ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ

I. Tuluá, Valle del Cauca, veinte (04) de junio de 2025

II. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ, PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR QUE BRINDE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131502	Servicios de gestión servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	Servicios inmobiliarios	Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones	Arrendamiento de instalaciones comerciales o industriales

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor total del contrato asciende a la suma de CUARENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS DIECISEIS PESOS MONEDA CTE ($43.716.000,00), **M/CTE,** y el Canon mensual de arrendamiento será la suma de TRES MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL PESOS ($3.643.000,00), valor incrementado de acuerdo al índice de precios al consumidor IPC 2025, equivalente al 5.20%, establecido por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), adicionalmente deberá cancelar por concepto de consumo de servicios públicos, el valor que determinen los medidores, de acuerdo con lo establecidos en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70.

Lo anterior, teniendo como base concepto emitido por el Perito avaluador de bienes inmuebles de la Metropolitana de Manizales – MEMAZ y del incremento del IPC 2025.

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA

	1	N/A	ESAGU	Arrendamiento comedor estudiantes y auxiliares de policía	N/A	12	$3.643.000,00	$43.716.000,00
	VALOR TOTAL ESTIMADO							$43.716.000,00

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

No aplica Certificación de plan de compras.

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

1.4 CLASE DE CONTRATO

CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO Y ADQUISICIÓN DE INMUEBLES. Arrendamiento (código civil y de comercio). Decreto 1082 del 26/05/2015, Arrendamiento de bienes inmuebles.

RESOLUCIÓN No. 03049 DE 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional "en su CAPÍTULO II, numeral 4. CONTRATACIÓN DIRECTA, literal (i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles, actualizada, modificada y complementada por la resolución 00090 del 15/01/2018.

1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES

Persona natural o jurídica que se encuentre en capacidad de tomar en arriendo un espacio ubicado dentro de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez de Manizales, para prestar el servicio de restaurante al personal de Estudiantes, y para Auxiliares de Policía en caso de ser requerido. Este deberá contar con los medios logísticos (Propuesta de equipamiento y mobiliario que garantice líneas de atención eficientes al usuario, innovadora y de alta calidad, acorde con la capacidad operativa requerida, en condiciones de funcionalidad, seguridad y confort), y de personal para la atención del servicio las veinticuatro (24) horas de lunes a domingo, incluyendo días festivos.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez, ubicada en Manizales -Caldas, enfrenta la necesidad de asegurar un adecuado servicio de alimentación para los estudiantes en formación y auxiliares de Policía en el caso que sea requerido, quienes residen dentro de sus instalaciones. Este servicio es fundamental para garantizar el bienestar físico y mental del personal, contribuyendo a su desempeño académico y profesional.

La correcta nutrición de los estudiantes y auxiliares es crucial para mantener su salud, prevenir enfermedades y asegurar que tengan la energía necesaria para cumplir con las exigencias del régimen policial, con una oportunidad de nutrición que garantice un aporte óptimo de calorías, proteínas y vitaminas para cubrir las necesidades adecuadas y balanceadas del personal de estudiantes y auxiliares de policía en el caso de que sea un requerimiento para los conscriptos. El servicio de alimentación debe cumplir con estándares de calidad, tanto en la preparación como en la variedad de los menús, incluyendo propuestas de refrigerio con alimentos integrales, bajos

en sal y azúcar, y frescos ajustándose a las necesidades nutricionales de una población con altos requerimientos físicos.

Asi mismo se tiene en cuenta la resolución 1170 del 17 de marzo del 2025 "*por la cual se fija, para la vigencia 2025, el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados, infantes de marina, agentes y auxiliares de la Policía Nacional, alféreces, guardiamarinas, pilotines y cadetes de las escuelas de formación de oficiales de la fuerza publica, alumnos de las escuelas de subofciales de las fuerzas militares. estudiantes para patrullero de policía, alumnos de escuela de formación del nivel ejecutivo de la policía nacional y oficiales y suboficiales de la fuerza publica, alumnos que adelantan cursos en la escuela de soldados profesionales, además, se fija el monto de la prima especial de alimentación de los empleados públicos del ministerio de defensa nacional y de la policía nacional y se dictan otras disposiciones complementarias*".

Dado que la Escuela no dispone del personal ni de los recursos necesarios para gestionar directamente este servicio, se ha determinado que la mejor opción es arrendar un local que ya se encuentra habilitado para funcionar como restaurante. Esto permite a la institución concentrar sus esfuerzos en las actividades educativas y de formación, mientras que un contratista especializado garantiza un servicio de alimentación de alta calidad, operando 24 horas al día, los 7 días de la semana, incluidos días festivos.

El arrendamiento del local no solo asegura la provisión continua del servicio de alimentación, sino que también genera un ingreso (monetario o en especie) para la Escuela, que puede destinarse a otras necesidades urgentes del plantel. Este proceso se llevará a cabo bajo los principios de transparencia y competencia, asegurando que el contratista seleccionado tenga la capacidad logística, financiera y de personal para cumplir con los altos estándares requeridos.

Generalizando, se puede decir que la alimentación saludable es aquella que proporciona los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, garantizar la reproducción, gestación, lactancia, desarrollo y crecimiento adecuado. Para lograrlo, es necesario el consumo diario de frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, leche, carnes, aves y pescado y aceite vegetal en cantidades adecuadas y variadas. Si se hace así, se puede decir que se tiene una alimentación saludable. bien, todas las personas tienen necesidades diferentes de nutrición, lo que es igual para todos es tener hábitos de alimentación que favorezcan la salud y la de toda la familia. La preparación de los alimentos debe ser higiénica, las dietas saludables incluyen las vitaminas y minerales que nuestros cuerpos necesitan para que funcionen y se mantengan saludables. Además, una dieta saludable proporciona suficientes calorías para darnos la energía que necesitamos para vivir cada día. Si nuestras dietas son deficientes en nutrientes o proporcionan muy pocas o demasiadas calorías, es posible que desarrollemos problemas de salud.

Teniendo en cuenta la complejidad del servicio debido a la gran cantidad de usuarios que tendría este restaurante, se requiere que en la planta de personal, se encuentren los empleados de forma permanente de y que este se encuentre integrada por lo menos de un chef, ingeniero de alimentos, nutricionista, profesional especialista en calidad de alimentos, los cuales deberán

garantizar que los alimentos sean preparados de la forma correcta y que exista variedad de menús durante la ejecución y prestación del servicio.

Dar en arrendamiento este local trae beneficios a la escuela, ya que el pago de un canon de arrendamiento por un particular se constituye en un ingreso importante, el cual es utilizado para satisfacer otras necesidades de primera mano presentadas en el instituto.

Para tal efecto, la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez solicito al jefe de Infraestructura de la Metropolitana de Manizales en su momento, realice avaluó del local comercial para establecer el canon de arrendamiento que estará destinado a prestar el servicio de alimentación al personal de estudiantes y auxiliares de Policía en el caso que sea requerido; este valor será incrementando de manera anual de acuerdo con el IPC, para el año 2025 regirá el equivalente al 5.20%. Una vez realizado este avaluó se determinó el valor del canon que deberá pagar el oferente que resulte favorecido, estableciendo que los servicios públicos están individualizados a través de la instalación de medidores, por ende, el pago de estos estará a cargo del arrendatario.

Teniendo en cuenta que la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez, no dispone de personal y productos en sus inventarios para llevar a cabo la ejecución del objeto del presente estudio, se adopta un mecanismo, el cual consiste en socializar al personal de planta de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez y la comunidad en general a través de la página web de la unidad, emisoras del sector y medios locales, sobre la convocatoria para participar en el proceso de arrendamiento del presente local. Así mismo, se pone a consideración del personal comerciante de este bien o servicio a través de boletines de cámara de comercio, plataforma POLIRED, avisos de convocatoria.

El canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 03049 de 2014, actualizada, modificada y complementada por la resolución 00090 del 15/01/2018 "Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional" en el numeral 2.2.4.2.5.3 Procedimiento para el arrendamiento de inmuebles, en sus apartes estipula "En los eventos en que la entidad actúe como arrendadora, para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado, por el IGAC, con que cuente la unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia".

De acuerdo con el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en los Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente versión M-MACPC-14, en su literal D, señala que las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos. Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 no deben

hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa, mínima cuantía o para la enajenación de bienes del Estado.

Es de anotar que esta contratación se encuentra proyectada para el mes de agosto, dando cumplimiento de dicho cronograma con la presentación del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

De acuerdo con el objeto del presente estudio, La Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez considera viable la contratación con firmas externas, teniendo en cuenta la capacidad de oferta que puedan presentar durante la licitación.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR/ NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD SAS	48-1-10028-23 del 19/05/2023	CONTRATACIÓN PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES PROPIEDAD DE LA POLICIA NACIONAL ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ LUGAR DESTINADO AL SERVICIO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES AUXILIARES	PN ESBOL CD 020 2023	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato y lo establecido en sus clausulas	No se presentaron inconvenientes durante la ejecución del contrato
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR/ ESTELAR FOOD S.A.S.	48-1-10017-24 Del 04/06/2024	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIÉRREZ, LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES, AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ	PN ESBOL CD 013 2024	Se cumplió a cabalidad con el objeto del contrato y lo establecido en sus clausulas	No se presentaron inconvenientes durante la ejecución del contrato

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

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

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

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

Causales de esta Modalidad:

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

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

  Para este tipo de contratos deberá revisarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 del 2020 de DIRAF.

  Para este tipo de contratos, la unidad policial deberá contar con los avales establecidos en la comunicación oficial S-2017-051430-DIPON *"Parámetros para adquirir o reintegrar bienes inmuebles".*

- **La selección de peritos expertos o asesores técnicos para presentar o contradecir el dictamen pericial en procesos judiciales,** artículo 82 de la Ley 2080 de 2021.

Se tendrá en cuenta el comunicado oficial GS-2025-007696-DIEPO del 19 de mayo de 2025 donde se establecen los lineamientos para la suscripción de contratos de arrendamiento los lineamientos para la suscripcion de contratos de arrendamiento, con el propósito de optimizar los procesos contractuales, en lo relativo a la exigencia de requisitos necesarios para su materialización, tratándose de procesos de arrendamiento de inmuebles, áreas y espacios físicos que al interior de las instalaciones policiales eventualmente puedan ser arrendados para el cumplimiento de las actividades propias del ámbito de gestión institucional, destinados al servicio de restaurante, es pertinente fijar algunos lineamientos generales para la suscripción de estos negocios jurídicos.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos similares al objeto del presente estudio previo y/o a las especificaciones técnicas del presente estudio previo, tal acreditación será avalada con la presentación de los documentos que acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados de proyectos iguales o similares al presente proceso contractual cuya suma supere el cien por ciento (100%) del valor total del presente proceso, con empresas públicas o privadas, para lo cual el oferente deberá presentar mínimo una (1) certificación con concepto favorable de la recepción de los contratos.

Las certificaciones deben contener como mínimo la siguiente información:

1. Nombre o razón social del Contratante.
2. Nombre o razón social del Contratista.
3. Objeto del Contrato.
4. Número de Contrato
5. Valor del Contrato en peso colombiano
6. Manifestación clara y explícita que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato.
7. Dirección y número telefónico del contratante
8. Debidamente firmada por quien la expide

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

No aplica por tratarse de un estudio previo para arrendamiento y no para servicios educativos.

4.1.3 EXPERIENCIA

Con el fin de garantizar la prestación del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar una experiencia mínima de un (01) año en proyectos similares al objeto del presente estudio. Así mismo, la firma interesada deberá presentar los documentos que respalden la realización de contratos de iguales o similares características al presente proceso contractual, para lo cual se requiere que el oferente presente como máximo cuatro (4) certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable de la recepción de los contratos. Estos contratos deberán certificar la prestación del servicio de restaurante a grandes poblaciones de personal.

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

Se requiere que, entre el personal contratado para la atención de los comensales, se cuente con: (01) chef, (01) ingeniero de alimentos, (01) nutricionista, (01) profesional especialista en calidad de alimentos, y que estos cuenten con experiencia de mínimo (01) año en proyectos similares al objeto del presente estudio y 8 operarios como mínimo que se encargaran de la línea de suministro de alimentos, este requisito deberá ser consignado en el anexo de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS y deberá ser verificado por los miembros del comité evaluador técnico.

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

El interesado en participar en la presente contratación deberá contar con el talento humano para la atención de los estudiantes y auxiliares de Policía, capacidad logística y equipos para la prestación del servicio, tales como: estufas, marmitas, peladoras de papa, licuadoras, nevecones, hornos, cafeteras, neveras, entre otros elementos. Lo anterior, con el fin de prestar un buen servicio y evitar inconvenientes en la ejecución del contrato.

De igual manera deberá contar con un profesional en calidad de alimentos debidamente certificado, chef, nutricionista e ingeniero de alimentos que tengan las calidades descritas en la resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, normatividad sanitaria.

4. TÉCNICAS 1.6 OTRAS CONDICIONES VERIFICABLES (En caso de que aplique)

Este aspecto se verificará en el Anexo 2 otras condiciones técnicas verificables.

4.1. CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

(No Aplica por no tratarse licitación pública ó selección abreviada de menor cuantía):

4.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA (dependiendo de la modalidad de selección)

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

De acuerdo a la información presentada en la oferta económica, se evaluará de la siguiente forma:

Se tendrá en cuenta que la oferta económica no sea inferior a la base del canon de arrendamiento fijada por la ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR y la aceptación escrita de asumir los costos del consumo de servicios públicos consumidos.

4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN:

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, en su literal (b) se tomará en cuenta la ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio tales como:

Las condiciones técnicas adicionales que representan ventajas de calidad o de funcionamiento, tales como el uso de tecnología o materiales que generen mayor eficiencia, rendimiento o duración del bien, obra o servicio.

Las condiciones económicas adicionales que representen ventajas en términos de economía, eficiencia y eficacia.

Mayor garantía del bien o servicio respecto de la mínima requerida, impacto económico sobre las condiciones existentes de la Entidad Estatal relacionadas con el objeto a contratar, mayor asunción

de los Riesgos, servicios o bienes adicionales y que representen un mayor grado de satisfacción para la entidad, entre otras.

NOTA: en atacion al comunicación oficial GS-2025-007696-DIEPO del 19 de mayo de 2025, por le cual se ": lineamientos para la suscripción de contratos de arrendamiento" por parte de la Direccion de Educacion Policial, se establecen otros cirterios adicionales para la selección objetiva del ARRENDATARIO.

1. Criterios de Calidad del Servicio:

a. **Variedad y valor nutricional del menú**: evaluar si el menú propuesto incluye opciones balanceadas, saludables, y variedad para los diferentes tiempos de comida.

b. **Sistema de atención al cliente**: rapidez en el servicio, organización de turnos, modalidad de atención (autoservicio, en mesa, para llevar).

c. **Política de atención preferencial**: Esta política busca garantizar un trato prioritario, digno y eficiente en el servicio de alimentación para el personal de estudiantes en formación inicial y auxiliares de policía que, debido a condiciones de salud específicas, requieren un acceso ágil y sin barreras al suministro de alimentos.

2. Criterios de Responsabilidad Social y Ambiental

a. **Gestión ambiental**: buenas prácticas en manejo de residuos, uso de materiales biodegradables, minimización de plásticos de un solo uso.

b. **Proveedores locales o sostenibles**: incentivar el uso de productos de origen local o agroecológico.

c. **Vinculación de mano de obra local o vulnerable**: por ejemplo, madres cabeza de familia, población en discapacidad física. Etc.

3. Criterios de Seguridad y Cumplimiento Normativo

a. **Planes de contingencia**: en caso de interrupción en la prestación de servicios públicos domiciliarios (*energía eléctrica, agua y alcantarillado, gas natural o emergencias sanitarias*).

4. Criterios Institucionales y de Integración

a. **Colaboración con actividades institucionales**: disponibilidad y disposición para apoyar eventos o actividades especiales. Etc.

b. **Condiciones de bienestar**: se podrá establecer de acuerdo a las condiciones del lugar a arrendar escenarios que impacten en el bienestar del personal (mesas de pin pong, mini canchas de futbolito, pantallas, muebles, sala de star, entre otras).

c. **Flexibilidad horaria**: establecer criterios de adaptabilidad ponderación en rangos de horario de acuerdo a las necesidades de la unidad.

5. Criterios de Sostenibilidad Financiera del Proceso

a. **Capacidad de inversión inicial**: posibilidad de hacer adecuaciones o dotar el espacio sin requerir recursos por la institución.

6. Criterios de Presentación de la Propuesta

a. **Claridad, organización y soporte documental**: se puede valorar positivamente la presentación clara, completa y profesional de la propuesta, lo que indica compromiso y capacidad.

c. **Capacidad operativa**: definir criterios de capacidad operativa que atienda las necesidades requeridas para la prestación del servicio (mobiliario, recurso humano y demás aspectos) para atender un total de 1.500 personas.

Para lo anterior se tendrá en cuenta la siguiente ponderación según la presentación de las ofertas y evaluaciones jurídicas, técnicas, económicas y finacieras.

JURÍDICA (HABILITANTE – CUMPLE O NO CUMPLE)

El proponente deberá incluir los documentos de verificación de su capacidad legal y habilitación para contratar, que se relacionan a continuación:

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

PERSONA NATURAL

Si el proponente es una persona natural y tiene establecimiento de comercio, deberá comprobar su existencia, mediante certificado de registro mercantil expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio o por el organismo o autoridad competente en donde conste que se encuentra inscrita y en el que se pueda evidenciar la posibilidad de adelantar el objeto a contratar.

El certificado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.
- Actividad comercial, la cual deberá estar acorde con el objeto y las actividades a contratar.

PERSONA JURÍDICA NACIONAL O EXTRANJERA CON SUCURSAL EN COLOMBIA

Todas las personas jurídicas nacionales o extranjeras con sucursal en Colombia, deberán adjuntar certificado de existencia y representación legal expedido por Cámara y Comercio, con los siguientes requisitos:

a. Acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social o la autoridad competente, con fecha no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.

b. Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido, el cual será verificado con el certificado de existencia y representación legal. Cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, debe adjuntar copia del documento de autorización expresa del órgano social competente, en el cual conste que está facultado para presentar la oferta de acuerdo con el valor del presente pliego de condiciones, en cuantía igual o superior al valor de la oferta. Se procederá de igual forma en los casos de cualquier limitación estatutaria

c. Acreditar un término mínimo remanente de duración de la sociedad o sucursal, de un (1) años, contados a partir del vencimiento del plazo máximo de la vigencia del contrato.

d. Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA

El proponente deberá adjuntar fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal o de la persona natural que presenta la oferta.

REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO

El oferente deberá anexar una copia del RUT (Registro Único Tributario) actualizado, con las nuevas responsabilidades, calidades y atributos reglamentados por la DIAN, conforme a la normatividad legal vigente.

BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES

La Policía Nacional - Escuela de Policía Simón Bolívar consultará, verificará y expedirá el Boletín de Responsables Fiscales en el sitio web de la Contraloría General de la República.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

La Policía Nacional - Escuela de Policía Simón Bolívar verificará y expedirá el certificado de antecedentes disciplinarios en la página web de la Procuraduría General de la Nación de la persona jurídica o personal natural que presenta propuesta y del representante legal de la organización, se entenderá con la presentación de propuesta que se autoriza a la Escuela de Policía Simón Bolívar para realizar esta consulta.

ANTECEDENTES JUDICIALES

La Policía Nacional - Escuela de Policía Simón Bolívar consultará y expedirá el certificado de los antecedentes judiciales del oferente en la página web de la Policía Nacional.

REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS

La Policía Nacional - Escuela de Policía Simón Bolívar consultará en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC) para verificar que la firma proponente y su representante legal no estén reportados en esta base de datos por comportamientos contrarios a la convivencia.

INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES Y VIOLENCIA DE GENERO

La Policía Nacional - Escuela de Policía Simón Bolívar consultará el registro de inhabilidades por delitos sexuales contra la libertad e integridad de niños, niñas y adolescentes, conforme a la Ley 1918 de 2018, **El oferente deberá adjuntar documento donde autoriza a la escuela llevar a cabo la consulta**.

REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTICIOS MOROSOS

El oferente adjuntará con la propuesta un certificado descargado del registro de inhabilidades por antecedentes de deudores alimenticios morosos (REDAM), no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.

AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES O PROHIBICIONES PARA CONTRATAR, DERIVADAS DE LA LEY:

El oferente deberá suscribir documento anexándolo a la propuesta en el cual conste que no se encuentra incurso en cualquiera de las causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones para contratar señaladas en el artículo 127 de la constitución política de Colombia, en los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, y en las demás normas que las aclaren, modifiquen o deroguen, así como las demás normas concordantes y vigentes sobre la materia. Con la presentación de la propuesta el proponente manifiesta, tomándolo como prestado bajo la gravedad de juramento, esta circunstancia.

TÉCNICA (PUNTUABLE – 80 PUNTOS)

Esta sección valora la experiencia y la calidad de la propuesta operativa y nutricional.

- **Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación (Puntaje máximo - 20 puntos)**:

  Descripción: Experiencia demostrable en contratos de operación de restaurantes o servicios de alimentación con entidades públicas o privadas, con un valor igual o superior al del contrato actual, así mismo una capacidad operativa para atención mínima de 1200 personas, durante los cuatro años anteriores a la presentación de la oferta.

  Forma de evaluación

PUNTAJE	AÑOS DE EXPERIENCIA
20	4 años o más
15	3 años
10	2 años
5	1 año
0	Sin experiencia

- **Propuesta de menú variado y balanceado (Puntaje máximo - 30 puntos):**

  Descripción: Oferta nutricional que garantice un aporte óptimo de calorías, proteínas y vitaminas para cubrir las necesidades adecuadas y balanceadas del personal de estudiantes y auxiliares de policía policía en el caso de que sea un requerimiento para los conscriptos. Incluye propuestas de refrigerio con alimentos integrales, bajos en sal y azúcar, y frescos.

Forma de evaluación:

PUNTAJE	CANTIDAD DE PROTEÍNA	CANTIDAD DE CARBOHIDRATOS	CANTIDAD DE BEBIDA	REFRIGERIO, PROPUESTAS QUE DEBERÁN CONTENER COMO MÍNIMO
30	Proteína cocida o servida igual o mayor que 160 gramos	Carbohidratos igual o mayor que 150 gramos.	Bebida igual o mayor que 220 ml	**1.**Alimentos Integrales **2.** Bajos en sal **3.**Bajos en azúcar agregada **4.** Alimentos frescos como frutas y vegetales
15	Proteína cocida o servida igual a 159 o mayor a 150 gramos	Carbohidratos igual o mayor que 150 gramos.	Bebida igual o mayor que 220 ml	**1.**Alimentos Integrales **2.** Bajos en sal **3.**Bajos en azúcar agregada **4.** Alimentos frescos como frutas y vegetales
5	Proteína en cocida o servida igual a 149 o mayor a 130 gramos	Carbohidratos igual o mayor que 150 gramos.	Bebida igual o mayor que 220 ml	**1.**Alimentos Integrales **2.** Bajos en sal **3.**Bajos en azúcar agregada **4.** Alimentos frescos como frutas y vegetales
0	Proteína cocida o servida menor a 129 gramos	Carbohidratos igual o mayor que 150 gramos.	Bebida igual o mayor que 220 ml	**1.**Alimentos Integrales **2.** Bajos en sal **3.**Bajos en azúcar agregada **4.** Alimentos frescos como frutas y vegetales

- **Personal de operarios (Puntaje máximo – 10 puntos):**

Descripción: Cantidad de personal encargado de **atender las líneas de suministro** de alimentos a los estudiantes, en turnos de 8 horas, con un mínimo requerido de 8 operarios.

Forma de evaluación:

PUNTAJE	CANTIDAD DE OPERARIOS
10	10
5	9
0	8

- **Equipamiento y mobiliario propio (Puntaje máximo – 20 puntos):**

Descripción: Propuesta de equipamiento y mobiliario que garantice líneas de atención al usuario eficientes, innovadoras y de alta calidad, acordes con la capacidad operativa requerida, en condiciones de funcionalidad, seguridad y confort.

Forma de evaluación

PUNTAJE	CONTENIDO DE LA PROPUESTA
20	La propuesta es **robusta y contiene** criterios técnicos como: 1. **Capacidad operativa:** El mobiliario y equipamiento deberá estar dimensionado para atender simultáneamente a la población estudiantil, optimizando tiempos de servicio y circulación, con flujo continuo en las estaciones de atención. 2. **Ergonomía y durabilidad:** Todos los elementos deben cumplir con estándares de diseño ergonómico, materiales resistentes al uso intensivo, fácil limpieza y bajo mantenimiento, adecuados para uso institucional. 3. **Tecnología e innovación:** Incorporación de elementos que mejoren la trazabilidad del servicio (turnos, señalética digital, dispensadores automáticos, bandejeros inteligentes), optimizando la experiencia del usuario y reduciendo tiempos de espera. 4. **Normatividad sanitaria y de seguridad:** Cumplimiento con la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria, ventilación, materiales no tóxicos, accesibilidad universal, y condiciones seguras para el desplazamiento del personal y los usuarios
10	La propuesta presentada no evidencia solidez suficiente en su contenido técnico, al **incumplir de forma parcial o total dos o más** de los criterios establecidos para la evaluación del equipamiento y mobiliario, o bien al **cumplirlos de manera limitada en comparación con las demás ofertas**, especialmente en lo relativo a las cantidades ofrecidas. A continuación, se presenta el análisis correspondiente respecto de los siguientes criterios técnicos establecidos: 1. Capacidad operativa: El mobiliario y equipamiento deberá estar dimensionado para atender simultáneamente a la población estudiantil, optimizando tiempos de servicio y circulación, con flujo continuo en las estaciones de atención. 2. Ergonomía y durabilidad: Todos los elementos deben cumplir con estándares de diseño ergonómico, materiales resistentes al uso intensivo, fácil limpieza y bajo mantenimiento, adecuados para uso institucional. 3. Tecnología e innovación: Incorporación de elementos que mejoren la trazabilidad del servicio (turnos, señalética digital, dispensadores automáticos,

	bandejeros inteligentes), optimizando la experiencia del usuario y reduciendo tiempos de espera. 4. Normatividad sanitaria y de seguridad: Cumplimiento con la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria, ventilación, materiales no tóxicos, accesibilidad universal, y condiciones seguras para el desplazamiento del personal y los usuarios.

RESPONSABILIDAD SOCIO/AMBIENTAL

Tener en cuenta La Resolución 2184 de 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, establece un código de colores para la clasificación de residuos sólidos en Colombia.

- **Buenas Practicas Ambientales**

Descripcion: Implementacion de estrategias para separar, recolectar, procesar y reutilizar materiales que de otro modo serian desechados.
El objetivo principal es reducir el volumen de residuos enviados a rellenos sanitarios, minimizar el impacto ambiental y aprovechar recursos de forma mas sostenible.

✓ **Presentación de un plan de reciclaje de residuos que contenga Puntaje máximo 10 Puntos.**

1. Reducción del impacto ambiental.
2. Mejora de la imaginación del comedor
3. Ahorro de costos
4. Promoción de practicas sostenibles.

En el mismo se deberá describir y postular por numero a fin de ser cuantificado para su puntuación así:

- Utilizar contenedores de diferentes colores para la separación de residuos teniendo en cuenta la Resolución 2184 de 2019, etc. CANTIDADES).
- Recoger los aceites de cocina usados para reciclarlos. (CANTIDADES TRAMPAS DE ACEITE)
- Optar por empaques biodegradables en lugar de icopor. (TIPOS Y CALIDAD DE LOS EMPAQUES)
- Implementar estaciones de separación de residuos en diferentes áreas del restaurante. (CANTIDADES).

✓ **Presentación de un plan de reciclaje de residuos que contenga 0 puntos**

1. Reducción del impacto ambiental.
2. Mejora de la imaginación del comedor
3. Ahorro de costos
4. Promoción de practicas sostenibles.

Y en el mismo un menor número de cantidades respecto de las demás ofertas frente a los siguientes ítems:

- Utilizar contenedores de diferentes colores para la separación de residuos (verde para vidrio, azul para papel y cartón, amarillo para plásticos, etc. CANTIDADES).
- Recoger los aceites de cocina usados para reciclarlos. (CANTIDADES TRAMPAS DE ACEITE)
- Optar por empaques biodegradables en lugar de icopor. (TIPOS Y CALIDAD DE LOS EMPAQUES)

Implementar estaciones de separación de residuos en diferentes áreas del restaurante. (CANTIDADES)

INSTITUCIONAL

Se debe tener en cuenta el marco normativo establecido en el estado colombiano, y asi mismo, lo reglamentado por parte de la Policía Nacional.

- **Alineación con normas de la escuela (disciplinarias, operativas, etc.)- HABILITANTE**

Descripcion: Estrategias de adaptación de la persona natural o jurídica, que permitan aplicar medidas como reacción, a fin de operar y funcionar sin contratiempos y con la mejora en los resultados, asimismo, las que por necesidades propias de la naturaleza de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez se requieren.

- ✓ Carta de compromiso y plan estratégico de adaptación al entorno ESAGU
- **Flexibilidad horaria y atención en turnos especiales- HABILITANTE**

Descripcion: El servicio deberá ser constante e ininterrumpido durante toda la vigencia del contrato.

- ✓ Carta de compromiso

- **Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía- Puntaje máximo 10 Puntos**

Descripcion: Al articular la alimentación con actividades conmemorativas o temáticas, se promueve un entorno institucional más humano, participativo y coherente con los principios de dignidad, cohesión y salud integral, esenciales para el desarrollo del talento humano al servicio de la Policía Nacional.

La propuesta es **robusta y contiene** actividades como:

1. Comidas especiales
2. Celebraciones Institucionales
3. Reconocimientos Académicos y de Mérito.
4. Integración.
5. Fechas Significativas.
6. Días de Reflexión y Valores Institucionales.
7. entre otros que permitan ampliar el bienestar que brinda el servicio de alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de policía de la ESAGU.

- ✓ La propuesta no es robusta y adolece de dos o más de las siguientes actividades como:

1. Comidas especiales
2. Celebraciones Institucionales
3. Reconocimientos Académicos y de Mérito.
4. Integración.

5. Fechas Significativas.
6. Días de Reflexión y Valores Institucionales.

4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE

La propuesta se analizará por parte de los diferentes integrantes del comité de evaluador establecido para tal fin, quienes estudiarán la propuesta en su ámbito jurídico, técnico y económico y financiero, por separado. Verificando de manera objetiva los criterios diferenciales, como la mejor oferta, tabla nutricional para los estudiantes y auxiliares, el grado de innovación en la prestación del servicio, mejoramiento del servicio ofertado, organización en la zona de producción y comedores, para garantizar un excelente servicio.

Para ello se evaluarán las propuestas de los oferentes identificando las características propias de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez y específicas adicionales, de tal forma que beneficien directamente a los comensales, quienes son el consumidor final de cada uno de los productos y/o servicios ofertados.

Que de acuerdo a lo estipulado en la Resolución No. 03049 DE 2014 *"Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional "*numeral 2.2.4. Contratación Directa, numeral 2.2.4.2.5 Procedimiento:

> *13. El jefe del área administrativa o el funcionario que haga a sus veces en la respectiva unidad policial, **convoca al comité de adquisiciones para reunión de consideración del informe de evaluación**, que los evaluadores sustentarán ante el comité e igualmente, **rendirán el concepto sobre la viabilidad de aceptación de la oferta**. De todo lo anterior se dejará constancia en el acta que se levante, trámite que estará a cargo del jefe de contratos o de la dependencia encargada de la actividad precontractual en la unidad policial. (Negrillas y subrayado fuera de texto)*

Finalmente, por parte del grupo de contratos se consolidará el concepto de viabilidad, para la recomendación y la adjudicación ante el señor ordenador del gasto de la unidad.

El comité de adquisiciones de acuerdo con la resolución no. 0001 del 01 de enero de 2025, Por la cual se conforma y reglamenta el comité de adquisiciones y se regulan otras instancias de apoyo a la contratación de la Dirección de Educación Policial de la policía Nacional, estará integrado por:

Subdirector de la unidad	(con voz y voto)
Jefe Área logística y financiera	(con voz y voto)
Jefe grupo financiero	(con voz y voto)
Jefe grupo de asuntos jurídicos	(con voz y voto)
Jefe de planeación	(con voz y voto)
Jefe del grupo de contratos (secretario)	(con voz y sin voto)

Personal invitado de acuerdo a la naturaleza del asunto (con voz y sin voto)

5. CONDICIONES

5.1. LUGAR DE ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Se establece como lugar de ejecución del contrato dentro de las instalaciones de la ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ ubicada en la carrera 12 a 64 c -67 Barrio la Toscana MANIZALES – CALDAS.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

El servicio se debe prestar de manera permanente de lunes a domingo de acuerdo con las necesidades del régimen interno de la ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ, incluye fines de semana y festivos, las veinticuatro (24) horas, durante la vigencia en la duración del contrato.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del perfeccionamiento del contrato, entendido esto con la firma de las partes, la suscripción del acta de inicio y aprobación de la garantía única. El contrato no podrá ser prorrogado automáticamente por ninguna circunstancia, siendo el ARRENDADOR la única persona que definirá si se continúa o no con el objeto del presente contrato y contará con la autonomía de arrendar a otra persona natural o jurídica, el ARRENDADOR o el ARRENDATARIO avisarán por escrito antes de que falte tres (3) meses para el vencimiento del periodo, la intención de continuar o darlo por terminado, expresamente, el arrendatario renuncia a indemnización alguna.

En materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento, dicha extensión aplicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término que se pacte la prórroga del contrato. de conformidad con lo previsto en el parágrafo del artículo 40 de la ley 80 de 1993, evento en el cual será necesario evaluar su conveniencia, dejando constancia por escrito de la justificación, en el documento que se suscriba para el efecto (Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020).

Una vez cumplido el primer año de ejecución del contrato se realizará el reajuste al canon de arrendamiento. Se traerá del precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC). Para lo cual se realizará otro modificatorio al contrato principal.

5.4. FORMA DE PAGO

Se realizará en **PAGO CANON MENSUAL O EN ESPECIE,** de manera mensual, incluido el valor por concepto de servicios públicos los cuales deberán ser establecidos de acuerdo con el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70, donde el arrendatario se compromete a cancelar el canon de arrendamiento y los servicios públicos a que haya lugar a favor de la entidad contratante dentro de los primeros 05 días de cada mes.

Nota: el servicio de gas se pagará de acuerdo a la factura emitida por la entidad prestadora del servicio. Los servicios de agua y energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, EL ARRENDATARIO se obliga a pagar el TRES MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL PESOS ($ 3.643.000,00)) **M/CTE.** El cual será cancelado dentro de los cinco (5) primeros días calendario. El valor total del contrato asciende a la suma de CUARENTA Y TRES SETECIENTOS DIECISIEIS PESOS MONEDA CTE ($43.716.000,00), **M/CTE.** Este canon de arrendamiento será consignado en la siguiente cuenta:

NOMBRE BENEFICIARIO: FONDOS ESPECIALES ESBOL
NIT: 800.141.336-6
BANCO: BANCO POPULAR
NUMERO DE CUENTA: 110 600-06105-5
CÓDIGO: 01
TIPO DE CUENTA: CORRIENTE.
OFICINA: BANCO POPULAR, TULUA

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

Para la supervisión del contrato que se origine del presente proceso se requiere una persona que tenga conocimiento de los bienes o servicios a adquirir, quien realizará seguimiento continuo e informará a la Escuela de Policía Simón Bolívar y a la Jefatura del Área Administrativa y Financiera las novedades que se presenten, quien(es) vigilará (n) el correcto cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato, así mismo informará periódicamente sobre el desarrollo de la ejecución y liquidación del contrato dentro de los términos y plazos previstos por el grupo de contratos con el comunicado de notificación, debiendo dar cumplimiento a las funciones, responsabilidades, facultades y prohibiciones consagradas de manera general y aquellas que están relacionadas en Leyes 80/93, 1150/07,1474/11 y 734 de 2002, en el **Artículo 8°.***Publicación de la ejecución de contratos.* del Decreto 103 de 2015 por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 1712 de 2014 y se dictan otras disposiciones, Decreto 1082 de 2015 y el capítulo XII SUPERVISIÓN/INTERVENTORÍA de la Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014" (*Deroga la Resolución No. 3256 del 16 de Diciembre de 2004*), lo previsto en la Resolución No. 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección general de la Policía Nacional y de acuerdo con lo establecido en el comunicado oficial No. S-2018 – *024488* / SEGEN –ARIAC–29 del 03/06/2018, el cual trata sobre la aplicación del SG-SST en materia contractual, el Instructivo Nro. 016 del 24 de marzo de 2010 de la Dirección General de la Policía Nacional, y la Guía para el ejercicio de las funciones de supervisión e interventoría en los Contratos Estatales expedida por Colombia Compra Eficiente(http://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/normativas/guia_supervision_interventoria.pdf), por lo cual se deberá dar aplicabilidad a lo allí indicado. Es de anotar que el informe de supervisión deberá ser cargado al SECOP II mensualmente y una vez ejecutado el total del contrato con la respectiva reevaluación del proveedor, así mismo deberá hacer llegar el informe de supervisor con los respectivos soportes al Grupo de Contratos.

De acuerdo a lo anterior, la vigilancia, supervisión, verificación operativa y técnica del contrato estará a cargo del siguiente personal, el cual cuenta con conocimientos básicos en este tipo de elementos, quien haga sus veces o quien con posterioridad designe el Director de la Escuela de Policía Simón Bolívar para la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto contractual, así:

UNIDAD	SUPERVISOR
Escuela de carabineros Alejandro Gutierrez	Subdirector ESAGU

La supervisión del contrato estará a cargo de verificar de manera clara que se cumpla con las especificaciones técnicas del objeto del contrato, trámite para que se hagan efectivas las garantías

y pólizas de cumplimiento y en general el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas en la normatividad legal vigente relacionada debiendo cumplir entre otras con las siguientes obligaciones:

1. Ejercer esta actividad con responsabilidad, en forma oportuna, eficiente y eficaz de forma tal que se garantice el apropiado desarrollo y ejecución del objeto contractual.

2. Asegurar que el contratista se ciña con los plazos, términos, condiciones técnicas y demás previsiones del contrato.

3. Velar porque la ejecución del contrato no tenga interrupciones injustificadas.

4. Se deberá propender por la prevención de conflictos entre las partes; en caso de presentarse, se adoptarán las medidas conducentes para la resolución de las controversias.

5. Exigir al contratista el cumplimiento de las obligaciones previstas en el contrato y en la Ley 80 de 1993.

6. Impartir instrucciones al contratista sobre el cumplimiento de las obligaciones.

7. Exigir la información que considere necesaria con el fin de abordar las obligaciones que su actividad le demanda, con pleno conocimiento de los distintos aspectos contractuales.

8. Dejar constancia escrita de todas sus actuaciones. Las órdenes o instrucciones que imparta son de obligatorio cumplimiento siempre y cuando estén en concordancia con la ley y lo pactado en el correspondiente acuerdo contractual o convencional.

9. Efectuar las recomendaciones que considere necesarias para la mejor ejecución del acuerdo.

10. Tan pronto como quede ejecutado en su totalidad el contrato, deberá rendir por escrito un informe de su cumplimiento ante la Jefatura del Área Administrativa, (informe final), anexando la correspondiente acta de liquidación.

11. En aquellos eventos en que surjan **ausencias prolongadas del supervisor**, **es necesario que se solicite al ordenador del gasto mediante comunicación, el nombramiento de un determinado funcionario como supervisor encargado** en virtud de la ausencia justificada del titular verbigracia vacaciones, curso de ascenso, comisiones del servicio por periodos considerables.

12. La entrega de la supervisión de un funcionario a otro debe ser previa autorización del ordenador del gasto y debe ser realizada mediante acta de entrega, señalando el estado actual del contrato o la orden de compra, datos o hechos de relevancia que deban ser conocidos por el supervisor entrante.

13. Los supervisores **no pueden hacer modificaciones** a los términos y condiciones establecidos en los contratos u órdenes de compra sin la aprobación del ordenador del gasto.

14. Las prórrogas a los contratos y órdenes de compra **deben estar amparadas en causales de justificación válidas** verbigracia fuerza mayor, caso fortuito, hecho de un tercero o hechos imprevisibles para el contratista y en tal sentido los conceptos emitidos por la supervisión para tal fin deben analizar que efectivamente exista una causal válida para que la Administración conceda la prórroga.

15. Para el caso de bienes inmuebles en arrendamiento, se recibirán inventariados y deberán ser restituidos de igual modo.

16. El supervisor deberá llevar un expediente físico donde obren todas las actuaciones derivadas del ejercicio de la supervisión.

17. Para garantizar una supervisión técnica, administrativa, financiera, contable y legal eficaz del contrato, el supervisor y el representante designado del contratista deben mantener una comunicación constante, esto garantiza la resolución inmediata de cualquier problema operativo o administrativo que pueda surgir.

18. Los informes de supervisión **deben ser presentados de manera oportuna**, informando las novedades en tiempo real y de igual modo las consideraciones o recomendaciones por parte de la supervisión en relación a la novedad reportada.

19. Se recuerda que es responsabilidad del supervisor registrar el avance de la ejecución del contrato en el SECOP II.

20. Tramitar para conocimiento del Ordenador del Gasto las situaciones o anomalías que afecten la debida ejecución del contrato y que sean reportadas por el contratista.

21. Informar al Ordenador del Gasto y a la firma contratista para que se adopten las medidas necesarias, cuando se produzcan fenómenos que alteren el equilibrio económico o financiero del contrato.

22. DOCUMENTOS QUE DEBE RENDIR EL SUPERVISOR A LA OFICINA DE CONTRATOS: Factura o cuenta de cobro, entrada al almacén (si es un bien), recibo a satisfacción del bien, servicio u obra, copia del pago de seguridad social (Se debe solicitar para cada pago), si es persona natural y no está obligado a realizar los aportes parafiscales debe anexar el correspondiente aporte a salud y pensión, copia de los pagos efectuados por tesorería, informe de supervisión mensual según formato vigente (CODIGO: 2BS-FR-0019 de 12/03/2021, VERSIÓN: 5) y Acta de liquidación.

Esta documentación debe rendirse una vez se tenga la información relacionada con la orden de pago y entradas al almacén, máximo dentro del mes siguiente al recibido del bien o servicio en el Grupo de Contratos.

23. Los supervisores deberán solicitar el usuario para registrase en el SECOP II, de acuerdo al capítulo III. Registro de usuarios establecido en la Guía rápida para el Registro de la Entidad Estatal (https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_step/20180803_guia_pp_reg

istroentid adestatal entidadestatal v4.pdf), con este, podrán acceder al proceso de contratación relacionado en el asunto. Lo anterior con el fin de que cada supervisor publique el respectivo informe de supervisión 2BS-FR-0019 dentro del proceso en dicho Portal, de acuerdo a lo establecido en la guía de gestión contractual capítulo VI. Seguimiento a la ejecución contractual, la cual puede ser consultada en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_step/14_20180803_guia_gc_gestion_contractual_entidadestatal_v3.pdf y a lo establecido en el **Artículo 8°.** *Publicación de la ejecución de contratos.* del Decreto 103 de 2015 por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 1712 de 2014 y se dictan otras disposiciones.

24. Verificar que el contratista diligencie y entregue a la entidad el formato Código: 1DT-FR-0016 "DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS", una vez sea perfeccionado el contrato o firmada la aceptación de la oferta. El acceso a la información deberá ajustarse a los parámetros establecidos en el procedimiento 1DT-PR-0006 entrega de Información bajo deber de reserva, proceso de gestión documental y sus procedimientos asociados.

25. Verificar las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de la Escuela de Policía Simón Bolívar, por parte del contratista y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato, de acuerdo con el Decreto 1072 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo"* en especial las señaladas en su Artículo 2.2.4.6.28. Para este propósito, debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de seguridad y salud el trabajo:

a. Procurar canales de comunicación para la gestión de seguridad y salud en el trabajo con el contratista y sus trabajadores o subcontratistas.
b. Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente.
c. Informar al contratista al igual que a sus trabajadores, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias.
d. Instruir al contratista y sus trabajadores o subcontratistas, sobre el deber de informarle, acerca de los presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato para que el empleador o contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad.
e. Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los trabajadores cooperados, trabajadores en misión, proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, para lo cual podrá asesorarse con el responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST en la unidad.

26. Verificar el cumplimiento del contratista frente a todos los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales, de acuerdo con la Resolución 1111 de

2017 *Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para empleadores y contratantes*, (***derogada por la Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019***) en especial lo indicado el **Artículo 8. *Obligaciones del empleador o contratante,*** así:

a. Contabilizar en los indicadores de estándares, los contratistas, estudiantes, trabajadores en misión y en general todas las personas que presten servicios o ejecuten labores en las instalaciones, sedes o centros de trabajo de la empresa contratante.
b. Documentar y mantener un procedimiento que incluya todos los aspectos relacionados en el art. 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y los del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales.
c. Verificar, constatar y tener documentado el cumplimiento de los Estándares Mínimos establecidos en la presente resolución del contratista que preste servicios en las instalaciones, sedes o centros de trabajo de la empresa contratante y de las personas que lo asesoran o asisten en Seguridad y Salud en el Trabajo, quienes deben tener licencia en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y aprobar el curso virtual de cincuenta (50) horas.

27. Socializar con los contratistas o proveedores el contenido de la circular externa 042 del 26/12/2023, con lo referente al proceso de emisión y recepción de factura electrónica de venta en el SIIF NACION, a partir del 01 de enero de 2024.

Además, deberán cumplir las funciones de carácter administrativas, técnicas, financieras y legales contempladas en la Ley 1474 de 2011 y en el capítulo XII SUPERVISIÓN/INTERVENTORÍA de la Resolución No. 00090 del 15/01/2018, "Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014", así como abstenerse de incurrir en las prohibiciones allí contempladas. En caso de dudas sobre el contenido de estas normas, podrán ser consultadas en el Grupo de Contratos y reclamar copia de esta.

NOTA: Los supervisores del contrato deberán verificar la presentación oportuna de la póliza de garantía original por parte del contratista (si ésta se ha solicitado en el contrato), igualmente se informa que la ejecución del contrato solo se podrá iniciar con la aprobación de la Póliza; si el contrato no requiere de póliza la ejecución inicia a partir del registro presupuestal.

Se recuerda que, al momento de presentar la documentación necesaria, se debe: Fotocopiar e imprimir a doble cara - Reducir el tamaño de los documentos al imprimir o fotocopiar - Elegir el tamaño y fuente pequeños de acuerdo con lo establecidos en los diferentes formatos - Configurar correctamente las páginas - Revisar y ajustar los formatos - Evitar copias e impresiones innecesarias.

Los supervisores que presente alguna situación administrativa, (vacaciones, licencias, excusas total, traslados, etc) deberán solicitar mediante comunicación oficial la solicitud de reemplazo al ordenador del gasto incluyendo el periodo de ausencia, para lo cual deberán enviar copia de la solicitud a la oficina de contratos, anexo al acta de entrega del cargo, con

el fin de que obren como antecedentes para el respectivo pago, es de aclarar que dicha solicitud deberá ser avalada por el subcomandante de cada unidad según corresponda.

Así mismo, una vez retornen a sus labores se deberán informar mediante comunicación oficial, con el fin de ser notificadas nuevamente sus funciones como supervisor, es importante aclarar que **las obligaciones de la supervisión finalizan una vez vencido la vigencia de las pólizas expedidas con ocasión al respectivo contrato** **LEY 80 DE 1993** *"Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública"* **ARTÍCULO 4o. DE LOS DERECHOS Y DEBERES DE LAS ENTIDADES ESTATALES.** Para la consecución de los fines de que trata el artículo anterior, las entidades estatales: **4o.** Adelantarán revisiones periódicas de las obras ejecutadas, servicios prestados o bienes siniestrados, para verificar que ellos cumplan con las condiciones de calidad ofrecidas por los contratistas, y promoverán las acciones de responsabilidad contra éstos y sus garantes cuando dichas condiciones no se cumplan. Las revisiones periódicas a que se refiere el presente numeral deberán llevarse a cabo por lo menos una vez cada seis (6) meses durante el término de vigencia de las garantías. O con la ejecución del contrato y la liquidación del mismo cuando no se exijan pólizas.

De igual manera se deberá presentar el informe de supervisión una vez se realice la entrega de los bienes y/o servicios del contrato con fecha límite del mes siguiente, radicado al ordenador del gasto ESBOL, previa revisión del analista de contratos para posterior publicación en el SECOP II por parte de supervisor y entrega de manera física al Grupo de Contratos con el fin de que repose en el respectivo expediente contractual, así mismo de deberán registrar el avance de la ejecución del contrato en la sección "Balance de Pagos y Balance de Entregas, esto es cumplimiento al procedimiento ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS, Código: 2BS-PR-0010, Fecha: 12-03-2021, Versión: 6, donde indica que:

(...)

El Supervisor, Coordinador o Interventor del contrato, deberá remitir al ordenador del gasto el informe de seguimiento a la ejecución del contrato o los informes de incumplimiento, en los formatos establecidos, documento que deberá presentarse de manera física para su correspondiente revisión e inserción en el expediente del contrato, e igualmente deben estar publicados por el supervisor, interventor o coordinador en el expediente electrónico del contrato en SECOP II, en la sección de "documentos de ejecución del contrato".

Es de anotar que el informe de supervisión deberá ser cargado al SECOP II mensualmente y ejecutado el total de la aceptación de oferta, con la respectiva reevaluación del proveedor.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Las obligaciones del contratista están descritas en el anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

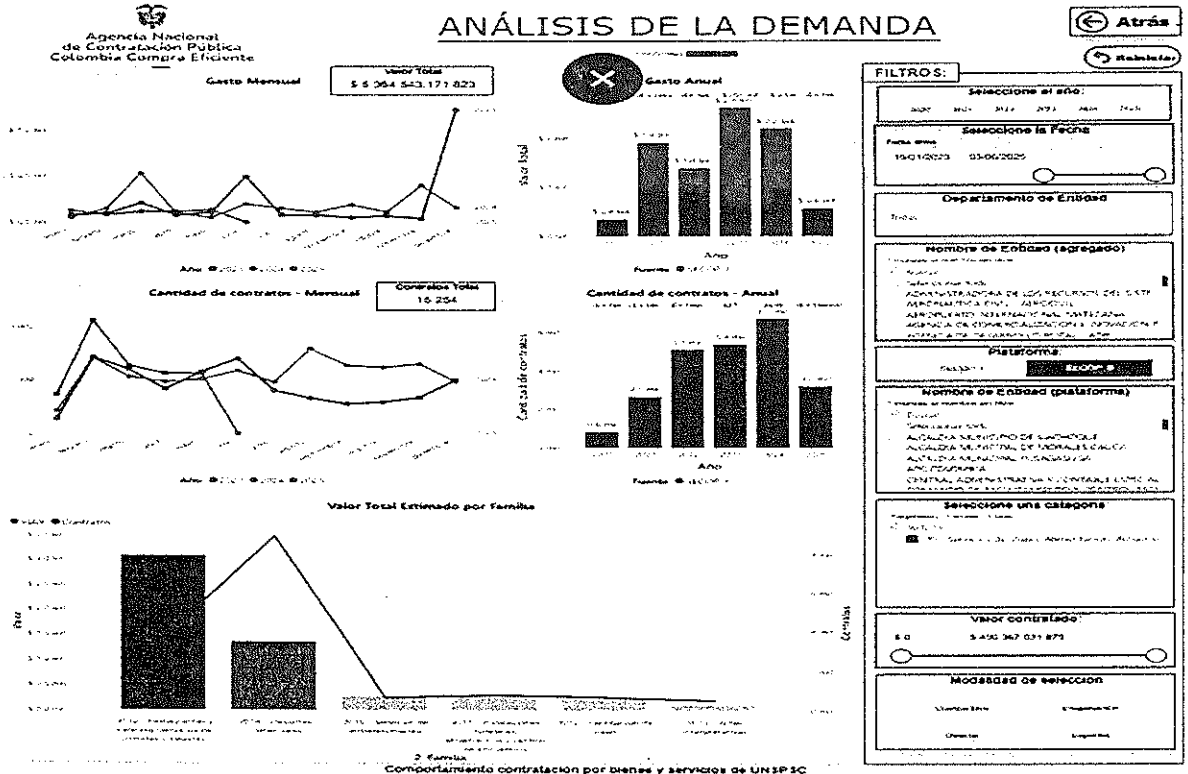
5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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

dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo y como quiera que en la ejecución de los contratos celebrados en los años anteriores no se han presentado inconvenientes en los mismos, la estimación del riesgo (probabilidad de ocurrencia del riesgo) corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, guías y manuales expedidas por la Policía Nacional para efectuar los diferentes procesos de contratación y las necesidades de la Institución, se establecen los riesgos relacionados en el **Anexo ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS** del presente estudio de conveniencia y oportunidad.

III. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA



Año	2023			2024			2025	
Clasificación de bienes y servicios UNSPSC	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
9010 : Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	1277	$ 1.632.581.453.323	30,43%	1640	$ 1.230.756.230.645	22,96%	777	$ 237.651.675.09
9014 : Deportes comerciales	3112	$ 648.524.211.961	12,09%	3902	$ 533.300.986.240	10,11%	1935	$ 165.707.439.97
9015 : Servicios de entretenimiento	277	$ 93.426.331.049	1,74%	298	$ 175.696.923.326	3,28%	126	$ 40.782.495.96
9011 : Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	363	$ 142.274.259.365	2,65%	335	$ 75.851.667.972	1,41%	151	$ 36.738.738.82
9012 : Facilitación de viajes	205	$ 82.318.381.600	1,53%	261	$ 131.967.791.264	2,46%	122	$ 31.087.742.57
9013 : Artes interpretativas	164	$ 27.738.956.523	0,52%	302	$ 47.262.259.473	0,88%	91	$ 28.633.058.63
Total	6247	$ 2.646.863.667.861	48,41%	8738	$ 2.196.078.048.922	40,92%	1304	$ 672.601.844.04

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará en forma **TOTAL** de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

De acuerdo con la RESOLUCIÓN No. 03049 DE 2014, "*Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional* " en su NOTA 84 esteblece que:

> *(...) El contrato de arrendamiento se celebra a través de la modalidad de selección de contratación directa, y por expresa disposición del artículo 13 de la Ley 80 de 1993, le serán aplicables las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas en la citada Ley (...)*

Selección del contratista:

Dado que esta modalidad de contratación directa no implica una licitación pública, es crucial utilizar criterios de ponderación al seleccionar al contratista. Esto contribuye a mantener los principios de la contratación estatal, especialmente la selección objetiva y la transparencia .

Es importante señalar que, si bien es cierto por disposición del numeral 1° del artículo 2° de la ley1150 del 2007, la selección del contratista por regla general debe realizarse mediante licitación pública, la norma ibidem en su numeral 4°, establece unas excepciones de manera taxativa, lo que permite que a través de la contratación directa se puedan seleccionar contratistas para determinados tipos de contratos, entre ellos el que da génesis al presente proceso:

> (...)
>
> *4. **Contratación directa.** La modalidad de selección de contratación directa, solamente procederá en los siguientes casos:*
>
> *e) El arrendamiento o adquisición de inmuebles.*
>
> *(...)*

NOTA: Cada propuesta deberá ser registrada en la plataforma secop II, donde se creara el proceso de contratación por parte de la oficina de contratos, en los tiempo establecidos dentro el cronograma.

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

De conformidad con lo indicado en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión M-ICR-01 –Circular No. 8)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, una vez realizada la matriz de riesgos indicada en

Análisis de la Demanda – Colombia Compra Eficiente

◈ 1. Gasto Total

- **Valor total:** $5,364,543,171,823 COP (al corte presentado).
- Se observa un **incremento muy fuerte en mayo de 2025**, lo cual podría indicar:
  - Una compra concentrada de alto valor.
  - Ejecución de presupuestos antes de cierre semestral.
  - Algún evento especial o contratación masiva.

◈ 2. Tendencia de Gasto Anual (2020–2025)

- Evolución:
  - 2020: ~$5.04 billones
  - 2021: ~$5.19 billones
  - 2022: ~$5.14 billones
  - 2023: ~$5.22 billones
  - 2024: ~$5.04 billones
  - 2025 (parcial): ~$5.36 billones (ya superó a todos los años anteriores).
- **Conclusión**: Hay una **tendencia creciente** en el gasto, particularmente significativa en 2025.

◈ 3. Cantidad de Contratos

- Total acumulado: **15.254 contratos**.
- **Comportamiento mensual**:
  - 2023 presentó altos picos en abril y septiembre.
  - 2024 tuvo picos similares, pero con menos variabilidad.
  - 2025 muestra un **pico elevado en mayo**, coherente con el aumento de gasto.
- **Conclusión**: Aunque el número de contratos ha sido relativamente estable, **el valor por contrato ha aumentado**, especialmente en 2025.

◈ 4. Familias de Bienes y Servicios con Mayor Valor Contratado (2023)

Familia	Valor contratado	Participación
9010 - Restaurantes y catering	$1.53 billones	30.43%
9014 - Deportes comerciales	$0.68 billones	12.09%

Familia	Valor contratado	Participación
9015 - Servicios de entretenimiento	$0.54 billones	1.18%
9011 - Hoteles y centros de eventos	$0.14 billones	2.65%
9012 - Facilitación de viajes	$0.13 billones	2.57%

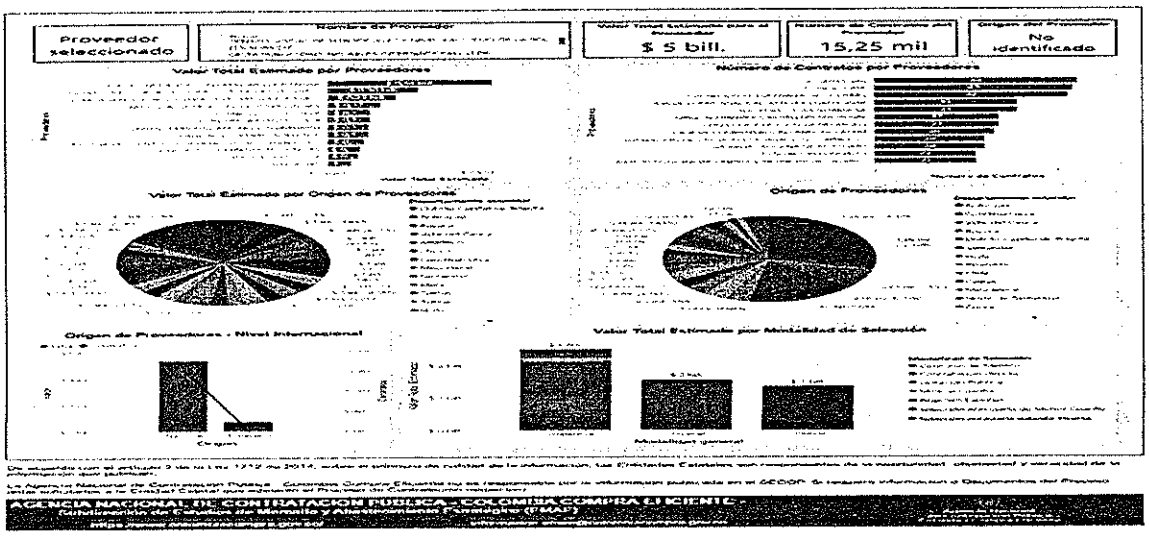
- **Conclusión**: Gran parte del gasto se concentra en **servicios de alimentación y logística de eventos**, lo que sugiere que hay una alta demanda institucional de estos servicios (posibles eventos, capacitaciones, etc.).

◆ 5. Plataformas y Entidades

- La plataforma principal es **SECOP II**.
- Participan múltiples entidades municipales y nacionales.
- Los contratos más costosos se concentran en pocas entidades con alto volumen de operaciones.

Conclusiones Generales

1. **Crecimiento sostenido** de la demanda pública en términos de gasto, especialmente en 2025.
2. **Concentración del presupuesto** en ciertas familias de bienes/servicios, particularmente en gastronomía y eventos.
3. Aunque el número de contratos no crece significativamente, el **valor unitario promedio por contrato aumenta**.
4. Posible estacionalidad o picos presupuestales en **abril-mayo y septiembre**.
5. Necesidad de revisar los motivos del gasto tan alto en mayo de 2025 (¿licitaciones grandes?, ¿eventos institucionales?).



1. Datos Generales del Proveedor

- **Valor Total Estimado:** $5 billones COP
- **Número de Contratos:** 15.250
- **Origen del Proveedor:** No identificado (podría indicar falta de información georreferenciada o proveedores internacionales).

2. Proveedores con Mayor Valor Contratado

Proveedor	Valor Estimado
Caja de Compensación Familiar Compensar	$5.04 billones
Fondo Mixto para la Promoción de la Cultura	$1.03 billones
Fundación Social Cultural y Deportiva Funave	$1.02 billones
Otros 7 proveedores	Entre $0.91 y $1.01 billones cada uno

Conclusión:

- Hay **alta concentración del gasto** en pocos proveedores.
- Los primeros 10 concentran **más de $10 billones COP**, lo cual puede indicar:
  - Contratos marco o agregados.
  - Prestadores especializados en sectores clave como **salud, cultura, educación, alimentación o eventos**.

3. Proveedores con Mayor Número de Contratos

Proveedor	N.º Contratos
Colturistas SAS	44
Fomucultura	43
Federación Colombiana de Ciclismo	43
Caja de Compensación Familiar Compensar	33

Conclusión:

- Algunos proveedores tienen un **alto volumen de contratos pero menor valor** (posiblemente servicios repetitivos o por demanda).
- Otros, como Compensar, destacan en **valor y número de contratos**, lo que indica relaciones contractuales robustas.

4. Origen de los Proveedores (Nacional)

- Principales departamentos:
  - **Bogotá D.C.**: $5.1B (23.6%)
  - **Antioquia**: $1.5B (6.7%)
  - **Valle del Cauca**, **Cundinamarca**, **Bolívar**, y otros departamentos tienen participaciones menores.

Conclusión:

- **Bogotá concentra casi una cuarta parte del valor contratado**, lo que sugiere una centralización de proveedores o servicios a nivel nacional.
- Algunos departamentos aportan poco, lo que puede reflejar **desigualdad en oportunidades** o escasa capacidad empresarial local.

5. Origen Internacional

Origen	Valor	N.º Contratos
Nacional	$5B	15.2 mil
Extranjero	$0	0

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

En la economía podemos observar las variables de crecimiento desagregado por sectores, pero también variables que afectan directamente el comportamiento de los sectores y que afectan las variables macroeconómicas y así la dinámica de la oferta de bienes y servicios veremos el comportamiento de Índice del precio al consumidor IPC, salario mínimo legal vigente SMMLV como aspectos que varían la dinámica del sector en estudio y que se deben tener en cuenta para los precios del mercado. Este mercado tiene la característica de pluralidad en los proveedores lo que da la posibilidad de que le proceso se adjudicado de manera oportuna cumpliendo con los requerimientos de costo de oportunidad y necesidad que se tienen en la unidad. Por tratarse de un servicio que no compromete materias primas directamente, sino por el contrario la utilización de insumos por parte del contratista se establece que estos, están disponibles en el mercado y por tanto no comprometen directamente la prestación del servicio, siempre y cuando el personal contratado para la realización del lavado de los tanques objeto del presente contrato, cuente con los requerimientos establecidos en el sistema de gestión en salud y seguridad en el trabajo.

El mercado de contratación pública en Colombia representa una de las principales fuentes de actividad económica tanto para empresas nacionales como internacionales. Este mercado está compuesto por una amplia diversidad de sectores que van desde la construcción, tecnología,

servicios de alimentación, hasta el suministro de bienes y servicios básicos para el funcionamiento del Estado. Las empresas participantes pueden ser pequeñas, medianas o grandes, y su ingreso al mercado depende de cumplir con los requisitos establecidos en las normativas nacionales de contratación.

La Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente – regula y administra este mercado, garantizando que las adquisiciones estatales se lleven a cabo de manera eficiente, competitiva y transparente. A través de diferentes modalidades de selección de contratistas, como el régimen especial, la licitación pública, la contratación directa y otras modalidades competitivas, el mercado asegura la participación plural de proveedores que cumplan con los estándares establecidos por las leyes y regulaciones vigentes.

El mercado de contratación pública en Colombia es vasto y en crecimiento, con una significativa asignación de recursos cada año. En el periodo analizado, el valor total de los contratos adjudicados hasta marzo de 2025 que guardan relación con el objeto del presente proceso, han alcanzado los $1,372 billones de pesos, lo que pone en evidencia la magnitud del gasto público y su impacto en la economía del país. Las empresas que logran posicionarse como proveedores del Estado tienen acceso a un mercado de grandes oportunidades y desafíos, siendo los contratos de gran envergadura, como los del Programa de Alimentación Escolar (PAE), uno de los más atractivos para las compañías del sector de servicios.

El mercado de contratación pública está compuesto por actores clave que juegan diferentes roles dentro del ecosistema de contratación:

Proveedores: Las empresas y consorcios que participan en la provisión de bienes y servicios para el Estado. Destacan proveedores como la Caja de Compensación Familiar Compensar y el Consorcio PAE Universal 2024-2027, que han sido adjudicatarios de contratos millonarios en áreas estratégicas.

Entidades Contratantes: Ministerios, alcaldías, gobernaciones y otras entidades estatales que demandan servicios o productos. El Departamento de Santander y la Distrito Capital de Bogotá son los mayores adjudicadores de contratos, concentrando más del 50% de los contratos, lo que muestra una centralización de la contratación en estas zonas.

Regulador: La Agencia Nacional de Contratación Pública que regula y asegura que las compras del Estado se realicen bajo un marco de transparencia, eficacia y responsabilidad. A través de la plataforma SECOP II, se promueve la digitalización y modernización de los procesos de contratación.

La competencia en el mercado de contratación pública es altamente diversificada, con una participación significativa de empresas locales e internacionales. Sin embargo, las grandes empresas o consorcios suelen tener mayor capacidad de acceder a contratos de alto valor debido a su experiencia y capacidad operativa. Esto genera una ventaja competitiva que puede resultar en

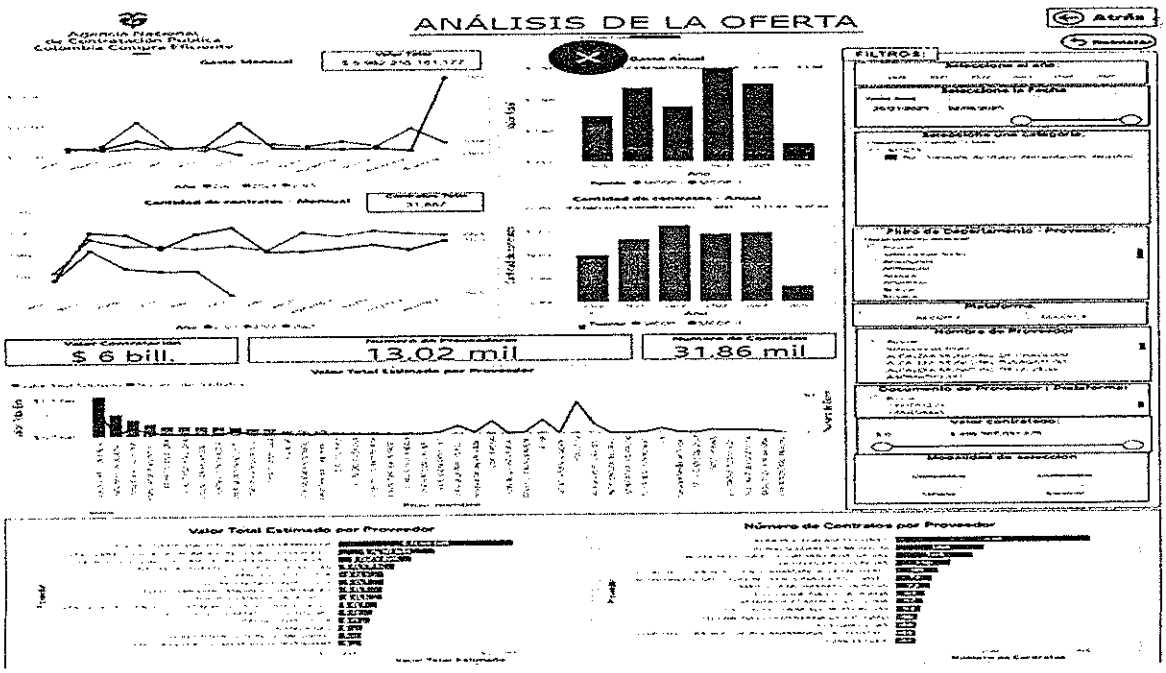
una concentración de contratos en unas pocas empresas, lo que representa un reto para la inclusión de pequeñas y medianas empresas (PYMES) en los procesos de contratación pública.

Las modalidades de contratación juegan un papel clave en la competencia del mercado. La modalidad de régimen especial ha dominado el mercado con un gasto significativo, especialmente en sectores donde se requieren contrataciones especializadas o programas sociales de gran envergadura. No obstante, la modalidad competitiva también ha ganado terreno, permitiendo que múltiples actores participen en la provisión de servicios, lo que fomenta la transparencia y la igualdad de oportunidades.

El mercado de contratación pública presenta varias oportunidades para los actores involucrados. Entre ellas, se encuentra el crecimiento continuo del presupuesto estatal destinado a la contratación de bienes y servicios, la diversificación de sectores que requieren proveedores especializados y la modernización de los procesos de contratación mediante plataformas como SECOP II.

No obstante, también enfrenta varios desafíos. Entre ellos destacan la centralización de la contratación, que limita el acceso a empresas en regiones más apartadas del país; la burocracia y los trámites administrativos que, a menudo, alargan los tiempos de contratación; y la necesidad de aumentar la transparencia y la vigilancia para evitar posibles casos de corrupción.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA



1. Panorama General de la Oferta

Indicador	Valor
Valor Total Contratado	$5,982,255,161,177 COP (~$6 billones)
Número de Proveedores	13.020
Número de Contratos	31.860

Conclusión:

- El mercado de oferta está compuesto por **miles de proveedores**, lo que sugiere un **alto nivel de participación**, aunque **el gasto está concentrado en unos pocos**.

2. Tendencias Anuales y Mensuales

a. Gasto Anual

- **Crecimiento sostenido desde 2020**, con un salto significativo en 2023 (~$6 billones COP).
- El gasto mensual también muestra un **repunte en mayo de 2025**, superando todos los meses anteriores.

b. Cantidad de Contratos

- **Máxima actividad contractual en 2023**, tanto mensual como anualmente.
- En 2024-2025 hay una leve disminución en cantidad, pero el valor sigue en aumento.

Conclusión:

- Hay **mayor valor por contrato en 2025**, lo que sugiere contratos más grandes aunque en menor cantidad.

3. Valor Total Estimado por Proveedor

Los principales proveedores por monto son:

Proveedor	Valor Estimado
Caja de Compensación Familiar Compensar	$5.04B COP
Fondo Mixto para la Promoción de la Cultura	$1.03B
Fundación Social y Deportiva FUNAVE	$1.02B
Otros (hasta top 10)	~$0.91B - $1.01B cada uno

Conclusión:

- Se confirma **alta concentración de la contratación en pocos oferentes**, especialmente en sectores de bienestar, cultura, recreación y alimentación.

Número de Contratos por Proveedor

Proveedor	N.º de Contratos
ALEXA ROCIO BLANCO GÓMEZ	414
BLANCO GÓMEZ ANA ROCIO	188
Agencia de Viajes y Turismo Anan S.A.S.	164
Otros proveedores	Entre 50-150

Conclusión:

- Existen proveedores **recurrentes en procesos de bajo o mediano valor**, lo que puede implicar especialización o demanda frecuente (como viajes, eventos, logística).
- A pesar del alto número de contratos, **su valor individual es menor**, diferente a los proveedores con pocos contratos pero altos montos.

Distribución Geográfica (Inferida por Filtros)

- Aunque no hay gráfico directo aquí, se permite filtrar por departamentos y proveedores.
- **Bogotá, Antioquia, Valle y Cundinamarca** son las zonas con mayor presencia de proveedores en otros tableros, lo cual también es aplicable aquí.

Conclusión:

- Se mantiene una **oferta centralizada**, aunque hay representación de múltiples regiones.

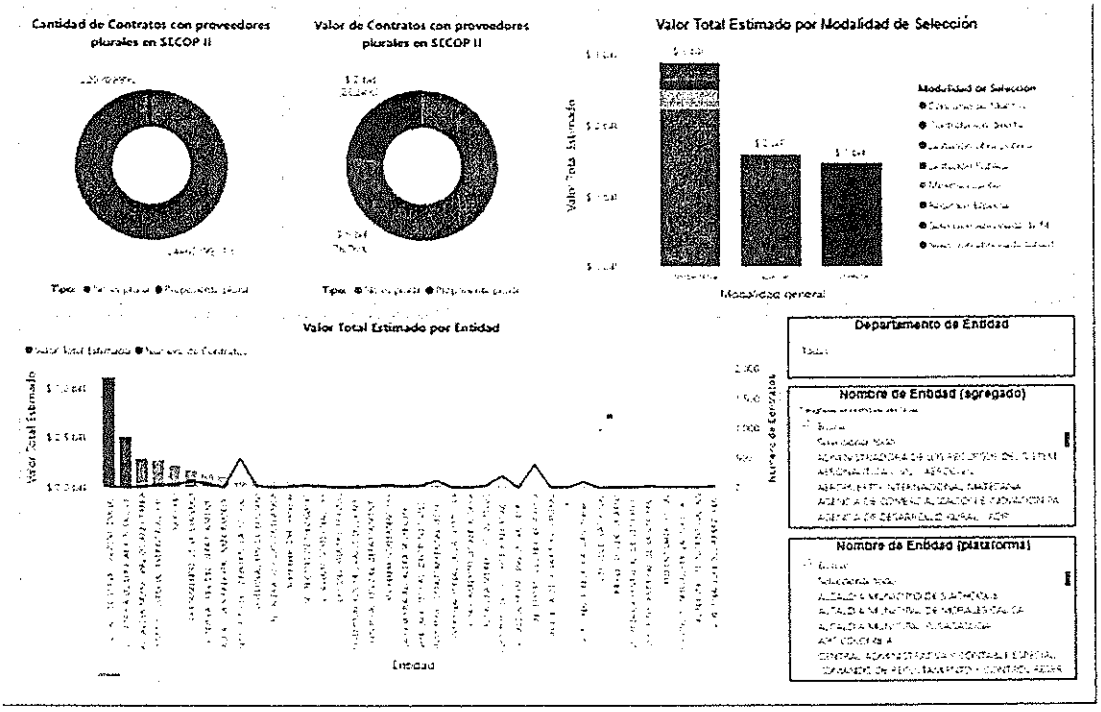
Modalidad de Selección

- Aunque no se presenta el desglose en gráfico en esta imagen, el filtro permite explorar:
  - **Competitiva**, **Especial**, **Directa**, **Excepcional**.
- En imágenes anteriores, se mostró que **la modalidad competitiva lidera con $3B COP**.

CONCLUSIONES GENERALES DE LA OFERTA

1. **Oferta amplia pero altamente concentrada**: Más de 13.000 proveedores participaron, pero unos pocos acaparan más del 50% del gasto.
2. **Crecimiento del valor contratado**: Aunque la cantidad de contratos disminuye en 2025, el gasto aumenta, lo que sugiere **contratos más grandes o agregados**.
3. **Proveedores con contratos repetitivos**: Presencia significativa de actores con decenas o cientos de contratos, aunque de menor valor.
4. **Posible concentración geográfica**: A falta del gráfico, se infiere una tendencia centralista basada en registros anteriores.

5. **Potencial riesgo de dependencia**: Algunas entidades dependen significativamente de 1 o 2 proveedores clave.



Comportamiento contratacion por bienes y servicios de UNSPSC

Año		2023			2024			2025	
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia		Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
9010	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	6229	$ 1.043.381.443.093	38,81%	6106	$ 1.378.561.157.066	23,64%	777	$ 237.651.675.08
9011	Instalaciones hoteleras, alojamientos y centros de encuentros	1447	$ 171.642.951.543	2,87%	1582	$ 95.723.737.068	1,60%	151	$ 56.736.738.82
9012	Facilitacion de viajes	658	$ 101.485.621.500	1,70%	613	$ 125.472.772.392	2,10%	122	$ 93.067.742.57
9013	Artes interpretativas	308	$ 41.312.972.154	0,69%	641	$ 67.650.308.300	1,13%	91	$ 38.623.058.63
9014	Deportes comerciales	4331	$ 636.448.910.948	11,47%	5126	$ 506.529.909.649	9,47%	1035	$ 169.707.433.07
9015	Servicios de entretenimiento	709	$ 93.051.743.961	1,55%	703	$ 214.631.426.781	3,59%	128	$ 40.782.855.06
Total		13882	$ 2.037.054.643.039	48,10%	14661	$ 2.472.662.672.445	41,33%	3204	$ 672.601.645.04

De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo

AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACION PUBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)
http://www.colombiacompra.gov.co

1. Visión General

- **Valor total contratado**: $5,98 billones COP.
- **Número total de contratos**: 31.857.
- **Número de proveedores**: 13.020.
- La contratación pública sigue siendo un motor importante de gasto, con una **tendencia creciente** hacia la concentración de contratos de alto valor en menos proveedores.

2. Contratación Plural vs. Individual

- **Proponentes individuales**: representan el 99,11% de los contratos (24.460 contratos).
- **Proponentes plurales** (más de un proveedor): solo el 0,89% (220 contratos), pero con un valor representativo del 23,2% del total.
- Esto indica que, aunque **la mayoría de contratos son individuales**, los contratos plurales tienden a ser **más grandes en valor**, lo que podría deberse a consorcios en obras o servicios complejos.

3. Modalidad de Selección

- **Competitiva**: $3 billones COP – 50% del valor.
- **Especial**: $2 billones COP – 33%.
- **Directa**: $1 billón COP – 17%.

Conclusión: Aunque la contratación directa representa un número importante de contratos, el **mayor valor se mueve a través de mecanismos competitivos**, lo cual es una señal positiva hacia la transparencia y eficiencia.

4. Análisis por Entidad Contratante

- La entidad con mayor valor contratado supera los $5 billones COP.
- Otras entidades tienen una participación mucho menor, reflejando una **alta concentración de gasto** en pocas entidades.

5. Análisis por Clasificador de Bienes y Servicios (UNSPSC)

Top Familias de Gasto (2023–2025):

Clasificación	2023	2024	2025	Total 2023–2025
Restaurantes y catering (9010)	$1.84B	$1.38B	$237M	$3.46B (22.5%)
Deportes comerciales (9014)	$686M	$599M	$765M	$2.05B (13.3%)
Instalaciones hoteleras (9011)	$774M	$758M	$566M	$2.1B (13.7%)

Clasificación	2023	2024	2025	Total 2023–2025
Facilitación de viajes (9012)	$501M	$525M	$330M	$1.35B (8.8%)
Entretenimiento (9015)	$93M	$213M	$672M	$978M (6.3%)
Artes interpretativas (9013)	$411M	$507M	$383M	$1.3B (8.4%)

Tendencias:

- Gasto **concentrado en turismo, cultura y recreación**, lo cual puede estar ligado a eventos estatales, campañas culturales, o fomento al turismo.
- **Crecimiento importante en servicios de entretenimiento** en 2025, posiblemente debido a eventos masivos o contrataciones para el año fiscal.

Conclusión del Análisis de la Oferta

- La oferta es **diversa** pero **concentrada en pocos proveedores y entidades de gran escala**.
- Aunque hay **más contratos individuales**, los contratos de mayor valor tienden a darse en **alianzas plurales**.
- La modalidad competitiva lidera en valor, lo cual indica **un avance hacia prácticas más abiertas y transparentes**.
- Las categorías relacionadas con servicios de comida, cultura y turismo son las de **mayor demanda por parte del Estado**.

4. MONEDA A CONTRATAR

La contratación se efectuará en moneda legal (pesos colombianos).

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

- El análisis de precios establecido en el presente estudio se estableció teniendo en cuenta algunos factores como la necesidad específica para la unidad que en tal forma requiere la cesión en arrendamiento del comedor de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez, durante 12 meses a partir de la firma del contrato, para ello se hace necesario que este cumpla con las condiciones técnicas y de calidad descritas en el anexo 2, de la misma forma la cancelación de los costos asociados al canon de arrendamiento y servicios públicos, que deben ser asumidos por parte del contratista.

- Por otro lado, se hace necesario que el oferente y futuro contratista, al momento del inicio de las actividades adecue las instalaciones del comedor con los elementos que requiere para el cumplimiento de las actividades, como lo son marmitas, estufas, licuadoras, hornos, neveras y demás elementos como menaje y utensilios para consumir los alimentos.
- El cálculo del valor estimado se realizó tomando en cuenta el pago de salarios correspondiente a los profesionales que requieren para el cumplimiento de las actividades,

como es el caso de; profesional en ingeniería de alimentos, Chef, nutricionista y personal de operarios con certificado en manipulación de alimentos para la atención a los comensales.

Para realizar el análisis de precios es necesario tener en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos:

- Precios referencia SECOP (otras entidades)
- Precios históricos (anteriores contrataciones: Policía Nacional).
- Precios de catálogo o portales web.
- Precios del mercado (cotizaciones).

5.1. PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Se realizó la consulta de contratos de igual o similar objeto al que se pretende contratar llevados a cabo por otras entidades así:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE ANDES	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD (PPL - SINDICADOS) A CARGO DEL MUNICIPIO DE ANDES QUE SE ENCUENTRAN EN LAS ESTACIONES DE POLICÍA DE TAPARTÓ Y SANTA RITA, ASÍ COMO PARA LOS MENORES INFRACTORES QUE TRANSITORIAMENTE SE ENCUENTREN EN EL CETRA.	SG-SA-MC-004-2023 08 de marzo de 2023	SG-SA-MC-004-2023	$ 120,000,000
RESTAURANTE EL ANCLA DEL SAZON	ENTREGAR EN ARRENDAMIENTO, UN ÁREA DE 120MTS2 DE LA FLOTILLA DE SUBMARINOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN RESTAURANTE PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL MILITAR Y CIVIL QUE LABORA EN LAS INSTALACIONES DE LA FLOTILLA DE SUBMARINOS, DE	11/05/2023 al 12/05/2024	0013-ARC-CBNL01-2023-	$ 17.646.720.00

	ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN EL ANEXO A			

Estos valores son susceptibles de ser tomados en cuenta para la estimación del valor del proceso contractual, sin embargo, es válido mencionar que algunas de las características presente variables que hacen específicamente que haya una similitud en el objeto a contratar.

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

5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

Se toma como referencia los valores de los últimos contratos adelantados en las últimas dos vigencias, a través de los cuales se adquirió el objeto a contratar, aplicando el IPC a la anualidad correspondiente.

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
1	ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR/ ESTELAR FOOD S.A.S.	48-1-10028-23	CONTRATACIÓN PARA EL ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES PROPIEDAD DE LA POLICIA NACIONAL ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ LUGAR DESTINADO AL SERVICIO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES AUXILIARES	4.071.468,72	4.283.185,09
2	ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR/ ESTELAR FOOD S.A.S	48-1-10017-24	ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES PROPIEDAD DE LA POLICÍA NACIONAL ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIÉRREZ, LOCAL DESTINADO AL SERVICIO DE RESTAURANTE DE ESTUDIANTES, AUXILIARES DE POLICÍA UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ.	3.463.697,00	3.643.809,24

Para la presente vigencia, se tiene programado tomar como precio base el avalúo realizado por parte del funcionario capacitado por el instituto Geográfico Agustín Codazzi (IGAC), en el 2024, con el respectivo aumento del IPC para la vigencia 2025.

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

5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

Verificación de los precios de catálogo que se encuentren publicados en la Tienda Virtual del Estado Colombiano o en su defecto en los sitios o portales web de las empresas que puedan ofrecer los bienes o servicios, de igual o similar objeto al que se pretende contratar.

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR

N/A	N/A	N/A	N/A

Una vez realizada la verificación de los procesos publicados en la tienda virtual, se deja constancia que no se encuentran servicios de igual o similar objeto al que se pretende contratar.

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

5.4. PRECIOS DE MERCADO

ITEM	DESCRIPCIÓN	VALOR DEL AVAULUO MAS EL IPC	COTIZACIÓN No. 2	COTIZACIÓN No. 3	VALOR ARRENDAMIENTO MENSUAL SEGÚN AVALUO
1	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ.	$3.643.000,00	N/A	N/A	$3.643.000,00
VALOR TOTAL					$3.643.000,00

Nota: La presente contratación no requiere la presentación de cotizaciones, por motivo de que esta se adelantó por contratación directa.

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

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PRECIO SECOP	PRECIOS DE CATALOGO	PRECIOS HISTÓRICOS PROYECTADOS	PRECIOS DE MERCADO	VALOR ESTIMADO
1	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA,	N/A	N/A	N/A	3.643.000,00	3.643.000,00

	FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ					
VALOR TOTAL						3.643.000,00

En el presente numeral se debe obtener el valor estimado, explicando claramente cómo se llegó a éste, siendo su resultado un precio razonable entre el SECOP, catálogo, histórico y del mercado

Para calcular el valor estimado de la contratación se toma como referencia el avaluo realizado por el perito de bienes inmuebles de la Metropolitana de Manizales – MEMAZ, mas el incremento del IPC 2025, (5,20%).

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

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

El valor total del contrato asciende a la suma de CUARENTA Y TRES SETECIENTOS DIECISIEIS PESOS MONEDA CTE ($43.716.000,00), **M/CTE,** y el Canon mensual de arrendamiento será la suma de TRES MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL PESOS ($3.643.000,00), valor incrementado de acuerdo al índice de precios al consumidor IPC 2025, equivalente al 5.20%, establecido por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), Adicionalmente deberá cancelar por concepto de consumo de servicios públicos, el valor que determinen los medidores, de acuerdo con lo establecidos en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70.

se debe diligenciar el siguiente cuadro, el cual debe trasladarse al estudio previo:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO, INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA, EXENTO DE IVA O EXCLUIDO DE IVA SEGÚN CORRESPONDA
1	N/A	N/A	ESAGU	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO	12	3.643.000,00	3.643.000,00

				DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ			
						VALOR TOTAL ESTIMADO	$43.716.000,00

Mayor CARLOS LEONARDO GUZMÁN PINEDA
Director de Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez (E)

Intendente JUAN GUILLERMO RAMIREZ ARENAS
Jefe Asuntos Juridicos ESAGU

Intendente JOHN EDER MEJIA JARAMILLO
Jefe Grupo Soporte Logistico ESAGU (E)

Documentos Anexos al Estudio Previo:

La unidad policial debe tener en cuenta que la lista que sigue a continuación es obligatoria.

Contiene la referenciación de Anexos y Formularios, los cuales, conforme a la modalidad de contratación a adelantar, serán escogidos por el funcionario estructurador de la necesidad y aportados al Estudio Previo.

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Seleccionar modalidad de contratación cuyo objeto es **diligenciar el objeto a contratar**

Aplica

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

- ☐ Certificación de la necesidad
- ☐ Especificaciones técnicas mínimas
- ☐ Constancia de idoneidad y experiencia (aplica para prestación de servicios profesionales)
- ☐ Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- ☐ Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- ☐ Obligaciones de la policía nacional (no aplica para mínima cuantía)
- ☐ Obligaciones del contratista (no aplica para mínima cuantía)

Aplica

Formularios adjuntos al estudio previo
(Seleccionar los formatos que aplican para el proceso de selección)

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

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

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

Otros _____

ANEXO 1

CERTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

En calidad de dueños de la necesidad, manifestamos con la suscripción de esta certificación que no se cuenta con personal para la Prestación del servicio de **PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ**. Por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación de los servicios requeridos a través de un proceso contratación, para el **ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ.**

Capitán ANYELA XIMENA PASAJE OJEDA
Jefe Grupo Soporte Y Apoyo Administrativo ESAGU

ANEXO 2

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de especificaciones técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, esta ficha técnica será verificada por el comité técnico aplicando el criterio de cumple o no cumple.

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	La forma de adjudicación será total y el plazo de ejecución será de doce (12) meses, contados a partir de la firma de las partes, la formulación del acta de inicio del contrato y aprobación de la póliza.		
2	Por ningún motivo el contratista que resulte favorecido realizara la venta o comercialización en el local asignado de elementos o productos diferentes a los especificados en el anterior ITEM en especial las prendas de uso privativo de la POLICIA NACIONAL Y DEMAS FUERZAS MILITARES.		
3	Se recalca la **PROHIBICIÓN** de la venta o comercialización en el espacio de cualquier producto u elemento que sea diferente al suministro de alimentación como esta en el objeto contratual.		
4	En el espacio asignado no se podrán guardar elementos de personas ajenas a las que laboran en él.		
5	El proponente se compromete a ofrecer alimentos de excelente calidad teniendo en cuenta que algunos productos son de mayor riesgo para la salud así: ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Para efectos del decreto 3075 de 1997 modificado y complementado por la Resolución 2674 de 2013 se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes: - Carne, productos cárnicos y sus preparados. - Leche y derivados lácteos. - Productos de la pesca y sus derivados. - Productos preparados a base de huevo. - Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (pH > 4.5) - Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo. - Agua envasada. - Alimentos infantiles. Y los que haya sido incluido por parte del ministerio de salud posterior al decreto antes en mención. Lo anterior con la autorización y visto bueno de las autoridades sanitarias competentes (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA), (Dirección Territoriales de Salud) o con la entidad que ejerza inspección vigilancia y control en el manejo y control de alimentos. **MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD:** todos los productos que se entreguen, a excepción de las frutas frescas, deberán tener marca y cumplir con los registros sanitarios. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez , 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		

aprobación:

	resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores. El almacenamiento de arroz, azúcar, aceite y leche en polvo y demás alimentos empacados que no son de consumo inmediato, deben cumplir con la rotación correcta para evitar el vencimiento de los productos, debe ser sobre estibas y separada de las paredes; el sitio de almacenamiento debe ser limpio, seco y protegido de plagas y roedores; en general, se debe cumplir con la normatividad del Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, de manera que la calidad del producto se mantenga dentro de los parámetros de calidad. 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 que se van a consumir.		
6	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.		
7	**CONTRAMUESTRAS**: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato. NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud.		
8	El proponente deberá presentar un menú para cuatro (04) semanas, garantizando la diversidad en la alimentación para el personal de estudiantes y auxiliares de policía en el caso de que sea un requerimiento para los conscriptos de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez. En caso de que sea necesario realizar algún cambio en los elementos del menú, este deberá ser informado al señor supervisor del contrato con una antelación mínima de 24 horas, indicando de manera clara el motivo del cambio. La distribución de macronutrientes en el menú deberá ajustarse mínimo a los siguientes medidas servidas: Proteínas: 129 gramos Grasas y carbohidratos: 150 gramos Liquidos 220 ml El proponente deberá presentar una oferta nutricional que garantice un aporte óptimo de calorías y proteínas, con el fin de cubrir las necesidades energéticas del personal. La		

	Escuela de Policía Simón Bolívar evaluará la mejor oferta en función de los siguientes criterios: Gramaje de las porciones. Calidad de los ingredientes utilizados. Aporte nutricional y balance de macronutrientes. Estas condiciones serán incluidas en la minuta del contrato, de modo que el cumplimiento de los requisitos establecidos será obligatorio para el proponente. Dicho cumplimiento será un factor determinante en la adjudicación y ejecución del contrato, garantizando que se ofrezca una alimentación adecuada para el bienestar y rendimiento de los estudiantes y auxiliares de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez.		
9	El arrendatario se compromete hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado en la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato. Asi mismo por recomendaciones medicas es necesario que se suministren alimentos o diestas establecidas por el galeno.		
10	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos de marcas reconocidas en el mercado nacional, 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.		
11	El proponente deberá permitir la realización del estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo en el espacio.		
12	Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y los costos establecidos para alimentación, el nutricionista debe elaborar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días, con su respectivo análisis químico y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de 3 meses y acompañados de las listas de intercambio por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.		
13	En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.		
14	El proponente se compromete a remitir como mínimo con cinco (5) días de antelación al inicio de labores, las hojas de vida correspondiente del personal que laborará con él, así como la del mismo proponente. De igual forma deberá informar con diez (10) días de anterioridad cualquier cambio que requiera realizar al personal que labora en el espacio arrendado.		
15	El proponente se compromete de manera mensual y obligatoria a entregar al señor supervisor de contrato los siguientes documentos: - Copias de las planillas de pago de seguridad social tanto del contratista como de las personas que se encuentran bajo su cargo. - Copias de las consignaciones que demuestren el pago del canon de arrendamiento. - Copia del pago de los servicios públicos que le correspondan		
16	El proponente se compromete a cumplir las obligaciones laborales y las establecidas como patrono en el código sustantivo de trabajo y código del comercio, con el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario incluido los salarios, prestaciones, afiliación al sistema de seguridad social, riesgos profesionales exámenes de laboratorio y certificación de manipulación de alimentos; se resalta que no existe ningún tipo de la relación laboral entre el contratista, sus empleados con la Escuela de Policia Simon Bolivar y/o Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez.		

17	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I EDIFICACIONES E INSTALACIONES, numeral 2.7, el oferente se compromete a NO permitir la presencia de animales en el establecimiento, específicamente en el área destinada para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.		
18	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I EDIFICACIONES E INSTALACIONES, numeral 2.9, el oferente se compromete a NO almacenar elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas.		
19	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS LIQUIDOS, numeral 4, el oferente se compromete a manejar los residuos líquidos dentro del establecimiento con el fin evitar la contaminación de los alimentos o de las superficies de potencial contacto con éste.		
20	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS SOLIDOS, numeral 5, el oferente se compromete a ubicar los residuos sólidos de tal manera que no represente riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste, los cuales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuyan de forma al deterioro ambiental.		
21	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I INSTALACIONES SANITARIAS, numeral 6, el proponente se compromete a mantener limpios y proveerse de los recursos requeridos para higiene personal, en las proximidades de los lavamanos se pondrá avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.		
22	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capitulo II EQUIPOS Y UTENSILIOS, Articulo 8 CONDICIONES GENERALES, el proponente se compromete a mantener a los equipos y utensilios en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos, en correcto estado de limpieza, evitando el riesgo de contaminación, para ello los elementos deben cumplir las especificaciones técnicas definidas en el articulo 9 de la presente resolución.		
23	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capitulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 11 ESTADO DE SALUD, el proponente se compromete a contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, el oferente debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez por año, y específicamente para los casos donde se presente ausencia laboral motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos. El oferente debe garantizar que los exámenes realizados sean laboratorios certificados por la ONAC "Organismo Nacional de Acreditación de Colombia"		

24	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 12 EDUCACIÓN y CAPACITACIÓN, el proponente se compromete a que las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas practicas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, así mismo debe establecer un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado por charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.		
25	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 13 PLAN DE CAPACITACIÓN, el proponente se compromete instalar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de la observancia de las buenas practicas higiénicas durante la manipulación de alimentos.		
26	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 14 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, el proponente se compromete a mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas practicas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.		
27	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 14 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN, numeral 2, el proponente se compromete a cumplir con estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos, las cuales incluyen los siguientes requisitos: El personal encargado de la manipulación de alimentos deberá usar vestimenta de color claro, con cierres o cremalleras en lugar de botones, y bolsillos ubicados por encima de la cintura para evitar la contaminación. En caso de usar delantales, estos deberán estar atados de manera segura al cuerpo. La empresa será responsable de proporcionar suficientes uniformes para el personal, permitiendo cambios frecuentes, y no se aceptarán colores que dificulten la visualización de la limpieza, como los tonos grises. Además, el manipulador de alimentos no podrá ingresar ni salir del establecimiento con la vestimenta de trabajo puesta. El personal deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su jornada, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular materiales que puedan representar riesgos de contaminación. Será obligatoria la desinfección de manos en todas las etapas del proceso que lo justifiquen. Asimismo, el cabello deberá mantenerse recogido y completamente cubierto, mientras que el uso de maquillaje está prohibido. Las uñas deberán ser cortas, limpias y sin esmalte. Durante la manipulación de alimentos será obligatorio el uso de tapabocas desechables que cubran nariz y boca, especialmente en las etapas finales de elaboración del alimento, cuando esté listo para su consumo. Por último, no se permitirá el uso de relojes, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras se realicen labores en el área de alimentos. En caso de usar lentes, estos deberán estar asegurados mediante bandas u otros medios ajustables para evitar su caída. Todos estos requisitos buscan evitar posibles contaminaciones y garantizar la seguridad alimentaria en el establecimiento.		
28	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo IV REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN, el proponente se compromete a garantizar el cumplimiento de los requisitos higiénicos de fabricación establecidos en la normativa. Las materias primas serán recibidas en condiciones que eviten cualquier tipo de contaminación, alteración o daño físico, cumpliendo con las normas pertinentes, como la Resolución 5109 de 2005, y en el caso de los insumos, con las Resoluciones 1506 de 2011		

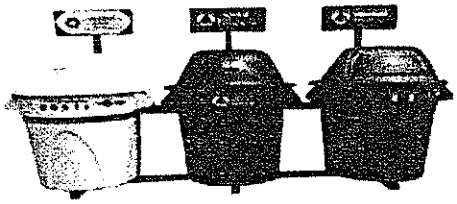
	y 683 de 2012. Además, cada materia prima deberá tener una ficha técnica que estará disponible para las autoridades sanitarias cuando sea requerida. Antes de ser utilizadas, todas las materias primas e insumos serán inspeccionados y sometidos a análisis de laboratorio, asegurando que cumplan con las especificaciones de calidad establecidas para garantizar su inocuidad. En cuanto a la limpieza, se utilizará agua potable u otros medios adecuados para descontaminar las materias primas antes de su incorporación en el proceso productivo. Las materias primas congeladas deberán descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos, sin posibilidad de ser recongeladas. Asimismo, los insumos que necesiten almacenamiento previo al proceso serán guardados en sitios adecuados para prevenir su contaminación. Los depósitos de materias primas y productos terminados estarán separados para evitar contaminación cruzada, y las áreas de recepción y almacenamiento estarán claramente delimitadas respecto a las zonas de elaboración o envasado del producto final. Este enfoque integral garantiza que se mantendrán los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso.		
29	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo IV relacionado con los REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, específicamente artículo 17 ENVASES Y EMBALAJE, el proponente se compromete a garantizar que todos los procesos de fabricación cumplan con las normativas higiénico-sanitarias vigentes. Esto incluye, la implementación de medidas para asegurar que los materiales utilizados en la fabricación de envases y embalajes sean adecuados para el contacto con alimentos, no representen riesgo de contaminación y se encuentren fabricados de conformidad con la reglamentación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Adicionalmente, se compromete a utilizar envases y embalajes que no hayan sido empleados previamente para otros fines que puedan comprometer la seguridad alimentaria y a garantizar que estos se mantengan en buen estado, limpios, desinfectados y almacenados en condiciones higiénicas apropiadas. El proponente se responsabiliza por el cumplimiento de todas las medidas de control necesarias para evitar la contaminación y asegurar la inocuidad de los productos alimentarios, conforme a lo establecido en la normativa vigente.		
30	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo IV relacionado con los REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, específicamente en el artículo 18 sobre FABRICACIÓN, el proponente se compromete a asegurar que todas las operaciones de fabricación del alimento, incluyendo el envasado y almacenamiento, se realicen en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación. Para ello, se controlarán factores como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo, con el fin de reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Adicionalmente, se establecerán y registrarán procedimientos de control físico, químico, microbiológico y organoléptico en los puntos críticos del proceso de fabricación para prevenir cualquier tipo de contaminación y asegurar la inocuidad de los productos. Además, se mantendrán los alimentos en condiciones adecuadas para evitar la proliferación de microorganismos indeseables, aplicando medidas como el mantenimiento de temperaturas de refrigeración iguales o inferiores a 4°C, congelación adecuada y el uso de calor a temperaturas superiores a 60°C para la destrucción de microorganismos. Igualmente, se implementarán métodos de esterilización y otras técnicas validadas para evitar la contaminación durante la manipulación, distribución y comercialización de los alimentos. De esta manera, se garantiza el cumplimiento de los requisitos higiénicos establecidos en la normativa, protegiendo la calidad y seguridad de los productos alimenticios.		
31	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VI relacionado con el Saneamiento, específicamente en el artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento, EL OFERENTE SE COMPROMETE a implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos necesarios para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan deberá incluir, como mínimo, los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y los responsables		

	de los siguientes programas: limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable. En cuanto a la limpieza y desinfección, el oferente se compromete a implementar procedimientos que satisfagan las necesidades particulares del proceso y del producto. Estos procedimientos deben estar documentados, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, formas de uso, tiempos de contacto, y los equipos e implementos necesarios para la operación y frecuencia de las acciones de limpieza y desinfección. Para el manejo de desechos sólidos, se garantizará la implementación de la infraestructura, los recursos y los procedimientos para la recolección, conducción, manejo y disposición final de los mismos, observando siempre las normas de higiene y salud ocupacional con el fin de evitar la contaminación del ambiente y de los alimentos. En cuanto al control de plagas, el oferente se compromete a establecer un programa que incluya el concepto de control integral, aplicando medidas preventivas y de control de plagas de manera armónica, con especial énfasis en las acciones preventivas y radicales. Finalmente, para el abastecimiento de agua potable, se documentarán los procedimientos que incluyan la fuente de captación, almacenamiento, distribución, controles de calidad, mantenimiento y limpieza de los tanques y redes de almacenamiento, garantizando así el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos vigentes.		
32	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VII relacionado con el Saneamiento, específicamente en el artículo 28 sobre almacenamiento, el oferente se compromete a llevar a cabo todas las operaciones de almacenamiento conforme a los lineamientos establecidos. En primer lugar, deberá llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos, así como la salida periódica de productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones, para mantener la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. Adicionalmente, los productos que requieren refrigeración o congelación serán almacenados bajo las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requieran, manteniéndose los dispositivos de control de temperatura y humedad con la finalidad de asegurar su conservación. La temperatura de congelación deberá ser de -18°C o menor. El almacenamiento de insumos, materias primas y productos terminados deberá realizarse de manera que se minimice su deterioro y se eviten condiciones que puedan afectar su inocuidad, funcionalidad e integridad, con un registro claro que incluya la identificación, procedencia, uso y tiempo de vida de cada producto. Asimismo, los insumos y productos terminados se almacenarán ordenadamente en pilas o estibas con una separación mínima de 60 centímetros de las paredes y 15 centímetros del piso, lo que permitirá una adecuada inspección, limpieza y fumigación cuando sea necesario. Además, en los lugares destinados al almacenamiento no se realizarán otras actividades diferentes a las relacionadas con este proceso. Por otra parte, los alimentos y materias primas que hayan sido devueltos a la empresa o que tengan fecha de vencimiento caducada deberán almacenarse en un área exclusiva para su disposición final, registrándose adecuadamente para asegurar que no sean reprocesados para consumo humano. Finalmente, los plaguicidas, detergentes y otras sustancias peligrosas deberán estar debidamente etiquetados y almacenados en áreas independientes con separación física para evitar la contaminación de otros productos.		
33	En cumplimiento de la Resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, en el Capítulo VIII RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS, específicamente en el artículo 34 sobre OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS, el oferente se compromete a cumplir con los siguientes requisitos: el recibo de insumos y la preparación de alimentos deben realizarse en un ambiente limpio y protegido; los alimentos crudos como hortalizas, carnes y productos hidrobiológicos deben ser lavados con agua potable antes de su preparación; las hortalizas y frutas deben desinfectarse con sustancias autorizadas; los alimentos perecederos deben almacenarse por separado y bajo refrigeración; el personal de cocina no debe manipular dinero simultáneamente; los alimentos expuestos deben estar protegidos del ambiente exterior; y el uso de utensilios adecuados y la correcta limpieza y desinfección de los mismos es esencial.		

34	El proponente se compromete a devolver el inmueble el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones y a responder por pérdidas o daños de los bienes inventariados de propiedad la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez , así como por los daños o perjuicios que cause a terceros al término del contrato.		
35	El proponente se compromete a disponer de un funcionario con capacidad de decisión permanente en la ciudad de Manizales Caldas, para atender las solicitudes de mejoramiento que realice la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez, a través del supervisor, 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 para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.).		
36	El proponente deberá implementar de manera bimensual encuestas de satisfacción al personal de estudiantes y auxiliares de policía en el caso de que sea requerido, con el fin de constatar una mejora en el servicio y que haya una mejor calidad del mismo. De lo anterior se deberá informar por escrito al supervisor del contrato quien, a su vez, informará al director de la unidad.		
37	El proponente se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos y realizar las calibraciones necesarias de los medidores en coordinación con el supervisor del contrato todo de acuerdo con el instructivo 024 DIPON-DIRAF-70. El proponente podrá hacer uso de los servicios públicos de energía, agua y gas.		
38	El proponente se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado, dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, así como lo estipulado por concepto de consumo de servicios públicos y seguridad social integral de los funcionarios que en el laboran.		
39	El proponente se compromete a utilizar elementos de excelente calidad como son las vajillas, cubiertos y demás utilizados en la prestación del servicio, en caso que estos presenten deterioro deberán ser remplazados de manera inmediata. Así mismo, deberá contar con bajillas y cubiertos adicionales para cubrir las necesidades que se generen por enfermedades.		
40	El oferente se compromete a atender de manera inmediata los requerimientos o reclamos que sean tramitados por conducto del supervisor del contrato en caso de no atenderlas será una causal de incumplimiento del contrato.		
41	El oferente debe certificar que se compromete a prestar el servicio de manera continua durante la vigencia del contrato de lunes a domingo, incluye festivos, así mismo ceñirse a los cambios que se generen por ocasión de actividades a realizar en el instituto.		
42	En aras de conservar la estética sobre las instalaciones de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez, el contratista que resulte favorecido deberá regirse a las características técnicas de los mobiliarios a utilizar en el local según lo determine el contratante previa coordinación con el supervisor del contrato, los cuales serán adquiridos e instalados por cuenta del contratista.		
43	El director de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez , dentro de sus funciones puede adelantar con previo aviso actividades que fomenten la calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones del comedor.		
44	Los equipos 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 Carabineros Alejandro Gutierrez .		
45	El oferente se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista y asi mismo presentar certificado al supervisor del contrato. De la misma forma se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial, previa acta		

	de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
46	El oferente deberá aportar al supervisor del contrato concepto sanitario emitido por la secretaria de salud de manera trimestral (total 4 veces), el primero al comienzo del contrato.		
47	El oferente deberá tomar una muestra a los alimentos y realizar un análisis microbiológico cada tres meses. -Por ende, no se podrá servir alimentos que hayan sobrado del día anterior, es decir que no se pueden servir alimentos cuya preparación sobrepase de 5 horas. -El oferente deberá propender por la correcta cocción de los alimentos, implementando las estrategias necesarias para que estos al ser servidos a los comensales no se encuentren sin las correctas condiciones para ser consumidos.		
48	El oferente debe aportar de manera mensual constancia, emanada de entidad certificada por la autoridad sanitaria competente, donde se evidencie la recolección y disposición final de los residuos y desechos.		
49	Se deberá realizar la planificación de las cantidades especificas de los alimentos que se servirán, las mismas deben contener las cantidades especificas de acuerdo a la tabla nutricional, tomando en cuenta la dinámica del personal que las consume, con el fin de que estas sean las apropiadas de acuerdo con la Verificación de un nutricionista para la realización de turno de seguridad de 8 horas para el caso del personal de auxiliares y/o las jornadas académicas del personal discente de la unidad.		
50	Garantizar el suministro diario de la alimentación con los aportes nutricionales y los criterios de inocuidad, salud y calidad establecidos, durante la totalidad del periodo de atención pactado en el contrato, sin interrupciones no justificadas en la prestación del servicio.		
51	**EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes y auxiliares de policía en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata, o garantizar que los equipos y utensilios a utilizar con características diferentes a las utilizadas preserven la salud del personal de estudiantes y auxiliares de policía en la ingesta de alimentos. **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. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de estos **ASEO Y LIMPIEZA** COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor.		

	MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene. BAÑOS: Se debe mantener en completo estado de aseo y limpieza incluye trapear, desinfectar, secar y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene, así mismo el personal de limpieza no deberá estar inmerso en la preparación o entrega de los alimentos. (el mantenimiento, servicio y funcionalidad de los baños estará a cargo del arrendatario, garantizando la prestación del servicio tal y como se entrega los sanitarios – orinales y lavamanos – pisos -divisiones – infraestructura)		
52	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en el Decreto 539 de 2014, Resolución Ministerio de Salud 604 de 1993 y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.		
53	DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS • En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados. • Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos. • Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos. • Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen. • Para desprender los residuos de las vasijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja. • Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados. • Los recipientes para la basura y desperdicios deben ser suficientes en cantidad y capacidad y deben lavarse y desinfectarse frecuentemente y deberán estar ubicados lejos del lugar de preparación de cada comida. Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
54	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.		
55	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento del restaurante-comedor, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo una vez al 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.		
56	El arrendatario deberá certificar que al momento del inicio de las actividades adecue las instalaciones del comedor con los elementos que requiere para el cumplimiento de las actividades, como lo son marmitas, estufas y/o hornos de convención, licuadoras, neveras y demás elementos como menaje y utensilios para consumir los alimentos.		
57	El arrendatario se compromete a disponer de (02) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. En concordacia con lo solicitado en los puntos de calificación.		

	DIMENSIONES:  Largo: 69.00 cm Ancho: 202.00 cm, Alto: 144.00 cm,Peso: 33.00 kg Materiales contenedores: Polietileno. Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática. Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h. Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica.		
58	**MENU Y GRAMAJE**: El oferente y futuro contratista deberá anexar en su propuesta relación de menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato. **PARTIDA ADICIONAL DE ALIMENTACION:** la Resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 en su artículo 5, fija en el mes de diciembre una partida adicional por el valor de veinte mil pesos ($20.000,00), con el fin de atender gastos especiales de alimentación que contribuya al bienestar y la moral del personal beneficiario de la norma en mención y el cual será sujeto a modificaciones según lo establezca el Gobierno Nacional. En su artículo 1, parágrafo, comprende desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, que en adelante se denominará estancia y no constituye factor salarial. **ASIGNACION DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACION:** el valor que se le cancelará al oferente favorecido por concepto del servicio de alimentación suministrado a los estudiantes y auxiliares de policía es el fijado en la partida de alimentación estipulada por el mediante Resolución Nro. 1170 del 17/03/2025 la cual tiene un valor de veinte mil pesos ($20.000,00), el pago del suministro de la alimentación, será autorizado por los estudiantes mediante el diligenciamiento de la planilla 1AR-FR-0037 ante la Tesorería de la Escuela de Policía Simón Bolívar, el cual será tramitado por el supervisor del contrato y para tal efecto el oferente deberá adjuntar junto con la presentación de la oferta la certificación bancaria.		
59	**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. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales.		
60	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.		
61	**TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto		

	deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los en puntos acordados por el supervisor del contrato. Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato. Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos. Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envié al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehiculos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo con la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato. Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite trasportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.		
62	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, así mismo se pondrá en conocimiento del supervisor del contrato el horario e ingreso de los productos y materias primas.		
63	**COMIDA ESPECIAL:** el oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y Auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional resolución 1170 del 17 de marzo del 2025 "por la cual se fija, para la vigencia 2025.		

64	**REQUISITOS DE SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 01956 del 2018 "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, Trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual y/o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo, el cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo" y Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo", así: **1. Los contratistas o subcontratistas, que actúan como verdaderos empleadores, deben entregar los siguientes documentos, así:** • 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. • Resolución de la Licencia en Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente (según alcance). Certificado del curso de 50 horas SGSST o el certificado del curso de actualización SGSST de 20 horas vigente (tener en cuenta el artículo 16 de la Resolución 4927 de 2016, la cual establece que el curso virtual de cincuenta (50) horas en SST cuenta con una vigencia de 3 años y Circular 063 de 2020 Actualización curso 50 horas SGSST). **2.1** Certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL (si aplica) y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato. **2.2** Si la actividad está relacionada con actividades reglamentadas para el SG-SST, (alturas, eléctrico, etc) la persona natural deberá presentar licencia vigente que contemple habilitación para el desempeño de la tarea. Certificación y tenencia de Elementos de Protección Personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar. **2. Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:** **3.1** Desarrollar las actividades necesarias para dar cumplimiento de las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratistas a los riesgos encontrados, en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad. **3.2** Evidenciar objetivamente el uso continuo y permanente de los Elementos de Protección Personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. **3.3** Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen		

	por el contratante para el área donde desarrollará las tareas. **3.4** Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo, o el diagnostico de actividades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad a contratada. **3.5** Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista. **3. Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá:** **4.1** Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policia Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. Asimismo, antes de dar inicio al objeto contractual, el supervisor del contrato deberá realizar las coordinaciones necesarias para que el personal de contratistas, reciba inducción sobre el SGSST, por parte del Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la unidad donde se desarrolle el contrato. El Oferente debe dar cumplimiento a lo establecido en el decreto 1609 del 2002 del Ministerio de Transporte, Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera, donde la clasificación y designación, las condiciones generales para el transporte así como las condiciones específicas para el transporte de mercancías peligrosas, establecidas en cada Norma Técnica Colombianas NTC, son de obligatorio cumplimiento, específicamente a lo relacionado a la clase 6,7,8,9 El Oferente deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexará registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio la matriz solicitada 8 días hábiles posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente. Es obligación del Oferente entregar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto). Anexara documento comprometiéndose a dicha actividad. El Oferente deberá presentar un plan de emergencia y contingencia que permita responder ante amenazas y peligros que pueda estar expuestos el trabajador sin importar el tipo de vinculación El arrendatario deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas).		

	- Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.		
65	El oferente deberá implementar planes de contingencia ante falta de agua, luz y gas; debe abordar situaciones de emergencia o interrupción en el suministro de estos servicios esenciales. Estos planes deben incluir medidas para la prevención, mitigación, respuesta y recuperación ante fallas en la infraestructura o desastres naturales.		
66	El oferente deberá implementar estrategias para evitar contaminación cruzada en los alimentos, mantener la higiene en la cocina, separar alimentos crudos de cocidos, utilizar utensilios y superficies de trabajo diferentes, y cocinar a temperaturas adecuadas.		
67	El oferente se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas de manera mensual, el costo ira a cargo del contratista y asi mismo entregar el certificado de disposición final.		
68	El oferente se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 dias de almacenamiento.		
69	El oferente deberá calibrar los equipos de refrigeración como mínimo cada seis meses, el costo está a cargo del contratista, entregando al supervisor del contrato certificado de calibración de los equipos.		
70	El oferente se compromete a contar de manera permanente en su planta de trabajadores con un profesional en calidad de alimentos debidamente certificado, un ingeniero en alimentos, un chef y nutricionista y el personal suficiente para 1500 personas aproximadamente.		
71	El oferente deberá tener un plan de contingencia en caso que se presenten enfermedades infecto contagioso con el fin de evitar el contagio masivo por medio de los utensilios.		
72	El oferente deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, asi mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.		
73	El oferente allegara Póliza de seguros donde garantice los siguientes amparos en favor de la entidad: - Cumplimiento del contrato 20% - Calidad del servicio 50% - Responsabilidad civil extracontractual. 200 SMMLV - No pago salarios 5%		
74	**MATERIA AMBIENTAL** El oferente deberá certificar con firma del representante legal que durante la ejecución del contrato se compromete a cumplimiento de las normas y/o estándares técnicos nacionales e internacionales, al igual que las normas, leyes y políticas de gobierno en materia de protección del medio ambiente. En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: " Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines. Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del *derecho a la vida*, ya que éste sólo se podría garantizar bajo condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad. La constitución nacional impone al Estado y a las personas la obligación de proteger las riquezas culturales y naturales (Art. 8), así como el deber de las personas y del ciudadano		

	de proteger los recursos naturales y de velar por la conservación del ambiente (Art. 95), y las relacionadas a continuación: ✓ Las relacionadas con la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar. ✓ Indicar que cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como su responsabilidad, y sobre el particular como la periodicidad con que se debe presentar informes. ✓ La obligación de presentar las actas de disposición final correspondientes y las licencias ambientales de quienes realizarán dicha disposición, ya sean contratistas nacionales o extranjeros. ✓ En los casos de tener 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, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle. ✓ Solicitar al contratista en lo posible el análisis de ciclo de vida del producto y/o servicio a contratar según corresponda.		
75	CRITERIOS DEL SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL		
76	ETAPA PRECONTRACTUAL **Requisitos en materia ambiental:** En atención a lo contemplado en la Nota 4 de la Resolución No. 03049 del 2014 *"Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional"*, complementada por el Numeral 5 del apéndice de la Resolución No. 00090 del 2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional adoptado mediante Resolución 03049 de 2014"*, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones, así: **1. Estudios previos** Criterios para compras públicas sostenibles. Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista. **Nota 1:** El oferente o futuro contratista debe presentar comunicación oficial. Igualmente, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.		

	Nota 2: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento. **SOPORTE REQUERIDO:** El oferente deberá presentar comunicación que contenga la siguiente información presentación de permisos o licencias ambientales que dieron lugar a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva o en su defecto se informe que no requieren de los mismos. **ETAPA CONTRACTUAL** **2. Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios** Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional. Garantizar la disposición final de los residuos sólidos peligrosos y especiales (aceites usados, luminarias. RAEES, Envases de Sustancias Químicas y de derivados do hidrocarburo, baterías y pilas, llantas, escombros entre otros relacionados con el Titulo 6 Residuos Peligrosos del Decreto 1076 de 2015 expedido por el Gobierno Nacional, o norma que lo modifique, adicione o sustituya, que se pudieran generar como resultados de la prestación de sus servicios a la respectiva unidad policial. (Presentar al supervisor del contrato, el certificado de disposición final a través de un gestor ambiental debidamente acreditado por la autoridad ambiental competente para la prestación de estos servicios). Deberá impartir, instrucciones, socializaciones y/o capacitaciones al personal bajo su cargo en temas ambientales relacionados con sus aspectos e impactos ambientales estableciendo y presentando cronograma en temas tales como: • Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados. • Uso de elementos de protección personal. • Manejo de sustancias químicas. • Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía). • Normativa ambiental. • Saneamiento básico. • Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva. Presentar al supervisor de contrato, las hojas de seguridad de todos los productos e insumos utilizados, así como los reportes de socialización, capacitación o entrenamiento de acuerdo al cronograma presentado al inicio de la ejecución del contrato. Presentar el Plan de Manejo Ambiental para la mitigación de los aspectos e impactos ambientales generados en sus actividades productivas, todos los programas documentados en mencionado Plan, deben contener: • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma • Indicadores que serán del control de la empresa contratista Garantizar la presentación y disponibilidad de las hojas de seguridad de todas las sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección, de igual forma las especificaciones técnicas de cada producto y deberá dar amplia instrucción al personal bajo su mando en el uso adecuado de los mismos y a la atención de los riesgos asociados a derrames de estos, conservando los registros de socialización o capacitación. Por otro		

lado, los recipientes que los contenga deberán tener su respectivo rotulo de identificación, indicando el grado de peligrosidad y compatibilidad para su almacenamiento.
Nota 3: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.

3. Otros criterios ambientales para considerar

3.1 Cafeterías o restaurantes

El oferente y futuro contratista deberá instalar al inicio de la ejecución del contrato un dispositivo portátil para la retención de grasas, aceites y material solido generados por la actividad de lavado de loza, con el objeto de aumentar la efectividad en el pretratamiento de las aguas residuales que se generan, el cual podrá desinstalar una vez cumpla con el periodo de ejecución del contrato.
Realizar el mantenimiento de la trampa de grasas con una periodicidad mínimo de 2 veces al mes dependiendo de la capacidad de la misma y controles ambientales implementados en la cafetería, este mantenimiento se realizará a través de personal técnico o tecnólogos hidráulicos, sanitarios o afines. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de estos residuos, quienes certificarán el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados, y la fecha.
El oferente y futuro contratista se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores y aquellos que requieran este servicio), mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado.
El oferente y futuro contratista deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las Instalaciones. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

El oferente y futuro contratista deberá realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad (restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, el primero al finalizar el segundo mes de iniciada su actividad productiva. De ser necesario y según resultado de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos por la ley.
El oferente deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, así mismo deberá llevar un control de la generación y la disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual donde especifique cual es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino.

Evitará el uso de polietileno expandido más conocido como (ICOPOR) para servir alimentos.
Para la adquisición de productos alimentarios y en los contratos de arrendamiento de cafeterías o restaurantes, se deberá incluir dentro de las obligaciones del contratista la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM, con arreglo a to previsto en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya.
Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas en el servicio de cafetería estén debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.
Nota 4: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.
En atención al Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020 "*Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por*

parte de la Policía Nacional". Literal II. Lineamientos Ambientales para el arrendamiento de bienes inmuebles, a continuación, se amplía la información referente al cumplimiento normativo ambiental.

1. El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (*grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante*), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, y por las consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o sobre el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.

2. El arrendatario deberá emplear laboratorios acreditados para la certificación de los resultados en materia ambiental que están sometidos a un sistema de Inter-calibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "*Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*".

   Para el caso de Bogotá D.C, se debe acatar la Resolución 3957 de 2009 expedida por la Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá, o el acto administrativo que la modifique, adicione o sustituya.

3. El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "*Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa*", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.

4. Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones*".
5. El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*).

Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.

6. El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (*a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio*). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. El arrendatario deberá instalar las trampas de grasas portátiles que sean necesarias para cumplir con lo estipulado en materia ambiental en un tiempo no mayor de 1 meses después de suscrito el contrato las cuales serán inspeccionadas por el supervisor del contrato y realizar la limpieza según lo indicado en los requisitos dl sistema de gestión ambiental.
7. El arrendatario realizara con personal técnico idóneo, el mantenimiento de las trampas de grasa portátil o que tenga, con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.

8. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (*parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND) de las actividades de elaboración de productos alimenticios y bebidas)* provenientes de su actividad (cafeteria o restaurante), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el contratista deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones"*, y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (*si se están cumpliendo todos los parámetros*), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.

Nota: de ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND), el Director, Jefe o Comandante de la Unidad de Policía, informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que se hayan realizado.

- Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.
- Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento.
- Eliminar el uso de mezcladores plásticos.
- Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente; utilizar elementos como el cartón, especialmente el cartón tipo panal, materiales biodegradables como el

Hydropaper o materiales derivados de hongos y residuos agrícolas. También se están desarrollando espumas biodegradables y alternativas basadas en materiales como el coco, la palma, la pulpa de madera, la guadua y el bambú para empaques y embalajes

9. El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados *(neveras, congeladores, licuadoras y hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la calibración donde aplique),* certificado por la Organismo Nacional de Acreditación Colombiana - ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (*mantenimiento, calibración y/o verificación*), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con su respectiva certificación de mantenimiento y/o calibración al supervisor del contrato.

   Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para el manejo de éstos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor, conforme a lo señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*", y el Decreto 284 del 2018 "*Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos - RAEE y se dictan otras disposiciones*".

10. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme a la Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.

11. El arrendatario se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por el cual se establece las disposiciones relacionadas con la disposición de aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones*".

12. El arrendatario se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*".

13. El arrendatario deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos aprovechables y peligrosos, plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la Política Ambiental de la Policía Nacional, la Resolución 02309 de 1986 expedida por el Ministerio de Salud, conforme el artículo 35 *"Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del procedimiento en materia de Residuos Sólidos Especiales"*, y en atención a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"*.

	De conformidad con los dispuesto en la Resolución 2640 de 2007 que expide el Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA *"Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado al sacrificio para consumo humano"*, el arrendatario deberá realizar el manejo adecuado de los residuos orgánicos (lavazas), generados durante la ejecución del contrato, acorde con lo dispuesto por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, para lo cual deberá llevar un control de generación y disposición de los mismos, y presentar informe al supervisor del contrato de manera mensual en el que especifique cuál es el tratamiento o disposición aplicada, garantizando que no se utilice para la alimentación de ganado porcino. El arrendatario deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*), es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado (entregar fichas técnicas de los equipos), conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el Reglamento Técnico de Etiquetado -RETIQ-. 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. 16. El arrendatario deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. 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)".* 18. El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía *"Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado — RETIQ expedido por Ministerio de Minas y Energía, con fines de Uso Racional de Energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*", o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%. 19. El arrendatario deberá, garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento		

	• Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad • Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"*. **Nota 5:** Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
77	En caso que se presenten incumplimientos del contrato o quejas, el supervisor del contrato deberá informar a la Dirección de la Escuela de Policia Simon Bolivar, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.		
78	El arrendatario deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la resolución No. 02309 de 1986 "Por la cual se dictan normas para el cumplimento del contenido del titulo III de la parte 4ª. Del libro 10. Del decreto ley 2811 de 1974 y de los titulos I, II y XI de la ley 09 de 1979, en cuenta a residuos especiales", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones.		
79	El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado, cualquier residuo o sustancia sólida, liquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya.		
80	Se recalca el cumplimiento del instructivo No. 024 DIPON –DIRAF-70, de fecha 14 de septiembre de 2021, "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMEINTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICIA NACIONAL", donde se establecen los parámetros para el arrendamiento y su cumplimiento en materia ambiental, lo cual será objeto de verificación constante por parte del señor supervisor del contrato, quien dejará los respectivos informes de las evidencias.		
81	El oferente se compromete a suministrar de manera diaria el desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, como lo determina el parágrafo del articulo 1 de la resolución numero 1170 de fecha 17 de marzo de 2025.		
82	El oferente se comprometerá a no suspender el servicio de alimentación en ningún momento durante la vigencia del contrato, asegurando la prestación continua del servicio para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Crabineros Alejandro Gutierrez. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del dia, los 7 dias de la semana, incluyendo fines de semana y festivos. Cualquier eventualidad que pueda afectar la continuidad del servicio deberá ser comunicada de manera inmediata al supervisor del contrato, y el oferente deberá proponer una solución o plan de contingencia que garantice que la prestación del servicio no se vea interrumpida.		

* CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONES DE CALIFICACIÓN (en caso de que aplique)

LOTE	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	EXPERIENCIA PROPONENTE		

	Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de un (01) año en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas (desayuno, almuerzo, comida y refrigerio) y/o ventas de productos alimenticios a grandes poblaciones. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros 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, así como tampoco las certificaciones de contratos que se encuentren en ejecución.		
2	NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario presentará en un plazo máximo de cinco (05) días posteriores a la firma del contrato los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).		
3	EXPERIENCIA Con el fin de garantizar la prestación del servicio y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar una experiencia mínima de un (01) año en proyectos similares al objeto del presente estudio. Así mismo, la firma interesada deberá presentar los documentos que respalden la realización de contratos de iguales o similares características al presente proceso contractual, para lo cual se requiere que el oferente presente como máximo cuatro (4) certificaciones (certificación por contrato) con concepto favorable de la recepción de los contratos. Estos contratos deberán certificar la prestación del servicio de restaurante a grandes poblaciones de personal.		
4	CAPACIDAD OPERATIVA Con el fin de garantizar la calidad del servicio de comedor en las instalaciones de la Escuela de Crabineros Alejandro Gutierrez y para evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere que el oferente cuente con el personal necesario e idóneo en la preparación de alimentos, atención al cliente, debe contar con la maquinaria, equipo, platería, menaje (cubiertos, maquinaria, suministro, transporte, mantelería, personal), para el servicio de comedor para una población de 1.500 personas . Para ello deberá presentar mediante **certificación el cumplimiento,** con firma del representante legal.		

<table>
<tr><td></td><td>Asi mismo, el oferente deberá habilitar como mínimo 02 líneas de atención para el suministro de los alimentos.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>El oferente deberá presentar junto a la propuesta <u>certificado</u> con firma del representante legal, donde se compromete a que la cantidad de Auxiliares de cocina serán ajustables a la cantidad de personal que se requiera en la demanda del servicio, para el caso puede aumentar o disminuir llegando a un consenso con el supervisor del contrato.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>CANTIDAD DE PERSONAL REQUERIDO Y SU EXPERIENCIA: teniendo en cuenta que el arrendamiento de las instalaciones es para la prestación del servicio de restaurante es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal, documentos que deben ser presentados con la oferta.
<table>
<tr><th>CANTIDAD</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA GENERAL</th><th>% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Asesor Nutricional</td><td>Nutricionista (cerificado por una institución de educación superior debidamente acreditada)

Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)</td><td>Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Ingeniero de Alimentos</td><td>Ingeniero de Alimentos.

(educación superior) presentar tarjeta profesional.</td><td>Experiencia mínima de un (1) año como ingeniero de alimentos.</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Chef</td><td>Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines

(certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)</td><td>Experiencia mínima de un (1) año en gastronomía y/o ciencias afines</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
<tr><td>1</td><td>coordinador</td><td>Persona encargada de ser el enlace entre el contratista y la Escuela de carabineros Alejandro Gutierrez para cualquier eventualidad o requerimiento.</td><td></td><td>Permanente del 100%</td></tr>
<tr><td>24</td><td>Auxiliares de cocina</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>N/A</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

	Para acreditar la formación académica y experiencia se deberá anexar la respectiva hoja de vida de cada uno del personal ofrecido con los respectivos soportes (diplomas y certificaciones). La experiencia general, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional y/o del diploma o acta de grado (lo que aplique). En el evento que se cambie al personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la idoneidad y experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato y la autorización del ordenador del gasto. • 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 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 del departamento del valle del cauca. **NOTA:** en cumplimiento a lo dispuesto en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICÍA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD, que a la letra dice "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 oferente favorecido del mismo". **NOTA 1:** el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el oferente que salga favorecido deberá contratar más funcionarios para prestar el debido servicio. **NOTA 2:** el oferente se compromete a presentar los documentos solicitados con un máximo de cinco (05) días posteriores a la firma del contrato.		
7	El oferente deberá certificar, que mientras dure la adecuación para iniciar las operaciones, el suministro de alimentación debe ser garantizado, con un establecimiento que cuente con registros sanitarios como requisito para iniciar la ejecución del contrato de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013.		
8	El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal, mediante la cual manifieste su conformidad para que, en caso de que finalice o se interrumpa el contrato actualmente vigente para la alimentación de los auxiliares de Policía que reciben este servicio en otro comedor, dicho personal pueda ser atendido dentro del presente proceso contractual. Esta situación deberá ser informada previamente por el supervisor del contrato.		

Intendente JOHN EDER MEJIA JRAMILLO
Jefe Grupo Soporte Logistico (E)

GARANTÍAS DEL PROCESO

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Garantía única	Riesgo Jurídico	Incumplimiento del contrato	Veinte por ciento (20%) del Valor del Contrato	Contratista	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta (60) días calendario más, contados a partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere.	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 pretenda 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 de los bienes y correcto funcionamiento de los mismos	Cincuenta por ciento (50%) del Valor del Contrato.	Contratista	Vigente por un término igual a la ejecución contractual más la vigencia del contrato y dos (2) años más a partir de la fecha recibido a satisfacción de los bienes	Ampara el riesgo de mala calidad de los bienes adquiridos, durante la vigencia del contrato y dos (2) años más a partir del recibido a satisfacción de los bienes. La estimación cubre el cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato por mala calidad de los bienes adquiridos, siempre y cuando se acredite que es imputable al contrato.
Garantía única	Riesgo jurídico	No pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales	Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato	Contratista	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiere.	Ampara a la entidad de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que esté obligado el contratista, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato.
Garantía única	Riesgo Financiero	Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual por la ejecución del contrato	200 SMMLV DECRETO 1082 DEL	Contratista	Vigente por el término de la vigencia del contrato	Ampara los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado y beneficiarios tanto la entidad contratante como terceros que puedan resultar afectados por 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. ARTÍCULO 2.2.1.2.3.1.17. Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual. DECRETO 1082 DE 2015.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Multa	Riesgo Jurídico	La no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios de la póliza de garantía única y/o alguno de los requisitos de legalización	Multa cuyo valor se liquidará con base en cero puntos dos (0.2%) del valor del contrato.	Contratista	A partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiese por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta días (60) calendario más.	Cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista en el contrato, o en alguno de sus modificatorios, la póliza de garantía única, la multa se aplicará por cada día de retardo y hasta por diez (10) días.

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
Multa	Riesgo jurídico	Incumplimiento parcial	Multas cuyo valor se liquidará con base en cero puntos cinco (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar	Contratista	A partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiese por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta días (60) calendario más.	Ampara la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista, se aplicará por cada día de retardo hasta por un plazo de quince (15) días calendario, que se descontará del saldo que le adeude la entidad, se impondrá mediante acto administrativo motivado, en el que se expresará las causas que dieron lugar a ella
Cláusula penal pecuniaria	Riesgo jurídico	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del contrato, incluyendo la del plazo y/o declaratoria de caducidad.	Veinte por ciento (20%) del valor total del contrato cuando se trate de incumplimiento total del contrato o caducidad del mismo, o proporcional al incumplimiento parcial del contrato que no supere el porcentaje señalado.	Contratista	A partir de la suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiese por un término igual a la vigencia del contrato y sesenta días (60) calendario más.	Ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y/o definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad.

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA TÉCNICA	Riesgo operativo	Daños de los materiales y/o desperfectos de los componentes	Valor desperfectos y/o componentes de los elementos	Contratista	Vigente por un término de veinticuatro (24) meses contados a partir de la recepción de los elementos	Ampara el riesgo del daño ocasionado por fallas de calidad de los materiales o fallas en la fabricación tales como: defectos en los acabados, diseño, costos, pegantes, etc.

Intendente JUAN GUILLERMO RAMIREZ ARENAS
Jefe Asuntos Juridicos ESAGU

Ciudad, seleccionar la fecha.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL - DILIGENCIAR LA UNIDAD A LA QUE PRESENTA LA OFERTA

En mi calidad de jefe del Nombre del dueño de la necesidad de la Diligenciar la unidad hace constar que una vez verificada la hoja de vida de la Señor (a) Nombre del contratista identificada con la cedula de ciudadanía No. Número del documento del proveedor de ciudad de expedición de la cedula y los documentos que soportan los estudios y experiencia requeridas para desempeñarse como profesional para la asesoría en Cargo a desempeñar, se puede evidenciar que cuenta con la idoneidad y la experiencia necesarias para el desempeño de las diferentes actividades relacionadas con la implementación del contrato

Además, el mencionado profesional prestó sus servicios en la Diligenciar (cuando haya prestado sus servicios en la unida que requiere el servicio) demostrando sus habilidades, competencias e idoneidad, cumpliendo a satisfacción con el objeto contractual, el cual se encuentra relacionado con Diligenciar.

_____
Grado y Nombre
Cargo Área o unidad

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

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO	

													IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO							MONITOREO Y REVISIÓN	
NUMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN TOTAL	PRIORIDAD	A QUIEN SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN	CALIFICACIÓN TOTAL	PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD /CUANDO
1	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA	2	2	4	RIESGO BAJO	CONTRATISTAS	REDUCIR LAS CONSECUENCIAS O EL IMPACTO DEL RIESGO A TRAVÉS DE PLANES DE CONTINGENCIA EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL CONTRATO, INSPECCIONES Y REVISIONES PARA REVISAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y PROGRAMAS DE APREMIO PARA LOGRAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	1	1	2	RIESGO BAJO	SUPERVISORES DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	RECIBIDO A SATISFACCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	MENSUAL
2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	INCUMPLIMIENTO EN LA CALIDAD DEL SERVICIO	COMIDA SUMINISTRADA QUE NO CUMPLE CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD.	1	4	5	RIESGO MEDIO	CONTRATISTAS	REDUCIR LAS CONSECUENCIAS O EL IMPACTO DEL RIESGO A TRAVÉS DE PLANES DE CONTINGENCIA EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL CONTRATO, INSPECCIONES Y REVISIONES PARA REVISAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y PROGRAMAS DE APREMIO PARA LOGRAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	1	1	2	RIESGO BAJO	SUPERVISORES DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	RECIBIDO A SATISFACCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	MENSUAL
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA	2	2	4	RIESGO BAJO	CONTRATISTAS	REDUCIR LAS CONSECUENCIAS O EL IMPACTO DEL RIESGO A TRAVÉS DE PLANES DE CONTINGENCIA EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL CONTRATO, INSPECCIONES Y REVISIONES PARA REVISAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y PROGRAMAS DE APREMIO PARA LOGRAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	1	1	2	RIESGO BAJO	SUPERVISORES DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	RECIBIDO A SATISFACCIÓN DEL BIEN O SERVICIO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	MENSUAL

Intendente JUAN GUILLERMO RAMIREZ ARENAS
Jefe Asuntos Juridicos ESAGU
FIRMA (firma del dueño de la necesidad y dien o quienes realizan el análisis del riesgo y la forma de mitigarlo

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

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

2. 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.

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

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

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

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

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

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

NOTA: además de las propias de su condición, deberá indicarse aquellas que correspondan a actividades o trámites a cargo de la administración, a partir de los cuales, el contratista estará obligado al cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

En los procesos que se adelantan bajo el amparo de un Acuerdo Marco de Precios, deberá citarse la cláusula correspondiente a las obligaciones de la Entidad Compradora, contenida en la minuta del respectivo acuerdo marco.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
3. Responder en los plazos que la Escuela De Policía Simón Bolívar – ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIÉRREZ establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo Contractual o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la Dirección Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8. Restituir a la Policía Nacional; Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.
9. Serán a cargo del Contratista los costos de transporte, movilización, seguros, fletes, que se causen con motivo del traslado de elementos y/o personal, incluyendo los impuestos.
10. En el caso que durante el tiempo de ejecución del contrato surja alguna eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, el CONTRATISTA deberá informar por escrito a la otra parte que corresponda, con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.
11. Recibir personalmente las instalaciones objeto de arrendamiento, mediante inventario en el cual quedará constancia exacta del estado en que se recibe el mismo, (descripción, cantidad, valor unitario, valor total, y estado de conservación), en caso de ser electrodomésticos, estipulará el estado de funcionamiento.
12. Cancelar oportunamente el valor del canon y servicios públicos mensual del arrendamiento de acuerdo a lo estipulado en el contrato.
13. No podrá subarrendar, ceder vender o entregar a terceros bajo ningún título el área arrendada.
14. Usar el área arrendada según los términos del contrato.
15. Velar por la conservación y aseo del área arrendada y elementos entregados según inventario.
16. Entregar el área arrendada y los elementos entregados en perfecto estado de funcionamiento y conservación en la fecha de terminación del contrato o en los casos de terminación anticipada.
17. Mantener permanentemente todos y cada uno de los elementos que se comprometió para el desarrollo y normal funcionamiento del objeto del contrato.
18. Cumplir con el horario establecido en el contrato, el cual no podrá modificarlo sino con expresa autorización del ARRENDADOR.
19. Respecto a la recolección de basura deberá seguir las instrucciones de la Escuela, debiendo mantener permanentemente las instalaciones y los baños en perfecto estado de aseo.
20. Cumplir con las normas de higiene exigidas para este tipo de actividad en todos y cada uno de los productos que comercialice, aspectos que serán revisados periódicamente por la Escuela y modificados, si es el caso, por la Dirección.
21. Cumplirá con las normas de seguridad industrial indispensables para el funcionamiento del área arrendada instalando y disponiendo de la debida protección, bajo su propia cuenta y responsabilidad.
22. Fijar en un lugar visible del área arrendada el listado de precios de los productos, el cual llevará para su validez la firma del ARRENDADOR.

23. Dotar el área arrendada de los elementos esenciales tales como estantes, vitrinas y similares que permitan prestar un excelente servicio y una organización y presentación evitando que los productos estén expuestos a la intemperie.
24. Prestar el servicio de forma continua, y respetuosa a todos y cada uno de las personas y observar una conducta intachable y respetuosa por parte de las personas que atienden los locales.
25. Cancelar oportunamente y bajo su responsabilidad los valores correspondientes a salarios, prestaciones sociales, riesgos profesionales y demás conceptos legales, al personal que contrate para la ejecución del objeto contractual.
26. Allegar mensualmente al supervisor del contrato, fotocopia de la planilla de pago en una EPS o su equivalente, de todas y cada una de las personas que desempeñen actividades en el área arrendada.
27. Poner en conocimiento del ARRENDADOR, todas las situaciones que pongan o puedan poner en peligro la salud del personal de estudiantes, profesionales y/o particulares que haga uso de los servicios ofrecidos.
28. Allegar hojas de vida actualizadas y antecedentes disciplinarios de todas las personas que ingresen a laborar en el área arrendada.
29. Cumplir con las normas de disciplina y régimen interno de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez.
30. Mantener el personal necesario para la atención optima del personal de profesionales y demás personas que lo requieran.
31. Cumplir las disposiciones que se dicten sobre planes de seguridad.
32. Permitir las inspecciones del inmueble por parte del funcionario que disponga la Dirección de la Escuela, con el objeto de verificar las obligaciones del arrendatario.
33. Entregar al supervisor del contrato, en los primeros días a la firma del Contrato los soportes de afiliación a seguridad social y pago de parafiscales.
34. El ARRENDATARIO pagará un seguro de incendio de los ocales, en el momento en que la Dirección de la Escuela lo considere conveniente.
35. El ARRENDATARIO presentará al ARRENDADOR el Panorama de Riesgos, el plan de mantenimiento de los elementos o equipos que sean empleados en la prestación del servicio, sin importar su propiedad (Contratante o Contratista) y el plan de fumigación.
36. El contratista se compromete a aplicar las recomendaciones del Comité de Salud Ocupacional de la unidad.
37. El ARRENDATARIO se compromete a utilizar las instalaciones dadas en arrendamiento con el fin de suministrar diariamente los alimentos de cafetería al personal de Estudiantes, Auxiliares de Policía, Profesionales y demás visitantes y usuarios de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez.
38. El personal que labora en los locales debe utilizar elementos de protección personal. (Gorra, guantes, delantal, tapabocas y demás elementos de higiene para manipular alimentos).
39. Se prohíbe la deuda entre el arrendatario y el personal al que se le prestan los servicios de cafetería (La Escuela no se hace responsable por deudas contraídas).
40. El arrendatario no podrá introducir elementos diferentes a los estipulados en el contrato o incrementar los precios, salvo autorización del comandante de la Escuela De Policía Simón Bolívar.
41. Cumplir a cabalidad con las condiciones aceptadas en las especificaciones técnicas mínimas, las cuales harán parte integral del contrato que se genere con el presente documento.
42. Dar aplicabilidad a lo contenido en la Ley 09 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997.
43. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, debe 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 manipulen. Deberá tomar las medidas correspondientes para que, al personal manipulador de alimentos, se le practique un reconocimiento médico, por lo

menos una vez al año, dando así cumplimiento al literal a) del artículo 13 del capítulo III del Decreto 3075 de 1997.

44. Tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente, para que 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, dando así cumplimiento al literal b) del artículo 13 del capítulo III del Decreto 3075 de 1997.
45. El contratista se compromete a asistir personalmente cuando la Dirección de la Escuela lo solicite, a fin de aclarar dudas o inconvenientes sobre el desarrollo del contrato.
46. Queda totalmente prohibido la elaboración o fabricación de productos en los locales, así como la utilización de estufas o freidores.
47. El proponente se compromete a pagar el canon de arrendamiento pactado por adelantado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes, de la misma manera deberá pagar oportunamente servicios públicos. El no pago es motivo de incumplimiento del contrato y cierre de forma inmediata del establecimiento, el servicio se reanudará una vez se encuentra a paz y salvo, si es el caso.
48. La zona a arrendar contará con un medidor derivado del medidor principal, de tal manera que el oferente procederá a conectar directamente cada medidor, El oferente deberá conectar los medidores con un técnico idóneo, presentándolos al supervisor debidamente calibrados por un laboratorio certificado, con una fecha de expedición no mayor a ocho (8) días. Los gastos de los medidores e instalación corren por cuenta del oferente.
49. Dar cumplimiento al artículo 15 "PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN" del Decreto 3075 de 1997, que textualmente nos dice que "Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
    a. 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.
    b. 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.
    c. Lavarse las 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 pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
    d. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
    e. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
    f. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
    g. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada (El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c).

h. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso, se hace obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
i. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
j. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de manipulación o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
k. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
l. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente Capítulo.
m. Dar cumplimiento al artículo 29 del Decreto 3075 de 1997: El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:
n. Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate.
o. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
p. Programa de Desechos Sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, reas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, aéreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.
q. Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

50. Con el ánimo de incorporar criterios articulados con la protección del medio ambiente, el contratista se compromete a comercializar productos que, por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje permitan la favorabilidad y confiabilidad con el medio ambiente, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables.
51. El contratista se compromete a la adquisición preferiblemente de insumos ecológicos o biodegradables y demás elementos que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado.
52. Considerar el uso de lámpara ahorradoras de energía.
53. Promover el uso de productos que tengan el sello ambiental, por cuanto este símbolo es una herramienta educativa que permite a los consumidores identificar y orientar sus preferencias de uso, al tratarse de productos que no afectan de manera significativa el medio ambiente.
54. INDEMNIDAD: El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la POLICÍA NACIONAL de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa sus actuaciones.
55. Informar al contratista en tiempo real, el cambio en la identificación de la razón social o su representante.

COMPROMISO DE GESTIÓN AMBIENTAL

1. Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones ambientales:
2. El contratista debe conocer la Legislación Colombiana sobre protección a la salud humana, a los recursos naturales y al medio ambiente y se obliga a cumplirla, en especial los principios constitucionales, la Ley 1252 del 27/11/2008, Decreto 4741 del 30/12/2005, Resolución 372 del 26/02/2009, Resolución 1446 del 02/09/2005, Resolución 1488 del 02/09/2005, y otras que establezca el Ministerio del Medio Ambiente y las del Ministerio de Salud y demás normas concordantes y complementarias.
3. Cualquier infracción a las normas sobre salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el Contratista a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, la Escuela De Policía Simón Bolívar se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el Contratista con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión, y en caso de reincidencia podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización.
4. Suministrar preferiblemente de elementos ecológicos o biodegradables y demás que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado que por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje, permitan la favorabilidad y confiabilidad con el medio ambiente, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables, esto en cumplimiento del Decreto 1369 de 2014, "Por el cual se reglamenta el uso de la publicidad alusiva a cualidades, características o atributos ambientales de los productos", artículo 4: "Las afirmaciones ambientales deben indicar si la cualidad, característica o atributo publicitado se predica del producto, de su embalaje o de una porción o componente de ellos, y además especificar el beneficio ambiental que representa."
5. El contratista se compromete a la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar.
6. A contribuir con la protección del medio ambiente 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, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus productos deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.
7. A responder por cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio.
8. El contratista debe realizar la disposición final adecuada de cualquier elemento peligroso resultante de la ejecución del contrato.
9. A capacitar a su personal en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.
10. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales, que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio, será asumida como su responsabilidad.
11. En los casos de tener 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, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos,
12. manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle.
13. El contratista se compromete a la adquisición preferiblemente de insumos ecológicos o biodegradables y demás elementos que no impacten negativamente la capa de ozono.

14. Promover el uso de productos que tengan el sello ambiental, por cuanto este símbolo es una herramienta educativa que permite a los consumidores identificar y orientar sus preferencias de uso, al tratarse de productos que no afectan de manera significativa el medio ambiente.

OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST.

1. Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las obligaciones del Decreto 1072 de 2015 en especial el artículo 2.2.4.6.10 (responsabilidades de los trabajadores), Decreto 052 del 12 de enero de 2017, Resolución 0312 del 2019 y las siguientes condiciones contempladas en la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional y las demás que contemple la presente resolución así como la normatividad aplicable y requisitos legales vigentes que lo reglamenten, adicionen o modifiquen, los cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SG-SST.
2. El Contratista será el único responsable por el cumplimiento de las normas de salud ocupacional, Seguridad de todo el personal que trabaje para él o para sus subcontratistas, y protección de bienes.
3. Si la actividad objeto del contrato está relacionada con las actividades reglamentadas para el SG-SST (alturas, eléctrico, trabajo en caliente, espacios confinados, etc) se deberá presentar licencia vigente de la persona que realizará la actividad, que contemple habilitación para el desempeño de la tarea.
4. Se deberá contar con la tenencia de los elementos de protección personal acorde a las necesidades de la tarea y según los riesgos de cada tarea a ejecutar.
5. Según la Resolución N° 01956 del 25/04/2018 expedida por la Dirección General de la Policía Nacional Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato, la persona natural o jurídica deberá:
6. 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.
7. Evidenciar la activa participación en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
8. Evidenciar objetivamente, el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados con la tarea contratada. Será por cuenta del contratista el uso obligatorio y el suministro de elementos de seguridad para su personal como cascos, anteojos, calzado, cinturones de seguridad arnés, protectores auditivos y cualquier otro elemento necesario que la ley y el supervisor exijan. Mantendrá en la obra elementos para prestar primeros auxilios y cumplirá todas las normas vigentes en Colombia referente a sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.
9. Los operarios deben contar con dotación personal completa y especializada de acuerdo a la actividad desempeñada por cada uno de estos, dicha dotación debe ser entregada trimestralmente acorde a las normas técnicas colombianas; Sin ninguna excepción, no se permitirá que los empleados que no cuenten con los elementos de seguridad ya mencionados o estos se encuentren deteriorados, pueda laborar o realizar algún tipo de trabajo dentro de las instalaciones.
10. Se deben delimitar y demarcar las zonas de trabajo, señalizar zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalización de salidas de emergencia de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.
11. Si se presentare cualquier accidente en el lugar en donde se ejecutan las actividades de mantenimiento objeto del presente contrato, será por cuenta del contratista el cubrimiento de los

gastos que este genere y su responsabilidad por el no empleo de los elementos de seguridad industrial contemplada por la ley.

12. Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por la Policía Nacional, para el área donde desarrollará las tareas.
13. 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.
14. Entregar al supervisor del contrato, certificado de afiliación vigente que evidencien objetivamente los aportes al sistema de seguridad social integral, y mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato.
15. Evidenciar objetivamente que cumple en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del decreto 1072 de 2015, en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual

COMPROMISO DE GESTIÓN AMBIENTAL

Con la presentación de la oferta el contratista se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones ambientales:

1. El contratista debe conocer la Legislación Colombiana sobre protección a la salud humana, a los recursos naturales y al medio ambiente y se obliga a cumplirla, en especial los principios constitucionales, la Ley 1252 del 27/11/2008, Decreto 4741 del 30/12/2005, Resolución 372 del 26/02/2009, Resolución 1446 del 02/09/2005, Resolución 1488 del 02/09/2005, y otras que establezca el Ministerio del Medio Ambiente y las del Ministerio de Salud y demás normas concordantes y complementarias.

2. Cualquier infracción a las normas sobre salud, protección ambiental y manejo de bienes, durante la ejecución de las labores, será corregida de inmediato por el Contratista a su costa y riesgo. Si la infracción no fuera corregida, la Escuela de Policía Simón Bolívar se reserva el derecho de suspender total o parcialmente las labores hasta que ello ocurra, corriendo el Contratista con todos los costos y riesgos que se deriven de la suspensión, y en caso de reincidencia podrá dar por terminado el contrato, sin lugar a ninguna indemnización.

3. Suministrar preferiblemente de elementos ecológicos o biodegradables y demás que no impacten negativamente la capa de ozono, papel reciclado o blanqueado sin cloro y todos los elementos en lo posible fabricados en material reutilizado y/o reciclado que por su composición, su contenido, la posibilidad de reciclaje, permitan la favorabilidad y confiabilidad con el medio ambiente, bajo parámetros establecidos como ambientalmente aceptables, esto en **cumplimiento del Decreto 1369 de 2014**, "Por el cual se reglamenta el uso de la publicidad alusiva a cualidades, características o atributos ambientales de los productos", artículo 4: "Las afirmaciones ambientales deben indicar si la cualidad, característica o atributo publicitado se predica del producto, de su embalaje o de una porción o componente de ellos, y además especificar el beneficio ambiental que representa."

4. El contratista se compromete a la aplicación de buenas prácticas ambientales, de acuerdo con el tipo de servicio a contratar.

5. A contribuir con la protección del medio ambiente 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, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además sus productos deberán cumplir los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental.

6. A responder por cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio.

7. El contratista debe realizar la disposición final adecuada de cualquier elemento peligroso resultante de la ejecución del contrato.

8. A capacitar a su personal en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.

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

10. En los casos de tener 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, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el bien o servicio que se va a realizar de acuerdo a cada actividad específica que se desarrolle.

11. El contratista se compromete a la adquisición preferiblemente de insumos ecológicos o biodegradables y demás elementos que no impacten negativamente la capa de ozono.

12. Promover el uso de productos que tengan el sello ambiental, por cuanto este símbolo es una herramienta educativa que permite a los consumidores identificar y orientar sus preferencias de uso, al tratarse de productos que no afectan de manera significativa el medio ambiente.

FORMULARIO 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Tulua, _____

Señores
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR
Ciudad.

Referencia: Presentación de propuesta para el Proceso de Contratación Directa para el proceso No. PN ESBOL CD xxxxxxxxx 2025 cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ".**

Yo _____, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de _____, me permito presentar, en nombre de (Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), propuesta seria y formal para participar en el proceso de Contratación Directa para el proceso No. PN ESBOL CD xxxxxx 2025 cuyo objeto es el **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ",** Conforme a la información suministrada en los términos establecidos en la invitación que rige el proceso, en las leyes de la República de Colombia y en particular de la ley 80 de 1993, sus decretos reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él objeto del proceso se encuentra detalladamente enunciado en la invitación y en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" y para todos los efectos legales, mi propuesta debe entenderse referida a los mismos, teniendo en cuenta su descripción, número y especificaciones técnicas y funcionales.

En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

1. Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de la invitación, de sus Anexos y Formularios.
2. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.
3. Que ni el representante legal ó apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus integrantes y directores nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidades determinadas por la Constitución Política y la ley aplicable.
4. Que el proponente, en este caso (Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa), está compuesto por las siguientes personas, y que el nombre de su representante legal, dirección, teléfono y fax son los siguientes: (Información de cada uno de los integrantes que componen al proponente, si son varias personas; Si se tratara de un proponente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad proponente y su representante legal únicamente)
5. Que nuestra propuesta básica cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en la invitación y en la Ley, y cualquier omisión, contradicción ó declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma, y aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta.

6. Que nos comprometemos a proveer a la POLICÍA NACIONAL - – POLICIA ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, los bienes ofrecidos en la presente propuesta, que corresponden a aquellos solicitados por la invitación para la Contratación, con las especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos en la invitación, y en las condiciones allegada a esa entidad a través de la presente carta de presentación.
7. Declaramos bajo nuestra responsabilidad, que los bienes que se entregarán a la POLICIA ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumple con todas y cada una de las exigencias de la invitación, sus Anexos y sus Formularios.
8. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.
9. Reconocemos que ni la POLICIA ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR, ni el personal interno o externo al mismo que haya intervenido en la contratación que se promueve por medio del presente proceso de selección y contratación, han manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia ó visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevarán a cabo las labores para la ejecución del contrato, ya sea por escrito o en forma verbal, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.
10. Reconocemos que ni la invitación a presentar ofertar del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.
11. Manifestamos y declaramos que nuestra propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de las propuestas, a sus agentes o asesores, a los demás proponentes ó participantes en el proceso de selección y contratación impulsado, y al público en general (Esta declaración puede ser suprimida y sustituida por una en la que se declare que la propuesta contiene información confidencial, en el caso de ser ello así, debiendo indicar de manera explícita los folios en los cuales obra tal información, y la justificación legal y técnica que ampara los documentos que sean citados con la confidencialidad invocada, mencionando las normas, disposiciones, decisiones de organismos competentes y actos administrativos que le confieran tal confidencialidad a los mismos).
12. Declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del Reglamento que rige el proceso de contratación, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la propuesta, de la correspondiente adjudicación, y de la suscripción del contrato respectivo, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la Ley.
13. Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo

conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la propuesta.

14. Que me obligo a suministrar a solicitud de LA POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.
15. Que recibiremos notificaciones en la secretaría de su Despacho, o en la(s) siguiente(s) dirección(es): (Dirección para notificaciones): Teléfono (os): Fax
16. Que, en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo, deberán consignarse en la cuenta No. (Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario).
17. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de responsables Fiscales (artículo 60 Ley 610 de 2000).
18. Que el plazo de ejecución del contrato será de conformidad con lo descrito en la presente invitación.
19. Que la vigencia de la presente oferta es de 60 días calendario, contados a partir de la presentación de la oferta.

Firma Propietario, Representante Legal y/o persona natural _____
C.C. No _____

FORMULARIO No. 2
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

Ciudad, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL - POLICIA ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR
Ciudad.
Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Contratación Directa, Número PN ESBOL CD xxxxxxxxx 2025 cuyo objeto es: **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ"**

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente). domiciliado en Domicilio de la persona firmante , identificado con Documento de identificación de la persona firmante y lugar de expedición, quien obra en calidad de representante legal Seleccionar la opción correspondiente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), 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:

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Contratacion Directa, para la celebración de un contrato estatal para. **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ",**
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.

Cláusula 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 **policía nacional** 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 **policía nacional** 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 **Policía Nacional**.

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, involucre 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 al **proponente** cuando 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 **policía nacional**.

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 **Policía Nacional**.

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.

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

FORMULARIO No. 3

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Ciudad, seleccionar la fecha

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Contratación Directa Número PN ESBOL CD 009 2025 cuyo objeto es: **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ",**

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociacion, persona juridica, consorcio, union temporal , domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificacion y lugar de expedicion, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

La Policía Nacional, mediante la Resolución 03843 del 09/09/2019, prevé en el Artículo 2º, lo relacionado con la ***"Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional"***, en lo siguiente:

> *"La Policía Nacional de Colombia, en el ejercicio de su función de mantenimiento de seguridad y convivencia ciudadana, manifiesta su compromiso con la protección de la seguridad y salud en el trabajo de todos los funcionarios uniformados, no uniformados, contratistas y trabajadores en misión, mediante la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos laborales en todos los niveles de la Institución; para ello destinará el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requerimientos legales y las acciones de mejora continua".*

PERSONA JURÍDICA

Una vez leida y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL

Una vez leída y conocida la Política que define la Policía Nacional para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, certifico que cumplo con los requisitos legales aplicables a la actividad económica y clase de riesgo para la cual fui contratado. así mismo me comprometo a cumplir con las actividades y recomendaciones establecidas por el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del objeto del presente contrato y de las instalaciones policiales en donde preste mis servicios.

Nota: seleccionar, según corresponda.

De igual manera en la ejecución del contrato adicional a los requerimientos exigidos para su ejecución, la persona natural o jurídica deberá:

- Cumplir con 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 subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.

- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- 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.
- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.
- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.
- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

Las personas **jurídicas** deben diligenciar la lista de chequeo que evidencie el cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "*Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*, considerando lo siguiente:

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III
2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III.
3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

La verificación al cumplimiento de lo antes descrito será efectuada por el supervisor del contrato.

El proponente:

_____
Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar si persona jurídica corresponde a la proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar si persona jurídica del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el No. de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfono de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

FORMULARIO No. 4

FORMULARIO ANTICORRUPCION

Ciudad, seleccionar la fecha

Señores.
POLICÍA NACIONAL – POLICIA ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Contratación Directa, Número PN ESBOL CD 009 2025 cuyo objeto es: **"ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL PARA EL SERVICIO DE COCINA, FUNCIONANDO EXCLUSIVAMENTE COMO RESTAURANTE, UBICADO EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN UBICADO DENTRO DE LOS PREDIOS DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ".**

El (los) suscrito(s) a saber Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal .: domiciliado en Domicio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedicion, quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

El proponente, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

El proponente se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

El proponente se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de LA POLICIA ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta.

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL – POLICIA ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

Asimismo, debe tener en cuenta que los acuerdos contrarios a la libre competencia, es decir, aquellos que tengan por objeto la colusión (convenio o contrato hecho en forma fraudulenta o engañosa) en los procesos o los que tengan como efecto la distribución de adjudicaciones de contratos, distribución de concursos o fijación de términos de las propuestas,[1] son sancionables por la Superintendencia de Industria y Comercio.

El proponente se compromete a que los recursos utilizados para las gestiones precontractuales o contractuales derivadas del presente proceso no provendrán de actividades ilicitas tales como el lavado de activos, testaferrato, tráfico de estupefacientes o delitos contra el orden constitucional, o que de alguna manera contrarien las leyes de la República, la moral o las buenas costumbres.

El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (ciudad donde se firma el presente documento) a los (día del mes en letras y números, días del mes de del año).

El proponente:_____

Firma del representante legal del proponente
Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente
Identificación (NIT ☐ C.C ☐ C.E ☐): Diligenciar la identificación del proponente
Nombre Representante Legal: Diligenciar el nombre completo del representante legal
Identificación (C.C ☐ C.E. ☐) Diligenciar el documento de identificación del representante legal
Dirección: Diligenciar la dirección del proveedor
Teléfono: Diligenciar teléfonos de contacto del proveedor
Email: Diligenciar correo electrónico de notificaciones

NOTA: para el caso de ofertas conjuntas, suscribirán el presente documento todas los que conforman el consorcio o unión temporal a través del integrante, representante legal o apoderado.

[1] Decreto 2153 de 1992, Arts. 44 y 47.

FORMULARIO 5

DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA

CIUDAD	DÍA	MES	AÑO

Me permito certificar la siguiente información con el objeto de ser incluida en el Sistema Integrado de Información Financiera SIIF.

APERTURA _____ CANCELACIÓN_____

I. DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario)

Entidad o beneficiario _____ NIT _____ Y/O C.C. _____

Dirección _____ Teléfono_____ Fax_____

Departamento _____Ciudad_____Municipio_____

Denominación de la cuenta Corriente _____ Ahorros _____

Teniendo en cuenta que la Tesorería informará al proveedor sobre la realización del pago, indicando el día del giro, concepto y cuenta del beneficiario, para que éste verifique el abono en la respectiva cuenta y confirme a la Entidad, el proponente deberá indicar el correo electrónico para el efecto.

1. Si es a través de correo electrónico el contratista verificará que los recursos fueron recibidos y dará respuesta al correo electrónico de la Tesorería de la Entidad dentro del siguiente día hábil.

CORREO ELECTRÓNICO: _____ SI (___)

TELÉFONO: _____ SI (___)

II. DATOS DE LA ENTIDAD BANCARIA:

Entidad Financiera _____Código _____

Sucursal _____Código _____Ciudad _____

Dirección _____ Teléfono_____ Fax_____

Número de la cuenta _____
(Adjuntar certificación bancaria)

NOMBRE Y FIRMA DEL BENEFICIARIO: _____

NUMERO CEDULA REPRESENTANTE LEGAL: _____DE:_____NOMBRE DE LA EMPRESA: _____TELÉFONO: ____

_____FAX:_____EMAIL:_____