ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

Bogotá D.C., 08 ENE 2020

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	Segmento	Familia	Clase
80131500	servicios de gestión servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	servicios inmobiliarios	alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor estimado de la contratación asciende a OCHO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS PESOS ($ 8.944.200,00). MONEDA LEGAL.

ÁREA	TIEMPO EN MESES	VALOR CANON MENSUAL	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
50.26 M²	12	$ 745.350,00	$ 8.944.200,00

No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural.

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

NO APLICA

1.4 CLASE DE CONTRATO

Arrendamiento

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

Persona natural, cuyo objeto social se encuentre relacionado con el objeto del contrato, que cuente con la experiencia, idoneidad, capacidad y facultad para desarrollar el presente contrato.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", dentro de su planta física, cuenta con espacio de 50,26 M2 y equipos, ubicados en el kiosco contiguo al centro cultural General Saulo Gil Ramírez Sendoya, para la prestación del servicio de cafetería tipo café gourmet; pero dentro de su objeto misional no está el desarrollo de este tipo de actividades y de igual forma no se cuenta con personal para realizarlo. Por lo tanto para la institución, es de suma importancia contar con este tipo de servicios, toda vez que anualmente se cuenta con una población que asciende a las 1500 personas aproximadamente entre personal de planta, dicentes, docentes y demás personal flotante.

Por lo tanto se hace necesario continuar con este espacio en arriendo con un tercero que cuente con los medios e insumos necesarios, experiencia e idoneidad para la prestación del servicio de café gourmet, y que continúen con los siguientes beneficios: Facilitar la obtención del servicio de cafetería tipo café gourmet en la misma sede de la Entidad de manera oportuna y segura, en condiciones óptimas de nutrición, higiene y salubridad a precios razonables; que los funcionarios reciban una excelente atención por parte del

arrendatario y sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo. Este tipo de servicio dentro de las instalaciones, proporciona un adecuado bienestar y evita el desplazamiento fuera de las mismas, permitiendo minimizar los riesgos a los funcionarios públicos.

Con el arrendamiento de este kiosco, también se busca generar un espacio adecuado para la lectura de libros, revistas actualizadas, periódicos del día, donde la comunidad académica pueda reunirse a compartir temas de literatura, arte, ciencia y filosofía, con el fin concretar ideas y opiniones, en la que fluya la conversación y la comodidad de nuestros estudiantes, ofreciendo un servicio de calidad, confort y ambientación de este espacio.

Teniendo en cuenta las necesidades mencionadas anteriormente y que la unidad no cuenta con personal de planta que tenga el grado y perfil para la prestación del servicio de cafetería, se hace necesario continuar con el local en arriendo a un tercero, que tenga la experiencia e idoneidad de acuerdo a las especificaciones técnicas requerida.

Que el área ha sido objeto de arrendamiento con el presente avalúo desde el 22/02/2017 y hasta el 22/10/2019, mediante contratos No. 45-1-16049-17; 45-1-16123-18 y cuenta con avaluó de renta enviado mediante comunicación oficial S-2017-001600-DINAE del 06/02/2017, realizado por el señor Subintendente JHON JAIRO MANCERA G. funcionario avaluador de la Dirección Nacional de Escuelas; el cual se ha venido actualizando en cada uno de los contratos y prorrogas de acuerdo con el índice de precio al consumidor (IPC 2017 4,09); (IPC 2018 3,18); (IPC 2019 3,80); dicho avalúo **NO incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural**. (En cumplimento al numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 030409 del 30/07/2014 "*por la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional*" e instructivo 003 SUDIR-DIRAF-70 del 18/05/2018 "*lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional*")

DANE

El futuro es de todos

Colombia, Indice de Precios al Consumidor (IPC)

(variaciones porcentuales)
2003 - 2019

AÑO 2019, MES 12 — Base Diciembre de 2018 = 100,00

Mes	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Enero	1,17	0,89	0,82	0,54	0,77	1,06	0,59	0,69	0,91	0,73	0,30	0,49	0,64	1,29	1,02	0,63	0,60
Febrero	1,11	1,20	1,02	0,66	1,17	1,51	0,84	0,85	0,60	0,61	0,44	0,63	1,15	1,28	1,01	0,71	0,57
Marzo	1,05	0,98	0,77	0,70	1,21	0,81	0,50	0,25	0,27	0,12	0,21	0,39	0,59	0,94	0,47	0,24	0,43
Abril	1,15	0,46	0,44	0,45	0,90	0,71	0,32	0,46	0,12	0,14	0,25	0,46	0,54	0,50	0,47	0,46	0,50
Mayo	0,49	0,38	0,41	0,33	0,30	0,93	0,01	0,10	0,28	0,30	0,28	0,48	0,26	0,51	0,23	0,25	0,31
Junio	0,05	0,60	0,40	0,30	0,12	0,86	0,06	0,11	0,32	0,08	0,23	0,09	0,10	0,48	0,11	0,15	0,27
Julio	-0,14	-0,03	0,05	0,41	0,17	0,48	-0,04	-0,04	0,14	-0,02	0,04	0,15	0,19	0,52	-0,05	-0,13	0,22
Agosto	0,31	0,03	0,00	0,39	-0,13	0,19	0,04	0,11	-0,03	0,04	0,08	0,20	0,48	-0,32	0,14	0,12	0,09
Septiembre	0,22	0,30	0,43	0,29	0,08	0,19	-0,11	-0,14	0,31	0,29	0,29	0,14	0,72	-0,05	0,04	0,16	0,23
Octubre	0,06	-0,01	0,25	-0,14	0,01	0,35	-0,13	-0,09	0,19	0,16	-0,26	0,16	0,68	-0,06	0,02	0,12	0,16
Noviembre	0,35	0,28	0,11	0,24	0,47	0,28	-0,07	0,19	0,14	-0,14	-0,22	0,13	0,60	0,11	0,18	0,12	0,10
Diciembre	0,61	0,30	0,07	0,23	0,49	0,44	0,08	0,65	0,42	0,09	0,26	0,27	0,62	0,42	0,28	0,30	0,26
En año corrido	6,49	5,50	4,85	4,48	5,69	7,67	2,00	3,17	3,73	2,44	1,94	3,66	6,77	5,75	4,09	3,18	3,80

Fuente: DANE
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece a criterios de aproximación y redondeo
Actualizado el 04 de Enero de 2020

FUENTE: https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica

Que mediante oficio sin número del 05/12/2019 y radicado ESPOL No. E-2019-000488-ESPOL en el cual el señor Néstor Guillermo Amaya Forero, anterior arrendatario solicitó la renovación del contrato para seguir prestando el servicio, atendiendo las sugerencias a fin de mejorar día a día la prestación del servicio, por lo cual se solicitó al arrendatario que presentara todos los documentos y soportes sobre la implementación del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo dando cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 0312 del 13/02/2019. *"Por el cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST"*.

Que mediante oficio sin número de radicado en ventanilla E-2019-000514-ESPOL del 24/12/2019 el señor Néstor Guillermo Amaya Forero, anterior arrendatario presenta el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo con sus anexos, con el fin sean verificados y evaluados de acuerdo a lo solicitado.

Que mediante comunicación oficial S-2019-011653-ESPOL suscrita por el señor Mayor Cesar Alberto Aristizabal Riascos, Jefe Grupo Talento Humano, emite concepto sobre los documentos presentados mediante oficio de radicado E-2019-000514-ESPOL del 24/12/2019 por el anterior arrendatario manifestando que "(...) *una vez constatada la información suministrada, esta cumple con las condiciones establecidas por la Policía Nacional y la normatividad legal vigente, por lo anterior y garantizando la inclusión de estos compromisos en las condiciones técnicas del contrato, se considera viable la renovación y/o realización de un contrato nuevo* (...)".

Que mediante comunicación oficial S-2019-011510-ESPOL suscrita por la señora Mayor Adriana Ruiz Azad, Jefe Planeación, emite concepto de viabilidad para renovación del contrato así: "(...) *esta dependencia considera viable la continuidad del contrato para la prestación del servicio de la cafetería tipo Café. Lo anterior teniendo en cuenta que el contratista cumple con los compromisos establecidos en el Sistema de Gestión Ambiental incluidos en las condiciones técnicas mínimas del contrato* (...)".

Que se cuenta con el concepto favorable por parte del comité de gestión humana adelantado el 03/01/2020, mediante Acta No. 0012-ESPOL-GRULO-2.92, por medio del cual se evalúa la propuesta de continuar con el contrato de arrendamiento presentado por el anterior arrendatario mediante oficio de radicado E-2019-00488-ESPOL. Teniendo en cuanta los conceptos de viabilidad emitidos por el jefe del Grupo talento Humano sobre Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y por la Jefe de Planeación sobre el Sistema de Gestión Ambiental.

Nota: por tratarse de un proceso adelantado bajo la modalidad de contratación directa, no se realiza el análisis de Acuerdo Comercial o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Decreto 1082 de 2015.

La contratación se requiere para el mes de enero de 2020.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

ENTIDAD Y UNIDAD	NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO	OBJETO	ACIERTOS	PROBLEMAS
PONAL - ESPOL	45-1-16081-16 08/02/2016	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFÉ LIBRO GOURMET.	La prestación del servicio se cumplió de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas en el contrato.	Ninguno
PONAL - ESPOL	45-1-16049-17 Del 20/02/2017	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET".	La prestación del servicio se cumplió de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas en el contrato.	Ninguno
PONAL - ESPOL	45-1-16123-18 Del 12/10/2018	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET".	La prestación del servicio se cumplió de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas en el contrato.	Ninguno

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN(NO APLICA PARA MÍNIMA CUANTÍA)

3.1. ***CONTRATACIÓN DIRECTA,*** Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1., del Decreto 1082 de 2015.

El presente proceso, se adelanta bajo la modalidad de contratación directa – arrendamiento de inmuebles, reglamentado en la ley vigente; Articulo 2 numeral 4, literal i de la Ley 1150 de 2007 *"Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se*

dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Público"; Numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución No. 03049 del 30 de julio de 2014; Resolución 00090 del 15 de enero de 2018, *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014".*

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnica están descritos en el **Anexo No. 2** del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

5. CONDICIONES DEL CONTRATO

5.1 LUGAR DE UBICACIÓN DEL BIEN INMUEBLE

El local que se tomará en arrendamiento para el servicio de café gourmet, está ubicado en el kiosco (contiguo al centro cultural general Saulo Gil Ramírez Sendoya) en la Avenida Boyacá No. 142A – 55, Barrio Colina Campestre, en la Ciudad de Bogotá D.C.

5.2 FORMA DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Será entregado el espacio físico y mobiliario objeto de arrendamiento al arrendatario para la prestación del servicio de cafetería tipo café gourmet. El arrendamiento se ejecutará de acuerdo con las especificaciones técnicas relacionadas en Anexo No. 2 del presente estudio previo en coordinación con el supervisor del contrato.

5.3 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato, que se derive del presente proceso será por doce (12) meses; contados a partir de la aprobación de la garantía única.

NOTA: Al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del local sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (**NO se prorroga automáticamente).**

5.4 FORMA DE PAGO

El arrendatario pagará al arrendador en moneda legal colombiana, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades **anticipadas** dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, o a los cinco (5) primeros días que correspondan a la fecha de celebración del contrato por concepto de canon mensual de arrendamiento. El valor correspondiente será consignado a nombre de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", en la siguiente cuenta bancaria:

Banco:	BBVA
Cuenta:	Corriente
Numero:	310150016
Código de recaudo:	509

Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del contratista y deberán ser cancelados en la misma cuenta, adicionales al canon de arrendamiento dentro de este mismo rubro, de acuerdo a la liquidación mensual que certifique el supervisor del contrato, con relación a las lecturas de los medidores de agua (M3) y energía (Kw) consumidos durante el mes. Los medidores serán instalados por parte de la Policía Nacional, quien asumirá los costos de la instalación, **este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de la liquidación, por concepto de servicios públicos.**

Los demás servicios como gas natural, televisión, telefonía, internet entre otros que llegara a tener, deberán ser cancelados oportunamente por el arrendatario de acuerdo a los términos establecidos por las entidades

prestadoras del servicio, debiendo presentar copia de las facturas una vez canceladas ante el supervisor del contrato.

El valor del servicio de aseo no se incluye porque el arrendatario tiene a su cargo la disposición de residuos originados por alimentos crudos y preparados; lo cual está debidamente descrito en el ANEXO No 2, condiciones técnicas ítem 18. Adicionalmente la Escuela de Postgrados tiene un costo fijo en su factura por ese concepto.

Medidores: Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kWh y m3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde a la Escuela de Postgrados de Policía hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).

La Escuela de postgrados de policía asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.

Nota 1: En el evento que no se cuente con los recursos para la instalación de los medidores, se podrá pactar con el futuro arrendatario para que éste los instale y el costo se descuente progresivamente del canon de arrendamiento; instalación que se hará bajo la supervisión del supervisor del contrato, de esta manera, los medidores pasaran hacer propiedad de la Policía Nacional – Escuela de Postgrados de Policía y será la responsable de la calibración y mantenimiento respectivo.

5.5 SUPERVISOR DEL CONTRATO

La supervisión será ejercida por parte del ***Jefe del Grupo Logístico de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" y/o quien haga sus veces o quien con posterioridad designe la Dirección de la Escuela,*** quien será notificado y verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 *"por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014".* Y de acuerdo a lo previsto en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.

5.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en los **anexos No. 2 y No. 4** del presente estudio previo.

5.7 OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el **Anexo No. 5** del presente estudio previo.

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará de forma total teniendo en cuenta las especificaciones técnicas descritas en el anexo No. 2 del presente estudio previo.

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

La determinación de garantías, corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución, los cuales se relacionan en el Anexo No. 6 del presente estudio previo.

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo No. 6.1 se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se pueden realizar y características de su monitoreo.

Es anexo del presente estudio previo el siguiente documento:

- Anexo No. 1 Estudio de mercado
- Anexo No. 2 Condiciones técnicas
- Anexo No. 3 Certificación de necesidad
- Anexo No. 4 Obligaciones del arrendatario
- Anexo No. 5 Obligaciones de la Policía Nacional
- Anexo No. 6 Determinación de garantías.
- Anexo No. 6.1 Estimación, tipificación, asignación de riesgos
- Anexo No. 7 acuerdo de confidencialidad
- Anexo No. 8 compromiso sistema de gestión ambiental
- Anexo No. 9 compromiso sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo
- Documento radicado E-2018-000488-ESPOL del 05/12/2019
- Acta 012-ESPOL-GRULO-2.92 del 03/01/2020 comité de Gestión Humana
- Comunicación oficial S-2017-001600-DINAE VIAFI-29 del 06/02/2017, avalúo de renta.
- Comunicación oficial S-2019-011653-ESPOL concepto viabilidad SG-SST
- Comunicación oficial S-2019-011510-ESPOL concepto viabilidad Gestión Ambiental



Capitán **YESSICA MARLEN GODOY BARRERO**
Jefe del Grupo Logístico

Elaborado por: Capitán YESSICA MARLEN GODOY BARRERO
Fecha: 08/01//2020
Archivo: mis documentos / ECOS 2020

ANEXO No. 1

ESTUDIO DE MERCADO

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

(Ver numeral 1.6 "Identificación de la Necesidad y Justificación", del presente estudio previo).

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN MERCADO

Existe en el mercado nacional la persona natural con la experiencia, idoneidad, capacidad y facultad para desarrollar el presente objeto contractual. ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET.

a) **ANÁLISIS DEL SECTOR:** el inmueble a arrendar presenta ciertas características negativas para los arrendatarios en la parte comercial, teniendo en cuenta que en el espacio físico para la prestación del servicio de cafetería tipo café gourmet los potenciales clientes hacen parte de una población limitada y no existe la posibilidad que usuarios ajenos a la institución tengan acceso a este servicio.

b) **IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:**

De conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, la ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO" de la Policía Nacional establece la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO, por lo tanto para la identificación del proveedor se tuvo en cuenta el interés de continuar con el servicio, presentada mediante oficio sin número de radicado E-2019-000488-ESPOL del 05/12/2019 por la señor NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO Propietario del establecimiento de comercio PAN & PONKE 130, y se dio concepto de viabilidad emitido por el Comité de Gestión Humana, mediante acta No. 0012-ESPOL-GRULO-2.92 del 03/02/2020.

c) **PRECIOS DE MERCADO:**

Teniendo en cuenta que el área ha sido objeto de arrendamiento con el presente avalúo desde el 22/02/2017 y hasta el 22/10/2019, mediante contratos No. 45-1-16049-17; 45-1-16123-18 y cuenta con avaluó de renta enviado mediante comunicación oficial S-2017-001600-DINAE del 06/02/2017, realizado por el señor Subintendente JHON JAIRO MANCERA G. funcionario avaluador de la Dirección Nacional de Escuelas; el cual se ha venido actualizando en cada uno de los contratos y prorrogas de acuerdo con el índice del precio al consumidor (IPC 2017 4,09); (IPC 2018 3,18); (IPC 2019 3,80); dicho avaluó **NO incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural**. (En cumplimento numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 030409 del 30/07/2014 "*por la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional*" e instructivo 003 SUDIR-DIRAF-70 del 18/05/2018 "*lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional*").

ANÁLISIS DEL CANON DE ARRENDAMIENTO							
TOTAL ÁREA M2	VALOR POR M2 Según avaluó S-2017-001600-DINAE 2017	**2017** Valor canon mensual CONTRATO 45-1-16049-17 NO INCLUYE SERVICIO PÚBLICOS	**2018-2019** Valor canon mensual CONTRATO 45-1-16123-18 INCREMENTADO IPC A DICIEMBRE 2017, 4,09% NO INCLUYE SERVICIO PÚBLICOS	**INCREMENTO IPC A DICIEMBRE 2018 3,18%** $ 22.129,62	**INCREMENTO IPC A DICIEMBRE 2019 3,80%** $ 27.285,13	VALOR CANON MENSUAL PARA EL PRESENTE CONTRATO INCREMENTADO IPC A DICIEMBRE 2019, AJUSTADO AL MIL MÁS CERCANO	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
50,26 M2	$ 13.300	$ 668.500,00	$ 695.900,00	$ 718.029,62	$ 745.314,75	$ 745.350,00	$ 8.944.200,00

Fuente: *comunicación oficial S-2017-001600-DINAE del 06/02/2017, avalúo de renta.*

d) **VALORACIÓN DE BENEFICIOS:** Facilitar la obtención del servicio de cafetería tipo café gourmet en la misma sede de la Entidad de manera oportuna y segura, en condiciones óptimas a precios razonables; que los funcionarios reciban una excelente atención por parte del arrendatario y sus colaboradores o empleados y se genere en el espacio a arrendar un ambiente que resulte agradable y tranquilo. Así mismo y el hecho de contar con este tipo de servicio dentro de las instalaciones, proporcionar un adecuado bienestar y evita el desplazamiento fuera de las mismas, permitiendo minimizar los riesgos a los funcionarios públicos.

d) CONDICIONES DEL CONTRATO:

- **FORMA DE PAGO**

Ver numeral 5.4 del presente estudio previo

e) **COSTOS INDIRECTOS:** Los costos indirectos serán asumidos por el arrendatario (Pólizas que debía constituir, los costos de intermediación, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato).

f) **MONEDA A CONTRATAR**

Moneda Legal Colombiana (Pesos Colombianos)

3. ANÁLISIS DE PRECIOS

3.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP

De igual forma se realizará el análisis histórico de precios con base en el **SECOP**, donde se encuentran los siguientes contratos de arrendamiento suscritos por diferentes entidades, así:

ENTIDAD	OBJETO	NÚMERO DE CONTRATO	FECHA	VALOR
PONAL DEPARTAMENTO DE POLICÍA SUCRE	Arrendamiento de las instalaciones locativas para el funcionamiento del restaurante y la cafetería del centro recreativo Sincelejo del departamento de policía sucre http://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-12-4609765	39-1-30001-15	18 de enero de 2016	$5.136.000,00
PONAL DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA POLICIAL	Arrendamiento restaurante y cafetería de la Dirección de Inteligencia Policial http://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-12-5158451	04-1-10044-2016	09 de junio de 2016	$20.820.0000
PONAL ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ	Arrendamiento de un área de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez para prestar el servicio de alimentación (restaurante) de los estudiantes y auxiliares de Policía de planta en formación http://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=16-12-5484180	39-1-30032-16	30 de septiembre de 2016	$55.334.400,00
PONAL METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ	arriendo de espacio físico en las instalaciones de la estación de Policía castilla de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá, para la prestación del servicio de restaurante y cafetería	12-1-10047-16	03 de agosto de 2016	$10.060.932
ESCUELA DE CADETES DE POLICIA GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	Arrendamiento de un espacio de 116 M2, para el funcionamiento de una cafetería el cual se encuentra ubicado al costado sur del bloque de aulas Capitán Fabián Guillermo Pulido Triana, costado norte del comedor de cadetes y alféreces de la Escuela de Cadetes Policía "General Francisco de Paula Santander", ubicado en la Calle 45 A Sur 50ª-91 Barrió Muzú SECOP II	69-1-10065-17	28 de diciembre de 2017	$ 21.488.868
PONAL METROPOLITANA DE NEIVA	arrendamiento de un local para conceder el uso goce y el servicio de cafetería ubicado en las instalaciones del centro recreacional Neiva (Cerne) SECOP II	93-1-30001-18	10 de agosto de 2018	$ 2.143.728

3.2. ANÁLISIS DE PRECIOS HISTÓRICOS

AÑO	DESCRIPCIÓN	VALOR CONTRATO
45-1-16081-16 Del 08/02/2016 NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFÉ LIBRO GOURMET".	**$ 11.271.600,00 (12 MESES)**
45-1-16049-17 Del 20/02/2017 NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET".	**$ 12.197.400,00 (18 MESES)**
45-1-16123-18 Del 12/10/2018 NÉSTOR GUILLERMO AMAYA FORERO	"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET".	**$ 8.350.800,00 (12 MESES)**

3.3. ANÁLISIS CANON ARRENDAMIENTO

Los valores de los contratos de arrendamiento relacionados anteriormente (SECOP E HISTÓRICOS) serán tenidos en cuenta como referencia, pero no serán aplicados para el valor estimado, teniendo en cuenta que el valor de canon de arrendamiento establecido corresponde al avaluó de renta realizado por el responsable de bienes raíces y perito avaluador de la Dirección Nacional de Escuelas, Subintendente JHON JAIRO MANCERA, mediante comunicación oficial S-2017-001600-DINAE del 06/02/2017, Documento que hace parte integral del presente estudio previo, donde el valor por M2 correspondía a trece mil trescientos pesos ($13.300) moneda legal, al realizarse los contratos No. 45-1-16049-17; 45-1-16123-18; se ha venido actualizando el valor del canon en cada uno de ellos, de acuerdo con el índice del precio al consumidor (IPC 2017 4,09); (IPC 2018 3,18); (IPC 2019 3,80); dicho avaluó **NO incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural**. (En cumplimento numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 030409 del 30/07/2014 "*por la cual se adopta el manual de contratación de la Policía Nacional*" e instructivo 003 SUDIR-DIRAF-70 del 18/05/2018 "*lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional*").

ANÁLISIS DEL CANON DE ARRENDAMIENTO							
TOTAL ÁREA M2	VALOR POR M2 Según avaluó S-2017-001600-DINAE 2017	**2017** Valor canon mensual CONTRATO 45-1-16049-17 NO INCLUYE SERVICIO PÚBLICOS	**2018-2019** Valor canon mensual CONTRATO 45-1-16123-18 INCREMENTADO IPC A DICIEMBRE 2017, 4,09% NO INCLUYE SERVICIO PÚBLICOS	**INCREMENTO IPC A DICIEMBRE 2018 3,18%** **$ 22.129,62**	**INCREMENTO IPC A DICIEMBRE 2019 3,80%** **$ 27.285,13**	VALOR CANON MENSUAL PARA EL PRESENTE CONTRATO INCREMENTADO IPC A DICIEMBRE 2019, AJUSTADO AL MIL MÁS CERCANO	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
50,26 M2	**$ 13.300**	**$ 668.500,00**	**$ 695.900,00**	**$ 718.029,62**	**$ 745.314,75**	**$ 745.350,00**	**$ 8.944.200,00**

Costo que no incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural.

3.4. VALOR ESTIMADO CANON ARRENDAMIENTO

ÁREA	TIEMPO EN MESES	VALOR CANON MENSUAL	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
50.26 M²	**12**	**$ 745.350,00**	**$ 8.944.200,00**

Costo que no incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural.

Capitán **YESSICA MARLEN GODOY BARRERO**
Jefe del Grupo Logístico

Elaborado por: Capitán YESSICA MARLEN GODOY BARRERO
Fecha: 08/01//2020
Archivo: mis documentos / ECOS 2020

ANEXO No 2

CONDICIONES TECNICAS

* **CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS HABILITABLES**

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El ARRENDATARIO deberá **anexar en su oferta la relación de los servicios que ofrecerá (portafolio de servicios)**, con los correspondientes costos, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado.		
2	El ARRENDATARIO deberá utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario.		
3	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no toxico, ni corrosivo, ni en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.		
4	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro de la cafetería tipo CAFÉ GOURMET esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. **Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo.**		
5	**CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM descritos en los Decretos 3075 de 1997, 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. EL ARRENDATARIO deberá realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ☐ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ☐ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. ☐ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro		

	medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. □ Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. □ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) □ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. □ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.		
6	EL ARRENDATARIO deberá atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Postgrados de Policía por diferentes razones de acuerdo a su servicio y debe solucionarlas en los términos que para el efecto señale el supervisor del contrato, así como a facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales junto con el supervisor se verificaran periódicamente informado los resultados a la Dirección de la Escuela.		
7	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece generando las acciones para la oportuna y buena atención, no generando congestión ni largas filas a la hora de cancelar los productos o servicios en la cafetería.		
8	**ASEO Y LIMPIEZA** **EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA PROPIA DEL ARRENDATARIO** Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del área arrendada, así mismo barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. DESINFECCIÓN: -Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. -Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. - El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. - Los equipos y utensilios de cafetería que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. - Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. - Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		

9	EL ARRENDATARIO deberá adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería. Se le prohíbe el ingreso y venta de productos de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, frutas entre otros, deberán ser comprados en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.		
10	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento y demás equipos que se utilizan diariamente que le haya sido entregado por la entidad y la reposición del equipo si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para la POLICIA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. NOTA: Se debe realizar mantenimiento preventivo y correctivo cuando sea necesario, con el fin de conservar los bienes de propiedad de la Policía Nacional lo cual contribuye a la buena prestación del servicio. Por lo tanto EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional)		
11	HORARIO: **Lunes a Viernes:**A partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas. **Sábado Domingos y Festivos:** A partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas **Nota:** en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad, de lo cual se realizara acta firmada por el contratista, supervisor y aprobada por el ordenador del gasto.		
12	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.		
13	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna y áreas comunes del sitio arrendado.		
14	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** □ El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. □ Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual.		

	□ El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. □ El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario.		
15	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:** Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: □ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. □ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. □ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique. □ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, y utilización de tapa bocas. □ Mantener la uñas cortas, limpias y sin esmalte. □ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. □ El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013. □ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. □ Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. □ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos 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, color, sabor). □ 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 ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). □ Las grasas o aceites utilizados no lo deberán ser en forma excesiva y menos cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes como pescado, se deberá descartar toda la grasa que presente olor o aspecto desagradable. □ Deberán descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores y otros animales. □ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. □ Se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		

16	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS** : Efectuar programas trimestral de fumigación y presentar los formularios y antecedentes al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.		
17	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en el servicio de cafetería. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
18	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: • Emplear de preferencia productos con sello o certificación ambiental. • En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, en caso de ser requerido por la escuela. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el contratista deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía. **MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:** • El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (**15 días después de la firma del contrato),** donde establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos. • Los residuos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores. • El arrendatario deberá garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato. • En caso de producir aceite vegetal usado, se debe presentar el correspondiente registro ante la Secretaría Distrital de Ambiente como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento. • El arrendatario deberá instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar 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.

RESIDUOS ORGÁNICOS (alimentos)	RESIDUOS ORDINARIOS (servilletas, empaques de alimentos)	PAPEL Y CARTÓN (limpios y secos)	PLÁSTICO Y VIDRIO
BOLSA COLOR CREMA	BOLSA COLOR VERDE	BOLSA COLOR GRIS	BOLSA COLOR AZUL

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.

- **El arrendatario acoge el plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto deberá solicitar dicho documento a la oficina de planeación-ESPOL en coordinación con el al supervisor del contrato.**

- El arrendatario, se abstiene el uso de polietileno expandido (ICOPOR) para servir alimentos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el **plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía.**

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra, 1990
- El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la prestación del servicio: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, ambientadores, etc.), especificando: 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 toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.

PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES

- El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental.
- El arrendatario aplica y promueve las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.

19	El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga).		
20	Los alimentos preparados no vendidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se realizara la venta de estos productos al día siguiente. (empanadas, café, jugos, ensaladas de frutas, embutidos, pasteles etc)		
21	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.		
22	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y el área de lavado de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección al igual que en un sitio de almacenamiento, debe estar alejado de los alimentos.		
23	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborara con él y carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico) teniendo en cuenta en lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "*...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológica". El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos 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 ser apartado de la manipulación de alimentos. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, debe ser aportado estos registros en la hoja de vida, para ser aprobados por el supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.		
24	El espacio arrendado es únicamente donde se desarrollaran las actividades de cafetería, por lo tanto áreas comunes podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.		
25	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del contratista.		
26	**Servicios:** • Venta de snacks, refrescos y café • Venta de dulces y golosinas • Venta de bebidas calientes, como los diferentes tipos de café, té, chocolate, milo, aromáticas etc.		

	• Venta de bebidas frías tales como gaseosas, jugos, agua embotellada, té, etc. • Variedad de productos de panadería, repostería y otros comestibles. a. Empanadas b. Baguettes c. Ensaladas de frutas d. Crepas dulces y saladas e. Galletas f. Pasteles dulces g. Flan h. Hot cakes i. Panques o muffins j. Gelatinas k. Refrescos - limonada, naranjada y cerezadas. l. Frappes m. Pinchos n. Pizza o. Pastelitos de carne, jamón y queso, pollo p. Onces gourmet.		
27	**ZONA DE TERTULIAS.** Adecuar este espacio donde la comunidad académica pueda reunirse a compartir temas de literatura, arte, ciencia y filosofía, con el fin concretar ideas y opiniones, en la que fluya la conversación y la comodidad, generando un espacio adecuado para la lectura de libros, revistas, periódicos de la comunidad académica de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".		
28	El horario para el ingreso de insumos y proveedores será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.		
29	Queda prohibido otorga créditos al personal en caso de realizarlas quedara bajo su responsabilidad y la Escuela NO se responsabilizara de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro. El vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.		

CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO
30	Presentar certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL. El contratista se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. **Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizaran las actividades del contrato.**	Certificado afiliación y/o planilla de pagos
31	Presentar junto con la propuesta copia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista con los anexos correspondiente, que incluyen la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, plan de emergencias, programa de capacitaciones, programa de EPP, programa de inspecciones, análisis de trabajo seguro- ATSs y autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya.	1. copia del manual de SG-SST Con sus anexos • Plan de emergencias. • Programa de capacitaciones. • Programa de EPP. • Programa de Inspecciones • Análisis de trabajo seguro ATSs

		2. Matriz de peligros y riesgos 3. Autoevaluación firmados por el responsable SG-SST
32	Presentar junto con la propuesta el plan de trabajo y cronograma de capacitaciones para la ejecución de las actividades del SG-SST de la vigencia 2019, donde se evidencie el cumplimiento de todas las normas vigentes en SG-SST; aplicables a la tarea contratada, en especial las actividades que generen cualquier tipo de riesgo a los trabajadores del contratista.	• Plan de Trabajo • cronograma de capacitaciones de SST 2019 firmados por el representante legal
33	Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral.	Reglamento de higiene firmado por el representante legal
34	**El oferente deberá anexar junto la oferta:** 1. Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, con el siguiente perfil: profesional en SST o profesional con posgrado en SST, que cuenten con licencia en seguridad y salud en trabajo vigente y el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas vigente, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST, **(se exige para la ejecución del contrato persona profesional SST o con posgrado en SST toda vez que la Escuela de Postgrados de Policía está clasificada en riesgo V)**.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal.
	2. Carta firmada por el profesional de SST que acompañara la ejecución del contrato; indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia profesional en SST o profesional con posgrado en SST y curso de 50 horas vigentes).	• Carta firmada por el responsable SG-SST que acompañara la ejecución del contrato; indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta. • copia licencia del profesional en SST o profesional con posgrado en SST vigente. • curso de 50 horas vigentes

Capitán **YESSICA MARLEN GODOY BARRERO**
Jefe del Grupo Logístico

Elaborado por: Capitán YESSICA MARLEN GODOY BARRERO
Fecha: 08/01//2020
Archivo: mis documentos / ECOS 2020

ANEXO 3

CERTIFICACIÓN DE NECESIDAD.

En la calidad de: Jefe Grupo de Talento Humano y Jefe del Grupo Logístico de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", manifestamos con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN que esta unidad no cuenta con personal de planta que tenga el grado, perfil ni los medios logísticos, para suplir la necesidad del objeto contractual "ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET". Por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante contrato de arrendamiento para este servicio.

Firma;

Mayor **JOSÉ ALEJANDRO CLAROS GÓMEZ**
Jefe Grupo de Talento (E)

Capitán **VESSICA MARLEN GODOY BARRERO**
Jefe Grupo Logístico

ANEXO No. 4

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

1. Recibir en calidad de arrendamiento un espacio físico para la prestación del servicio de **cafetería tipo café gourmet.**, en la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".

2. Cumplir con el objeto contractual.

3. Cumplir con las especificaciones técnicas.

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

5. Responder en los plazos que la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

6. Cumplir con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, riesgos laborales y salarios.

7. 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 respondiendo civil y penal 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.

8. Constituir en debida forma y aportar al grupo contractual y seguimiento de la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** o quien haga sus veces, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al a suscripción del contrato, la Garantía única y cancelar los pagos a que hubiere lugar.

9. Restituir a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.

10. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

11. Asumir la responsabilidad de toda infracción ambiental por inadecuada gestión de insumos o residuos, omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente proceso

12. Además las contenidos en el artículo 5° de la ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

13. Restituir el espacio arrendado a la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** a la terminación del contrato de arrendamiento sin necesidad de requerimiento alguno.

ANEXO No. 5

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

1. Poner a disposición del **ARRENDATARIO** 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 **ARRENDATARIO**.

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. 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.

5. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien ó servicio y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.

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

ANEXO No. 6
DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS.

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL VEINTE POR CIENTO (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 CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIOS	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDA EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	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	SERVICIOS PÚBLICOS	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO MAS	AMPARA A LA ENTIDAD LOS SALDOS INSOLUTOS QUE EL ARRENDATARIO ADEUDARE POR CONSUMO DE SERVICIOS PÚBLICOS, REINSTALACIÓN, RECONEXIÓN, INTERESES DE MORA, Y HONORARIOS QUE SE ENCUENTREN PENDIENTES DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO Y/O DESOCUPACIÓN DEL INMUEBLE ARRENDADO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	200 SMMLV DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA 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 SU SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO NO. 2.2.1.2.3.1.17 DE DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015

CLAUSULAS SANCIONATORIA

MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA	MULTA CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO DOS (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ(10) DÍAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARA CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	CONTRATISTA	LA MULTA SE APLICARA POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARA DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CONTRATISTA	EL VEINTE POR CIENTO (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 CONTRATISTA , SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

ANEXO No. 6.1
ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS

NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN QUE PUEDE PASAR Y COMO PUEDE OCURRIR	CONSECUENCIA ADELA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN TOTAL	PRIORIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTOS DESPUÉS DEL TRATAMIENTO				AFECTA EL ECONÓMICO DEL CONTRATO	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE CONTEMPLA EL TRATAMIENTO	MONITOREO Y REVISIÓN	
													PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN	CALIFICACIÓN TOTAL					¿COM O SE REALIZA EL MONITOREO ?	PERIODICIDAD ¿Cuándo?
1	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Daño de Elementos entregados para arrendamiento.	Detrimento del patrimonio del Estado	3	4	7	evitar el riesgo	Contratista	Verificación por el supervisor del contrato	1	2	3	bajo	NO	Supervisor	Ejecución	Desde la firma del contrato	Control en la ejecución	Control Mensual
2	Específico	Interno	Ejecución	Financiero	No Pago de Canon de arrendamiento establecido	No se podrán recaudarlos recursos oportunamente	3	2	5	Medio	Arrendatario	Seguimiento en la supervisión y notificaciones previas	1	1	2	Medio	si	Supervisor	Con La Carta De Inicio	Con la Fecha De Terminación Del Contrato	Mediante Comunicación Escrita Como Soporte Al Proceso.	Mensualmente
3	General	Inter	EJECUCI	Operacional	Intoxicación Masiva	Responsabilidad civil extracontractual	5	5	1	REDUCIR LA PROBABILIDAD DEL RIESGO	Contratist	Verificación diaria por Parte de los servicio internos de la unidad Y verificación esporádica por parte del supervisor del contrato.	4	3	7	Al	NO	SUPERVISOR DE CONTRATO Y SERVICIOS DE LA UNIDAD	EN LA EJECUCIÓN	EN LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO	MEDIANTE INFORMES	Mensuales
4	Especifico	Inte	Ejecu	Operacio	Fuga de Gas Natural	Incendio	4	4	8	Reducirlas consecuencias o el impacto del Riesgo	Contrati	Verificación de las redes del suministro de gas, por parte del personal idóneo dela empresa prestadora del servicio	3	3	6	A	NO	Contratista	AL INICIO DE LA EJECUCIÓN	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	Informes por parte de la empresa prestadora del servicio al supervisor del contrato	Trimestral
5	Específico	Interno	Ejecución	I	No pago de prestaciones sociales	Terminación del contrato	5	5	10	Reducirla probabilidad de la	Contratista	Verificación por parte del supervisor del contrato dejando los respectivos soportes	3	3	6	Alto	NO	Contratista	AL INICIO DE LA EJECUCIÓN	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	mediante los informes de supervisión por parte del supervisor del contrato	mensual
6	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	que el ARRENDATARIO no cumpla con las obligaciones contractuales ,antes del plazo de ejecución del contrato	No prestación del servicio	2	4	6	Reducir las consecuencias o el impacto del Riesgo	Contratista	Seguimiento al cumplimiento de las obligaciones del contratista por parte del supervisor del contrato	2	4	6	MEDIO	NO	CONTRATISTA	EJECUCIÓN	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	mediante los informes de supervisión por parte del supervisor del contrato	Mensual

Anexo No. 7
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

El(los) Suscritos(s) a saber:_____ domiciliado en Bogotá, quien obra en calidad de Representante legal, que en adelante se denominará **EL PROPONENTE**, manifiesta (n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, dentro del pliego de condiciones y/o Términos de Referencia teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro",** adelanta un proceso de contratación para la celebración de un contrato estatal para la ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA TIPO CAFÉ GOURMET.

SEGUNDO: Que **EL PROPONENTE** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la Nación.

CLAUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS.

EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1. Mantener en reserva y no divulgar **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** revelada por la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** o por terceros formalmente designados para el efecto.

2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **CONTRATO**, la información que le sea entregada directamente por la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"** y/o sus designados.

3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **CONTRATO**.

4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL**.

5. Reconocer que el recibo de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"**.

6. suscribir, con antelación a la revelación de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL**, los Acuerdos de Confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente Acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucrara o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **CONTRATO**.

7. **El PROPONENTE** mantendrá una lista de usuarios de **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** que será entregada a **EL PROPONENTE** cuando ella lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el **CONTRATO.**

9. No utilizar **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **CONTRATO**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **CONTRATO**.

11. No usar **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer **LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"**.

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

14. En caso de ser necesario, se deberá diligenciar y firmar el formato 1DT-FR-0010 acuerdo para la revelación de información confidencial bajo deber de reserva, en coordinación con el grupo de telemática ESPOL y supervisor del contrato.

Firma Representante Legal _____
C.C. No. _____

Anexo No. 8
COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

Yo, _____, domiciliado (a) en la Ciudad de _____, Identificado (a) con Cédula de Ciudadanía No. _____ de _____, quien obra en calidad de (Persona Natural o Representante Legal), que en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

El contratista se compromete a contribuir con la protección del ambiente y los recursos naturales a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos generados, por acción directa o de terceros partícipes en el cumplimiento del objeto contractual, Así, sus servicios deben adoptar el ejercicio de buenas prácticas ambientales, en concordancia con la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025

En este marco, el contratista debe acoger los programas ambientales establecidos por la Escuela de Postgrados de Policía para la gestión de residuos y uso eficiente de agua y energía.

El oferente que tenga personal bajo su responsabilidad, deberá contemplar capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.

Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumido como responsabilidad del contratista.

Así mismo, certifico que no me encuentro en el registro único de infractores ambientales RUIA.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos adquiridos en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de _____ a los ____ días del mes de_____ de _____.

Firma Representante Legal _____
C.C. No. _____

Anexo No. 9
COMPROMISO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

En cumplimiento a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Trabajo en el **Decreto 1072 de 2015** en su libro 2, parte 2, titulo 4, capitulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG SST)" y en la Resolución 0312 de 2019 estándares mínimos del SG-SST, la Policía Nacional mediante la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 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", adicional a los demás documentos requeridos para la celebración de la aceptación de oferta, el contratista o subcontratista deberá; entregar al supervisor del contrato **antes de iniciar actividades y posteriormente los primeros cinco (5) días de cada mes**, un informe de las actividades de SST el cual debe incluir la siguiente información:

ÍTEM	MÍNIMAS SG-SST
01	Certificado de afiliación vigente a salud, pensiones y ARL, según la normatividad vigente sobre seguridad social en salud y pensiones de todos los trabajadores que se encuentren realizando labores dentro de la Escuela de Postgrados de Policía **Nota: para la ejecución del contrato antes de iniciar actividades el contratista deberá entregar al supervisor del contrato certificación de afiliación a ARL en riesgo 5 de los empleados que realizaran las actividades del contrato.**
02	Evidencia de inducción, capacitación y entrenamiento en seguridad y salud en el trabajo dirigido a los trabajadores.
03	Registro de entrega de elementos de protección personal a los trabajadores.
04	Presentar un informe de la ejecución del SG-SST junto con las estadísticas de accidentalidad y los planes de intervención adelantados por el contratista.
05	Registros fotográficos y listas de asistencia de charlas de seguridad y pausas activas, seguimiento a accidentes de trabajo y enfermedad laboral, soportes escaneados de permisos de trabajo, inspecciones, documentos y soportes de todo lo relacionado anteriormente para la buena gestión del SG-SST.
06	Hojas de seguridad de los productos químicos utilizados.
07	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
08	Entregar copia del plan de emergencias vigente acorde con las amenazas que se puedan presentar en la ejecución del contrato, junto con los procedimientos de enlace con el plan de emergencias de la Policía Nacional. (una sola vez)
09	Si aplica, certificar la conformación y funcionamiento del COPASST y evidenciar conformación y funcionamiento del comité de convivencia laboral.
10	Si la actividad está relacionada con acciones reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico etc) el contratista deberá entregar al supervisor del contrato copia de la (s) licencia (s) (certificados y permisos entre otros) vigente (s) del personal que contemple habilitación para el desempeño de la tarea (**una sola vez antes de iniciar actividades y cuando se cambie de personal**), junto con el programa de alto riesgo (vigente) correspondiente.

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

- Presentar un informe escrito al supervisor de contrato, donde se evidencie documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista, 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 de seguridad y salud en el trabajo de la Policía Nacional.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato y avalada por el Responsable SG-SST ESPOL.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos adquiridos en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de _____ **a los** ____ **días del mes de**_____ **de** _____.

Firma Representante Legal _____
C.C. No. _____

E-2019-000488-ESPOL

Pan & Ponke
Catering

Bogotá D.C. diciembre 5 de 2019

Señores
Escuela de Postgrados de Policía
"Miguel Antonio Lleras Pizarro"
Atn.- Teniente Coronel Edwin Orlando Rojas Chisco
Sub Director Escuela de Postgrados de Policía
Ciudad.-

Asunto: RENOVACIÓN CONTRATO CAFETERIA KIOSKO CAFÉ GOURMET No. 45-1-16123-18

Respetado Teniente Coronel Rojas, por medio de la presente y con el propósito de continuar prestando nuestros servicios de "Cafetería Kiosko Café Gourmet", le manifiesto mi interés de que se renueve el contrato No. 45-1-16123-18.

Para nosotros, es importante informarle que "Pan & Ponke" cuenta con planta de producción de alimentos, panadería y pastelería propias, con lo cual podemos garantizar continuar prestando un excelente producto y servicio al mejor precio.

Así mismo, contamos con el personal altamente calificado, certificado y profesional en cada una de las áreas que se requiera, para así dar cumplimiento a nuestro principal objetivo que es brindar productos y servicios con los mejores estándares de calidad.

Cabe anotar, que dando cumplimiento a los estándares de calidad contamos con todas las especificaciones técnicas que requiere el contrato, tales como:

- Curso y carnet de manipulación de alimentos.
- Pagos y planillas de la seguridad social.
- Planillas de limpieza y desinfección de equipos y menaje.
- Planillas de manejo de residuos de basuras.
- Documentación de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG – SST).
- Documentación ambiental.
- Certificación de controles de plagas, roedores y rastreros.
- Planilla de dotación de los elementos de protección personal.
- Rotulación de productos

www.panyponke.com



contacto@panyponke.com
Móvil. 314 357 9954
Tels. 271 2470 - 483 1986
Cra. 58 No. 130A - 04
Bogotá - Colombia

Pan & Ponke
Catering

Y demás normas aplicables requeridas para el óptimo funcionamiento y desarrollo de nuestra actividad comercial.

Le informo que la carta "menú" que usualmente manejamos se modificará incluyendo productos naturales e integrales, lo anterior, pensando en el bienestar alimenticio de los clientes internos y externos. Además estamos trabajando en mejorar la imagen locativa y organizacional.

Agradezco su atención.

Atentamente,

Néstor Guillermo Amaya Forero
C.C. 19.285.148 de Bogotá D.C.
Gerente Pan & Ponké

www.panyponke.com



contacto@panyponke.com
Móvil. 314 357 9954
Tels. 271 2470 - 483 1986
Cra. 58 No. 130A - 04
Bogotá - Colombia

Pan & Ponke
Catering

Bogotá, 24 de diciembre de 2019

Señora
Mayor
SANDRA MILENA PÉREZ RAMÍREZ
Jefe Área Administrativa
Escuela de Postgrados de la Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"
Av. Boyacá 142 A - 55

ASUNTO: Respuesta referencia oficio S-019-011505-ESPOL

Respetada Mayor; de manera atenta me permito reiterar la solicitud de renovación del contrato para la Cafetería tipo Gourmet, para lo cual me comprometo en el cumplimiento total en lo referente a la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1072 de 2015, la Resolución 312 de 2019 y las normas establecidas por la Policía Nacional referente al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SGSST , lo anterior con el fin de propiciar un ambiente seguro para los trabajadores y todos los usuarios de nuestros servicios , que finalmente se verá reflejado en un servicio con calidad.

Pan y Ponke en su compromiso con el SGSST, anexa lo siguiente:

1. Plan de emergencia firmado y fechado de noviembre 2019 en 54 folios.
2. Programa de capacitaciones firmado y fechado de noviembre 2019 en 9 folios.
3. Programa de EPP firmado y fechado de noviembre 2019 en 65 folios.
4. Programa de Inspecciones firmado y fechado de noviembre 2019 en 10 folios.
5. Análisis de trabajo seguro ATSs firmado y fechado de noviembre 2019 en folios.
6. Matriz de peligros y riesgos firmado y fechado de noviembre 2019 en 1 folio.
7. Autoevaluación de acuerdo a la Resolución 312 de 2019 firmado y fechado de noviembre 2019 en 2 folios.
8. Plan de Trabajo 2019-2020 firmado y fechado de noviembre 2019 en 1 folio.
9. Cronograma de capacitaciones de SST 2019 firmado y fechado de noviembre 2019 en 1 folio.
10. Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial firmado y fechado de noviembre 2019 en 4 folios.
11. Carta firmada por el responsable SG-SST con copia licencia del profesional en SST o profesional con posgrado en SST vigente y curso de 50 horas vigentes en 1 folio.
12. Carta de designación de la persona que realizará la verificación de Calidad y SST en 1 folio.

Cordialmente,

NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO
Representante Legal

Dirección: Cra 58 Nº 130A - 04 Tel: (1) 521 0131 - 271 2470
panponke@yahoo.com.co

Pan & Ponke
Catering

DESIGNACIÓN DEL LÍDER DE SST Y CALIDAD

Siendo las 9:00 a.m. del 20 de noviembre de 2019, el representante legal de la empresa Pan Y Ponke con Nit: 19285148-36, decide nombrar a la señorita YESSICA ASTRID SUÁREZ VELOSA con CC 1.072.430.980 Asistente Administrativa para liderar los procesos de Calidad y SST, con el acompañamiento del asesor externo MARCELA RODRÍGUEZ BERNAL con CC 52.827.222 y Licencia de SST N° 14055 de 2016, quien es la designada como la Responsable del SGSST de acuerdo con la Resolución 312 de 2019.

Cordialmente,

NESTOR GUILLERMO AMAYA FORERO
Representante Legal

Anexo: Carta de designación Marcela Rodríguez en un folio.

Dirección: Cra 58 Nº 130A - 04 Tel: (1) 521 0131 - 271 2470
panponke@yahoo.com.co

Pan & Ponke
Catering

RESPONSABLE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - SGSST

Bogotá, diciembre 23 de 2019

Yo MARCELA RODRÍGUEZ BERNAL con CC 52.827.222 y Licencia de SST N° 14055 de 2016, como responsable designada del SGSST, autorizó a la empresa PAN y PONKE la presentación de mis documentos, para el desarrollo de los contratos suscritos con la Escuela de Post grados de la Policía Nacional "Miguel Antonio Lleras Pizarro"

Atentamente,

MARCELA RODRÍGUEZ BERNAL
CC 52.827.222
Lic. 14055 de 2016

Anexos: Documentos soporte en 13 folios.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD

DIRECCIÓN DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD
SUBDIRECCIÓN INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD

RESOLUCION No 14055 de 30/11/2016

"Por la cual se Renueva Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo"

LA DIRECTORA DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD

En uso de sus facultades legales conferidas en los artículos 23 de la ley 1562 de 2012 y 1o. de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y en especial por las que le confiere el Decreto 507 del 6 de noviembre de 2013 de la Alcaldía Mayor de Bogotá y

CONSIDERANDO

Que el (la) señor(a) FRANCY MARCELA RODRIGUEZ BERNAL, Identificado(a) con CC 52827222 de BOGOTA D.C., ha solicitado la Renovación de la Licencia para prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, otorgada mediante Resolución No. 8718 del 27/09/2006 , expedida por La Secretaria Distrital de Salud;

Que el peticionario ha presentado la documentación necesaria, exigida por el literal A del Artículo Segundo de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que revisada la solicitud presentada con su documentación anexa y verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Resolución No. 4502 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para el otorgamiento de la licencia de salud ocupacional, se considera procedente la expedición de licencia solicitada.

En mérito de lo expuesto, la Directora de Calidad de Servicios de Salud de la Secretaría Distrital de Salud

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Renovar Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a FRANCY MARCELA RODRIGUEZ BERNAL, Identificado(a) con CC 52827222 de BOGOTA D.C., como FISIOTERAPEUTA ESPECIALISTA EN GERENCIA EN SALUD OCUPACIONAL.

ARTICULO SEGUNDO: La licencia renovada comprende la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo en las siguientes áreas o campos de acción:

- TERAPIA FISICA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- EDUCACION Y CAPACITACION
- INVESTIGACION EN AREA TECNICA
- INVESTIGACION EN ACCIDENTES DE TRABAJO DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA
- DISEÑO, ADMINISTRACION Y EJECUCION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Scanned by CamScanner

ARTÍCULO TERCERO: La presente renovación de Licencia se concede por término de diez (10) años, es de carácter personal e intransferible, tendrá validez en todo el Territorio Nacional.

ARTICULO CUARTO: Cuando el titular de la licencia modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, deberá informar tal hecho a la Dirección de Calidad de Servicios de Salud - Subdirección Inspección, Vigilancia y Control de Servicios de Salud de esta Secretaría de Salud, a fin de que se proceda a modificar la resolución por la cual se otorgó la licencia. En caso contrario incurrirá en las sanciones previstas en las normas legales vigentes.

ARTICULO QUINTO: El titular de la licencia deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia, en especial a la Ley 1562 de 2012, Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 y demás normas que la modifiquen o adicionen.

ARTICULO SEXTO: Notificar personalmente esta Resolución a FRANCY MARCELA RODRIGUEZ BERNAL informándole que de conformidad con el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) contra la misma proceden los recursos de reposición y en subsidio apelación, los cuales podrá interponer ante esta Secretaría, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de este acto administrativo.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. a los 30/11/2016

Original Firmado Por
Rosmira Mosquera Padilla
ROSMIRA MOSQUERA PADILLA
Directora de Calidad de Servicios de Salud
Elaboró: JIMENEZ

Bogotá,D.C. 2-DIC-2016
A la fecha notifiqué personalmente al señor (a) Francy Marcela Rodriguez.
C.C #. 52.827.222.
Firma: Marcela Rodriguez

Scanned by CamScanner

Colmena Seguros Colmena Formación Virtual

La República de Colombia y en su nombre

Colmena Seguros
NIT. 800226175-3

Debidamente autorizada y habilitada por el Ministerio de Trabajo bajo el número de registro RCO 0001, otorga la certificación correspondiente a la capacitación virtual en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) a:

FRANCY MARCELA RODRIGUEZ BERNAL
Identificado con C.C. 52827222

Número de horas cursadas: 50 Horas

De acuerdo a lo establecido en la resolución Número 4927 del 2016
El presente certificado se expide el 9 de febrero de 2018, en la ciudad de Bogotá, D. C.

Colmena Seguros



FRANCY MARCELA RODRIGUEZ BERNAL
FISIOTERAPEUTA
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
Dirección Calle 13 sur # 24 h – 16 Apto 510
Teléfono 5516601 – Cel-3103145306
Dirección electrónica
mrodriguez.fisiosst@gmail.com Bogotá.
Colombia

FT. Francy Marcela Rodríguez Bernal
Teléfono fijo: 5516601
Celular: 3103145306

PERFIL PROFESIONAL

Como Especialista en Salud Ocupacional me encuentro en la capacidad de brindar asesoría, coordinación y seguimiento en la realización de actividades permanentes relacionadas con el diseño, elaboración y ejecución de todo lo que enmarca la Salud Ocupacional, Higiene y Seguridad Industrial y Medicina preventiva y del trabajo, tendientes a preservar, mantener y mejorar la salud individual y colectiva de los trabajadores en forma integral e interdisciplinaria, con el fin de dar manejo a los factores de riesgo asociados a la generación de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Poseo una amplia formación ética, académica y humanística lo que me permite implementar, dirigir y evaluar programas y proyectos de promoción, prevención y atención en salud en poblaciones vulnerables; prescribo planes de ejercicio físico soportados en principios fisiológicos y diseño y ejecuto estrategias en los planes de rehabilitación que contribuyen a mejorar la calidad de vida de la población colombiana.

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa: ***ADECCO SERVICIOS COLOMBIA S.A. – ARL BOLIVAR***
Cargo: Profesional en gestión del riesgo
Función general: Asesorar a la empresa asignada (Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente) en la ejecución y administración del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, orientado a la reducción de los accidentes y enfermedades laborales, especialmente en la implementación de Sistema de Vigilancia Epidemiologia para Desordenes Musculo esqueléticos y seguimiento a casos médicos

Funciones específicas:
◊ Asesorar la organización y desarrollo del Sistema de Vigilancia Epidemiologia para Desordenes Musculo esqueléticos según los parámetros establecidos y protocolos diseñados por la ARL
◊ Evaluación del nivel de riesgo biomecánico identificado con herramientas suministradas por la ARL
◊ Aplicación de herramientas definidas por la ARL o el cliente asesorado para el desarrollo de las fases y etapas del SVE DME según el ciclo PHVA
◊ Seguimiento a cumplimiento de recomendaciones médico-laborales: Realizar seguimientos laborales en campo a casos reconocidos como ATEP y EC de origen osteomuscular para verificar el cumplimiento de las recomendaciones medico laborales emitidas
◊ Seguimiento de casos de calificación de origen laboral y común, incapacidades prolongadas, accidentes laborales, enfermedades

laborales, conceptos de rehabilitación, pérdidas de la capacidad laboral, recomendaciones laborales
◊ Acompañamiento en el desarrollo de actividades de prevención y promoción definidas en la organización para minimizar el impacto de accidentalidad e incidencia de casos de enfermedad laboral

Tiempo laborado: Septiembre de 2019 – Octubre 2019
Jefe inmediato: Diana Gomez – Giovanna Miranda

Empresa: ***BENEFICIOS INTEGRALES OPORTUNOS S.A.***
Cargo: Ejecutivo en Riesgos Laborales
Función general: Asesorar a la empresa asignada (Servicios Aeroportuarios Integrados SAS) en el manejo y control de lo relacionado con casos de medicina laboral desde la apertura, seguimiento y cierre del caso.

Funciones específicas:
- *◊ Seguimiento a casos médicos (AT-EL-AC-EC) desde la apertura, gestión y cierre del mismo*
- *◊ Seguimiento a cumplimiento de recomendaciones laborales*
- *◊ Acompañamiento a mesas laborales y registro en matriz de casos médicos de evolución de casos*
- *◊ Apoyo en solicitud de citas médicas de revaloración con proveedor de exámenes directo de la empresa cliente y de seguimiento con ARL (Posincapacidad y de Medicina Laboral)*
- *◊ Seguimiento periódico a casos con condición médica especial*
- *◊ Análisis de puesto de trabajo para calificación de origen*
- *◊ Recibir y direccionar Autoreportes de condiciones de salud y de trabajo*
- *◊ Apoyo en diseño de Programa y Procedimiento de Reintegro Laboral y Seguimiento a Recomendaciones*
- *◊ Acompañamiento a Inspecciones Ergonómicas en conjunto con Asesoría de ARL*
- *◊ Seguimiento de personas con riesgo identificado de exposición a sustancias químicas y ruido*
- *◊ Seguimiento a las recomendaciones médicas de los Exámenes Médicos Ocupacionales*

Tiempo laborado: Abril de 2018 – Julio de 2019
Jefe inmediato: Jorge Andres Guatame

Empresa: ***BUREAU VERITAS COLOMBIA LTDA – ARL POSITIVA***
Cargo: Asesora Profesional
Función general: Asesorar a la empresa asignada (Ministerio de Salud y Fundación Clínica Shaio) en la ejecución y administración del Sistema de

Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, orientado a la reducción de los accidentes y enfermedades laborales, especialmente en la implementación de Sistema de Vigilancia Epidemiologia para Desordenes Musculo esqueléticos

Funciones específicas:

◊ Asesorar la organización y desarrollo del Sistema de Vigilancia Epidemiologia para Desordenes Musculo esqueléticos según los parámetros establecidos y protocolos diseñados por la ARL

◊ Evaluación del nivel de riesgo biomecánico identificado con herramientas suministradas por la ARL

◊ Aplicación de herramientas definidas por la ARL o el cliente asesorado para el desarrollo de las fases y etapas del SVE DME según el ciclo PHVA

◊ Seguimiento a cumplimiento de recomendaciones médico-laborales: Realizar seguimientos laborales en campo a casos reconocidos como ATEP y EC de origen osteomuscular para verificar el cumplimiento de las recomendaciones medico laborales emitidas

◊ Seguimiento de casos de calificación de origen laboral y común, incapacidades prolongadas, accidentes laborales, enfermedades laborales, conceptos de rehabilitación, pérdidas de la capacidad laboral, recomendaciones laborales

◊ Acompañamiento en el desarrollo de actividades de prevención y promoción definidas en la organización para minimizar el impacto de accidentalidad e incidencia de casos de enfermedad laboral

Tiempo laborado: Agosto de 2017 – Diciembre 2017
y Febrero de 2018 - Marzo 2018
Jefe inmediato: Andrea Tejada – Angélica Campos

Empresa: ***COLMENA SEGUROS – ARL COLMENA***
Cargo: Asesora en Prevención por Proyecto

Función general: Asesorar a la empresa asignada (Masivo Capital SAS) y a sus empresas clientes en la ejecución y administración del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, orientado a la reducción de los accidentes y enfermedades laborales, especialmente en el proceso de medicina laboral y preventiva

Funciones específicas:

- *◊ Asesorar la organización y desarrollo integral del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo*
- *◊ Documentación, elaboración y diseño de los programas de gestión de los riesgos mencionados según las necesidades del cliente a asesorar.*
- *◊ Evaluación del nivel de riesgo identificado con herramientas suministradas por la ARL*
- *◊ Seguimiento a cumplimiento de recomendaciones médico-laborales: Realizar seguimientos laborales en campo a casos*

reconocidos como ATEP y EC de origen osteomuscular para verificar el cumplimiento de las recomendaciones medico laborales emitidas

- ◊ *Seguimiento de casos de calificación de origen laboral y común, incapacidades prolongadas, accidentes laborales, enfermedades laborales, conceptos de rehabilitación, pérdidas de la capacidad laboral, recomendaciones laborales*
- ◊ *Acompañamiento en el desarrollo de actividades de prevención y promoción definidas en la organización para minimizar el impacto de accidentalidad e incidencia de casos de enfermedad laboral*
- ◊ *Asesorar la actualización de la matriz de identificación de peligros.*
- ◊ *Asesorar la realización de inspecciones programadas a fin de identificar condiciones sub estándar y generar controles que eviten la ocurrencia de accidentes de trabajo.*
- ◊ *Asesoría y acompañamiento en el desarrollo de programas de vigilancia epidemiológico*
- ◊ *Asesoría y acompañamiento en el desarrollo de planes de acción enfocados en disminuir la accidentalidad*

Tiempo laborado: Julio de 2014 – Agosto de 2017
Jefe inmediato: Ricardo Cortes

Empresa: ***CONSULTORIA EN GESTION DEL RIESGO – ARL SURA***
Cargo: Asesora en riesgos 2

Función general: Asesorar y apoyar a la empresa asignada (Alpina-planta sopo) en el desarrollo y la ejecución de la estrategia para la prevención de la enfermedad profesional de origen musculo esquelético

Funciones específicas:

- ◊ *Inspección a puestos de trabajo de áreas críticas: Buscar oportunidades de mejora de los puestos de trabajo relacionadas con el diseño de la estación de trabajo mediante inspecciones programadas a los puestos de trabajo críticos establecidos por la Empresa.*
- ◊ *Definición, documentación y revisión de estándares ergonómicos: Desarrollar estándares de comportamiento en modos operatorios, en puestos de trabajo críticos previamente identificados y analizados*
- ◊ *Divulgación de estándares ergonómicos: Socializar estándares de comportamiento en modos operatorios, en puestos de trabajo críticos previamente identificados y analizados*
- ◊ *Seguimiento a cumplimiento de estándares ergonómicos en áreas críticas: Verificar cumplimiento de estándares implementados.*
- ◊ *Seguimiento a cumplimiento de recomendaciones medico-laborales: Realizar seguimientos laborales en campo a casos reconocidos como ATEP y EC de origen osteomuscular para*

verificar el cumplimiento de las recomendaciones medico laborales emitidas

- ◊ *Perfil ergonómico integral del puesto de trabajo: Realizar estudios de puesto de trabajo de tipo preventivo en áreas críticas para EP, definidas por la Empresa y según cronograma de actividades.*
- ◊ *Diseño, aplicación y ejecución de escuelas preventivas osteomusculares: Disminuir la incidencia de las enfermedades musculo esqueléticas de origen profesional y agravadas por el trabajo por medio del mejoramiento de la condición física y fomento del auto cuidado de los trabajadores a través de actividades de acondicionamiento físico (rutinas especificas y progresivas de gimnasia laboral)*
- ◊ *Asistencia a mesas laborales: Realizar seguimientos laborales a casos reconocidos como ATEP y EC de origen osteomuscular según indicadores de ejecución.*
- ◊ *Seguimiento de casos de calificación de origen profesional y común, incapacidades de 180 días, accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, conceptos de rehabilitación, pérdidas de la capacidad laboral, recomendaciones laborales*

Tiempo laborado: Octubre de 2011 – Junio de 2014
Jefe inmediato: Tatiana Valoyes – Adolfo Vargas Cadena

Empresa: ***SEGUROS DE VIDA COLPATRIA – ARP COLPATRIA***
Cargo: Asesora en prevención de riesgos
Función general: Asesorar a la empresa asignada (Organización Serdán) y a sus empresas clientes en la ejecución y administración del programa de salud ocupacional, orientado a la reducción de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales

Funciones específicas:

- ◊ *Definir, desarrollar e implementar programas de prevención con el fin de proveer seguridad, protección y atención a los trabajadores en el desempeño de su labor.*
- ◊ *Identificar los factores de riesgo en el medio laboral de las empresas asignadas, elaborar la respectiva matriz de riesgos y presentarla a la empresa cliente*
- ◊ *Concertar cronograma de actividades con el fin de mitigar los factores de riesgo y la accidentalidad presentada en las empresas asignadas.*
- ◊ *Apoyo, asesoría e investigación de los accidentes de trabajo presentados y seguimiento a las recomendaciones dadas para la prevención de eventos similares.*
- ◊ *Cumplimiento de las actividades de carácter administrativo tales como: elaboración y diligenciamiento de indicadores, cronogramas de actividades, investigaciones de accidentes de trabajo, planeador, actas, informes de gestión, etc.*

- ◊ *Diligenciamiento de conceptos técnicos solicitados como soporte por la ARP.*
- ◊ *Seguimiento a casos de medicina laboral, accidentes de trabajo, en conjunto con la empresa asignada y la ARP para la implementación de programas de prevención, control de riesgos, reubicación de los trabajadores, reasignación de funciones y restricciones laborales en los casos que aplique.*
- ◊ *Asesoría a la empresa asignada en el cumplimiento de aspectos legales en salud ocupacional.*
- ◊ *Apoyo y asesoría en el planteamiento e implementación del plan básico de salud ocupacional en las empresas clientes de la empresa asignada*
- ◊ *Apoyo en inspecciones de seguridad, elementos de protección personal, de elementos de emergencia, botiquines en las empresas clientes de la empresa asignada.*
- ◊ *Capacitación en diferentes temas relacionados con los distintos riesgos identificados en las empresas clientes de la empresa asignada.*
- ◊ *Presentación de informes de gestión a las empresas clientes de la empresa asignada.*
- ◊ *Diseño, implementación y seguimiento del programa de vigilancia epidemiológica para el riesgo osteomuscular (ergonómico)en las diferentes operaciones a cargo con distintas actividades económicas.*
- ◊ *Evaluación de puestos de trabajo con énfasis en riesgo ergonómico y seguimiento a cumplimiento de las recomendaciones médico-laborales emitidas por ARP o EPS en casos específicos.*
- ◊ *Apoyo en la preparación y sustentación de auditoria RUC anualmente por parte del Consejo Colombiano de Seguridad.*

Operaciones intervenidas: Bavaria, Almagran, Agafano, Avianca, Laboratorios Boehringer, BP Exploration Company, Cafam, Caracol Televisión y Radio, Citibank, Bancafe, Contact Center Américas, Codensa, Colombia Movil TIGO, Gate Gourmet, Indumil, Nestlé, Oxígenos de Colombia, Procafecol, Schlumberger, Combustibles de Colombia, Valorem, Nicolukas, Alquería, Servicios Postales Nacionales, Telecom, Coca Cola, Ocensa, Occidental de Colombia, Alpina, entre otras.

Tiempo laborado: Octubre de 2005 – Septiembre de 2011
Jefe inmediato: Mildred Domínguez – Edilberto García

Empresa: ***ERGOFITNESS***
Cargo: Profesional de campo - Fisioterapeuta
Funciones a desempeñar: Intervención en el ámbito empresarial mediante la aplicación de programas de gimnasia laboral y ergonomía

para la prevención de lesiones músculo – esqueléticas en cargos administrativos y operativos y programas de prevención integral de lesiones deportivas (fútbol, microfútbol, voleibol y baloncesto)

- ◊ *Empresas intervenidas con programa de gimnasia laboral y ergonomía: Groupe Seb, Fiduciaria de Occidente, Bavaria, Fiscalía General de la Nación, Productos de Maíz – Promasa, Shell de Colombia, Colvanes – Envía. , AV villas, Adminegocios.*
- ◊ *Empresas intervenidas con programa de prevención de lesiones deportivas: Porvenir, Brinks de Colombia, Banco de Occidente, Davivienda, Banco Popular, Multidimensionales Plasticol, Cerromatoso (Montelibano – Córdoba), Aerorepublica, Procables, Aeronáutica civil.*
- ◊ *Empresas intervenidas con programas especiales: Aeronáutica civil (campaña de prevención de riesgo cardiovascular)*

Tiempo laborado: Mayo de 2004 – Octubre de 2005
Jefe inmediato: Lic. Juan Carlos Vargas – Ing. Adolfo Velázquez

PRACTICAS UNIVERSITARIAS

GM – COLMOTORES
Practica empresarial.
Atención de pacientes con enfermedades laborales, prevención y promoción de la salud en el ámbito laboral, implementación de planes de acondicionamiento físico.
Octubre – Diciembre de 2002

FORMACION ACADEMICA

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca
ESPECIALISTA EN GERENCIA EN SALUD OCUPACIONAL
Julio 7 de 2006

Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario
FISIOTERAPEUTA
Mayo 6 de 2003

Colegio el Carmen Teresiano
BACHILLER ACADEMICO
Primaria y Bachillerato
Diciembre 6 de 1997

FT. Francy Marcela Rodríguez Bernal
Teléfono fijo: 5516601
Celular: 3103145306

SEMINARIOS

CURSO 50 HORAS SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Colmena Seguros
Junio de 2017

II SEMINARIO NACIONAL DE ERGONOMÍA
Universidad Javeriana – Universidad del Rosario
Abril de 2014

HACIA LA CONSTRUCCIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN EN SALUD, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Julio de 2013

GENERALIDADES EN LA PREVENCIÓN DE PATOLOGIA OSTEOMUSCULAR Universidad El Bosque
Octubre de 2008

PRIMER CURSO DE MEDICINA FISICA Y REHABILITACION: UNA MIRADA AL SIGLO XXI.
Hospital Simón Bolívar
Octubre de 2003

REHABILITACION INTEGRAL DEL PACIENTE REUMATICO
Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario
Noviembre de 1998

IDIOMAS

The British Council
INGLES
Quinto nivel
Mayo de 2000

TRABAJOS DE INVESTIGACION

APROXIMACION AL SIGNIFICADO DE INTEGRACION PARA UN INDIVIDUO CON DISCAPACIDAD
Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario
Proyecto de grado
Mayo de 2003

FT. Francy Marcela Rodríguez Bernal
Teléfono fijo: 5516601
Celular: 3103145306

REFERENCIAS PERSONALES

NATTY ALEXANDRA VELASQUEZ
Ingeniera Electrónica
Especialista de almacenamiento
IBM Colombia
Tel: 6281497 -3182211147

MARCELA SALAZAR
Medico
Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Celular: 3132155293

REFERENCIAS FAMILIARES

WILMER BELTRAN
Contador Público
Nokia Colombia
Tel: 3132456102

YAMILE BELTRAN
Odontóloga
Clínica dental Clear Smile
Tel: 3214581012

FRANCY MARCELA RODRIGUEZ BERNAL
C.C 52.827.222 de Bogotá

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA
TALENTO HUMANO ESPOL

ACREDITADO ONAC ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
CEA-4.1 – 10 V-01
16-ECD-003

SUDIE - GUTAH - 3.1

Bogotá D.C., 27 de diciembre de 2019

Mayor
SANDRA MILENA PEREZ RAMIREZ
Jefe Area Administrativa
AV BOYACÁ 142 A 55
Bogotá D.C.

Asunto: Verificación de documentación Pan y Ponke, ref: E-2019-000514-ESPOL.

En atención a la comunicación oficial de referencia, mediante la cual se presenta la documentación y compromisos requeridos para la renovación del contrato para una cafetería tipo gourmet, respetuosamente me permito informa a mi Mayor, que una vez constatada la información suministrada, esta cumple con las condiciones establecidas por la Policía Nacional y la normatividad legal vigente, por lo anterior y garantizando la inclusión de estos compromisos en las condiciones técnicas del contrato, se considera viable la renovación y/o realización de un contrato nuevo.

Se revisan los siguientes documentos:

- Plan de emergencias del 4 de noviembre de 2019 firmada por el Representante legal Néstor Amaya y la responsable de SST MARCELA RODRÍGUEZ con licencia N° 14055 del 30 de noviembre de 2016.
- Programa de capacitaciones firmada por el Representante legal Néstor Amaya y la responsable de SST MARCELA RODRÍGUEZ con licencia N° 14055 del 30 de noviembre de 2016.
- Programa de EPP firmada por el Representante legal Néstor Amaya y la responsable de SST MARCELA RODRÍGUEZ con licencia N° 14055 del 30 de noviembre de 2016.
- Programa de Inspecciones firmada por el Representante legal Néstor Amaya y la responsable de SST MARCELA RODRÍGUEZ con licencia N° 14055 del 30 de noviembre de 2016.
- Formato de ATSs
- Matriz de peligros y riesgos de noviembre de 2019.

- Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 con un resultado del 76% de noviembre 2019 firmada por el Representante legal Néstor Amaya y la responsable de SST MARCELA RODRÍGUEZ con licencia N° 14055 del 30 de noviembre de 2016.

- Plan de Trabajo 2019-2020 del 4 de noviembre.

- Reglamento de higiene firmado por el representante legal del 4 de noviembre de 2019.

- Carta del 23 de diciembre de 2019 y documentos del responsable de SST la señora Marcela Rodríguez con licencia N° 14055 del 30 de noviembre de 2016, hoja de vida y curso de 50 horas expedido por COLMENA SEGUROS del 9 de febrero de 2018.

- Carta de designación de líder de SST y Calidad a la señora YESSICA ASTRID SUÁREZ VELOSA para los procesos de calidad y de SST.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Cesar Alberto Aristizabal Riascos
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Grupo Talento Humano
Cédula: 80240914
Dependencia: Talento Humano Espol
Unidad: Escuela De Postgrados De Policia
Correo: cesar.aristizabal@correo.policia.gov.co
27/12/2019 17:24:40

Anexo: No

Avenida Boyacá 142 A – 55
Teléfono: 5159000 extensión 20507
espol.gutah@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA
PLANEACION ESPOL

ACREDITADO ONAC ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
CEA-4.1 – 10 V-01
16-ECD-003

DIREC - PLANE - 15.15

Bogotá D.C., 20 de diciembre de 2019

Mayor
SANDRA MILENA PEREZ RAMIREZ
Jefe Area Administrativa
AV BOYACÁ 142 A 55
Bogotá D.C.

Asunto: concepto viabilidad para renovación contratista

Respetuosamente me permito informar a mi Mayor que esta dependencia considera **viable** la continuidad del contrato para la prestación del servicio de la cafetería tipo Café. Lo anterior teniendo en cuenta que el contratista cumple con los compromisos establecidos en el Sistema de Gestión Ambiental incluidos en las condiciones técnicas mínimas del contrato.

Sin embargo en el ítem de **"*MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS: el arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos aprovechables – no peligrosos (15 días después de la firma del contrato), donde establezca en cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos*"** es necesario que el contratista incluya actividades de impacto que evidencien la mejora en los siguientes aspectos:

Manejo adecuado de los residuos:

- Establecer 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 (aumentar la capacidad de los contenedores).
- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden.
- Generar mejoras en la clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al centro de acopio.

Participación programas ambientales:

- Actividades de información ambiental.
- Aplica y promueve las buenas prácticas ambientales.

- Utilizar productos con sello o certificación ambiental biodegradables cuya eficiencia sea comprobable en los procesos de limpieza y mantenimiento.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Adriana Ruiz Azad
Grado: Mayor
Cargo: Jefe Planeacion
Cédula: 29109382
Dependencia: Planeacion Espol
Unidad: Escuela De Postgrados De Policia
Correo: adriana.ruiz@correo.policia.gov.co
21/12/2019 10:57:49

Anexo: No

Avenida Boyacá 142 A - 55
Teléfono: 5159000 extensión 20503
espol.plane@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA