MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
GRUPO LOGISTICO ESCER

CEA.3.0-07
16-ECD-003
1377706141

ARLOF-GRULO - 20.1

La Estrella, 11 de noviembre de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C.

Asunto: informe de evaluación técnico PN DIEPO CD 197 2024

Respetuosamente me permito remitir mi coronel, la evaluación de CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS en referencia a las condiciones del proceso PN DIEPO CD 197 2024 cuyo objeto es "*ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAUBRANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUAL DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO*", previa verificación de la invitación en el punto 7.2 y la oferta presentada por el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ, CC. 1.014.184.271 de Bogotá, se puede evidenciar lo siguiente:

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.	CUMPLE	
2	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los servicios de restaurante y cafetería.	CUMPLE	
3	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.	CUMPLE	
4	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.	CUMPLE	
5	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva	CUMPLE	

1377706141

	contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.		
6	El supervisor del contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.	CUMPLE	
7	El servicio de cafetería se realizará en los horarios de lunes a domingo de 07:00 a 18:00 horas incluyendo festivos.	CUMPLE	
8	El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.	CUMPLE	
9	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. **d.** El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico **e.** No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.	CUMPLE	
10	El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.	CUMPLE	
11	La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor	CUMPLE	

13777009141

	del contrato, documentos soporte deberán ser aportados por el arrendatario una vez inicie la ejecución del contrato.		
12	El costo de los servicios de restaurante y cafetería se establecerá de acuerdo con los precios cotizados a continuación:	CUMPLE	

Ítem	Producto	CAFYRI (CAFETERIAS Y RESTAURANTES INSTITUCIONALES)- BOGOTÁ D.C.- FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ
	PANADERIA	
1	Pan leche	1.500,00
2	Pan de maíz	1.500,00
3	Pan de queso	1.500,00
4	Croissant	3.000,00
5	Pan salchicha	1.500,00
6	Pan con queso	1.500,00
7	Pan agridulce	1.500,00
8	Pan de chocolate	2.000,00
9	Pan crema	2.000,00
10	Pan pizza	2.500,00
11	Milhoja	3.500,00
12	Buñuelo	2.500,00
13	Pandebono	3.000,00
14	Almojábana	3.000,00
15	Pastel hojaldrado	4.000,00
16	Rollo	3.500,00
17	Churro	2.500,00
18	Palito de queso horneado	3.500,00
19	Donas	4.000,00
20	Porción de torta	2.000,00
21	Porción de postre	4.000,00
22	Peras	2.000,00
	DESAYUNO	
23	Desayuno sencillo (arroz, huevos, pan, arepa y bebida)	8.500,00
24	Desayuno completo (arroz, huevos, pan, arepa y bebida) más carne	14.000,00
25	Desayuno completo con calentado	14.000,00
26	Chorizo con arepa	6.000,00
27	Arepa con quesito	4.000,00
	FRITOS	
28	Pastel de puro pollo	4.500,00
29	Pastel de papa y pollo	4.000,00
30	Empanadas	3.500,00
31	Empanada ranchera	3.500,00
32	Empanada de carne	3.500,00
33	Papa rellena	4.000,00
34	Torta de carne	5.000,00
35	Pastel mixto	4.500,00
36	Palito de queso frito	3.500,00
37	Panzerotti	4.200,00
38	Arepa de queso	4.000,00
39	Torta de pescado con arepa	5.000,00
40	Milanesa de pollo con arepa	5.000,00
41	Arepa huevo	4.000,00
	ALMUERZOS	
42	Menú del día (con sopa-jugo)	14.000,00
43	Menú especial	18.000,00
44	Porción de sopa	4.500,00
45	Porción de arroz	2.000,00
46	Porción de papas	3.500,00

47	Porción de ensalada	2.500,00
	PLATOS A LA CARTA	
48	Churrasco 250 gramos	20.000,00
49	Punta de anca 250 gramos	25.000,00
50	Trucha 300 gramos min	25.000,00
51	Tilapia 300 gramos min	25.000,00
52	Pechuga plancha 250 gr	20.000,00
	COMIDAS RAPIDAS	
53	Hamburguesa sencilla	10.000,00
54	Hamburguesa especial	16.000,00
55	Hamburguesa sencilla en combo	13.000,00
56	Hamburguesa especial en combo	19.000,00
57	Perro sencillo	7.000,00
58	Perro especial	12.000,00
59	Perro sencillo en combo	10.000,00
60	Perro especial en combo	15.000,00
61	Perra (perro caliente con tocineta)	12.000,00
62	Salchipapa tradicional	8.500,00
63	Salchipapa con pollo	12.000,00
64	Chuzo de pollo o cerdo	13.000,00
65	Picada mediana	15.000,00
66	Picada grande	20.000,00
67	Choripapas	12.000,00
68	Arepa con carne desmechada	8.000,00
69	Patacón con carne desmechada	8.000,00
70	Maicitos con pollo o carne	12.000,00
	BEBIDAS	
71	Agua pet 420 ml	2.000,00
72	Agua pet 600 ml	2.500,00
73	Agua litro	3.200,00
74	Agua bolsa 360 ml	1.000,00
75	H2O pet 600 ml	3.500,00
76	Alpin bolsa 200 ml	2.500,00
77	Aromática 7 Oz	1.500,00
78	Café con leche 7 Oz	2.000,00
79	Capuchino 7 Oz	3.500,00
80	Chocolate Taza	3.000,00
81	Coca cola 400 ml	3.500,00
82	Coca cola 250 ml	2.500,00
83	Gaseosa Postobón 350 ml	2.500,00
84	Gaseosa Postobón 250 ml	2.000,00
85	Gatorade 500 ml	5.000,00
86	Jugo del Valle 400 ml	3.500,00
87	Malta 330 cm	3.000,00
88	Malta 200 cm	2.200,00
89	Milo caliente 13 Oz	5.000,00
90	Milo frio 13 Oz	5.000,00
91	Tutti fruti botella 350 ml	2.500,00
92	Yogo 200 g	2.500,00
93	Té botella 300 ml	2.500,00
94	Té botella 500 ml	3.500,00
95	Leche vaso	2.000,00
96	Yogurt	3.800,00
	PAQUETES	
97	Arequipe 30 g	2.200,00
98	Bocadillo veleño	1.200,00
99	Boliqueso 21 g	2.200,00
100	Cheess tres 54 g	2.000,00
101	Chitos	2.500,00
102	De todito 45 g	3.500,00
103	De todito 255 g	8.500,00
104	Doritos 190 g	8.500,00
105	Doritos 38 g	3.200,00
106	Galleta Festival 4 un	1.200,00

13777001471

107	Galleta Festival 6 un	1.700,00
108	Galleta Club Social	1.500,00
109	Galleta wafle	1.000,00
110	Gansito	2.200,00
111	Golosa	2.500,00
112	Maní moto	2.000,00
113	Chokis	2.000,00
114	Rosquitas	2.500,00
115	Zucaritas	2.000,00
116	Chocolatina 12 g	1.200,00
117	Chocolatina 18 g	2.000,00
118	Chocolatina 100 g	3.500,00
119	Chocoramo	2.700,00
120	Galleta chokis	2.000,00
OTROS PRODUCTOS		
PAQUETES		
121	Galletas Milo	2.000,00
122	Galletas Oreo X 4	1.500,00
123	Galletas Craqueñas	1.500,00
124	Galletas Rondallas	1.200,00
125	Choclitos	2.200,00
126	Galas	2.500,00
127	Cheetos	2.200,00
128	Tostacos	2.500,00
129	Brownie	4.200,00
130	Torta María Luisa	2.500,00
131	Crispetas	2.500,00
132	Maicitos	2.500,00
133	Plátanos verdes y maduros	3.000,00
DULCES		
134	Ping Pong	1.000,00
135	Mix	2.000,00
136	Maní con pasas	3.000,00
137	Maní dulce	2.500,00
138	Choco dis	2.500,00
139	Chocolatina Beanchi	2.000,00
140	Chocolatina Muu	2.000,00
141	Chocolatina Jet	1.200,00
142	Chocolatina Jumbo Mini	1.500,00
143	Chocolatina Jumbo mediana	3.500,00
144	Chocolatina kit	2.200,00
145	Chocolatina Jumbo mix	3.800,00
146	Gomitas	3.500,00
147	Nucitas	1.200,00
LIQUIDOS		
148	Cocacola pet	3.500,00
149	Gatorade	5.000,00
150	Aloe vera	4.000,00
151	Té botella plástica	3.500,00
152	Tampico	1.500,00
153	Avena en bolsa	2.800,00
154	Avena tarro	4.500,00
155	Alpin	2.500,00
156	Café Perico 9 onzas	1.500,00

Nota 1: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato.

Nota 2. El arrendatario deberá mantener el listado de precios en un lugar visible al público.

1377706111

13	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.	CUMPLE	
14	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.	CUMPLE	
15	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en la Resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.	CUMPLE	
16	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.	CUMPLE	
17	El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.	CUMPLE	
18	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento de la cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.	CUMPLE	
19	El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.	CUMPLE	
20	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes.	CUMPLE	

	-Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.		
21	En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán junto al sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.	CUMPLE	
22	**MATERIAS PRIMAS** • Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). • Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.	CUMPLE	
23	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.	CUMPLE	
24	**MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD**: Todos los productos que se entreguen, a excepción de las frutas frescas, deberán tener marca. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sa26nitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el	CUMPLE	

1377706141

	arrendatario se compromete con la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.		
26	**EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. **ASEO Y LIMPIEZA** MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.	CUMPLE	
27	**DESPERDICIOS**: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este	CUMPLE	

1377706141

	funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
28	El arrendatario se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o prórroga, en caso de suscribirse, el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.	CUMPLE	
29	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).	CUMPLE	
30	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.	CUMPLE	
31	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, sin costo alguno para la Institución.	CUMPLE	
32	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.	CUMPLE	
33	El horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados.	CUMPLE	
34	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.	CUMPLE	
35	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.	CUMPLE	
36	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT	CUMPLE	
37	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.	CUMPLE	
38	Los integrantes de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.	CUMPLE	
39	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la Secretaria de Salud y Protección	CUMPLE	

137770611

	Social del municipio de La Estrella (Antioquia) o la entidad que haga sus veces.		
40	**Generación de residuos orgánicos.** Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 f). "*Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales.*"	CUMPLE	
41	El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; el arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.	CUMPLE	
42	El futuro oferente certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *20203140061232 1*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.	CUMPLE	
43	**NIVEL DE EDUCACION O NIVEL ACADEMICO.** Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).	CUMPLE	
44	**EXPERIENCIA PROPONENTE** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería para el personal de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, así como	CUMPLE	

1377700747

	evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de cafetería y/o restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas. Información que debe traer la certificación: Nombre o razón social del contratista. Nombre o razón social del contratante. Descripción del objeto contratado. Fecha del contrato (inicio y terminación). Valor del contrato. Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual. Valoración de la prestación por parte del contratante. **Nota:** Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable.		
45	**EXPERIENCIA DEL PERSONAL** El oferente deberá contar como mínimo con el siguiente personal: **RESTAURANTE**: **CAFETERÍA**: Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el contratista deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los 03 días hábiles siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal: • Hoja de vida debidamente firmada • Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF) y al sistema de seguridad	CUMPLE	

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
2	Atención al cliente	Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.	100%
2	Auxiliares de cocina	Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.	100%

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	EXPERIENCIA ESPECIFICA	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Atención al cliente	Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.	100%
1	Auxiliares de cocina	Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.	100%

137770811

	social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados. • Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente. • Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados) • Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B. • Contrato de trabajo. En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Metropolitana del Valle de Aburrá.		
46	▪ **CAPACIDAD OPERATIVA** El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos al personal de la Policía Nacional, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería; así mismo, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual, como mínimo: **RESTAURANTE:** Una (1) licuadora. Un (1) cuarto frio Un (1) congelador Dos (2) estufas industriales Una (1) máquina freidora **CAFETERÍA:** Dos (2) sandwicheras. Una (1) vitrina con calefacción Una (1) nevera vitrina Un (1) horno microondas. Una (1) greca Un (1) exhibidor de productos empacados **COMPARTIDO RESTAURANTE Y CAFETERÍA:** Un (1) televisor de mínimo 42" con servicio de televisión canales regionales, locales y nacionales, a cargo del oferente Menajes o utensilios de cocina **Nota 1:** en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.	CUMPLE	

137770814

	Nota 2: La Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo entregará al oferente tres (3) mesas metálicas de cuatro (4) puestos y doce (12) sillas con estructura metálica y en pasta.		

Teniendo en cuenta lo anterior, el oferente CUMPLE con los ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS, requerida en la invitación pública.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Heider Franklin Zapata Lopez
Grado: Subintendente
Cargo: Responsable Activos Fijos En Servicio
Cédula: 15451035
Dependencia: Grupo Logistico Escer
Unidad: Escuela De Policia Carlos Eugenio Restrepo
Correo: heider.zapata@correo.policia.gov.co
12/11/2024 9:42:22 a. m.

Anexo: no

Teléfono:

www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

1377703141

CEA.3.0-07
16-ECD-003
1377383807

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
SUBDIRECCION ESCUELA CARLOS EUGENIO RESTREPO

ESCER-SUDIE - 20.1

La Estrella, 11 de noviembre de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C.

Asunto: Informe de evaluación técnico-ambiental PN DIEPO CD 197 2024

Respetuosamente me permito remitir mi coronel, la evaluación de CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES en referencia a las condiciones del proceso PN DIEPO CD 197 2024 cuyo objeto es "*ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAUBRANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUAL DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO*", previa verificación de la invitación en el punto 7.2 y la oferta presentada por el señor FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ, CC. 1.014.184.271 de Bogotá, se puede evidenciar lo siguiente:

ITEM	CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario deberá dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para el vertimiento hídrico sobre la red de alcantarillado público; cuando las aguas residuales no domésticas no cumplan las condiciones, el arrendatario está obligado a realizar el tratamiento previo de sus vertimientos mediante un sistema adecuado, conforme con los parámetros fisicoquímicos que exige la norma, incluyendo sus valores límites máximos permisibles (Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible). Para efectos de dar cumplimiento a lo referido anteriormente, deberá contratar el análisis fisicoquímico del agua a través de laboratorios acreditados y con resolución aprobada por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), conforme lo señala el artículo 2_2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". La actividad se debe realizar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tornar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, MADS, la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si se están cumpliendo todos los parámetros), en caso de no cumplirse los parámetros, cada 3	CUMPLE	

1377383807

	meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.		
2	Se prohíbe al arrendatario realizar vertimiento de sustancias peligrosas, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, o la norma que la modifique o sustituya "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa".	CUMPLE	
3	El contratista adecuará la instalación de una trampa de grasa (portátil, externa o fija), a partir del inicio del contrato, que permita la recolección de grasas, aceites y material sólido generados por la actividad de lavado de loza, se deberá realizar su respectivo mantenimiento con una periodicidad semanal (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio).	CUMPLE	
4	El contratista incluirá el uso de dispositivos de bajo consumo de agua y de no contar con ello deberá realizar el compromiso para el cambio del mismo.	CUMPLE	
5	El arrendatario será el responsable en realizar el tratamiento de los residuos especiales, que se deriven de la actividad de la cafetería: grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que se origen producto de la prestación del servicio. Para ello tendrá en cuenta las etapas de responsabilidad ambiental durante la generación de los residuos, incluyendo el almacenamiento, recolección, transporte, separación y la disposición final, tomando como referencia lo contenido en la disposición legal (Resolución 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales" y Decreto 4741 de 2005), el contratista será responsable por la contaminación, consecuencias y aquellas sanciones, que puedan derivarse por parte de la autoridad ambiental con relación al servicio.	CUMPLE	
6	El arrendatario coordinara con el responsable del sistema de gestión ambiental, un sitio adecuado para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el gobierno nacional o aquella norma que lo modifique.	CUMPLE	
7	Atendiendo lo dispuesto en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: ✓ Minimizar racionalmente el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente frente al manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. ✓ Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.	CUMPLE	

1277383807

	✓ Eliminar el uso de mezcladores plásticos. Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente, los cuales podrán ser asumidos por el comprador.		
8	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio), mínimo una vez durante la ejecución del contrato o cuando así se requiera, los cuales son certificados por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, de igual forma esta actividad se realizará cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (mantenimiento, calibración y/o verificación), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible", en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones".	CUMPLE	
9	El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 "Por la cual se dictan normas para el cumplimiento de/procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales", y en atención a la Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".	CUMPLE	
10	El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".	CUMPLE	
11	El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo y disposición de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo". Por otra parte, los trabajadores deberán usar elementos de protección personal EPP, durante el uso, manipulación y/o almacenamiento de este tipo de sustancias.	CUMPLE	

3777355537

12	El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas (detergentes, desinfectantes y demás sustancias) que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias. Su almacenamiento se realizará de acuerdo a la recomendación del fabricante y fuera del área de procesamiento de alimentos, aunado a ello procurará que los elementos empleados sean amigables con el medio ambiente, de acuerdo a su composición física y química.	CUMPLE	
13	El arrendatario deberá garantizar que los equipos Eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (de cómputo y periférico), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregando listado y fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ, los cuales serán tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.	CUMPLE	
14	El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 — ICONTEC.	CUMPLE	
15	El contratista dará cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, con arreglo a lo previsto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de Salud o cualquiera otra disposición que modifique o adicione a ley, de igual forma, participará de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que establezca el Sistema de Gestión Ambiental, durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.	CUMPLE	

1377383807

16	El arrendatario deberá presentar los permisos, licencias que dieran lugar para el funcionamiento y desarrollo de su actividad productiva, cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del contrato, serán asumidas como responsabilidad del arrendatario.	CUMPLE	
17	El arrendatario deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional sea de forma digital o en medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 "Política Cero Papel" (aplica a los contratos que deben presentar informes digitales, información digital y o facturas físicas y magnéticas)".	CUMPLE	
18	El inmueble debe tener plenamente identificado las rutas de señalización como evacuación, alerta y alarma según requerimiento para prevención, control de desastres y riesgos ambientales.	CUMPLE	

Teniendo en cuenta lo anterior, el oferente CUMPLE con los ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS - CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES, requerida en la invitación pública.

Atentamente,

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por:
Nombre: Juan Manuel Londoño Perez
Grado: Patrullero
Cargo: Conductor (A)
Cédula: 1035223102
Dependencia: Subdireccion Escuela Carlos Eugenio Restrepo
Unidad: Escuela De Policia Carlos Eugenio Restrepo
Correo: manuel.londono@correo.policia.gov.co
11/11/2024 11:14:08 a. m.

Anexo: no

ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
Teléfono: 2799400
escer.sudir@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

1377383637

GS-2024-004945-ESCER

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
GRUPO FINANCIERO ESCER

CEA.3.0-07
16-ECD-003
1377387380

ARLOF-GRUFI - 20.1

La Estrella, 11 de noviembre de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Transversal 33 No. 47A - 35 Sur, Barrio Fátima
Bogotá D.C.

Asunto: remisión evaluación SGSST PN DIEPO CD 197 2024.

De manera atenta y respetuosa, me permito remitir a mi coronel, la evaluación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo – SGSST realizada dentro del proceso PN DIEPO CD 197 2024, cuyo objeto es *"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO"*; lo anterior en cumplimiento al correo de fecha 08/11/2024 suscrito por la señora subteniente LAURA NATHALY LAITON CIPAGAUTA Analista de Contratos Dirección de Educación Policial.

Se estable que el oferente FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ identificado con cedula de ciudadanía 1014184271, CUMPLE con las condiciones exigidas, así:

ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO
1	Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución 01956 del 25/04/2018 y Resolución No. 03843 del 09/09/2019 expedidas por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos legales vigentes que lo reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
2	El oferente será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
3	Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.	Certificado de afiliación firmado por el representante legal.
4	Certificado de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente, expedido por la ARL o por un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la respectiva licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo. Si el certificado del SGSST no es expedido por la ARL, si no por el funcionario Responsable del SGSST, este certificado deberá estar firmado por un Profesional, Especialista o Magíster en Seguridad y Salud en el Trabajo o Salud Ocupacional, con el respectivo número de Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y	Certificado firmado por el responsable del SGSST de la empresa, Curso de 50 horas SGSST y licencia en SGSST.

1377387380

	Salud en el Trabajo vigente, así mismo debe anexar la resolución de la licencia en SST según alcance y el certificado del curso de 50 horas SGSST.	
5	Certificar documentalmente que durante la ejecución contractual cumplirá las responsabilidades establecidas en el Artículo No. 2.2.4.6.10, del Decreto 1072 de 2015 "Responsabilidades de los trabajadores". 1. Procurar el cuidado integral de su salud; 2. Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud; 3. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa; 4. Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo; 5. Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST; y 6. Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
6	Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc.) la persona natural deberá presentar certificado que contemple habilitación para el desempeño de la tarea, de no ser así el oferente debe presentar un certificado firmado donde manifieste que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de dichas actividades.	Certificado de fecha 04/11/2024 firmado por el representante legal, en donde manifiesta que para el objeto contractual no se requiere el desarrollo de actividades (alturas, eléctrico, etc.)
c	Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
8	Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. Comprometerse a utilizar los Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
9	Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal o cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
10	Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada por cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; Sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
11	Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
12	Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
13	En caso de presentarse un accidente de trabajo dentro de las instalaciones policiales, será responsabilidad del jefe inmediato de la empresa contratista, realizará el respectivo reporte e investigación dentro del tiempo reglamentario según lo establecido en la Resolución 1401 del 14 de mayo de 2007; así mismo, notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
14	Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.

13773937389

15	El oferente deberá garantizar la activa participación en las actividades que la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
16	La empresa contratista deberá presentar copia del certificado de la realización de los exámenes médicos ocupacionales del personal que ejecutará las actividades dentro de las instalaciones policiales en cumplimiento con la Resolución 2346 de 2007.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
17	Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019, la resolución No. 01956 del 2018 y de más normas vigentes en la materia y disponer de dotación y señalización requeridas para o prevenir la ocurrencia de accidentes en el desarrollo del objeto Contractual. Por lo tanto, el oferente se compromete con la Policía Nacional a implementar todas las medidas de seguridad necesarias para el personal que realizaran los servicios, frente a las actividades que se desarrollen en atención al presente proceso.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.
18	Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.	Oficio de compromiso de fecha 04/10/2024, firmado por el representante legal.

Atentamente,

Firmado digitalmente por:
Nombre: Ledys Patricia Allin Mosquera
Grado: Subintendente
Cargo: Auxiliar De Presupuesto.
Cédula: 1077428755
Dependencia: Grupo Financiero Escer
Unidad: Escuela De Policia Carlos Eugenio Restrepo
Correo: ledys.allin@correo.policia.gov.co
11/11/2024 5:36:33 p. m.

Anexo: no

Teléfono:

www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

1077357550

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA CARLOS EUGENIO RESTREPO
ÁREA ACADÉMICA

No. GS-2024- **/ DIEPO – ESCER – 20.1**

La Estrella - Antioquia, 09 de noviembre de 2024

Señora coronel
RUBBY SHIRLEY AGUILAR VILLANUEVA
Directora de Educación Policial
Dirección de Educación Policial
Transversal 33 47A 35 sur
Bogotá D.C.

Asunto: subsanación evaluación jurídica proceso PN DIEPO CD 197 2024

En atención a la comunicación oficial GS-2024-004881-ESCER del 06/11/2024, respetuosamente me permito enviar a mi coronel, la verificación de los requisitos mínimos habilitantes de orden jurídico no cumplidos por el proponente dentro del proceso de contratación directa, cuyo objeto es el ***"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FISICO DE 81,16 M2, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERÍA PARA UN PERSONAL DE LA POLICÍA NACIONAL EN LA ESCUELA DE POLICÍA "CARLOS EUGENIO RESTREPO"***, así:

DATOS DEL OFERENTE				
Nombre o Razón Social	FRANCISCO NIÑO RODRIGUEZ	SE REALIZA VERIFICACIÓN		
CC	1014184271			
No.	**VERIFICACION REQUISITOS MINIMOS HABILITANTES**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIÓN**
1	**CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**	X		**NO APLICA**
2	**ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA**	**NO APLICA POR SER PERSONA NATURAL**		
3	**CERTIFICADO SIMIT**	X		El oferente no posee a la fecha pendientes de pago.
4	**FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL**	X		**NO APLICA**
5	**COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**	X		Cumple, sin embargo, el oferente no corrigió el tipo de documento de identidad, ya que en el párrafo inicial dice *cederla de ciudadanía* y lo

				correcto es cédula de ciudadanía.
6	BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES	X		NO APLICA
7	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	X		NO APLICA
8	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	X		NO APLICA
9	CONSULTA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS	X		NO APLICA
10	CERTIFICACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES	X		NO APLICA
11	ANTECEDENTE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y DECLARACIÓN DE CONFLICTOS DE INTERÉS	X		NO APLICA
12	INHABILIDADES IMPUESTAS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE EDAD	X		NO APLICA
13	INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO	X		NO APLICA
14	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DEL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS - REDAM	X		NO APLICA

Finalmente, mi coronel es importante resaltar que el proponente es HABILITADO JURÍDICAMENTE, puesto que realizó la subsanación de los requisitos no cumplidos inicialmente, según lo estipulado por la Dirección de Educación Policial, a través del formato "*INVITACIÓN CONTRATACIÓN DIRECTA POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADOR*".

Atentamente,

Katya Alvarez

Intendente **KATYA MARCHELA ALVAREZ OLIVELLA**
Integrante Comité Jurídico

ELABORADO: IT. KATYA ALVAREZ OLIVELLA
DIEPO – ESCER

REVISADO: IT. KATYA ALVAREZ OLIVELLA
DIEPO – ESCER

Anexo: no

Fecha elaboración: 09/11/2024
Ubicación C:\Users\katya.alvarez\ 2024\EVALUACION CONTRATOS

Calle 81 sur 66-180 Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo
Teléfono 2799400
escer.gruec-vir@policia.gov.co
www.policia.gov.co