DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO

La Estrella, Antioquia 03 OCT 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 LOCAL CON UN ESPACIO DE 570 METROS CUADRADOS (M2) EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIAS	CLASE
80131500	Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y Servicios administrativos	Servicios Inmobiliarios	Alquiler o arredramiento de propiedades y edificaciones

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor del presente proceso es de **SESENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE** ($68.694.600,00), moneda legal colombiana incluido IVA, discriminados así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO	IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA
1	No aplica	DIEPO – ESCER	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 570 METROS CUADRADOS (M2) EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	N/A	12 meses	$4.812.550,00	$814.000,00	$68.694.600,00
VALOR TOTAL ESTIMADO								$68.694.600,00

NOTA ACLARATORIA Y CONSIDERACIONES:

El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento NO INCLUYE el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, se deben instalar medidores de acuerdo al instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14 de septiembre de 2020, para realizar el respectivo cobro al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes.

Control interno

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 (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Persona Natural o Jurídica, Nacional, 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 cumplan con las necesidades de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, tiene como misión formar y capacitar integralmente el talento humano de la Policía Nacional, a través del programa Técnico Profesional en Servicio de Policía de conformidad con el registro calificado otorgado por el Ministerio de Educación Nacional a través de la Resolución No. 017441 del 17 de septiembre de 2020.

Por lo anterior, este centro educativo requiere suplir la necesidad que se tiene de contar con un espacio en las instalaciones de la unidad, en el que se suministre la alimentación de las estudiantes y auxiliares de policía establecida en la Resolución 0899 del 24 de marzo de 2023 expedida por el Ministerio de Defensa Nacional o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, el cual será entregado a un tercero en calidad de arrendamiento, con el fin de brindar una integralidad en al bienestar de la comunidad educativa. Para lo cual se cuenta con un local que tiene un área de 570 m2, en el cual se puede atender este requerimiento, toda vez que se trata de una zona común que permite brindar el acceso a este servicio; y teniendo en cuenta que el contrato 12-1-10010-22 culminó el 28 de julio de 2023, es oportuno adelantar el presente proceso de contratación, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, con el fin de seguir contando con un proveedor que pueda ofrecer en este local productos alimenticios preparados de manera higiénica, bajo principios nutricionales, buena calidad y costos adecuados a todos los potenciales usuarios de este servicio.

Para los contratos de arrendamiento deberá tenerse en cuenta lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 del 2020 de DIRAF, en donde se establece que en los eventos en que la entidad actúe como arrendadora, 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.

Para establecer el precio del canon de arrendamiento mensual, se solicitó el avaluó de renta al perito valuador de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, mediante comunicación oficial GS-2023-001096-ESCER del 15 de marzo de 2023. A través de comunicación Oficial GS-2023-132516-MEVAL del 05 de junio de 2023 se estableció el valor del canon de arrendamiento mensual, sin incluir el valor del servicio público de energía eléctrica 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 así:

ITEM	Valor m²	AREA	Valor canon mensual arrendamiento sin IVA	Valor canon mensual arrendamiento sin IVA (ajustado al peso más cercano hacia arriba)
RESTAURANTE	$ 8.439,56	570 M2	$ 4.810.549,20	$4.810.550,00
TOTAL			$ 4.810.549,20	$4.810.550,00

Es de anotar, que el avalúo antes mencionado fue elaborado por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, atendiendo al comentario incluido en el GEPOL a la comunicación oficial GS-2023-000834-ESCER del 28 de febrero de 2023, a través de la cual se solicitó la elaboración del avalúo a la Dirección de Educación Policial, en el cual se indicó que se debía tomar contacto con el perito avaluador de la regional, quien sería el encargado de realizar el respectivo avalúo del inmueble. Toda vez que la Regional de Policía No. 6 no cuenta con este funcionario, se realizó la solicitud a la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.

Es de anotar, que el canon de arrendamiento establecido por el perito avaluador no tiene incluido IVA, razón por la cual al adicionar el 19% del IVA, el valor total del canon de arrendamiento mensual corresponde a cinco millones setecientos veinticuatro mil quinientos cincuenta pesos ($5.724.550,00).

En la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo en la unidad no hay instalación de redes para el suministro de gas.

Teniendo en cuenta la Resolución 2115 del 23/06/2023 "*Por la cual se delega en algunos funcionarios, la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto, en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional de Colombia, suscribir convenios y/o contratos interadministrativos, y se dictan otras disposiciones*", se delegó a la Dirección de Educación Policial, la ordenación del gasto la ordenación del gasto del presupuesto asignado a la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo".

Por lo tanto, la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo a través de la Dirección de Educación Policial, adelantará el proceso contractual de acuerdo a los requisitos establecidos por la Escuela de Policía al igual que invitará a participar al oferente que presente la mejor oferta según lo establecido en el presente estudio previo; con lo cual se procura obtener los siguientes beneficios: facilitar la obtención del servicio de restaurante en condiciones óptimas de higiene y salubridad, de manera oportuna y segura; que el personal profesional, estudiantes y auxiliares de Policía reciban una excelente atención por parte del arrendatario, sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo.

En cumplimento al Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en los Procesos de Contratación expedidos por Colombia Compra Eficiente versión M-MACPC-14 en su literal D, señala que *"Las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos. Las Entidades Estatales que adelantan 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".*

En este orden de ideas, el personal de estudiantes y auxiliares de policía, requieren el arriendo de dicho espacio físico para septiembre 2023.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Relación de los últimos contratos celebrados para el arrendamiento de un espacio físico en las vigencias, 2019, 2021 y 2022.

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NUMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
MEVAL NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.	12-1-10003-19 del 15/02/2019	entrega a título de arrendamiento de un espacio físico destinado para la prestación del servicio de restaurante en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	PN MEVAL CD 001 2019	SI	NINGUNO
MEVAL NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.	12-1-10002-21 del 23/02/2021	entrega a título de arrendamiento de un espacio físico destinado para la prestación del servicio de restaurante en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	PN MEVAL CD 005 2021	SI	NINGUNO
MEVAL NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.	12-1-10010-22 del 28/01/2022	entrega a título de arrendamiento de un espacio físico destinado para la prestación del servicio de restaurante en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo	PN MEVAL CD 001 2022	SI	NINGUNO

- **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 de especificaciones técnicas mínimas, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.

Información que debe traer la certificación:

- Nombre o razón social del contratista.
- Nombre o razón social del contratante.
- Descripción del objeto contratado.
- Fecha del contrato (inicio y terminación).
- Valor del contrato.
- Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual.
- Valoración de la prestación por parte del contratante.

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

Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).

4.1.3 EXPERIENCIA

No aplica.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El personal que atenderá y/o prestará los servicios de restaurante de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo deberá tener la respectiva experiencia en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las cuales se les haya prestado los servicios.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo 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 y atención al cliente, además debe contar con la maquinaria, equipo, platería, menaje (cubiertos, maquinaria, suministro, transporte, mantelería, personal), para el servicio de restaurante.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

4.1.6.1. MEDIO DE PAGO ALTERNATIVO

El oferente deberá garantizar que, durante la ejecución del contrato, dispondrá de la habilitación de canales digitales como métodos de pago alternativos, para lo cual, junto con la propuesta, deberá entregar certificación, en la que indique expresamente que dispondrá de canales digitales y métodos de pago alternativos con cualquier forma de pago que no sea dinero en efectivo (Nequi, Daviplata u otros, disponibles en mercado).

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1 LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El lugar objeto de arrendamiento se encuentra ubicado en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (calle 81 sur No. 66 – 180, La Estrella, Antioquia) y cuenta con un área de 570 m².

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 DOMINGO INCLUIDOS DÍAS FESTIVOS: el servicio se debe prestar de 04:00 horas a 22:00 horas.

Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo modificado por la Ley 2101 de 2021 o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia

5.3 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del presente proceso, será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única, previa aprobación del contrato por parte del contratista en la plataforma electrónica de contratación pública SECOP II.

5.4 FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de cinco millones setecientos veinticuatro mil quinientos cincuenta pesos ($5.724.550,00) moneda corriente incluido IVA., en forma ANTICIPADA, el arrendatario tendrá cinco (05) días hábiles para realizar el mencionado pago, tomando como referencia la fecha de aprobación de la garantía única.

Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el Instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020, así:

"*Medidores de servicios públicos: el inmueble, franja o área a arrendar debe contar con un medidor o medidores independientes o derivados del principal, por lo que la unidad principal arrendadora antes del inicio del contrato de arrendamiento, deberá hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo), con el fin de tomar la lectura veraz del consumo(Kwh y m3) de cada servicio público, para el cobro de los mismos al arrendamiento, así:*

- *La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del contrato.*
- *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.*
- *En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de contrato o empresas prestadores de servicios, los tramites y costas serán asumidas por la Unidad de Policía dueña de la necesidad.*"

Nota 1: el servicio de energía eléctrica se determinará 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 energía eléctrica por la cantidad de kilovatios consumidos en el periodo 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.

Nota 2: en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela los servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas; el primero, porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA; y segundo, en la unidad no hay instalación de redes para el suministro de gas.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios públicos será consignada a la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código del convenio 6028.

Se indica que, para efectuar pagos por concepto de canon de arrendamiento, se debe solicitar la orden de consignación a la oficina de Tesorería de la Dirección de Educación Policial antes del día primero de cada mes.

PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO

Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales Dirección Nacional de Escuelas, código del convenio 6028.

5.5 SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

El supervisor del contrato será el comandante de agrupación de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo 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.

Para el presente contrato, el supervisor deberá: suscribir con el arrendatario el acta de entrega del espacio dado en arriendo, así mismo relacionar que el arrendatario se compromete a realizar 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 Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, sin costo alguno para la Institución.

Nota: el supervisor del contrato deberá verificar que la oficina de Tesorería-Dirección de Educación Policial genere la respectiva orden de consignación dentro de los plazos con el fin de no generar traumatismos al contratista para la realización del pago, así mismo solicitar copia del recibo de pago.

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

Atendiendo las especificaciones técnicas del contrato 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 conformidad con lo indicado en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión M-ICR-01 – ver Circular No. 8, la cual reemplaza la Versión 1 – ver Circular No. 5)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, se diligencio la matriz en el anexo **ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS,** indicando los riesgos anotados en dicho Manual conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo. Para el presente proceso se requiere la constitución de las respectivas garantías.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo tiene como misionalidad formar y educar los futuros profesionales de la Policía Nacional, policiales integrales, esto implica facilitar los momentos y espacios para que hombres y mujeres desarrollen las diferentes dimensiones de su ser y las proyecten como práctica de vida. Frente a esta responsabilidad, se requiere comprender la magnitud y el significado de la formación integral, como una opción fundamental que compromete el sentido y que hacer académico.

Para ello la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, cuenta con un (1) espacio físico cuya área comprende 570 M², dotado con equipos para el funcionamiento de un restaurante, donde se lleva a cabo la preparación y suministro y venta de alimentos al servicio del personal de estudiantes y auxiliares de policía.

Este servicio que es necesario por cuanto la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo cuenta con estudiantes aspirantes al grado de patrullero, que adelantan el proceso de formación y auxiliares de policía que prestan el servicio de seguridad, a quienes se les debe suministrar la alimentación durante su permanencia en la institución, dada la relevancia que tiene el servicio de alimentación en el rendimiento académico, en la prestación del servicio y la salud del personal.

De otra parte, teniendo en cuenta la ubicación de las instalaciones en zona veredal del municipio de La Estrella, se debe brindar las medidas de seguridad en el ofrecimiento del servicio de alimentación 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 institución policial; además por la forma establecida para la formación de las estudiantes deben permanecer de manera permanente en las instalaciones, al igual que los auxiliares de policía por la prestación de la seguridad del centro de formación.

El arrendamiento de las instalaciones para el servicio de restaurante de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, va destinado a personas que presten este tipo de servicios, que acrediten altos niveles de calidad, que ofrezcan los mejores precios de acuerdo al mercado y la sostenibilidad, atención ágil, rápida y oportuna, además que tenga capacitación en la atención al cliente, manipulación de alimentos y sistema de gestión ambiental e higiene, debiendo certificar su experiencia en el mercado.

En este orden de ideas, tanto el personal estudiantil y los auxiliares de policía de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, requieren el arriendo de dicho espacio físico para septiembre 2023.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

El mercado para el caso del presente estudio previo puede personas naturales o jurídicas dedicadas al expendio de comidas preparadas, con propiedad de establecimientos comerciales o planta de alimentos (restaurantes o cafeterías) que cumplan con las necesidades de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, con experiencia certificada y capacidad operativa.

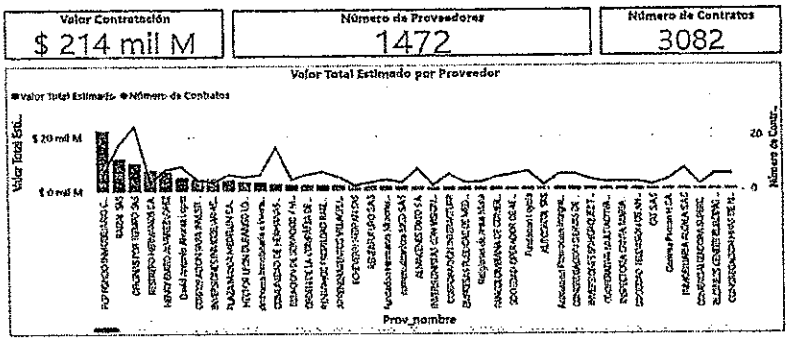
ANÁLISIS DEL SECTOR

Con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.1.1.6.1. "*Deber de análisis de las Entidades Estatales. La Entidad Estatal debe hacer, durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo. La Entidad Estatal debe dejar constancia de este análisis en los Documentos del Proceso*". Igualmente, la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-02 publicado por Colombia Compra Eficiente, se establece que el análisis del sector debe cubrir tres áreas A. Aspectos generales, B. Estudio de la oferta y C. Estudio de la demanda, así:

En el sector comercial e industrial se presenta un mercado muy amplio donde se encuentra variedad de personas naturales y jurídicas que prestan el servicio de alimentos y están en condiciones de tomar en "**ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 570 METROS CUADRADOS (M2) EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA**".

La población de usuarios está compuesta básicamente por el personal de estudiantes y auxiliares de policía.

Se realizó un estudio al sector comercial a través del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente durante las vigencias 2021 a 2022 contratos dentro del clasificador 80131500 – Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones a través de modalidad directa, en el Departamento de Antioquia, encontrando que se suscribieron 3.082 contratos con 1.472 proveedores por un valor total de $214.000 millones, encontrando un sector diversificado donde existen personas naturales o jurídicas que ofrecen altos estándares de calidad, los cuales exigen tener una infraestructura preestablecida para ofrecer sus productos alimenticios



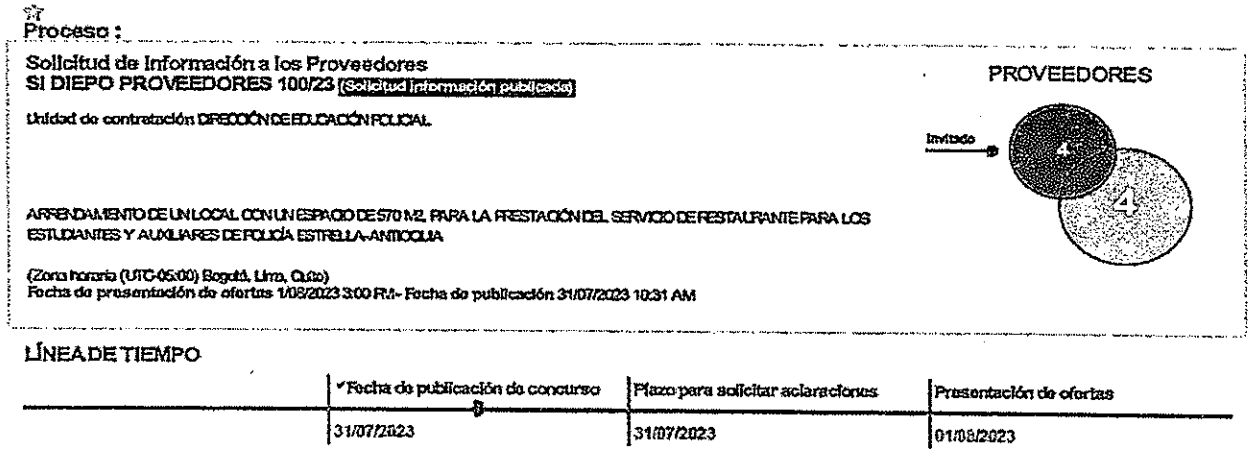
La tercerización de servicios de restaurante en las instituciones tanto públicas como privadas que no cuentan con instalaciones, equipo y personal especializado propio, para el servicio de restaurante, se hace necesario a través de contratos para la prestación del servicio de restaurante o de arrendamiento de espacios físicos, con empresas o personas especializadas, lo cual permite disminuir cargas administrativas y concentrar las organizaciones en sus funciones misionales y también que cumplen con las normatividad vigente en materia ambiental, de seguridad social y de salud y seguridad en el trabajo, como de las demás que son exigibles a este tipo de servicios.

El arrendamiento de espacios físicos para el servicio de restaurante con personas o empresas generan ahorro en costos y en el manejo y administración de personal, eliminando los trámites de contratación, cargas impositivas y gastos administrativos, por tal razón el contratar con personas especializadas y con experiencia es un factor de ganancia entre el oferente y contratante en beneficio de los clientes internos de la entidad.

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 consulta a través del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente de las vigencias 2021 a 2022, convocatoria en la emisora de la Policía Nacional de conformidad con lo indicado en el comunicado Nro. GS-2023-141307-MEVAL del 15/06/2023 e invitación a varios posibles oferentes a través del correo electrónico (Nro. 0185 SUDIE JEFAD del 07/06/2023; y en atención a la solicitud realizada por la Dirección de Educación Policial, esa unidad publicó a través del SECOP II la solicitud de información a los proveedores SI DIEPO PROVEEDORES 100/23, a personas naturales, jurídicas, nacionales, en forma individual o conjunta (consorcio o unión temporal) dedicadas al expendio de comidas preparadas, con propiedad de establecimientos comerciales o planta de alimentos (restaurantes o cafeterías) que cumplan con las necesidades de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Al respecto, se invitó a los cuatro (4) oferentes que habían presentado propuesta con anterioridad y que fueron verificadas por personal de plana mayor de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo como consta en el acta 000423 SUDIE JEFAD del 15 de junio de 2023.



Teniendo en cuenta lo anterior, mediante correo electrónico del 02/08/2023 la Dirección de Educación Policial remitió documentos de 03 oferentes, así:

INFORMACIÓN	
RAZÓN SOCIAL	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.
NIT	900815592-1
REPRESENTANTE LEGAL	RICHARD ALEJANDRO TABARES GÓMEZ
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1036632447
DIRECCIÓN	Calle 43 No. 48 – 26 Itagüí
CORREO ELECTRÓNICO	*panaderiaenripan@hotmail.com*
TELEFONOS	3728741

INFORMACIÓN	
RAZÓN SOCIAL	NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S.
REPRESENTANTE LEGAL	JOHANA SIRLEY QUINTERO BONET
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	43167810
DIRECCIÓN	Carrera 46 No. 48c sur 40 Envigado
CORREO ELECTRÓNICO	*subgerencia@servicioshb.com*
TELEFONOS	4486918

INFORMACIÓN	
RAZÓN SOCIAL	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA
REPRESENTANTE LEGAL	No aplica
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	79291714
DIRECCIÓN	Calle 25B No. 74 – 34 Bogotá D.C.
CORREO ELECTRÓNICO	*azambrano31@hotmail.com*
TELEFONOS	3164738669

Se realizó reunión de trabajo, dejando como soporte el acta Nro. 000612 SUDIE JEFAD 2.25 del 03 de agosto de 2023, en la cual se estableció que se tendría en cuenta para la verificación de la información presentada por los oferentes antes relacionados tres (3) aspectos: (1) verificación de soporte de cumplimiento de especificaciones técnicas y requisitos jurídicos. (2) Análisis del menú, teniendo en cuenta que la actividad principal es el suministro de alimentación a las estudiantes y auxiliares de policía. (3) cumplimiento del perfil de los oferentes de conformidad con las especificaciones técnicas sugeridas por la Dirección de Educación Policial en la comunicación oficial GS-2023-006111 DIEPO del 19 de julio de 2023.

Verificada la información presentada por los oferentes INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S., NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S. y JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, se estableció por unanimidad de los asistentes a la reunión registrada en el acta Nro. 000612 SUDIE JEFAD 2.25 del 03 de agosto de 2023 que el señor JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, con cédula de ciudadanía Nro. 79.291.714, presenta la oferta más favorable para la institución, en atención a los siguientes factores:

a) Está inscrito en el registro mercantil desde el 26 de enero de 2001 y su actividad económica tiene relación con el objeto del contrato (5629), la cual incluye las siguientes actividades: (...)

- *El catering industrial, es decir, la provisión de servicios de comidas con base en acuerdos contractuales con el cliente, para un periodo de tiempo específico. También incluye la operación de concesiones de alimentación en instalaciones deportivas y similares. La comida puede ser preparada in situ (en el lugar donde va a consumirse) o en una unidad central de preparación. Esta categoría comprende: - Las actividades de contratistas de servicios de comida (por ejemplo, para empresas de transporte). - La operación de concesiones de alimentación en instalaciones deportivas y similares. - Los servicios de alimentación escolar, mediante la preparación y distribución de comidas in situ (en el lugar donde van a consumirse). - La operación de casinos o cafeterías (por ejemplo, para fábricas, oficinas u hospitales), sobre*

la base de una concesión. - La operación de comedores universitarios al igual que de casinos y comedores para los miembros de las Fuerzas Armadas.

- *Las actividades de restaurantes a bordo de buques de pasajeros al igual que los servicios de coche comedor, cuando son proporcionados por unidades separadas de las que suministran el servicio de transporte. (...) (https://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/)*

b) Demuestra experiencia superior a dos (2) años en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas en un establecimiento de comercio, requisito exigido en las condiciones técnicas. Además, este servicio ha sido prestado en escuelas de policía.

c) El menú aportado presenta variedad de alimentos y preparación.

d) Manifestó por escrito contar con la disponibilidad de personal, incluido chef, nutricionista e ingeniero de alimentos; la logística mínima exigida en las condiciones técnicas, programa de gestión ambiental, manual de buenas prácticas de manufactura, programa de manejo de residuos sólidos; de igual manera manifiesta y soporta cumplimiento de las obligaciones del sistema de gestión ambiental y de seguridad y salud en el trabajo y soporta pago al sistema de seguridad social integral.

COSTOS DE OPORTUNIDAD:

Al ofrecer el servicio de alimentación al interior de la escuela de policía se brinda seguridad y comodidad al personal de estudiantes y auxiliares de policía que se encuentran de manera permanente en la unidad policial, aunado al hecho que las instalaciones se encuentran ubicadas en zona veredal del municipio La Estrella (Antioquia). De igual manera, se atiende la necesidad de suministrar la alimentación durante su permanencia en la institución, dada la relevancia que tiene este servicio en el rendimiento académico, en la prestación del servicio y la salud del personal.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS:

Este servicio beneficia a la población estudiantil y de auxiliares de policía porque propicia un servicio de alimentación inmediato y de mayor calidad en los productos que se suministran en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo dentro de los horarios establecidos en el Régimen Interno.

COSTOS INDIRECTOS: Las pólizas, en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato estarán a cargo del futuro contratista.

4. MONEDA A CONTRATAR

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

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

5.1 PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

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

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DEL PROCESO	VALOR
COMANDO AÉREO DE MANTENIMIENTO LUISA FERNANDA PÉREZ DURÁN	OTORGAR EN ARRENDAMIENTO EN NOMBRE DEL MDN-FAC-CAMAN UN INMUEBLE O PARTE DE ESTE, UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMANDO AÉREO DE MANTENIMIENTO	074-00-M-CAMAN-GRUAL-202 30/12/2020	074-00-M-CAMAN-GRUAL-2020	21.600.000,00
FUERZA AEREA COLOMBIANA SANDRA ELENA HOYOS VARGAS	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO EL INMUEBLE UBICADO EN LA ZONA OPERATIVA – LOCAL DE LA CAFETERIA CINCO MINUTOS PERTENECIENTE AL COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 1.	108-00-D-CACOM-1-GRUAL-2021	01/12/2021	$7.749.300
ARMADA NACIONAL – ESCUELA DE SUBOFICIALES ARC BARRANQUILLA	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DIMENSIÓN APROXIMADA DE 80,7 M2 UBICADO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL BATALLÓN NAVAL DE LA ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES ARC "BARRANQUILLA" EN PLANTA ALTA, ENTRE LA PARROQUIA Y LOS ALOJAMIENTOS DE GRUMETES, DESTINADO PARA LA VENTA DE ELEMENTOS PROPIOS DE LA ACTIVIDAD ACADÉMICA Y MILITAR	No. 0074-ARC-ENSUB-DLENS-202 30/12/2022	0085- ARC-ENSUB-DLENS-2022	2.750.000,00

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

Se consultó en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, procesos con objeto similar al del futuro proceso de contratación. De igual forma, se deja constancia que no se toman los valores unitarios, teniendo en cuenta que el valor del canon de arrendamiento depende de muchas variables como la ciudad donde esté ubicado el inmueble, el sector y los metros cuadrados de los locales, por lo cual no es posible tomar como referencia estos precios SECOP.

5.2 PRECIOS HISTÓRICOS

NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 1,61% PARA 2021	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 5,62% PARA 2022	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 13,12% PARA 2023
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 DE BOGOTÁ Y COMPLEJO EDUCATIVO DEL SUR "ENRIQUE SANTOS CASTILLO".	57.571.200,00	58.496.096,32	61.785.689,33	69.891.971,77
12-1-10002-21	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA LOS ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	53.864.160,00	–	56.891.325,79	64.355.467,74
80-1-30062-22	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO DE 431,2 (CUATROCIENTOS TREINTA Y UNO) METROS CUADRADOS (m2) PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y RESTAURANTE AL SERVICIO DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES, AUXILIARES DE POLICÍA, PERSONAL PROFESIONAL Y PERSONAL NO UNIFORMADO, DEL COMPLEJO EDUCATIVO DEL SUR "ENRIQUE SANTOS CASTILLO" UBICADOS EN LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ "TENIENTE CORONEL JULIAN ERNESTO GUEVARA CASTRO	50.992.200,00	–	–	57.682.376,64

Teniendo en cuenta que en la vigencia 2021 la Dirección de Educación Policial (antes Dirección Nacional de Escuelas) no suscribió contratos con objeto igual o similar se tiene en cuenta para los precios históricos el contrato 12-1-10002-21 suscrito por la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá para contratar el arrendamiento de un espacio de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo; no se tendrá en cuenta el precio histórico, porque el canon de arrendamiento se determina a través del avalúo realizado por el funcionario avaluador del Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, mediante comunicación oficial Nro. GS-2023-132516-MEVAL del 05 de junio de 2023, de conformidad con los parámetros establecidos en la Resolución No. 03049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", articulo 2.2.4.2.5.3 "Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles". En concordancia con el instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020.

- **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 ANÁLISIS CANON ARRENDAMIENTO

En atención a la comunicación oficial Nro. GS-2023-132516-MEVAL del 05 de junio de 2023, firmada por el Perito Valuador Técnico de Servicios 18 John Jairo Duque Borja de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá y teniendo en cuenta que este valor no tiene incluido el valor del IVA y se debe ajustar al peso más cercano hacia arriba, el valor del canon mensual es de CINCO MILLONES SETECIENTOS VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS ($5.724.550,00) sin incluir servicios públicos.

ITEM	Valor m²	AREA	Valor Renta Mensual con IVA	Valor Renta Total con IVA
ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 570 METROS CUADRADOS (M2) EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	$ 8.439,56	570 M2	$ 5.724.550,00	$68.694.600,00
TOTAL			$ 5.724.550,00	$68.694.600,00

No se tendrá en cuenta los precios de referencias SECOP ni los históricos. No obstante haber solicitado información a proveedores SI DIEPO PROVEEDORES 100/23, por iniciar el presente proceso con una nueva unidad delegataria, no se tendrá en cuenta el precio histórico, sino que el canon de arrendamiento se determina a través del avalúo realizado por el funcionario avaluador del Grupo de Bienes Raíces de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, mediante comunicación oficial Nro. GS-2023-132516-MEVAL del 05 de junio de 2023, de conformidad con los parámetros establecidos en la Resolución No. 03049 de 2014 "Manual de Contratación de la Policía Nacional", articulo 2.2.4.2.5.3 "Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles". En concordancia con el instructivo 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020.

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

5.5 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor del presente proceso es de **SESENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($68.694.600,00)**, moneda legal colombiana incluido IVA, discriminados así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC.	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO	IVA	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA
1	No aplica	DIEPO – ESCER	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 570 METROS CUADRADOS (M2) EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA	N/A	12 meses	$4.810.550,00	$914.000,00	$68.694.600,00
VALOR TOTAL ESTIMADO								$68.694.600,00

Nota 1: 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 restaurante en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.

Nota 2: el servicio de energía eléctrica se determinará 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 energía eléctrica por la cantidad de kilovatios consumidos en el periodo 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.

Nota 3: en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no se cancela los servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas; el primero, porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA; y segundo, en la unidad no hay instalación de redes para el suministro de gas.

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, 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.

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 LOCAL CON UN ESPACIO DE 570 METROS CUADRADOS (M2) EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA."

Aplica	Anexos
■	Certificación de la necesidad
■	Especificaciones técnicas mínimas
☐	Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
■	Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
■	Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
☐	Ficha técnica
■	Obligaciones de la Policía Nacional (no aplica para mínima cuantía)
■	Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Aplica	Formularios adjuntos al estudio previo
☐	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

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- ☐ Comunicaciones oficiales GS-2023-000834-ESCER y GS-2023-001096-ESCER del 15 de marzo de 2023, solicitud canon de arrendamiento para funcionamiento de Restaurante ESCER
- ☐ Comunicación oficial GS-2023-132516-MEVAL del 05 de junio de 2023 Informe canon de arrendamiento para el funcionamiento de Restaurante ESCER
- ☐ Comunicación oficial GS-2023-002945 ESCER del 27 de julio de 2023, solicitud pautas ambientales para arrendamiento para funcionamiento del Restaurante ESCER
- ☐ Comunicación oficial GS-2023-002947 ESCER del 27 de julio de 2023 respuesta Concepto Ambiental requerido para arrendamiento para el funcionamiento del Restaurante ESCER
- ☐ Comunicación oficial GS-2023-002944 ESCER del 27 de julio de 2023, solicitud concepto en SGSST Sistema de Seguridad y Salud
- ☐ Comunicación oficial GS-2023-002946 ESCER del 27 de julio de 2023 respuesta requisitos SGSST requerido para arrendamiento para el funcionamiento del Restaurante ESCER
- ☐ Formato para solicitud de información a los proveedores
- ☐ Respuestas solicitud de información a los proveedores
- ☐ Consultas SECOP II
- ☐ Acta reunión de trabajo 000612 SUDIE JEFAD 2.25 del 03/08/2023

Teniente Coronel **CESAR MAURICIO RODRÍGUEZ ZÁRATE**
Director Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (E)

Capitán **ALEJANDRO ESTEBAN CORTÍNEZ VILLA**
Jefe Administrativo ESCER
Estructurador Estudio Previo ESCER

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En mi calidad de Directora de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo manifiesto con la suscripción de esta certificación que teniendo en cuenta que esta unidad no cuenta con personal que desarrolle las actividades de restaurante, y con el fin de garantizar el bienestar social del personal de estudiantes y auxiliares de policía que integran la unidad, dar cumplimiento a la obligación de ofrecer el espacio para el suministro de la alimentación establecida en la Resolución 0899 del 24 de marzo de 2023 expedida por el Ministerio de Defensa Nacional o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, y brindar una integralidad en aras del bienestar de la comunidad educativa y del personal que presta servicio de seguridad a las instalaciones, se debe contar con espacios físicos y demás recursos que permitan un correcto desempeño, junto con las alternativas para suplir las necesidades que surjan en el diario actuar, como son las zonas comunes, entre otros.

Para esto se requiere que el futuro arrendatario cuente con las competencias necesarias tales como: nivel de educación o nivel académico, experiencia del oferente y del personal y capacidad operativa, con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato.

Teniente Coronel CÉSAR MAURICIO RODRÍGUEZ ZÁRATE
Director Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (E)

En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en la Parte 2 – Titulo 1 – Capitulo 1 – Sección 1 – Subsección 6 del Decreto 1082 de 2015.

GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO LA ESTIMACIÓN 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 TÉRMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	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.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	CALIDAD DEL SERVICIO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS (2) MESES MAS	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 2.2.1.2.3.2.9. DEL DECRETO 1082 DE 2015.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA DENTRO DEL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN 0,2 % DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR 10 DÍAS	CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNOS DE SUS MODIFICATORIOS A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA.
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN 0,5 % DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE 15 DÍAS CALENDARIO QUE SE LE DESCONTARA DEL SALDO QUE LE ADEUDE A LA ENTIDAD, ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL EN ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO.

					ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLO.	
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	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 CÉSAR MAURICIO RODRÍGUEZ ZÁRATE
Director Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (E)

Capitán ALEJANDRO ESTEBAN CORTÍNEZ VILLA
Estructurador Estudio Previo

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

N°	Clase	Fase	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad
[Numerar consecutivamente los encontrados]	[General/Específico]	[Interno/Externo]	[Planeación/Selección/Contratación/Ejecución]	[Económico/ Social o político/ Operacional/ Financiero/	[Describir el Riesgo]	[Describir la consecuencia de la ocurrencia del evento]	[1/2/3/4/5]	[1/2/3/4/5]	[2/3/4/5/6/7/8/9/10]	[Bajo/Medio/Alto /Extremo]	[Entidad Estatal/Contratista]	[Describir el tratamiento o control a ser implementado]	[1/2/3/4/5]	[1/2/3/4/5]	[2/3/4/5/6/7/8/9/10]	[Bajo/Medio/Alto /Extremo]	[SI/No]	[Entidad Estatal/Contratista]	[Incluir fecha o evento con el cual se inicia el tratamiento]	[Incluir fecha o evento con el cual se completa el tratamiento]	[Definir la forma de realizar el monitoreo]	[Definir la periodicidad del monitoreo]
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL ARRENDADOR TERMINE EL CONTRATO, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCION DEL MISMO.	TERMINACION ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACION Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	5	8	ALTO	CONTRATISTA	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO.	1	5	8	ALTO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Dialogando con el arrendatario para escuchar inconvenientes y causas	Mensualmente
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	USUARIOS CON PERJUICIOS A CAUSA DE LOS PRODUCTOS COMERCIALIZADOS	DEMANDAS POR PARTE DE LOS USUARIOS	3	5	8	EXTREMO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA PÓLIZA DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando la calidad de los servicios	Diariamente
3	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	EL NO PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS	QUE NO SE CUENTA CON LOS SERVICIOS PÚBLICOS REQUERIDOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS INSTALACIONES	3	4	7	ALTO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO.	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificando el pago de los servicios públicos	Mensualmente
4	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	NO PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	3	4	7	BAJO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA POLIZA DE CUMPLIMIENTO.	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	verificando el pago del canon de arrendamiento	Mensualmente

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

N.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se la asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
5	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	REGULATORIOS	EL NO CUMPLIMIENTO CON LO ESTIPULADO EN EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DECRETO 1072 DE 2015	ACCIDENTES DE TRABAJO POR NO TENER LOS ELEMENTOS Y POSIBLES DEMANDAS DE LOS TRABAJADORES	3	4	7	BAJO	ARRENDATARIO	REVISAR DIARIAMENTE QUE LOS TRABAJADORES TENGAN TODOS LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN NECESARIOS PARA REALIZAR SUS LABORES.	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Revisión diaria en las instalaciones del inmueble para verificar que los trabajadores posean los elementos de protección para cumplir sus labores	Diariamente
6	ESPECIFICO	INTERNO	EJECUCIÓN	AMBIENTAL	EL CONTRATISTA NO REALIZA MANTENIMIENTO A LAS TRAMPAS DE GRASAS Y NO EFECTÚA EL MANEJO ADECUADO LOS RESIDUOS	NO CUMPLIMIENTO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL Y PROBLEMAS DE MALOS OLORES Y SALUBRIDAD E HIGIENE	3	4	7	BAJO	ARRENDATARIO	REVISAR DIARIAMENTE QUE LAS TRAMPAS DE GRASAS LE REALICEN EL MANTENIMIENTO NECESARIO Y EL MANEJO DE LOS RESIDUOS Y BASURA CUMPLA CON LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	Verificación diaria en las instalaciones del inmueble revisando que las trampas de grasas y recolección de residuos cumplan con la normatividad ambiental	Diariamente
7	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	POCA AFLUENCIA DE USUARIOS	PERDIDAS ECONÓMICAS POR FALTAS DE VENTAS QUE PUEDEN GENERAR QUIEBRA FINANCIERA DEL ARRENDATARIO	3	4	7	BAJO	ARRENDATARIO	DEJAR CLARO AL ARRENDATARIO QUE LA AFLUENCIA DE USUARIOS PUEDEN VARIAR DE ACUERDO AL INGRESO DE PERSONAL DE ESTUDIANTES, SUPEDITADO A QUE EL GOBIERNO NACIONAL SOLICITE FUNCIONARIOS POLICIALES	1	2	3	BAJO	SI	DUEÑO DE LA NECESIDAD	Etapa de planeación	A la firma del contrato	Reiterando al arrendatario que haga los estudios económicos de costo – beneficio antes de celebrar el contrato	Antes de lanzar el proceso de contratación
5	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	PROBLEMAS ESTRUCTURALES DEL INMUEBLE QUE SE PRETENDE ARRENDAR	PROBLEMAS DE HUMEDAD E INUNDACIÓN DEL INMUEBLE	3	4	7	BAJO	ENTIDAD	Verificación por parte del supervisor del contrato e informar al ordenador del gasto para realizar el mantenimiento de las instalaciones	1	2	3	BAJO	SI	DUEÑO DE LA NECESIDAD	Etapa de planeación	Hasta el término del plazo de ejecución	Revisión del estado del inmueble antes y durante la ejecución del contrato	Diariamente
9	ESPECIFICO	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	NO PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES, INDEMNIZACIONE SY OBLIGACIONES LABORALES	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	3	4	7	BAJO	ARRENDATARIO	APLICACIÓN DE LA POLIZA QUE AMPARA EL PAGO DE SALARIOS Y OBLIGACIONES LABORALES	1	2	3	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Inicio de ejecución del contrato	Hasta el término del plazo de ejecución	verificando el pago de los salarios, prestaciones sociales y aportes al Sistema de Seguridad Social	Mensualmente

Teniente Coronel CÉSAR MAURICIO RODRÍGUEZ ZÁRATE
Director Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (E)

Capitán ALEJANDRO ESTEBAN CORTÍNEZ VILLA
Estructurador Estudio Previo ESCER

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) 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	El arrendatario deberá acreditar un Ingeniero de alimentos, debidamente titulado, presentando los respectivos certificados universitarios, con un mínimo de experiencia certificada de dos (2) años		
3	El arrendatario deberá acreditar un Chef para lo cual deberá anexar la hoja de vida con las certificaciones respectivas, con un mínimo de experiencia dos (2) años certificados.		
4	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los alimentos, con una disponibilidad 24 horas para atender las necesidades		
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, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.		
9	El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes y auxiliares) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas) incluido los días festivos, desde las 04:00 horas hasta las 22:00 horas.		
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, s, pre 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, rocíola 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); coproiógico 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	La Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato.		
14	El costo de estos servicios de alimentación no puede sobrepasar o ser superiores a la partida diaria de alimentación del personal, la cual es fijada por el Ministerio de Defensa Nacional en cada vigencia fiscal. Para el 2023 de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 0899 del 24 de marzo de 2023 esta corresponde a $16.691,00 para los auxiliares de policía y estudiantes para patrullero de policía. Los anteriores valores se modificarán una vez el Ministerio de Defensa Nacional expida el acto administrativo de cada vigencia, o la norma que la modifique, sustituya, adicione o derogue. **Nota 1:** en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato.		
15	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.		
	CONDICIONES DE ASEO, LIMPIEZA, DESINFECCION Y MANEJODE RESIDUOS.		
16	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, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de 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 la Resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud 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 cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.		
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 (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. DIMENSIONES: Largo: 69.00 cm  Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm, Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica		
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 entregando informe al supervisor del mismo.		
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 a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán junto al 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 dos (2) meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato.		

26	El arrendatario deberá establecer los protocolos de limpieza y realizar mantenimiento respectivo de forma periódica, quincenalmente a las trampas de grasas y cada tres meses al pozo de inspección de salida a la red principal de complejo.		
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 alifios 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 comprometerá a que al personal de estudiantes y auxiliares de policía no se verán afectados o les faltará la alimentación por ningún motivo.		
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 de los sándwiches 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 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	TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los puntos acordados por el supervisor del contrato, en caso de ser necesario. Los vehículos deben cumplir con la Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez		

	dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, en caso de ser necesario, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. **Nota:** el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo a un lugar diferente a la del ítem referente al - LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO del estudio previo.		
33	CONTRAMUESTRAS: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.		
34	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 cual 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. BAÑOS; Se debe tener un programa de limpieza y desinfección permanente de llevando registro respectivo. MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; 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.		
35	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.		
36	El arrendatario se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o prórroga, en caso de suscribirse, 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 Policía Carlos Eugenio Restrepo, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
37	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo 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.).		
38	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.		
39	El arrendatario se compromete a realizar 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 Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, sin costo alguno para la Institución.		
40	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 Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.		
41	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.		

42	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.		
43	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.		
44	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT		
45	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		
46	El personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.		
47	El arrendatario deberá diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, 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 seguro, 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.		
48	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 de Salud y Protección Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces.		
49	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 sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 f). *"Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales."*		
50	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. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; el arrendatario 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.		
51	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. El arrendatario deberá 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 del arrendatario 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.		
52	MENU Y GRAMAJE. El oferente y futuro contratista debe presentar brochure o menús de productos que el arrendatario suministraría incluyendo desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de conformidad con lo establecido en la Resolución 0899 del 24 de marzo de 2023 expedida por el Ministerio de Defensa Nacional, o la norma que la modifique, sustituya, adicione o derogue.		
53	COMIDA ESPECIAL: El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional.		
54	El futuro oferente certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.		

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES		
1	EXPERIENCIA PROPONENTE Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el oferente deberá acreditar experiencia mínima de dos (2) años en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada con la oferta en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas. Información que debe traer la certificación: • Nombre o razón social del contratista. • Nombre o razón social del contratante. • Descripción del objeto contratado. • Fecha del contrato (inicio y terminación). • Valor del contrato.		

	• Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual. • Valoración de la prestación por parte del contratante. **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.		
2	NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el Ministerio de Educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).		
3	EXPERIENCIA DEL PERSONAL. El personal que atenderá y/o prestará los servicios de restaurante de la Dirección de Educación Policial – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo deberá tener la respectiva experiencia en preparación de alimentos, atención al público y desarrollo de eventos sociales, lo cual se verificará mediante la presentación por parte del arrendatario de certificados de experiencia, expedidos por entidades y/o empresas a las cuales se les haya prestado los servicios.		
4	CAPACIDAD OPERATIVA. Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante en las instalaciones de la Dirección de Educación Policial – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo 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. Para ello deberá presentar contratos laborales, anexar certificación de servicio atención y de manipulación de alimentos del personal este último expedido por la Secretaría de salud y/o entidad adscrita y adicional acreditar experiencia mínima de (6) meses con el objeto de garantizar un buen servicio, así mismos inventarios de los elementos en mención.		

Teniente Coronel **CÉSAR MAURICIO RODRÍGUEZ ZÁRATE**
Director Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo (E)

Capitán **ALEJANDRO ESTEBAN CORTÍNEZ VILLA**
Estructurador Estudio Previo ESCER

ÍTEM	REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo".		
LOS CONTRATISTAS O SUBCONTRATISTAS, QUE ACTÚAN COMO VERDADEROS EMPLEADORES, DEBEN ENTREGAR LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS, ASÍ:			
1	Certificado de parafiscales y planilla integrada de liquidación de aportes con pago actualizado a la fecha, donde se indique los aportes a los sistemas de pensiones, riesgos profesionales y a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), en el periodo comprendido del contrato y trámites del mismo. Así como certificado Junta Central de Contadores, tarjeta profesional y cédula de ciudadanía del contador o revisor fiscal, en caso que aplique.		
2	Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo Nota: Si el certificado del SGSST no es expedido por la ARL, si no por el funcionario Responsable del SGSST, este certificado deberá estar firmado por un Profesional, Especialista o Magíster en Seguridad y Salud en el Trabajo o Salud Ocupacional, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, así mismo debe anexar la resolución de la licencia en SST según alcance y el certificado del curso de 50 horas SGSST.		
3. El Representante legal de la empresa oferente o el oferente, en caso de tratarse de persona natural deberá entregar el siguiente documento, firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los siguientes criterios, así:			
Para celebrar el contrato, adicional a los demás documentos requeridos para la celebración del contrato, la persona natural o jurídica, deberá:			
1	Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. 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.		
	Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc.) la persona natural deberá presentar licencia vigente que		

2	contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Fotocopia de licencia y/o certificado vigente del personal que realizará actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, espacios confinados, entre otras), o un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.		
3	Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Comprometerse a utilizar los Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.		
Para la ejecución del contrato: adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:			
1	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		
2	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		
3	Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratar		
4	Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista.		
5	El oferente y futuro contratista se compromete a darle cumplimiento a lo dispuesto en materia de SGSST así: ESTANDARES PARA EMPRESAS DE 11 A 50 TRABAJADORES • responsable del SGSST. • Asignación de recursos para el SGSST. • Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales. • Conformación COSST. • Conformación Comité de Convivencia Laboral. • Programa Capacitación promoción y prevención PYP. • Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmada, fechada y comunicada al COSST. • Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con Archivo o retención documental del SGSST • Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud • Actividades de Promoción y Prevención en Salud • Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros-Periodicidad-Comunicación a Trabajador • Restricciones y recomendaciones médico laborales • Reporte de los accidentes de trabajo AT y enfermedad laboral • La ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo • Investigación de Accidentes AT, Incidentes IT y Enfermedad Laboral • Identificación de peligros con participación de todos los niveles de La empresa • Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas. • Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con Contratistas y subcontratistas. • Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias. • Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada. • Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoria.		

	ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO		
	Asignación de persona que diseña el sistema de gestión de SST	Asignar una persona que cumpla con el siguiente perfil: El diseño del sistema de gestión y seguridad en el trabajo, para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clase de riesgo nivel V puede ser realizado por un profesional o especialista en seguridad y salud en el trabajo SST, con licencia vigente en seguridad y salud en el trabajo que acredite mínimo un año de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo	Solicitar documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de persona asignada.		
	Asignación de recursos para el SGSST	El contratista elaborara una certificación firmada del presupuesto asignado para el recurso anual en materia del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	Certificación firmada por el representante legal		
	Conformación COSST	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 30 día.	Certificación documento soporte		
	Conformación Comité de Convivencia Laboral	Asignación de funcionarios realizar comité paritario del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo realizar este cada 90 día	Certificación documento soporte		
	Afiliación al sistema de seguridad social integral	Afiliación a los sistemas de seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales de acuerdo con la normatividad vigente.	Solicitar documento soporte de la afiliación y el pago correspondiente		
	Capacitación en SST	Elaborar y ejecutar programa o actividades de capacitación en promoción y prevención que incluya como mínimo lo referente a los peligros / riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control	Solicitar documento soporte de las acciones de capacitación realizadas (Planillas donde se evidencie la firma de los trabajadores)		
	Pla anual de trabajo	Elaborar el plan anual de trabajo de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo firmado por el empleador o contratante en el que se identifiquen como mínimo: responsabilidades, objetivos, metas, recurso y cronograma anual.	Solicitar documento que contenga plan anual de trabajo.		
	Evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de acuerdo con la normatividad, peligros / riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador.	Conceptos emitidos por el médico evaluador en el cual informe recomendaciones y restricciones laborales		
	Identificación de peligros; evaluación y valoración de riesgos	Realizar la identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos con el acompañamiento de la ARL	Solicitar documento con la identificación de peligros evaluación y valoración de los riesgos, constancia del acompañamiento de la ARL – Acta de visita de la ARL		
	Medidas de prevención y control frente a peligros / riesgos identificados	Ejecutar actividades de prevención y control de peligros y/o riesgos con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de riesgos	Solicitar documento soporte con acciones ejecutadas		

Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá:

1	Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Así mismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato, quienes a su vez son los responsables de garantizar el cumplimiento de los criterios antes expuestos.		

Patrullera LEDYS PATRICIA ALLIN MOSQUERA
Responsable Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo ESCER

ÍTEM	REQUISITOS EN MATERIA AMBIENTAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 *"Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014"*, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así:		
2. Criterios para compras públicas sostenibles			
	Criterios para compras públicas sostenibles Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el 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 proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista. **Nota 1:** El oferente debe presentar comunicación oficial de compromiso. Igualmente, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes. **Nota 2:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
3. Criterios ambientales			
3.1	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, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.		
3.2	Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Título 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios).		
3.3	El arrendatario deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados		

	• Manejo de sustancias químicas • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía) • Normativa ambiental • Saneamiento básico Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.		
3.4	El contratista deberá presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato.		
3.5	El contratista deberá presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma • Indicadores que serán del control de la empresa contratista		
3.6	El contratista deberá garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento. **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
4. Otros Criterios Ambientales Para Considerar			
4.1 RESTAURANTES			
4.1.1.	El contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.		
4.1.2.	El oferente se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.		
4.1.3.	El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.		

4.1.4.	El contratista deberá darle manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control.		
4.1.5.	Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a lo previsto en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.		
4.1.6.	El contratista garantizará que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de restaurante estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos. **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
5	En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional*". Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental.		
1	El contratista 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 1o. 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.		
2	El contratista deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter calibración 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*".		
3	El contratista 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.		
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*".		
5	El contratista 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.		
6	El contratista realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.		
7	El contratista 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. **Nota 1:** 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.		
8	Atendiendo lo dispuesto 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.		

9	El contratista 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".		
10	El oferente 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.		
11	El oferente 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*".		
12	El contratista deberá 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*".		
13	El contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales*", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "*Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones*". De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA "*Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano*", el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.		
14	El contratista 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-.		
15	El contratista 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.		
16	El contratista 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.		
17	El contratista 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)".*		
18	El contratista 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 — RETIQ 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%.		
19	El contratista deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible".* **Nota 1:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	

	SOPORTE REQUERIDO		
1	**Para suscribir el contrato:** Comunicación oficial que contenga la siguiente información:		
1.1	Oficio de compromiso para la presentación de permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva, o en su defecto, se informe que no requieren de los mismos.		
1.2	Manifestar el compromiso de cumplimiento de todos los numerales y sus notas en materia ambiental para el presente objeto contractual.		
2	**Durante la Ejecución del Contrato:**		
2.1	Mantener la información documentada y disponible de los soportes de cumplimiento normativo ambiental en caso de auditorías de control internas y externas		
2.2	Las evidencias del cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente objeto contractual, deberán ser allegadas al supervisor del contrato y revisadas por parte del funcionario que tiene el rol de responsable de Gestión Ambiental ESCER o el funcionario que haga sus veces.		
	REQUERIMIENTOS PARA SUPERVISORES DE CONTRATOS:		
El supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio de conveniencia y oportunidad, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión			

Patrullero **HAROLD SMITH MARTÍNEZ TUBERQUIA**
Responsable Direccionamiento Estratégico y de Recursos ESCER (E)

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. 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.

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

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

9. 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. 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.

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 CONTRATISTA deberá informar de tal evento a la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo o la Dirección de Educación Policial de la Policía Nacional y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

7. Restituir a LA POLICÍA NACIONAL el inmueble y 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.

8. 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.

9. Las demás obligaciones del ARRENDATARIO contenidas en el artículo 5° 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 de especificaciones técnicas del estudio previo.