculo medida consumo** | **Medida de Metros cúbicos - M3** | **Costo acueducto cargo fijo no residencial** | **Costo alcantarillado cargo fijo no residencial** | **Valor unitario Acueducto consumo no residencial (m3)** | **Valor unitario Alcantarillado consumo no residencial (m3)** | **Total consumo de agua en metros cúbicos m3 promedio mes** Calculo con base en el recibo de agua | Primer día del mes | | | | | | | Último día del mes | | | | | | | **Totales** | **1 mes (30 días)** | **(último reporte - primer reporte del mes)** | | | | | Nota: Al terminar el contrato el arrendatario podrá retirar los medidores auxiliares.		
4	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos.		
5	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.		
6	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.		
7	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 contratado.		
8	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos.		
9	**EL ARRENDATARIO** Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional – Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El futuro contratista prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policía Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales. **Nota:** El arrendatario tendrá a bien disponer manteles para mesas y sillas, para los eventos especiales que realice la Escuela, teniendo en cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.		
10	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 camisas).		

	- 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 cerrado 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.		
11	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.** 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 (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate 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 químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.		
12	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.		
13	El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.		
14	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.		
No.	**CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.**		
15	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.		
16	El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.		
17	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.		
18	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.		
19	El arrendatario deberá mantener la despensa y refrigeradores 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.		
20	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.		
21	El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.		
22	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.		
23	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 una vez a la semana.		
24	En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina, estos por ningún motivo se ubicarán 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 los cuales deben tener 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.		
25	El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 mes después de suscrito el contrato.		
26	El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad mensual a las trampas de grasas.		
27	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.		
28	**MATERIAS PRIMAS** Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
29	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.		
30	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.		

31	MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial– Escuela de Investigación Criminal a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.		
32	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el contratista deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		
33	El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capítulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno.		
34	DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
35	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Investigación Criminal, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		

36	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).		
37	El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la Institución, el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.		
38	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.		
39	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
40	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.		
41	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.		
42	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.		
43	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.		
44	La Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.		
45	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el restaurante, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.		
46	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá.		
47	Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio, para consumo humano. ICA: Art. 14, Literal F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.		
48	Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.		

49	Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites		
50	El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.		
51	Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centímetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos.		
52	Se deberá anexar una tabla con la lista de artículos que se deseen vender, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios.		

ITEM	CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES	SOPORTE REQUERIDO
1	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 Io. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.	Oficio de compromiso
2	El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co , o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". Para el caso de Bogotá D C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá. o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	Oficio de compromiso
3	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.	Oficio de compromiso

4	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 domésticas (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 la cual se establecen 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". Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009, expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulos: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos, IX Caracterización y Obtención de muestras y X Seguimiento de los Vertimientos.	Oficio de compromiso
5	El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (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, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la Resolución 3957 de 2009, expedida de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	Oficio de compromiso
6	El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir de/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. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la mencionada Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	Oficio de compromiso
7	El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo dispuesto en los artículos 22 y 23 de la ya referida Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, Capitulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos. Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.	Oficio de compromiso

8	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 arrendatario deberá: ✓ Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. ✓ 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.	Oficio de compromiso
9	El arrendatario se compromete 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". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".	Oficio de compromiso
10	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC.	Oficio de compromiso
11	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".	Oficio de compromiso
12	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo".	Oficio de compromiso
13	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	Oficio de compromiso

	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 de/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.	
14	El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la Secretaria Distrital de Hábitat de Bogotá.	Oficio de compromiso
15	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	Oficio de compromiso
16	El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	Oficio de compromiso
17	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".	Oficio de compromiso
18	El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía "Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RET1Q expedido por Ministerio de Minas y Energía, 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 los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	Oficio de compromiso
19	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	Oficio de compromiso

	• Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias	
20	El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan las condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".	Oficio de compromiso
21	Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	Oficio de compromiso
22	El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	Oficio de compromiso
23	El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17, 22 del decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el gobierno nacional o aquella norma que lo modifique.	Oficio de compromiso
24	El contratista dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	Oficio de compromiso
25	El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	Oficio de compromiso

ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO
1	Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos legales vigentes que lo reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.	Oficio de compromiso
2	El Contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	Oficio de compromiso
3	El Contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	Certificado de la afiliación a EPS, AFP y ARL (si aplica) de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato. Así mismo se comprometerá a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objetivo del contrato.

		de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato (Conforme a la Tabla de clasificación de actividades económicas del Decreto 1607 de 2002).
4	Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.	Certificado del curso de 50 horas en el SGSST (Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo), en caso de no tenerlo presentar la inscripción al curso con los oferentes autorizados (ARL, SENA, etc).
5	Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	Oficio de compromiso
6	Según la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:	Oficio de compromiso
7	Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	Oficio de compromiso
8	Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantendrá en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	Oficio de compromiso
9	Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada por cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; Sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	Oficio de compromiso
10	Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.	Oficio de compromiso
11	Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.	Oficio de compromiso
12	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.	Oficio de compromiso
12	Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	Oficio de compromiso
13	En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución 1401 del 14 de mayo de 2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.	Oficio de compromiso
14	Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.	Oficio de compromiso
15	Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	Oficio de compromiso
16	El oferente deberá informar por escrito quien es el encargado del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, anexando copia del curso virtual de las 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia no superior a 3 años (Resolución 4927 de 2016). Resolución vigente que lo autoriza para la ejecución o ejercicio de dicha	Oficio de compromiso

	actividad y de ser necesario Copia del contrato o carta laboral que tiene con la empresa) (Anexar certificados).	
17	El oferente deberá presentar una certificación en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro del contrato.	Oficio de compromiso
18	El contratista deberá garantizar la activa participación en las actividades que la Escuela de Investigación Criminal desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	Oficio de compromiso
19	La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	Oficio de compromiso
20	El contratista deberá presentar un certificado, en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los trabajadores", del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".	Oficio de compromiso
21	Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.	Oficio de compromiso
22	El oferente debe de contar con el protocolo de bioseguridad del manejo y control del riesgo del COVID-19 del sector de fabricantes de sustancias y productos químicos. Tener adoptado dentro de sus procesos y procedimientos la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	Oficio de compromiso
23	En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.	Oficio de compromiso
24	En las empresas donde se utilice de manera rutinaria las máscaras de protección facial o gafas protectoras se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección, así mismo la colocación y retiro de estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	Oficio de compromiso
25	Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG-SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	Oficio de compromiso

Mayor MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO
Estructurador del Estudio Previo ESINC

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA PRECONTRACTUAL

No Aplica

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CALIDAD DEL SERVICIO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIOS DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	200 SMMLV	ARRENDATARIO	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL ARRENDATARIO CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO DIECISÉIS (16) DE DECRETO 4828 DE 241208.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA DENTRO DEL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARIA CON BASE EN UN 0,2 % DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO Y HASTA POR 10 DIAS	CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNOS DE SUS MODIFICATORIOS A POLIZA DE GARANTIA UNICA.
MULTA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARIA CON BASE EN UN 0,5 % DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE 15 DIAS CALENDARIO QUE SE LE DESCONTARA DEL SALDO QUE LE ADEUDE A LA ENTIDAD, ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL EN ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO.

					MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARIA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLO.	
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL 20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO.	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL ARRENDATARIO SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD.

Teniente Coronel JUAN CARLOS SIERRA PINEDA
Director Escuela de Investigación Criminal

Mayor MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO
Estructurador del Estudio Previo ESINC.

3	2	1	No.	
Especifico	Especifico	Especifico	clase	
Interno	Interno	Externo	fuente	
Ejecución	Contratación	Ejecución	etapa	
Económico	Jurídico	Operacional	tipo	
Riesgo derivado del no pago del canon de arrendamiento	La no constitución dentro del término y en la forma prevista dentro del contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	Terminación anticipada del contrato	Descripción (Que puede pasar y como puede ocurrir)	
Incumplimiento por parte del contratista	cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única	Terminación anticipada del contrato	Consecuencia de la ocurrencia del evento	
1	1	1	probabilidad	
5	3	5	impacto	
6	4	6	Calificación total	
Alto	Bajo	Alto	prioridad	
Contratista	Contratista	Contratista	¿A quién se le asigna?	
Reducir la probabilidad de ocurrencia del riesgo/ Seguimiento por parte del supervisor del contrato, de los pagos efectuados. En caso de que no se cumpla	Reducir la probabilidad de ocurrencia/ el contratista desde la presentación de la oferta garantizará que cumplirá con la suscripción del contrato y la presentación de la garantía única en los términos establecidos en la invitación	Constitución garantías de cumplimiento	Tratamientos/controles a ser implementados	
1	1	1	probabilidad	Impacto después del tratamiento
2	1	2	impacto	
3	2	3	calificación	
Bajo	Bajo	Bajo	Calificación	
No	No	No	¿Afecta el equilibrio económico del	
Supervisor del Contrato	Contratista	Contratista	Persona responsable por implementar el tratamiento	
Inicio del contrato	Presentación de la oferta	Aprobación garantía	Fecha estimada en que se inicia el	
Terminación del contrato	Suscripción del contrato	Terminación del Contrato	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	
Informe de supervisión	Verificando que se incluya la garantía única en la invitación del proceso contractual.	Informe de Supervisión	¿Como se realiza el monitoreo?	Monitoreo y revisión
Mensual	Al momento de la suscripción del contrato	Mensual	Periocidad ¿Cuándo?	

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

4	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Riesgo derivado por mala manipulación de alimentos y fallas en las buenas prácticas en el manejo de alimentos utilizados y/o ofrecidos	Incumplimiento de las condiciones técnicas del contrato	1	4	5	Medio	Contratista	Reducir la probabilidad de ocurrencia del riesgo/seguimiento por parte del supervisor del contrato de cumplimiento referente a la implementación de normas y registros sanitarios y la	1	2	3	Bajo	No	Supervisor del Contrato	Inicio del contrato	Terminación del contrato	Informe de supervisión	Mensual
5	Especifico	Interno y Externo	Ejecución	Operacional	Riesgo derivado al contagio de Covid-19	Incumplimiento de las condiciones del técnicas del contrato	1	4	5	Medio	Contratista	Reducir la propagación y contagio de Covid-19, con la aplicación de las todas y medidas protocolos	1	2	3	Bajo	No	Supervisor del Contrato	Inicio del contrato	Terminación del contrato	Informe de supervisión	Mensual

Teniente Coronel JUAN CARLOS SIERRA PINEDA
Director Escuela de Investigación Criminal

Mayor MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO
Estructurador del Estudio Previo ESINC

1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.

3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA**, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.

7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.

9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA NACIONAL** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual y Seguimiento de la DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.

6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

9. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso de que se hayan suministrado.

10. Reportar inmediatamente cualquier novedad o anomalía que afecte la debida ejecución del contrato.

11. Permitir al supervisor la revisión de los documentos concernientes al contrato

12. Tener presente las obligaciones y demás disposiciones establecidas en el artículo 1982 y siguientes del código civil colombiano, en lo referente al contrato de arrendamiento

13. Cumplir los protocolos de bioseguridad adoptados y adaptados por la ESANA a los puntos de servicio o durante el tiempo que se realice la actividad y permanezca en el punto de servicio.

14. Así mismo incluir las obligaciones en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos del gobierno nacional en el tema del COVID.

15. Para la facturación de los bienes o servicios contratados, se debe tener en cuenta los lineamientos y parámetros contemplados en la circular externa 016 del 09 de marzo de 2021 establecidos por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, por medio del cual se implementa el modelo de recepción de facturas de venta, notas débito y/o notas crédito, la

cual es de obligatorio cumplimiento, de acuerdo con la Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para el Pago de Proveedores del Estado*" y la Resolución No. 000042 del 05 de mayo de 2020, "*Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos*" y el registro de la factura electrónica de venta.

16. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

17. El CONTRATISTA deberá efectuar aportes al Sistema de Seguridad Social Integral sobre una base del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el IVA".

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
"TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA"
SUBDIRECCIÓN

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
Firma:_____
Recibido por: _____
Sigla unidad o dependencia: _____
Fecha:_____ Hora:_____
Radicado Nro._____

Nro. **SUDIE - ESINC – 29.25**

Bogotá D.C, 01 de marzo de 2023

Señor (a)
Administrador (a) Cafeteria y/o restaurante
Bogotá D.C.

Asunto: solicitud portafolio de servicio

La Escuela de Investigación criminal ha destinado un espacio físico para el arrendamiento del casino de estudiantes. En tal sentido se solicita respetuosamente la presentación del portafolio de servicios de su empresa, de acuerdo a las condiciones técnicas y mínimo los documentos que se indican a continuación:

1. Cámara de comercio vigente
2. RUT
3. Certificación de experiencia mínimo 3 años
4. Listado de precios
5. Plan de higiene y saneamiento básico ambiental, el cual debe contener:
   - Limpieza y desinfección
   - Abastecimiento de agua potable
   - Prevención de plagas
   - Gestión de residuos líquidos y solidos
6. Manifestación de cumplimiento a las especificaciones técnicas
7. Certificado Manipulación de alimentos
8. Con el ánimo de realizar un cuadro comparativo de precios, se solicita obligatoriamente el diligenciamiento del siguiente listado:

LISTADO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA MÍNIMOS

No.	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	GASEOSA	350 ml	1	
2	AGUA BOTELLA GAS	500 ml	1	
3	AGUA BOTELLA NATURAL	500 ml	1	
4	JUGO BOTELLA	350 ml	1	
5	JUGO CAJA	200 ml	1	
6	TINTO	04 onz	1	
7	PINTADO O PERICO	04 onz	1	
8	CAFÉ CON LECHE	07 onz	1	
9	AROMÁTICA EN AGUA	07 onz	1	

10	VASO DE LECHE	07 onz	1	
11	YOGUR	200 ml	1	
12	EMPANADA	50 gr	1	
13	PASTEL DE YUCA	50 gr	1	
14	BUÑUELO	70 gr	1	
15	CROISSANT	80 gr	1	
16	PAPA RELLENA	130 gr	1	
17	PASTEL GLORIA	120 gr	1	
18	PASTEL DE POLLO	100 gr	1	
19	GALLETAS DE PAQUETE	45 gr	1	
20	PAPAS DE PAQUETE	25 gr	1	

LISTADO DE PRODUCTOS DE COMIDAS RÀPIDAS MÍNIMAS

No.	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	HUEVOS ALGUSTO	54 gr	1	
2	NUGGETS DE POLLO	300 gr	1	
3	AREPAS	unidad	1	
4	HAMBURGESAS SENCILLA	100 gr	1	
5	HAMBURGESAS ESPECIAL	125 gr	1	
6	PORCIÓN PAPA A LA FRANCESA	165gr	1	
7	SALCHIPAPA	unidad	1	
8	CHORIPAPA	unidad	1	
9	SÁNDWICH	unidad	1	
10	PERRO CALIENTE	unidad	1	

LISTADO DE PRODUCTOS DE FRUTERIA MÍNIMOS

No.	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	ENSALADAS DE FRUTA SENCILLA	300gr	1	
2	ENSALADAS DE FRUTA ESPECIAL	450 gr	1	
3	ENSALADAS DE FRUTA SÚPER ESPECIAL	500 gr	1	
4	JUGOS NATURALES EN LECHE	12 onz	1	
5	JUGOS NATURALES EN AGUA	12 onz	1	
6	BATIDOS	12 onz	1	
7	POSTRES	unidad	1	
8	BANANA SPLIT	unidad	1	

9	HELADOS	45 gr	1	

PRODUCTOS DE RESTAURANTE MÍNIMOS

No.	PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	Desayuno: caldo de costilla, huevos al gusto, bebida caliente o jugo y pan	1	
2	Almuerzo: sopa, porción de arroz, porción de proteína, porción de acompañamiento, bebida	1	

Agradezco la atención que pueda prestar a esta solicitud y en espera de su pronta respuesta.

Atentamente,

Mayor **MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO**
Subdirector Escuela de Investigación Criminal

Anexo: 01 folio (formato para solicitar cotizaciones en veintiséis (26) folios.)

Avenida Caracas No. 2-51 Sur
Teléfono 3159000 ext. 107038
esinc.afina@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

FORMATO No. 2 PARA SOLICITAR COTIZACIONES	
ADVERTENCIA	La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y, por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.
OBJETO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	Sesenta (60) días

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Recibir en calidad de arrendamiento de un espacio de 57 (cincuenta y siete) metros cuadrados (m2) en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal "Teniente Coronel ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA", ubicada en la Avenida Caracas No. 2-51 Sur, junto con los elementos para destinación del servicio de casino de estudiantes que son de propiedad de la misma unidad.

No	CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97 y Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
2	**ATENCIÓN AL CLIENTE** Como quiera que se trata de un servicio abierto al público el oferente deberá presentar un formato que permita evaluar la calidad y presentación de las comidas, la atención y calidad del servició entre otros aspectos, disponiendo además de un **buzón de sugerencias** que permita a los usuarios presentar observaciones respecto del servicio. Para la prestación del servicio se destinó un espacio de 57 metros cuadrados, ubicado en el costado sur de la Escuela donde se instalarán como mínimo 08 mesas y 32 sillas que deberán estar en perfecto estado de aseo y presentación por parte del contratista, de igual forma, podrá realizar la instalación de **tres (3) sombrillas** sugeriblemente como se muestra en la fotografía en el espacio donde determine el supervisor del contrato.  Se evaluará la calidad y presentación de las comidas, la atención del servicio entre otros, será auditado por la oficina de Bienestar Universitario, quien tendrá la facultad de verificar la calidad y prestación del servicio, disponiendo las recomendaciones necesarias para la mejora en la prestación de este, en caso de ser necesario, dentro del tiempo que la Dirección de la Escuela estime conveniente.		
3	**PAGO DE SERVICIOS** El valor establecido como canon no incluye el servicio público domiciliario de gas natural, este estará a cargo del contratista y deberá ser cancelado oportunamente de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato, como mecanismo de control. El arrendatario se compromete a instalar en un periodo no mayor a 30 días posteriores a la firma del contrato, medidores auxiliares de energía y agua en el espacio arrendado por su cuenta a fin de calcular de forma objetiva el pago de estos servicios públicos durante		

	la vigencia del contrato, para ello a partir del segundo mes de ejecución y sucesivamente en forma mensual se realizará el cálculo bajo la siguiente ecuación: **CALCULO PARA EL CONSUMO DE ENERGIA MENSUAL** **Soporte documental** | Periodo de 30 días calculo medida consumo | Medida de kWh | Costo kWh mes - Factura CODENSA periodo de cálculo | Costo total kWh promedio mes - Factura CODENSA Calculo con base en el recibo de energía | Primer día del mes | | | | Último día del mes | | | | **Totales** | **1 mes (30 días)** | **(último reporte - primer reporte del mes)** | | | **CALCULO PARA EL CONSUMO DE AGUA MES** **Soporte documental** | Periodo de 30 días calculo medida consumo | Medida de Metros cúbicos - M3 | Costo acueducto cargo fijo no residencial | Costo alcantarillado cargo fijo no residencial | Valor unitario Acueducto consumo no residencial (m3) | Valor unitario Alcantarillado consumo no residencial (m3) | Total consumo de agua en metros cúbicos m3 promedio mes Calculo con base en el recibo de agua | Primer día del mes | | | | | | | Último día del mes | | | | | | | **Totales** | **1 mes (30 días)** | **(último reporte - primer reporte del mes)** | | | | | | Nota: Al terminar el contrato el arrendatario podrá retirar los medidores auxiliares.		
4	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos.		
5	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.		
6	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.		
7	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 contratado.		
8	El Supervisor del Contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos.		
9	**EL ARRENDATARIO** Se compromete atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Policía Nacional – Escuela de Investigación Criminal por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como		

	facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.). El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. El vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa, será responsabilidad exclusiva del arrendatario como a los acuerdos de pago que llegue con ellos, la Escuela de Investigación Criminal, no se hace responsable de los pagos que dejen de hacer los usuarios. El futuro contratista prestara su consentimiento para que los organismos de inteligencia de la Policía Nacional realicen un estudio de seguridad, teniendo en cuenta las normas de seguridad en instalaciones policiales. **Nota:** El arrendatario tendrá a bien disponer manteles para mesas y sillas, para los eventos especiales que realice la Escuela, teniendo en cuenta que algunos eventos tienen relación con el casino de estudiantes.		
10	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 camisas). - 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 cerrado 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.		
11	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.** 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 (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate 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 químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.		
12	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.		
13	El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los precios de los productos alimenticios a vender el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.		
14	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.		
No.	**CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS.**		
15	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.		
16	El arrendatario deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de comedor, cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.		
17	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.		
18	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.		
19	El arrendatario deberá mantener la despensa y refrigeradores 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.		
20	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.		
21	El arrendatario se compromete a disponer de canecas con tapa giratoria ubicadas en comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar.		
22	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.		
23	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 una vez a la semana.		
24	En el momento en que sea necesario el ingreso de recipientes a la cocina, estos por ningún motivo se ubicarán 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 los cuales deben tener 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.		
25	El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 mes después de suscrito el contrato.		
26	El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo con una periocidad mensual a las trampas de grasas.		
27	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.		
28	**MATERIAS PRIMAS** Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Caracteristicas de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		

	29	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.		
	30	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional; así como por los daños o perjuicios que cause a terceros. De igual manera se compromete a realizar mantenimiento a la trampa de grasas que se manejan al interior del casino de estudiantes, con su respectivo soporte de mantenimiento y disposición final de las grasas retiradas. El contratista debe llevar un reporte de generación de grasa.		
	31	MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD: Todos los productos que se entreguen, A EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS, DEBERÁN TENER MARCA. Se aclara que los componentes del sándwich de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial– Escuela de Investigación Criminal a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.		
	32	EQUIPOS Y UTENSILIOS Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el contratista deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. ASEO Y LIMPIEZA COMEDOR; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, por lo menos dos veces al día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. MOSTRADOR Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		
	33	El arrendatario deberá aplicar el decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno.		
	34	DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. • Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		

	35	El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial - Escuela de Investigación Criminal, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
	36	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal de la Policía Nacional por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc).		
	37	El arrendatario se compromete a realizar sin costo alguno para la Institución, el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.		
	38	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal.		
	39	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
	40	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.		
	41	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.		
	42	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.		
	43	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.		
	44	La Dirección de Educación Policial – Escuela de Investigación Criminal, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.		
	45	Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el restaurante, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguros, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional.		
	46	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública, el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaría Distrital de Salud de Bogotá.		
	47	Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio, para consumo humano. ICA: Art. 14, Literal F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.		
	48	Art. 13: Estado de Salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los		

	alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.		
49	Art.14 Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites		
50	El arrendatario deberá demostrar una experiencia mínima de cuatro años en la producción y preparación de alimentos, demostrado bajo certificaciones.		
51	Se debe presentar brochure o menús de productos con las cantidades en la unidad de medida que corresponda (gramos, centimetros cúbicos), junto con el valor de los desayunos y almuerzos.		
52	Se deberá anexar una tabla con la lista de artículos que se deseen vender, la cual puede ser utilizada como referencia y unificación de productos y precios.		

ITEM	CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES	SOPORTE REQUERIDO
1	El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan las condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". La actividad se debe realizar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, MADS, la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), en caso de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. **Nota:** para el caso de Bogotá D C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.	Oficio de compromiso
2	Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	Oficio de compromiso
3	El contratista adecuará la instalación de una trampa de grasa (portátil, externa o fija), a partir del inicio del contrato, que permita la recolección de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza, se deberá realizar su respectivo	Oficio de compromiso

		mantenimiento con una periodicidad semanal (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, este certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección, dando cumplimiento a la Resolución 3957 de 2009 (artículos 22 y 23), expedida de la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital', Capítulo: VIII Tratamiento Previo de los Vertimientos.	
	4	El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	Oficio de compromiso
	5	El arrendatario será el responsable en realizar el tratamiento de los residuos especiales, que se deriven de la actividad de la cafetería: grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que se origen producto de la prestación del servicio. Para ello tendrá en cuenta las etapas de responsabilidad ambiental durante la generación de los residuos, incluyendo el almacenamiento, recolección, transporte, separación y la disposición final, tomando como referencia lo contenido en la disposición legal (Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro Io. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales" y Decreto 4741 de 2005), el contratista será responsable por la contaminación, consecuencias y aquellas sanciones, que puedan derivarse por parte de la autoridad ambiental con relación al servicio.	Oficio de compromiso
	6	El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17. 22 del decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el gobierno nacional o aquella norma que lo modifique.	Oficio de compromiso
	7	Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica /a resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Minimizar racionalmente el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente frente al manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. ✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. 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, los cuales podrán ser asumidos por el comprador.	Oficio de compromiso
	8	El arrendatario se compromete 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), mínimo una vez durante la ejecución del contrato o cuando así se requiera, los cuales son certificados por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, de igual forma esta actividad se realizará 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 los mismos, 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", en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el artículo 27 de la Resolución 3957 de 2009 de la Secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá, "Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital".	Oficio de compromiso
	9	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 de/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".	Oficio de compromiso

	10	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones". Para el caso de Bogotá D.C, aplica el Acuerdo 634 del 2015 de la secretaria Distrital de Ambiente de Bogotá "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".	Oficio de compromiso
	11	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo y disposición de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo". Por otra parte, los trabajadores deberán usar elementos de protección personal EPP, durante el uso, manipulación y/o almacenamiento de este tipo de sustancias.	Oficio de compromiso
	12	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas (detergentes, desinfectantes y demás sustancias) 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. Su almacenamiento se realizará de acuerdo a la recomendación del fabricante y fuera del área de procesamiento de alimentos, aunado a ello procurará que los elementos empleados sean amigables con el medio ambiente, de acuerdo a su composición física y química.	Oficio de compromiso
	13	El arrendatario deberá garantizar que los equipos Eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregando listado y fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ, los cuales serán tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. Para el caso de Bogotá D.C, aplica lo establecido en el capítulo II de la Resolución 1512 de 2010 "Por la cual se establecen los Sistemas de Recolección Selectiva y Gestión Ambiental de Residuos de Computadores y/o Periféricos y se adoptan otras disposiciones", de la secretaria Distrital de Hábitat de Bogotá.	Oficio de compromiso
	14	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC.	Oficio de compromiso
	15	El contratista dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	Oficio de compromiso
	16	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	Oficio de compromiso
	17	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los	Oficio de compromiso

	contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".	
18	El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	Oficio de compromiso

ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO
1	Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos legales vigentes que lo reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.	Oficio de compromiso
2	El Contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	Oficio de compromiso
3	El Contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	Certificado de la afiliación a EPS, AFP y ARL (si aplica) de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato. Así mismo se comprometerá a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objetivo del contrato. de acuerdo al nivel de riesgo durante la ejecución del contrato (Conforme a la Tabla de clasificación de actividades económicas del Decreto 1607 de 2002).
4	Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.	Certificado del curso de 50 horas en el SGSST (Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo), en caso de no tenerlo presentar la inscripción al curso con los oferentes autorizados (ARL, SENA, etc).
5	Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	Oficio de compromiso
6	Según la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:	Oficio de compromiso
7	Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	Oficio de compromiso
8	Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantendrá en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	Oficio de compromiso
9	Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada por cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; Sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	Oficio de compromiso
10	Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.	Oficio de compromiso
11	Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.	Oficio de compromiso
12	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.	Oficio de compromiso

	12	Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	Oficio de compromiso
	13	En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución 1401 del 14 de mayo de 2007; así mismo, se presentará un informe anexando el formato de reporte dentro de los 8 días hábiles dirigida al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Escuela de Investigación Criminal.	Oficio de compromiso
	14	Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.	Oficio de compromiso
	15	Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	Oficio de compromiso
	16	El oferente deberá informar por escrito quien es el encargado del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo, anexando copia del curso virtual de las 50 horas en Seguridad y Salud en el Trabajo vigencia no superior a 3 años (Resolución 4927 de 2016). Resolución vigente que lo autoriza para la ejecución o ejercicio de dicha actividad y de ser necesario Copia del contrato o carta laboral que tiene con la empresa) (Anexar certificados).	Oficio de compromiso
	17	El oferente deberá presentar una certificación en la cual se compromete a la tenencia y uso de los elementos de protección personal de sus trabajadores, de acuerdo a las actividades a ejecutar dentro del contrato.	Oficio de compromiso
	18	El contratista deberá garantizar la activa participación en las actividades que la Escuela de Investigación Criminal desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	Oficio de compromiso
	19	La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	Oficio de compromiso
	20	El contratista deberá presentar un certificado, en el cual se compromete a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.4.6.10. "Responsabilidades de los trabajadores", del Decreto número 1072 del 26 de mayo del 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo".	Oficio de compromiso
	21	Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.	Oficio de compromiso
	22	El oferente debe de contar con el protocolo de bioseguridad del manejo y control del riesgo del COVID-19 del sector de fabricantes de sustancias y productos químicos. Tener adoptado dentro de sus procesos y procedimientos la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	Oficio de compromiso
	23	En los movimientos de insumos o productos entre trabajadores, la persona que reciba el insumo deberá usar los guantes de dotación definidos para la protección en el proceso productivo.	Oficio de compromiso
	24	En las empresas donde se utilice de manera rutinaria las máscaras de protección facial o gafas protectoras se debe tener en cuenta la limpieza y desinfección, así mismo la colocación y retiro de estos elementos de acuerdo con el protocolo adoptado por la Resolución número 000692 del 29/04/2022.	Oficio de compromiso
	25	Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	Oficio de compromiso

	PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del presente contrato, será de doce (12) meses contados a partir de la notificación al contratista, de la aprobación de la garantía única, previa aprobación del contrato por parte del contratista en la plataforma electrónica de contratación pública SECOP II.
		1. Cumplir con el objeto contractual. 2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 3. Responder en los plazos que la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), conforme al decreto 1828 del 27 de agosto de 2013, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la legalización de cualquier pago. 5. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por si o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**	6. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias. 7. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato. 8. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL - DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado. 9. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual 10. Cumplir con las especificaciones técnicas. 11. En caso de ser necesario remplazar al personal asignado a las actividades del presente contrato, se deberá informar oportunamente al supervisor anexando los documentos solicitados para el nuevo profesional. 12. Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes. 13. Pagar el canon de arrendamiento, dentro del plazo y lugar establecido en el contrato. 14. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. 15. El arrendatario no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar. 16. Responder en los plazos que la Dirección de Educación policial de la Policía Nacional establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule. 17. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de ésta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago. 18. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de contratación de la Dirección de Educación Policial o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única. 19. Cuidar el inmueble objeto del contrato, en caso de daños o deterioros distintos a los derivados de uso normal o de la acción del tiempo y que fueren imputables al mal uso del inmueble o a su propia culpa, efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o sustituciones necesarias. 20. El contratista deberá cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental. (Tener en cuenta las disposiciones señaladas de la nota 4 a la 11 de la Resolución No.04280 del 011113, Guía Para la etapa de Planeación de los procesos de Contratación en la Policía Nacional), tales como (ejecución contractual responsable con integración del componente ambiental: control residuos, reciclaje entre otros; servicio con beneficios con mínimo de afectación del medio ambiente, aplicación buenas prácticas de manufactura y calidad en los productos alimenticios y que no afecten la salud humana <Aplicación de buenas prácticas de manufactura –BMP según el decreto 3075 del 1997 y Resolución 2674 de 2013, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o reemplace>, capacitación en buenas practicas medio ambientales). 21. Es prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas, instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, y expender sustancias que produzcan dependencias. 22. Poseer planta alterna de alimentos para asegurar la Auto sostenibilidad y no afectar el servicio por situaciones alternas como (BLOQUEOS, PAROS, ESCASES DE ALIMENTOS, PROBLEMAS Y ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA), y demás situaciones que pueda afectar del buen funcionamiento del servicio. 23. El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor. 24. Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual y demás contenida en el Anexo No. 2 Condiciones Técnicas del Estudio previo.
	FORMA DE PAGO	El arrendatario pagará al arrendador en la ciudad de Bogotá, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (05) días hábiles de cada mes siguiente al vencimiento del plazo para pagar el canon de arrendamiento. Nota: El servicio de gas se pagará de acuerdo a la factura emitida por la entidad prestadora del servicio. Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la cuenta corriente No 110-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del banco popular, excepto la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio.

ANALISIS DE RIESGO DEL PROCESO

RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría			A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimadas en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
															Probabilidad	Impacto	Valoración del	Categoría					Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuando?
1	General	Externo	Contratación	Jurídico	Incumplimiento total del contrato.	Aplicación de la cláusula penal	2	2	4	Bajo			Oficina Jurídica de la DINAE	Seguimiento a los avances de acuerdo a las fechas estipuladas en el contrato	1	2	3	Bajo	si	Supervisor	Firma del Contrato	Acta de Liquidación	Comunicados oficiales de los avances de la ejecución del contrato	mensual
2	General	Externo	Ejecución	Jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	Aplicación garantía	2	2	4	bajo			Oficina Jurídica de la DINAE	garantía única	1	2	3	bajo	no	supervisor	Cuando suceda no cumpla con el pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales	Informe de supervisión	informe de supervisión	mes
3	General	Externo	Contratación	Operativo	Ampara las demandas por concepto de responsabilidad extractractual de terceros afectados por la ejecución del contrato.	Aplicación de Garantía	3	3	6	Alto			Contratista	Transferir en riesgo al arrendatario y hacer seguimiento según direcciona la oficina jurídica de la DINAE	3	3	6	Alto	Si	Supervisor	Firma del Contrato	Acta de Liquidación	Velar por la constitución de las pólizas y garantías haciendo los requerimientos al contratista de forma oportuna	mensual
4	General	Externo	Contratación	Jurídico	la no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	No se firma el contrato	1	2	3	Bajo			Oficina Contratos DINAE	Se exige cláusula de cumplimiento de póliza de garantía única	1	2	3	Bajo	si	Oficina de Contratos DINAE	Presentación de los documentos y propuestas por los oferentes	Firma del Contrato	Comunicación oficial informando la fecha para firmar contrato	Semanal
5	General	Externo	Contratación	Jurídico	Incumplimiento parcial	Pago de la estimación del riesgo	3	3	6	Alto			Supervisor	Mediante comunicación oficial informa del incumplimiento del contrato	1	2	3	Bajo	si	Supervisor	Desde el comunicado oficial informando el tratamiento	Con el cobro de la estimación del riesgo por parte de la DINAE contra el contratista	Con la oficina de asuntos jurídicos para aplicación de cláusulas de incumplimiento	Semanal

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL. ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA
AREA ACADEMICA ESINC

Fecha:	Bogotá D.C. 16 de marzo de 2023		
Hora de inicio:	17:00 horas	**Hora de finalización:**	18:00 horas
Lugar:	SALA DE JUNTAS ESINC		

ACTA 000216 SUDIE-ARACA -2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL JUAN CARLOS SIERRA PINEDA DIRECTOR ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, CON EL FIN DE REALIZAR LA VERIFICACIÓN DE LOS PORTAFOLIOS DE SERVICIOS DE LOS INTERESADOS DENTRO DEL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes.
2. Lectura del acta anterior.
3. Verificación de los compromisos.
4. Temas a tratar: Arrendamiento espacio para el funcionamiento de un restaurante y/o casino de estudiantes en las instalaciones de la escuela de investigación criminal "Teniente Coronel Elkin Leonardo Molina Aldana".

4.1 Verificación de los portafolios de servicios presentados por parte de los interesados, dentro del proceso de Arrendamiento espacio para el funcionamiento de un restaurante y/o casino de estudiantes en las instalaciones de la escuela de investigación criminal "Teniente Coronel Elkin Leonardo Molina Aldana".

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

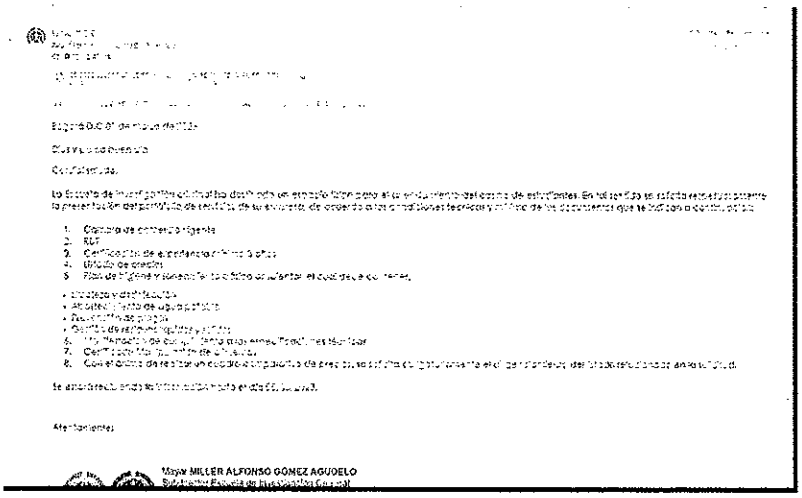
En la sala de juntas de la Dirección de la Escuela de Investigación Criminal el día 16/03/2023 a las 17:00 horas, se reunieron: el señor Teniente Coronel JUAN CARLOS SIERRA PINEDA Director Escuela de Investigación Criminal, el señor Mayor GERMAN ANDRES TRUJILLO CASTAÑEDA Subdirector de la Escuela (E), Capitán HUBER DONOSO LEAL Jefe Administrativo ESINC (E), Capitán ANA YULIETH TORO NARVAEZ Docente, Capitán LORENA RODRIGUEZ CALVO, Intendente Jefe ARTURO JOSE NAVARRO DO SANTOS Jefe Área de Investigación ESINC, Intendente Jefe GISELA PATRICIA NIEBLES ARCIERI Jefe Oficina Asuntos Jurídicos ESINC, Intendente Jefe WILFERD CRUZ MURCIA Jefe de Talento Humano ESINC y Intendente LUIS HUMBERTO LOPEZ RINCON Jefe Oficina de Planeación ESINC (E), con el fin de realizar la verificación de los portafolios de servicios presentados por parte de los interesados, dentro del proceso de Arrendamiento espacio para el funcionamiento de un casino de estudiantes en las instalaciones de la escuela de investigación criminal "Teniente Coronel Elkin Leonardo Molina Aldana" y a partir de esta verificación, en conjunto dar una recomendación al señor Director para la Contratación del Arrendatario.

2. Se deja constancia que se realizó la invitación al señor Subcomisario NELSON ARIEL ALZATE SUAREZ Mando del Nivel Ejecutivo de Comando ESINC, quien no asistió, toda vez que se encontraba de permiso.
3. Arrendamiento de un espacio de 57 (cincuenta y siete) metros cuadrados (m2) para el funcionamiento de un restaurante y/o casino de estudiantes en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal "Teniente Coronel Elkin Leonardo Molina Aldana".

Procedimiento:

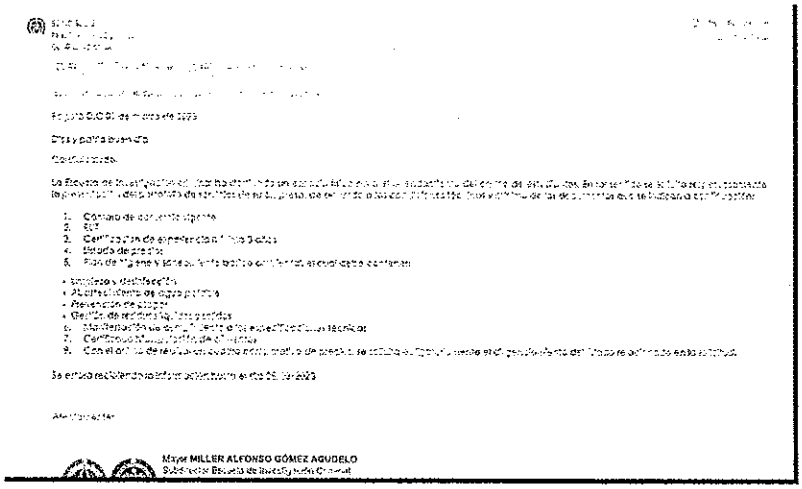
- Mediante correo electrónico adjuntando comunicación oficialNo. GS-2023-000807ESINC 29.25 de fecha 01/03/2023, se solicitó portafolio de servicios a las personas que adelante se relacionan, a fin de iniciar el procedimiento de arrendamiento de un espacio de 57 (cincuenta y siete) metros cuadrados (m2) para el funcionamiento de un restaurante y/o casino de estudiantes de la ESINC así:

  - servicios.alimentos@hotmail.com



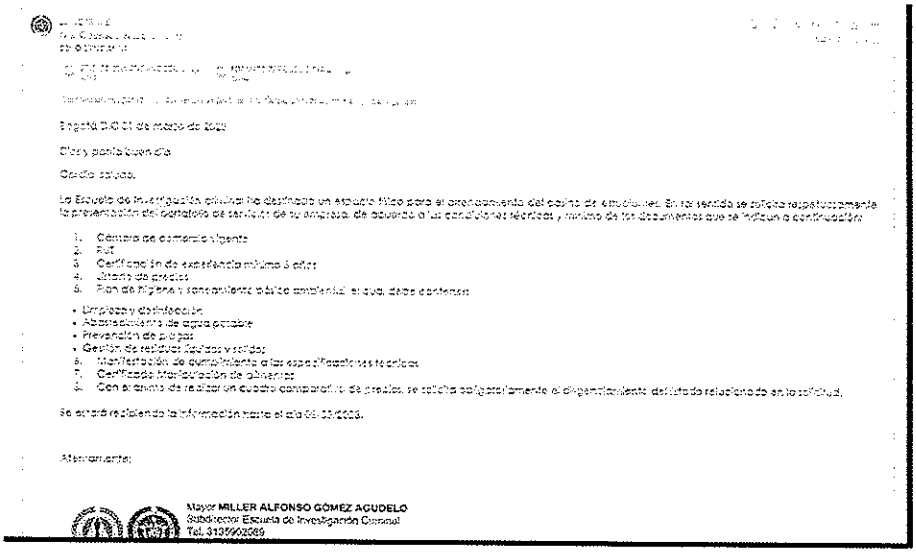
Mayor MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO

  - Amole26@gmail.com



Mayor MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO

- **operacionesltda@hotmail.com**



Bogotá D.C. 01 de marzo de 2023

Cítese y preste buen día

Cordial saludo.

La Escuela de Investigación criminal ha destinado un espacio físico para el arrendamiento del casino de estudiantes. En tal sentido se solicita respetuosamente la presentación del portafolio de servicios de su empresa, de acuerdo a las condiciones técnicas y mínimo de los documentos que se indican a continuación:

1. Cámara de comercio vigente
2. RUT
3. Certificación de experiencia mínimo 3 años
4. Listado de precios
5. Plan de higiene y saneamiento básico ambiental, el cual debe contener:

- Limpieza y desinfección
- Abastecimiento de agua potable
- Prevención de plagas
- Gestión de residuos líquidos y sólidos

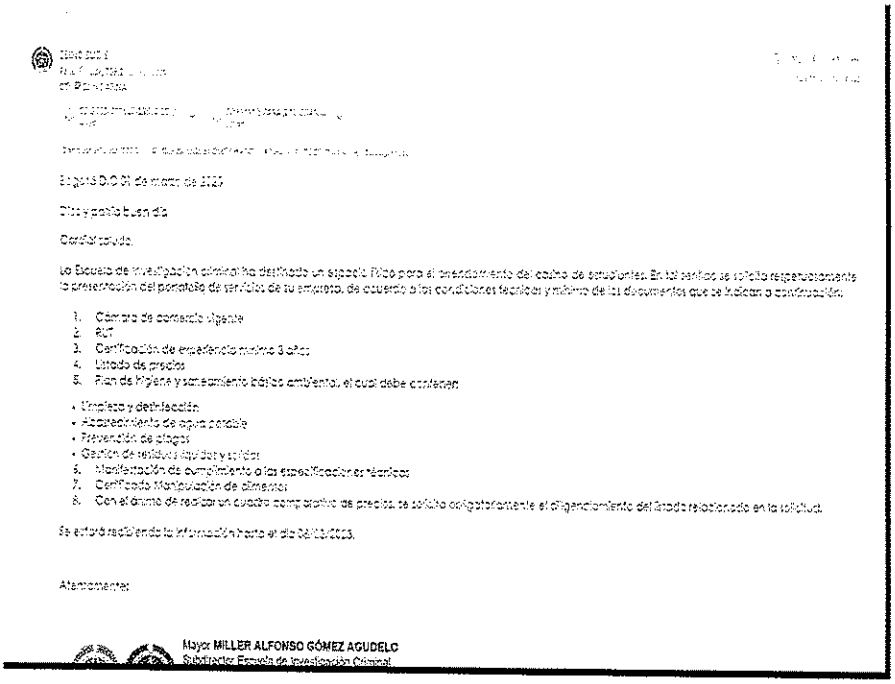
6. Manifestación de cumplimiento a las especificaciones técnicas
7. Certificado Manipulación de alimentos
8. Con el ánimo de realizar un cuadro comparativo de precios, se solicita amablemente el diligenciamiento del listado relacionado en la solicitud.

Se estará recibiendo la información hasta el día 06/03/2023.

Atentamente:

Mayor MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO
Subdirector Escuela de Investigación Criminal
Tel. 3135902069

- **Lucky756@hotmail.com**



Bogotá D.C. 01 de marzo de 2023

Cítese y preste buen día

Cordial saludo.

La Escuela de Investigación criminal ha destinado un espacio físico para el arrendamiento del casino de estudiantes. En tal sentido se solicita respetuosamente la presentación del portafolio de servicios de su empresa, de acuerdo a las condiciones técnicas y mínimo de los documentos que se indican a continuación:

1. Cámara de comercio vigente
2. RUT
3. Certificación de experiencia mínimo 3 años
4. Listado de precios
5. Plan de higiene y saneamiento básico ambiental, el cual debe contener:

- Limpieza y desinfección
- Abastecimiento de agua potable
- Prevención de plagas
- Gestión de residuos líquidos y sólidos

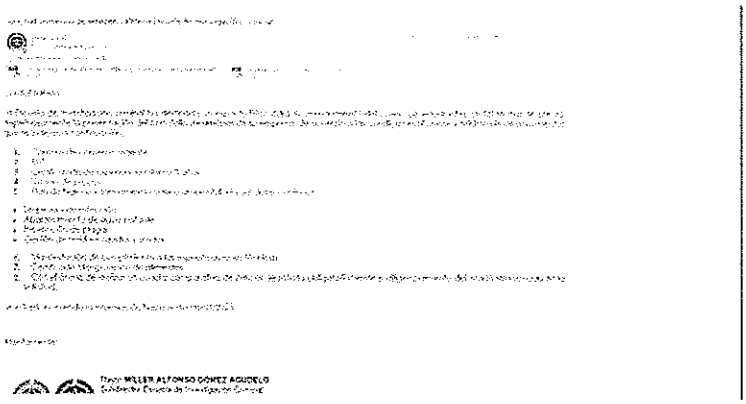
6. Manifestación de cumplimiento a las especificaciones técnicas
7. Certificado Manipulación de alimentos
8. Con el ánimo de realizar un cuadro comparativo de precios, se solicita amablemente el diligenciamiento del listado relacionado en la solicitud.

Se estará recibiendo la información hasta el día 06/03/2023.

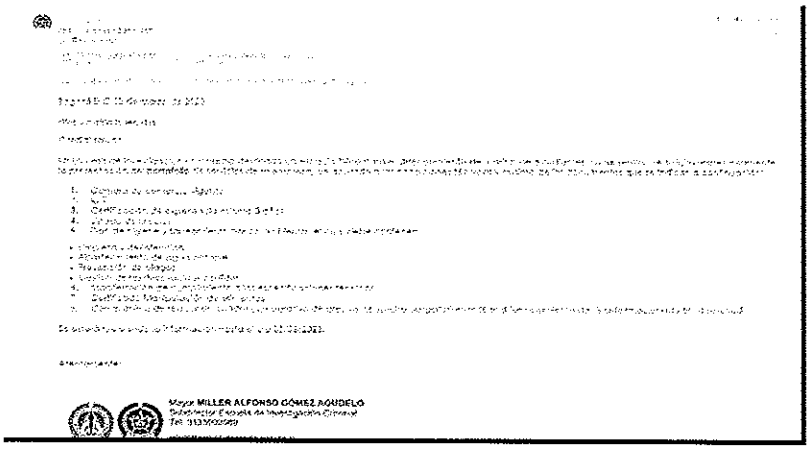
Atentamente:

Mayor MILLER ALFONSO GÓMEZ AGUDELO
Subdirector Escuela de Investigación Criminal

- *Omecesar64@gmail.com*



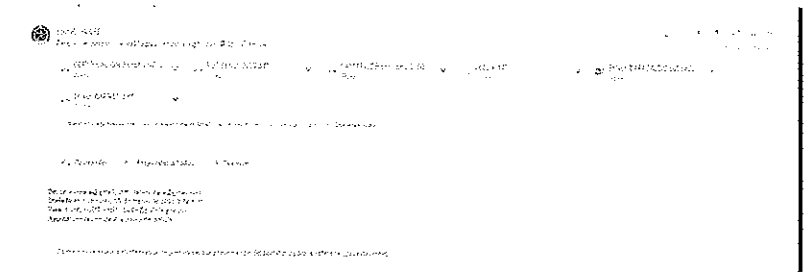
- *talleribara@gmail.com*
-



➢ Se recepcionaron dos (2) portafolios de servicio de los señores:

FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ - operacionesltda@hotmail.com Entrego documentación física en la Subdirección de la Escuela de Investigación Criminal el día 06/03/2023.

SENLY BERNARDA BARACALDO PINZON/ talleribara@gmail.com Envió documentación por correo, recepcionada en el correo esinc.sudie@policia.gov.co el día 15/03/2023 a las 09:51 horas.



- Se presentó a los asistentes, los portafolios de los interesados en el arrendamiento de un espacio de 57 (cincuenta y siete) metros cuadrados (m2) para el funcionamiento de un restaurante y/o casino de estudiantes en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal "Teniente Coronel Elkin Leonardo Molina Aldana", en el orden de llegada de los portafolios de servicios así:

Requisito	Oferentes	
	SENLY BERNARDA BARACALDO PINZON	FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ
Listado de precios	CUMPLE	CUMPLE
Cámara de comercio-Actividad comercial	CUMPLE	CUMPLE
Plan de higiene y saneamiento básico	CUMPLE	CUMPLE
Experiencia	CUMPLE	CUMPLE
Antecedentes Contraloría	CUMPLE	CUMPLE
Antecedentes Procuraduría	CUMPLE	CUMPLE
Antecedentes Judiciales	CUMPLE	CUMPLE

- Una vez finalizada la presentación de los portafolios, los asistentes analizaron y revisaron, tanto los documentos allegados y la exposición realizada, teniendo en cuenta experiencia en el mercado, certificaciones que demuestren la misma, actividad actual, precios y variación de productos ofertados, con el fin de identificar la más adecuada para iniciar el proceso de arrendamiento.

- Se concluye que FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ, cuentan con una gama amplia de productos a precios razonables, experiencia suficiente en el mercado, equipos de calidad y ajustadas a las normas sanitarias vigentes, por lo tanto para definir la empresa a invitar, se realiza deliberación entre los convocados, saliendo favorecida la empresa FRANCISCO NIÑO RODRÍGUEZ, quien es la recomendada para iniciar el proceso de arrendamiento de un espacio de 57 (cincuenta y siete) metros cuadrados (m2) para el funcionamiento de un restaurante y/o casino de estudiantes en las instalaciones de la Escuela de Investigación Criminal "Teniente Coronel Elkin Leonardo Molina Aldana", es de anotar que esta selección se da por decisión mayoritaria de los asistentes a la reunión. Por otra parte, la señora Capitán ANA YULIETH TORO NARVAEZ, realiza una intervención donde manifiesta que vota a favor del oferente antes mencionado con el compromiso de que atienda las quejas que en su momento recibió cuando fue contratista de este centro docente.

- Se deja constancia en la presente acta que la señorita Intendente Jefe GISELA PATRICIA NIEBLES ARCIERI, Jefe Asuntos Jurídicos ESINC, vota a favor de que se abra nuevamente la convocatoria, toda vez que manifiesta hay una variación muy marcada en los precios entre las dos oferentes. Así mismo manifiesta que el contratista FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ, en el año el año 2020 y 2021 presto el servicio en este centro docente y recibió varias quejas para el mejoramiento y la calidad del servicio, así mismo la Secretaria de Salud le dejo observaciones que reposan en el contrato.

ACTA 000216 SUDIE-ARACA –2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL JUAN CARLOS SIERRA PINEDA DIRECTOR ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, CON EL FIN DE REALIZAR LA VERIFICACIÓN DE LOS PORTAFOLIOS DE SERVICIOS DE LOS INTERESADOS DENTRO DEL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".

COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Elaborar el estudio previo conforme a las actividades realizadas y recomendando la empresa que los convocados escogieron como la más adecuada para el proceso de arrendamiento.	Subdirector de la Escuela de Investigación Criminal	2203/2023

CONVOCATORIA

No aplica.

Teniente Coronel **JUAN CARLOS SIERRA PINEDA**
Director ESINC

Mayor **GERMAN ANDRES TRUJILLO CASTAÑEDA**
Subdirector ESINC (e)

Anexo: uno (listado en un folio)

Elaborado por: SI. Alejandra Cuellar Gomez
Revisado por: MY. German Andres Trujillo
Fecha de elaboración: 16/03/2023
Ubicación: DOCUMENTOS/SECRETARIA2023/ACTAS

Avenida Caracas No. 2-51 sur
Teléfono: 3159000 ext. 107038
esinc.gulog-mov@policia.gov.co
www.policia.gov.

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL
TENIENTE CORONEL. ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA
AREA ACADEMICA ESINC

Fecha:	Bogotá D.C. 16 de marzo de 2023		
Hora de inicio:	17:00 horas	**Hora de finalización:**	18:00 horas
Lugar:	Sala de Juntas Escuela de Investigación Criminal		

ACTA 000216 SUDIE-ARACA –2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN PRESIDIDA POR EL SEÑOR TENIENTE CORONEL JUAN CARLOS SIERRA PINEDA DIRECTOR ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, CON EL FIN DE REALIZAR LA VERIFICACIÓN DE LOS PORTAFOLIOS DE SERVICIOS DE LOS INTERESADOS DENTRO DEL PROCESO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 57 (CINCUENTA Y SIETE) METROS CUADRADOS (M2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE Y/O CASINO DE ESTUDIANTES EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL "TENIENTE CORONEL ELKIN LEONARDO MOLINA ALDANA".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
My	Germán Andrés Trujillo	SUDIE (e)	andres.trujillo@	1130588238	3122591711	
TJ	Gisela Nieves Acosta	ASJUD	gisela.nieves@	22464783	3007877626	
My	Wilfred Cruz Murcia	GUTAH	wilfred.cruz@	80738555	3044232748	
CT	Lorena Rodriguez	ARCO	lorena.rodriguez2818	1015470825	3104156324	
TT	Luis Humberto Lopez R	PLANE	humberto.lopez7942	80257942	3219783143	
CT	Ana M. Toro.	Jefe Seg. (E)	ana.toro5210.	1067736914	3042622	
TJ	ARTURO NAVARRO DOSANTOS	ARINV	arinv.navarro@	15876718	15876718	
CT	Huber Donoso	JEFAD	huber.donoso@correo	7705454	3043792638	

Avenida Caracas No. 2-51 sur
Teléfono: 3159000 ext. 107038
esinc.sudie@policia.gov.co
www.policia.gov

Humana

INFORMACIÓN PÚBLICA CLASIFICADA