MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR
GRUPO DE CONTRATOS

Fecha:	Tuluá, Valle del Cauca, 30 de julio de 2025		
Hora de inicio:	16:00 horas	**Hora de finalización:**	17:30 horas
Lugar:	Escuela de Policía Simón Bolívar - Grupo de Contratos		

ACTA No. AE 002 /ARLOF -GRUCO -2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACION DE LAS EVALUACIONES REALIZADAS POR EL COMITÉ EVALUADOR, VERIFICACIÓN DEL INFORME DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIÓN AL ORDENADOR DEL GASTO PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN No. PN ESBOL CD 012 2025, CUYO OBJETO ES EL "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".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

Jefe Grupo de Contratos (E) IJ. CRISTIAN DAVID GIRALDO MARTINEZ
Analista de Contratos (E) SI . JHON ESNEVER GARCIA OSPINA

2. Lectura del acta anterior N/A

3. Verificación de compromisos. N/A

4. Temas a tratar:

En Tuluá (Valle del Cauca), a los treinta (30) días del mes de julio de 2025, siendo las 16:00 horas, en la sala de juntas de la Escuela de Policía Simón Bolívar, se reunieron el señor intendente jefe CRISTIAN DAVID GIRALDO MARTINEZ, jefe del grupo de contratos encargado, el señor subintendente JHON ESNEVER GARCIA OSPINA, analista de contratos encargado, el comité de adquisiciones y comités evaluadores, con el fin de realizar la revisión de las propuestas recepcionadas en el proceso PN ESBOL CD 012 2025 cuyo objeto es el "**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",** en cumplimiento a la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de julio de 2011, el decreto No. 1860 de 2021, la Resolución No. 00090 del 2018 y la invitación del proceso No. PN ESBOL CD 012 2025.

Por lo anterior, que se evaluará la propuesta presentada con el fin de verificar si cumplen con los requisitos exigidos, así mismo, realizar la verificación de las evaluaciones y recomendación por parte del comité de adquisiciones al ordenador del gasto.

OFERTAS PRESENTADAS

LISTA DE OFERTAS

Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Presentado	Oferta
PN ESBOL CD 012 2025 CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS	CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS	17/07/2025 4:01 PM	43.716.000 COP
PN ESBOL CD 012 2025 ESTELAR FOOD S.A.S.	ESTELAR FOOD S.A.S.	17/07/2025 3:27 PM	43.716.000 COP
OFERTA UT SERVICIOS Y ALIMENTOS	UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025	17/07/2025 3:15 PM	43.716.000 COP
PRESENTACION OFERTA COMEDOR ESBOL JUAN DUQUE	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	17/07/2025 1:45 PM	43.716.000 COP
Arrendamiento espacio físico en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutierrez, para funcionamiento del comedor servicio de alimentación	Jorge Humberto Muñoz Correa	16/07/2025 7:29 PM	43.716.000 COP

Mediante resolución número 0110 del 10 de julio de 2025, se designó a los comités evaluadores jurídicos, técnicos, económicos para el proceso de contratación PN ESBOL CD 012 2025, los cuales fueron notificados mediante comunicación oficial No. GS-2025-006862/ARLOF-GRUCO, de fecha 10 de julio de 2025, así:

COMITÉ EVALUADOR		
VERIFICACIÓN JURIDICA	**VERIFICACIÓN TECNICA**	**VERIFICACIÓN ECONOMICA**
Intendente JUAN GUILLERMO RAMIREZ ARENAS	Intendente JENIFFER PAOLA MOSQUERA VELASQUEZ	Capitán JORGE LEONARDO MORALES SAENZ
----------	Subintendente DIEGO ALEJANDRO MARTINEZ QUINTERO	TES19 AMALFY DEL CARMEN VERGARA ESPELETA

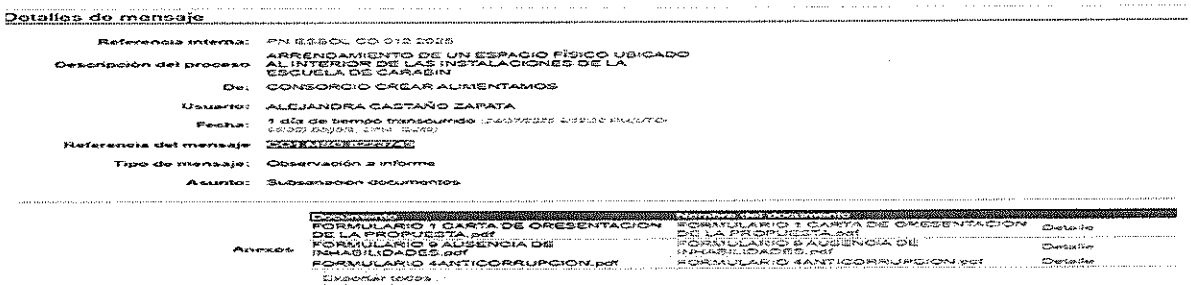
Así las cosas, se procedió a realizar la primera verificación de los documentos de (05) proponentes en atención a los parámetros establecidos en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de julio de 2011, el decreto No. 1860 de 2021, para la contratación directa, obteniendo el siguiente resultado.

Mediante comunicación oficial No. GS-2025-007404-ARLOF-GRUCO de fecha 23 de julio de 2025, la Escuela de Policía Simón Bolívar, publico el primer informe de evaluación en el SECOP II, mediante informe de proceso de selección, con referencia CO1.AWD.2316489 de fecha 24/07/2025 5:00 PM, en el cual se otorgó hasta el día 24 de julio de 2025 a las 17:03 para presentar las subsanaciones solicitadas.

CONSOLIDADO EVALUACIONES

OFERENTE	JURÍDICO	ECONÓMICO	TÉCNICO	TOTAL PUNTOS
CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	70
ESTELAR FOOD	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	90
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	40
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE – DUK´S	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	70
UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	90

El día 24 de julio de 2025 a las 17:11 horas, el oferente CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS, presento subsanación al informe de evaluación mediante el SECOP II, con código de referencia CO1.MSG.8223743, así:



Detalles de mensaje

Referencia interna: PN ESBOL CD 012 2025
Descripción del proceso: ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABIN
De: CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS
Usuario: ALEJANDRA CASTAÑO ZAPATA
Fecha: 1 día de tiempo transcurrido
Referencia del mensaje: [redacted]
Tipo de mensaje: Observación a informe
Asunto: Subsanacion documentos

Anexos

Documento	Nombre del documento	
FORMULARIO 1 CARTA DE ORESENTACION DE LA PROPUESTA.pdf	FORMULARIO 1 CARTA DE ORESENTACION DE LA PROPUESTA.pdf	Detalle
FORMULARIO 9 AUSENCIA DE INHABILIDADES.pdf	FORMULARIO 9 AUSENCIA DE INHABILIDADES.pdf	Detalle
FORMULARIO 4ANTICORRUPCION.pdf	FORMULARIO 4ANTICORRUPCION.pdf	Detalle

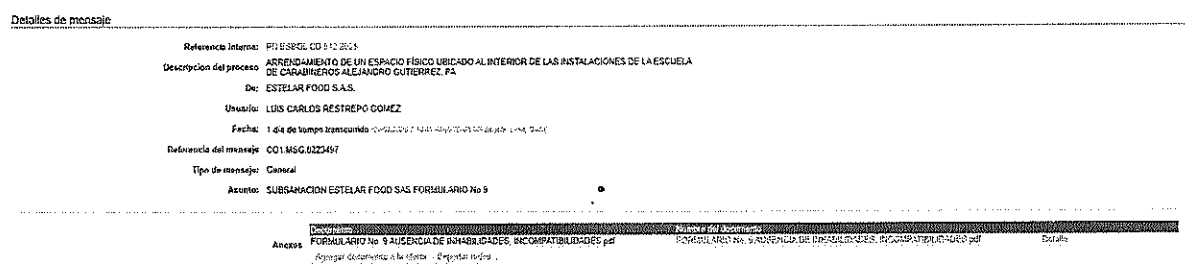
Eliminar todos

Texto de mensaje

Buenas tardes, encuentre adjunto los documentos solicitados:

anexo 1: Carta de presentacion de la propuesta.

El día 24 de julio de 2025 a las 19:10 horas, el oferente ESTELAR FOOD S.A.S., presento subsanación al informe de evaluación mediante el SECOP II, con código de referencia CO1.MSG.8223497, así:



Detalles de mensaje

Referencia interna: PN ESBOL CD 012 2025
Descripción del proceso: ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ, PA
De: ESTELAR FOOD S.A.S.
Usuario: LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ
Fecha: 1 día de tiempo transcurrido
Referencia del mensaje: CO1.MSG.8223497
Tipo de mensaje: General
Asunto: SUBSANACION ESTELAR FOOD SAS FORMULARIO No 9

Anexos

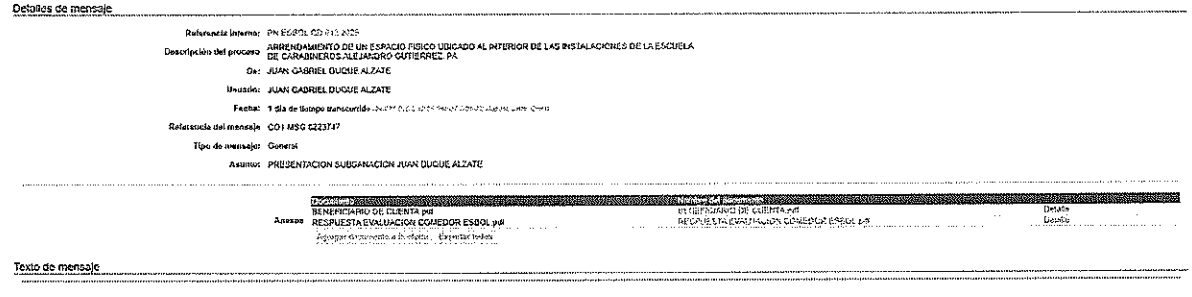
Documento	Nombre del documento	
FORMULARIO No 9 AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES.pdf	FORMULARIO No. 9 AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES.pdf	Detalle

Agregar documentos a la lista | Eliminar todos

Texto de mensaje

Buenas noches cordial saludo, dando alcance al informe de evaluación envio FORMULARIO No 9 dando cumplimento al documento a subsanar

El día 24 de julio de 2025 a las 20:52 horas, el oferente JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE, presento subsanación al informe de evaluación mediante el SECOP II, con código de referencia CO1.MSG.8223747, así:



Detalles de mensaje

Referencia interna: PN ESBOL CD 012 2025
Descripción del proceso: ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ, PA
De: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Usuario: JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Fecha: 1 día de tiempo transcurrido
Referencia del mensaje: CO1.MSG.8223747
Tipo de mensaje: General
Asunto: PRESENTACION SUBSANACION JUAN DUQUE ALZATE

Anexos

Documento	Nombre del documento	
BENEFICIARIO DE CUENTA.pdf	BENEFICIARIO DE CUENTA.pdf	Detalle
RESPUESTA EVALUACION COMEDOR ESBOL.pdf	RESPUESTA EVALUACION COMEDOR ESBOL.pdf	Detalle

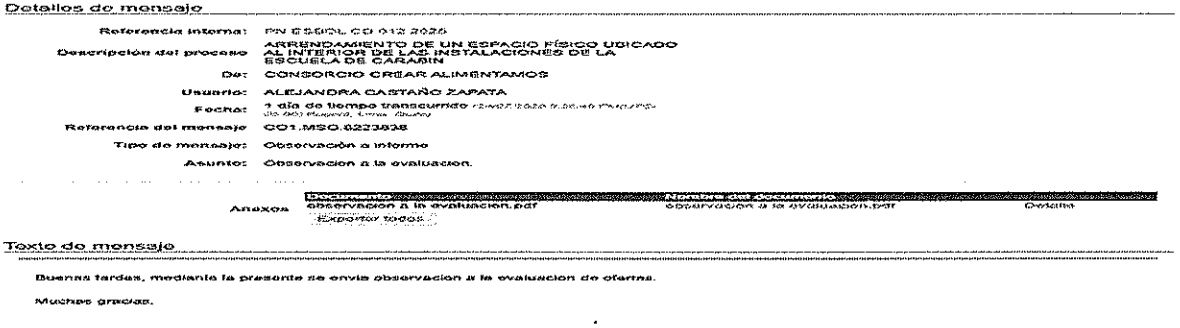
Agregar documentos a la lista | Eliminar todos

Texto de mensaje

Buenas noches, de manera respetuosa me permito enviar documentacion de subsanacion dentro del proceso PN ESBOL CD 012 2025 y solicitud verificacion de evaluacion

Presentación observaciones:

El oferente CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS, presenta la siguiente observación al primer informe de evaluación, mediante radicado numero CO1.MSG.8223838, de fecha 24/07/2025 a las 21:56 horas, así:



Detalles de mensaje

Referencia interna:	PN ESBOL CD 012 2025
Descripción del proceso:	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABIN
De:	CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS
Usuario:	ALEJANDRA CASTAÑO ZAPATA
Fecha:	1 día de tiempo transcurrido
Referencia del mensaje:	CO1.MSG.8223838
Tipo de mensaje:	Observación a informe
Asunto:	Observacion a la evaluacion.

Anexos

Documento	Nombre del documento	Detalle
observacion a la evaluacion.pdf	observacion a la evaluacion.pdf	Detalle

Agregar documento a la oferta Exportar todos

Texto de mensaje

Buenas tardes, mediante la presente se envia observacion a la evaluacion de oferta.

Muchas gracias.

OBSERVACIÓN 1:

(…)

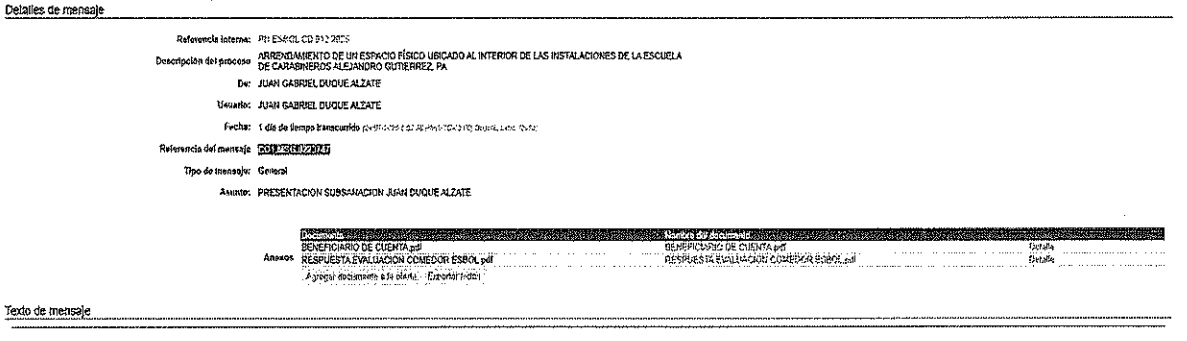
La observación es presentada por ALEJANDRA CASTAÑO ZAPATA en calidad de representante legal del consorcio CREAR ALIMENTAMOS de la manera más respetuosa quiero manifestar mi desacuerdo en el puntaje otorgado para el ítem: "personal de operarios", toda vez que en los pliegos especifican 24 operarios de los cuales se presentan en la oferta 34 hojas de vida, adicionalmente en el ítem de evaluación de puntaje no se solicitó un certificado donde se especificaran los operarios y es de entenderse que la cantidad de hojas de vida presentadas en la oferta supera el numero requerido dentro de los pliegos, por ende solicitamos pueda re plantearse la puntuación y otorgarse el puntaje correspondiente una vez que se entregaron las hojas de vida suficientes en la oferta.

(…)

Respuesta observación 1:

El evaluador técnico ratifica el puntaje otorgado, teniendo en cuenta que en la Adenda No. 2 se especificó que el documento soporte requerido debía ser una certificación firmada por el representante legal.

El oferente JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE – DUK´S, presenta las siguientes observaciones al primer informe de evaluación, mediante radicado numero CO1.MSG.8223747, de fecha 24/07/2025 a las 20:52 horas, así:



Detalles de mensaje

Referencia interna:	PN ESBOL CD 012 2025
Descripción del proceso:	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO UBICADO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ, PA
De:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Usuario:	JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE
Fecha:	1 día de tiempo transcurrido
Referencia del mensaje:	CO1.MSG.8223747
Tipo de mensaje:	General
Asunto:	PRESENTACION SUBSANACION JUAN DUQUE ALZATE

Anexos

Documento	Nombre del documento	Detalle
BENEFICIARIO DE CUENTA.pdf	BENEFICIARIO DE CUENTA.pdf	Detalle
RESPUESTA EVALUACION COMEDOR ESBOL.pdf	RESPUESTA EVALUACION COMEDOR ESBOL.pdf	Detalle

Agregar documento a la oferta Exportar todos

Texto de mensaje

Buenas noches, de manera respetuosa me permito enviar documentacion de subsanacion dentro del proceso PN ESBOL CD 012 2025 y solicitud verificacion de evaluacion

Es de resaltar que en la comunicación oficial electrónica No. GS-2025-007404-ESBOL, se avizora un error al momento de calificar al oferente JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, cuya revisión inicia en la página No. 70 de la misma, sin embargo, en la página No. 88 inicia la calificación del oferente JUAN GABRIEL DUQUE, sin haberle asignado la calificación correspondiente al oferente JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA y que podría generar confusión.

Ahora bien, en la página No. 109 se evidencia la calificación del oferente JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA cuto puntaje es de 60 PUNTOS y en esa misma página, nuevamente se inicia la calificación de JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE, cuya evaluación arrojo un puntaje de 70 PUNTOS, donde se evidencia el documento faltante, que fue presentado en la propuesta y seguramente por error humano involuntario del evaluador, no asigno el puntaje que correspondía. Por ende, solicito la asignación del puntaje respectivo, correspondiente a 20 PUNTOS, para un total de 90 PUNTOS.

(...)

Respuesta observación 2:

El evaluador técnico no acepta la observación, ya que no es posible determinar su grado de participación, teniendo en cuenta que la certificación no especifica detalladamente cuál es su oferta frente a las actividades a desarrollar, así mismo la entidad se permite aclarar que la primera evaluación correspondiente al oferente JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE – DUK´S, podrá ser verificada desde la página 109 a la 130 y la puntuación otorgada es 70 puntos.

Así las cosas, se procede a realizar la verificación de los documentos del proponente habilitado en atención a los parámetros establecidos en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de julio de 2011, el decreto No. 1860 de 2021, para la contratación de directa.

La segunda evaluación de requisitos habilitantes fue realizadas a través de los siguientes comunicados oficiales:

REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO – SOPORTE COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-005369-ESAGU DE FECHA 28/07/2025

OFERENTE	IDENTIFICACIÓN
CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS	901906229-0

REQUISITO HABILITANTE	OBSERVACIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
Carta de presentación de la oferta. El oferente deberá presentar la **Carta de Presentación de la Oferta**, de acuerdo con el **FORMULARIO No. 1 "CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA"**. Esta carta deberá estar firmada por el oferente (si es persona natural) o por el representante legal (si es persona jurídica). Este documento es obligatorio y debe ser presentado junto con la propuesta para validar la participación del oferente.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	x	

OBSERVACIÓN 2:

(...)

Solicito de manera muy respetuosa tengan a bien realizar la verificación de la asignación de puntaje en el ítem correspondiente a certificar "participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía", toda vez que según la comunicación oficial electrónica No. GS-2025-007404-ESBOL, no nos dan el puntaje requerido, tal como se observa en la imagen que mas adelante se relaciona, aun cuando dicha certificación fue anexada a la presentación de la oferta, dentro del paquete denominado "CONSOLIDADO CERTIFICACIONES", en el folio No. 605 (penúltima hoja del documento). Adicionalmente, en la carta de propuesta de la oferta se dejó plasmado un apartado en lo cual indica lo siguiente "en menester agregar que, durante la ejecución del contrato de arrendamiento que actualmente ejecuto en la ciudad de Barraquilla, como se mencionó líneas atrás, hemos ofrecidos servicios con altos estándares de calidad a través del suministros de comidas especiales, celebraciones institucionales, reconocimientos académicos y de méritos, integraciones, etc., esto según las necesidades del servicio", quedando como evidencia las fotografías anexas en el brouchure, que se encuentra dentro del paquete denominado "CONSOLIDADO, OFERTA Y ANEXOS", folio No. 17.

RESTAURANTE DUK'S

Juan Gabriel Duque Alzate
Nit- 72-042-502-8
3006000042 - 3006464943
Av- circunvalar #45-300
Soledad-Atlántico

CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA LA SELECCION OBJETIVA DEL ARRENDATARIO

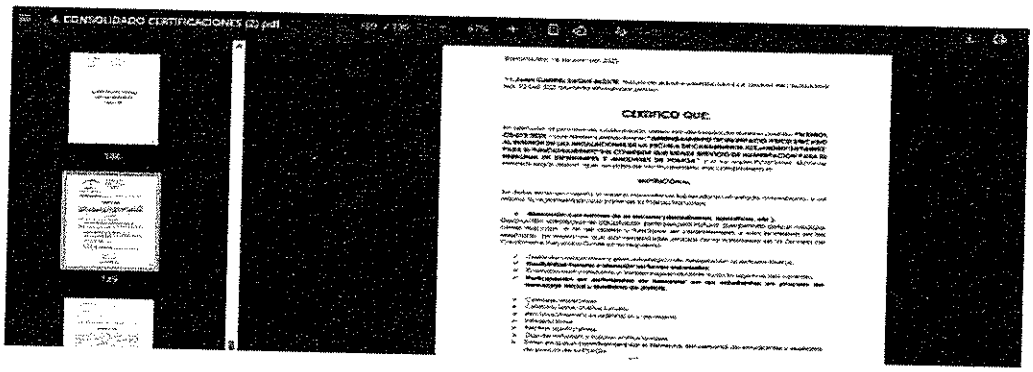
Criterios de ponderación	Anexos	Puntaje
Experiencia en operación de restaurantes o cafeterías de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: Certificación contrato PN ESCUELA ANTONIO NARIÑO (cuatro años de experiencia)	20 puntos
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 1 tipo de menú cada 4 semanas, el gramaje en de la proteína y los carbohidratos no concuerda, ya que en algunos puntos refieren a proteínas sin hueso 135 gramos y en otros relacionan 150 gramos con y sin hueso	30 puntos
Personal de operarios	Presenta certificado de personal de operarios	10 puntos
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada no evidencia soldec, evidente en su contenido técnico	10 puntos
Plan posconsumo y pos-ambiental	Siempre	No Aplica
Afiliación con normas de la escuela (disciplinarias, operativas, etc.)	cumple	No Aplica
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	La propuesta presentada se evidencia	0
TOTAL		70 puntos

1DS – OF – 0001
2025
VER: 7

Página 129 de 222

Aprobación: 26-05-

GS-2025-007404-ESBOL



Certificado de Existencia y Representación Legal para personas jurídicas 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: • 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. • 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 • Acreditar un término mínimo remanente de duración de la	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

sociedad o sucursal, de un (1) año, contados a partir del vencimiento del plazo máximo de la vigencia del contrato. • 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. Si el oferente es una **unión temporal**, se deberá presentar el documento de constitución de la unión temporal, que debe incluir información detallada sobre: • El **objeto del negocio.** • Las **responsabilidades y obligaciones** de cada miembro de la unión temporal. • Los **porcentajes de participación** de cada uno de sus miembros.			
Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía. El oferente deberá presentar fotocopia de la **Cédula de Ciudadanía** del **Representante Legal** y/o del **proponente**. Para los nacionales colombianos se debe presentar la cédula de ciudadanía, y para los extranjeros, deberán presentar **Cédula de Extranjería** o el **Pasaporte**.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
DILIGENCIAR EL FORMULARIO NO. 6 El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 6**, el cual consiste en una **certificación de Aportes Parafiscales y Seguridad Social**, suscrita por el **Representante Legal**, **contador**, o **Revisor Fiscal**, según corresponda. Si el oferente cuenta con **contador** o **Revisor Fiscal**, deberá anexar la fotocopia de la **tarjeta profesional** y de la **cédula de ciudadanía** del profesional, así como la **planilla pagada** correspondiente.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

NOTA: Verificar que todas las notas del formulario estén completas y anexar los documentos solicitados.			
Copia del (RUT) 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.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Diligenciar **Compromiso anticorrupción** El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 4** en el que se compromete a cumplir con las disposiciones relativas a la **lucha contra la corrupción**. Este compromiso debe ser suscrito por el oferente, ya sea persona natural o representante legal de la persona jurídica. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	x	
Diligenciar **Compromiso SG-SST Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.** El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 3**, en el que se compromete a cumplir con los requisitos del **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**. Este formulario deberá ser suscrito por el oferente, ya sea persona natural o representante legal de la persona jurídica. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Acuerdo de confidencialidad, El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 2**, en el que se compromete a cumplir con las condiciones de **confidencialidad** en el proceso contractual. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Compromiso sistema de Gestión ambiental. El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 8**, en el que se compromete a cumplir con los requisitos del **Sistema de Gestión Ambiental**, conforme a las disposiciones de la entidad contratante.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

NOTA: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.			
Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 10**, en el que se compromete a cumplir con la **Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información**, dirigida a contratistas o terceros. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Consulta del Boletín de Responsables Fiscales. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **Boletín de responsables Fiscales** de la **Contraloría General de la República** respecto a la firma y al representante legal del oferente. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta del certificado del boletín de responsables fiscales en la página web de la Contraloría General de la República el 19/07/2025 a las 14:56 horas, y no hay responsabilidad fiscal por parte del consorcio y las personas naturales que lo integran	X	
Consulta de Antecedentes Judiciales. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará los **antecedentes judiciales** del oferente y su **representante legal**. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta en la página oficial de la Policía Nacional el 19/07/2025 a las 15:06 horas, y no hay antecedentes judiciales por parte de las integrantes del consorcio.	X	
Consulta de Antecedentes Disciplinarios. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **certificado de antecedentes disciplinarios** de la **Procuraduría General de la Nación** tanto de la firma como del **representante legal** del oferente. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta del certificado en la página oficial de la Procuraduría General de la Nación el 19/07/2025 a las 15:01 horas, y no hay registros de antecedentes disciplinarios por parte del consorcio y las personas naturales que lo integran	X	
Consulta en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC) La **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	Se realiza la consulta en la página de medidas correctivas de la Policía Nacional a las 15:09 horas del día 19/07/2025, y no hay medidas correctivas pendientes por cumplir, por parte de las integrantes del consorcio.	X	

comportamientos contrarios a la convivencia. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente			
Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales. La **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 anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente, así mismo debe anexar diligenciado el **(formulario 12)** **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Se realiza la consulta en línea de Inhabilidades por delitos sexuales, el 19 de julio del 2025 a las 15:14 horas, y las integrantes del consorcio, no registran inhabilidades.	X	
Consulta en el Registro de Deudores Alimenticios Morosos (REDAM) La **Policía Nacional - Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **registro de inhabilidades por antecedentes en el registro de deudores alimenticios morosos (REDAM)**, conforme a la **Ley 1918 de 2018**. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Los integrantes del consorcio adjuntan certificaciones de fecha 17/06/2025 y 09/07/2025 a la propuesta, no se encuentran reportados en el registro de deudores alimentarios morosos.	X	
ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS. El oferente deberá diligenciar, firmar y adjuntar el **Formulario No. 11**.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

De acuerdo a lo anterior me permito informar que el oferente CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS identificado con NIT. 901906229-0, **CUMPLE** con los requisitos de orden jurídico determinados en la invitación del presente proceso.

OFERENTE	IDENTIFICACIÓN
ESTELAR FOOD S.A.S	901239275-4

REQUISITOS DE ÓRDEN JURÍDICO

REQUISITO HABILITANTE	OBSERVACIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
Carta de presentación de la oferta. El oferente deberá presentar la **Carta de Presentación de la Oferta**, de acuerdo con el **FORMULARIO No. 1 "CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA"**. Esta carta deberá estar firmada por el oferente (si es persona natural) o por el representante legal (si es	Documento adjunto al SECOP II y verificado de acuerdo a lo contemplado en la invitación	X	

persona jurídica). Este documento es obligatorio y debe ser presentado junto con la propuesta para validar la participación del oferente.			
Certificado de Existencia y Representación Legal para personas jurídicas 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: • 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. • 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	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

cualquier limitación estatutaria • Acreditar un término mínimo remanente de duración de la sociedad o sucursal, de un (1) año, contados a partir del vencimiento del plazo máximo de la vigencia del contrato. • 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. Si el oferente es una **unión temporal**, se deberá presentar el documento de constitución de la unión temporal, que debe incluir información detallada sobre: • El **objeto del negocio.** • Las **responsabilidades y obligaciones** de cada miembro de la unión temporal. • Los **porcentajes de participación** de cada uno de sus miembros.			
Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía. El oferente deberá presentar fotocopia de la **Cédula de Ciudadanía** del **Representante Legal** y/o del **proponente**. Para los nacionales colombianos se debe presentar la cédula de ciudadanía, y para los extranjeros, deberán presentar **Cédula de Extranjería** o el **Pasaporte**.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
DILIGENCIAR EL FORMULARIO NO. 6 El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 6**, el cual consiste en una **certificación de Aportes Parafiscales y Seguridad Social**, suscrita por el **Representante Legal**, **contador**, o **Revisor Fiscal**, según corresponda. Si el oferente cuenta con **contador** o **Revisor Fiscal**, deberá anexar la	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

fotocopia de la **tarjeta profesional** y de la **cédula de ciudadanía** del profesional, así como la **planilla pagada** correspondiente. **NOTA**: Verificar que todas las notas del formulario estén completas y anexar los documentos solicitados.			
Copia del (RUT) 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.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Diligenciar **Compromiso anticorrupción** El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 4** en el que se compromete a cumplir con las disposiciones relativas a la **lucha contra la corrupción**. Este compromiso debe ser suscrito por el oferente, ya sea persona natural o representante legal de la persona jurídica. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Diligenciar **Compromiso SG-SST Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.** El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 3**, en el que se compromete a cumplir con los requisitos del **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**. Este formulario deberá ser suscrito por el oferente, ya sea persona natural o representante legal de la persona jurídica. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Acuerdo de confidencialidad, El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 2**, en el que se compromete a cumplir con las condiciones de **confidencialidad** en el proceso contractual. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Compromiso sistema de Gestión ambiental. El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 8**, en el que	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

se compromete a cumplir con los requisitos del **Sistema de Gestión Ambiental**, conforme a las disposiciones de la entidad contratante. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.			
Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 10**, en el que se compromete a cumplir con la **Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información**, dirigida a contratistas o terceros. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Consulta del Boletín de Responsables Fiscales. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **Boletín de responsables Fiscales** de la **Contraloría General de la República** respecto a la firma y al representante legal del oferente. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta del certificado del boletín de responsables fiscales en la página web de la Contraloría General de la República el 19/07/2025 a las 15:40 horas, y no hay responsabilidad fiscal por parte de la sociedad comercial ni de su representante legal.	X	
Consulta de Antecedentes Judiciales. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará los **antecedentes judiciales** del oferente y su **representante legal**. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta en la página oficial de la Policía Nacional el 19/07/2025 a las 15:43 horas, y no hay antecedentes judiciales por parte de las integrantes del consorcio.	X	
Consulta de Antecedentes Disciplinarios. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **certificado de antecedentes disciplinarios** de la **Procuraduría General de la Nación** tanto de la firma como del **representante legal** del oferente. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta del certificado en la página oficial de la Procuraduría General de la Nación el 19/07/2025 a las 15:42 horas, y no hay registros de antecedentes disciplinarios por parte de la sociedad comercial ni de su representante legal.	X	
Consulta en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC) La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará en el **Registro Nacional de**	Se realiza la consulta en la página de medidas correctivas de la Policía Nacional a las 15:45 horas del día 19/07/2025, y no hay medidas correctivas	X	

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. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente	pendientes por cumplir, por parte de las integrantes del consorcio.		
Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales. La **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 anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente, así mismo debe anexar diligenciado el **(formulario 12)** **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Se realiza la consulta en línea de Inhabilidades por delitos sexuales, el 19 de julio del 2025 a las 15:47 horas, el representante legal de la sociedad comercial, no registra inhabilidades.	X	
Consulta en el Registro de Deudores Alimenticios Morosos (REDAM) La **Policía Nacional - Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **registro de inhabilidades por antecedentes en el registro de deudores alimenticios morosos (REDAM)**, conforme a la **Ley 1918 de 2018**. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	La sociedad comercial adjunta certificación de fecha 27/06/2025 a la propuesta, no se encuentra reportado en el registro de deudores alimentarios morosos.	X	
ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS. El oferente deberá diligenciar, firmar y adjuntar el **Formulario No. 11**.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

De acuerdo a lo anterior me permito informar que el oferente ESTELAR FOOD S.A.S identificado con NIT. 901239275-4, **CUMPLE** con los requisitos de orden jurídico determinados en la invitación del presente proceso.

OFERENTE	IDENTIFICACIÓN
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	79.291.714

REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

REQUISITO HABILITANTE	OBSERVACIÓN	CUMPLE	
		SI	NO

Carta de presentación de la oferta. El oferente deberá presentar la **Carta de Presentación de la Oferta**, de acuerdo con el **FORMULARIO No. 1 "CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA"**. Esta carta deberá estar firmada por el oferente (si es persona natural) o por el representante legal (si es persona jurídica). Este documento es obligatorio y debe ser presentado junto con la propuesta para validar la participación del oferente.	Documento adjunto al SECOP II y verificado de acuerdo a lo contemplado en la invitación	X	
Certificado de Existencia y Representación Legal para personas jurídicas 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: • 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. • 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	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

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 • Acreditar un término mínimo remanente de duración de la sociedad o sucursal, de un (1) año, contados a partir del vencimiento del plazo máximo de la vigencia del contrato. • 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. Si el oferente es una **unión temporal**, se deberá presentar el documento de constitución de la unión temporal, que debe incluir información detallada sobre: • El **objeto del negocio.** • Las **responsabilidades y obligaciones** de cada miembro de la unión temporal. • Los **porcentajes de participación** de cada uno de sus miembros.			
Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía. El oferente deberá presentar fotocopia de la **Cédula de Ciudadanía** del **Representante Legal** y/o del **proponente**. Para los nacionales colombianos se debe presentar la cédula de ciudadanía, y para los extranjeros, deberán presentar **Cédula de Extranjería** o el **Pasaporte**.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

DILIGENCIAR EL FORMULARIO NO. 6 El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 6**, el cual consiste en una **certificación de Aportes Parafiscales y Seguridad Social**, suscrita por el **Representante Legal**, **contador**, o **Revisor Fiscal**, según corresponda. Si el oferente cuenta con **contador** o **Revisor Fiscal**, deberá anexar la fotocopia de la **tarjeta profesional** y de la **cédula de ciudadanía** del profesional, así como la **planilla pagada** correspondiente. **NOTA**: Verificar que todas las notas del formulario estén completas y anexar los documentos solicitados.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Copia del (RUT) 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.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Diligenciar **Compromiso anticorrupción** El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 4** en el que se compromete a cumplir con las disposiciones relativas a la **lucha contra la corrupción**. Este compromiso debe ser suscrito por el oferente, ya sea persona natural o representante legal de la persona jurídica. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Diligenciar **Compromiso SG-SST Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.** El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 3**, en el que se compromete a cumplir con los requisitos del **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**. Este formulario deberá ser suscrito por el oferente, ya sea persona natural o representante legal de la persona jurídica. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

Acuerdo de confidencialidad, El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 2**, en el que se compromete a cumplir con las condiciones de **confidencialidad** en el proceso contractual. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Compromiso sistema de Gestión ambiental. El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 8**, en el que se compromete a cumplir con los requisitos del **Sistema de Gestión Ambiental**, conforme a las disposiciones de la entidad contratante. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 10**, en el que se compromete a cumplir con la **Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información**, dirigida a contratistas o terceros. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Consulta del Boletín de Responsables Fiscales. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **Boletín de responsables Fiscales** de la **Contraloría General de la República** respecto a la firma y al representante legal del oferente. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta del certificado del boletín de responsables fiscales en la página web de la Contraloría General de la República el 19/07/2025 a las 16:00 horas, y no hay responsabilidad fiscal por parte del proponente.	X	
Consulta de Antecedentes Judiciales. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará los **antecedentes judiciales** del oferente y su **representante legal**. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta en la página oficial de la Policía Nacional el 19/07/2025 a las 16:02 horas, y no hay antecedentes judiciales por parte del oferente.	X	
Consulta de Antecedentes Disciplinarios.	Se realiza la consulta del certificado en la página oficial de la Procuraduría General de la Nación el 19/07/2025 a las 16:03	X	

La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **certificado de antecedentes disciplinarios** de la **Procuraduría General de la Nación** tanto de la firma como del **representante legal** del oferente. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	horas, y no hay registros de antecedentes disciplinarios por parte del oferente.		
Consulta en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC) La **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. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente	Se realiza la consulta en la página de medidas correctivas de la Policía Nacional a las 16:04 horas del día 19/07/2025, y no hay medidas correctivas pendientes por cumplir, por parte del oferente.	X	
Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales. La **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 anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente, así mismo debe anexar diligenciado el **(formulario 12)** **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Se realiza la consulta en línea de Inhabilidades por delitos sexuales, el 19 de julio del 2025 a las 16:08 horas, el oferente, no registra inhabilidades.	X	
Consulta en el Registro de Deudores Alimenticios Morosos (REDAM) La **Policía Nacional - Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **registro de inhabilidades por antecedentes en el registro de deudores alimenticios morosos (REDAM)**, conforme a la **Ley 1918 de 2018**. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	El oferente adjunta certificación de fecha 15/07/2025 a la propuesta, no se encuentra reportado en el registro de deudores alimentarios morosos.	X	
ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS. El oferente deberá diligenciar, firmar y adjuntar el **Formulario No. 11**.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

De acuerdo a lo anterior me permito informar que el oferente JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA identificado con C.C 79.291.714, **CUMPLE** con los requisitos de orden jurídico determinados en la invitación del presente proceso.

OFERENTE	IDENTIFICACIÓN
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	72.042.502

REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

REQUISITO HABILITANTE	OBSERVACIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
Carta de presentación de la oferta. El oferente deberá presentar la **Carta de Presentación de la Oferta**, de acuerdo con el **FORMULARIO No. 1 "CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA"**. Esta carta deberá estar firmada por el oferente (si es persona natural) o por el representante legal (si es persona jurídica). Este documento es obligatorio y debe ser presentado junto con la propuesta para validar la participación del oferente.	Documento adjunto al SECOP II y verificado de acuerdo a lo contemplado en la invitación	X	
Certificado de Existencia y Representación Legal para personas jurídicas 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: • 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. • Acreditar la suficiencia de la capacidad del representante legal para la presentación de la propuesta y para la	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

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 • Acreditar un término mínimo remanente de duración de la sociedad o sucursal, de un (1) año, contados a partir del vencimiento del plazo máximo de la vigencia del contrato. • 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. Si el oferente es una **unión temporal**, se deberá presentar el documento de constitución de la unión temporal, que debe incluir información detallada sobre: • El **objeto del negocio.** • Las **responsabilidades y obligaciones** de cada miembro de la unión temporal.				

• Los **porcentajes de participación** de cada uno de sus miembros.			
Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía. El oferente deberá presentar fotocopia de la **Cédula de Ciudadanía** del **Representante Legal** y/o del **proponente**. Para los nacionales colombianos se debe presentar la cédula de ciudadanía, y para los extranjeros, deberán presentar **Cédula de Extranjería** o el **Pasaporte**.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
DILIGENCIAR EL FORMULARIO NO. 6 El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 6**, el cual consiste en una **certificación de Aportes Parafiscales y Seguridad Social**, suscrita por el **Representante Legal**, **contador**, o **Revisor Fiscal**, según corresponda. Si el oferente cuenta con **contador** o **Revisor Fiscal**, deberá anexar la fotocopia de la **tarjeta profesional** y de la **cédula de ciudadanía** del profesional, así como la **planilla pagada** correspondiente. **NOTA**: Verificar que todas las notas del formulario estén completas y anexar los documentos solicitados.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Copia del (RUT) 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.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Diligenciar **Compromiso anticorrupción** El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 4** en el que se compromete a cumplir con las disposiciones relativas a la **lucha contra la corrupción**. Este compromiso debe ser suscrito por el oferente, ya sea persona natural o representante legal de la persona jurídica. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Diligenciar **Compromiso SG-SST Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.** El oferente deberá	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

diligenciar el **Formulario No. 3**, en el que se compromete a cumplir con los requisitos del **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**. Este formulario deberá ser suscrito por el oferente, ya sea persona natural o representante legal de la persona jurídica. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.			
Acuerdo de confidencialidad, El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 2**, en el que se compromete a cumplir con las condiciones de **confidencialidad** en el proceso contractual. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Compromiso sistema de Gestión ambiental. El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 8**, en el que se compromete a cumplir con los requisitos del **Sistema de Gestión Ambiental**, conforme a las disposiciones de la entidad contratante. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 10**, en el que se compromete a cumplir con la **Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información**, dirigida a contratistas o terceros. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Consulta del Boletín de Responsables Fiscales. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **Boletín de responsables Fiscales** de la **Contraloría General de la República** respecto a la firma y al representante legal del oferente. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta del certificado del boletín de responsables fiscales en la página web de la Contraloría General de la República el 20/07/2025 a las 08:32 horas, y no hay responsabilidad fiscal por parte del proponente.	X	

Consulta de Antecedentes Judiciales. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará los **antecedentes judiciales** del oferente y su **representante legal**. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta en la página oficial de la Policía Nacional el 20/07/2025 a las 08:33 horas, y no hay antecedentes judiciales por parte del proponente.	X	
Consulta de Antecedentes Disciplinarios. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **certificado de antecedentes disciplinarios** de la **Procuraduría General de la Nación** tanto de la firma como del **representante legal** del oferente. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta del certificado en la página oficial de la Procuraduría General de la Nación el 20/07/2025 a las 08:34 horas, y no hay registros de antecedentes disciplinarios por parte del oferente.	X	
Consulta en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC) La **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. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente	Se realiza la consulta en la página de medidas correctivas de la Policía Nacional a las 08:36 horas del día 20/07/2025, y no hay medidas correctivas pendientes por cumplir, por parte del oferente.	X	
Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales. La **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 anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente, así mismo debe anexar diligenciado el **(formulario 12)** **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Se realiza la consulta en línea de Inhabilidades por delitos sexuales, el 20 de julio del 2025 a las 08:38 horas, el oferente, no registra inhabilidades.	X	
Consulta en el Registro de Deudores Alimenticios Morosos (REDAM) La **Policía Nacional - Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **registro de inhabilidades por antecedentes en el registro de deudores alimenticios morosos**	El oferente adjunta certificación de fecha 10/07/2025 a la propuesta, no se encuentra reportado en el registro de deudores alimentarios morosos.	X	

(REDAM), conforme a la **Ley 1918 de 2018**. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.			
ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS. El oferente deberá diligenciar, firmar y adjuntar el **Formulario No. 11**.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

De acuerdo a lo anterior me permito informar que el oferente JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE identificado con C.C 72.042.502, **CUMPLE** con los requisitos de orden jurídico determinados en la invitación del presente proceso.

OFERENTE	IDENTIFICACIÓN
UNIÓN TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025	

REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

REQUISITO HABILITANTE	OBSERVACIÓN	CUMPLE	
		SI	NO
Carta de presentación de la oferta. El oferente deberá presentar la **Carta de Presentación de la Oferta**, de acuerdo con el **FORMULARIO No. 1 "CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA"**. Esta carta deberá estar firmada por el oferente (si es persona natural) o por el representante legal (si es persona jurídica). Este documento es obligatorio y debe ser presentado junto con la propuesta para validar la participación del oferente.	Documento adjunto al SECOP II y verificado de acuerdo a lo contemplado en la invitación	X	
Certificado de Existencia y Representación Legal para personas jurídicas 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: • 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	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

mayor a treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del presente proceso. • 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 • Acreditar un término mínimo remanente de duración de la sociedad o sucursal, de un (1) año, contados a partir del vencimiento del plazo máximo de la vigencia del contrato. • 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. Si el oferente es una **unión temporal**, se deberá presentar el documento de				

constitución de la unión temporal, que debe incluir información detallada sobre: • El **objeto del negocio.** • Las **responsabilidades y obligaciones** de cada miembro de la unión temporal. • Los **porcentajes de participación** de cada uno de sus miembros.			
Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía. El oferente deberá presentar fotocopia de la **Cédula de Ciudadanía** del **Representante Legal** y/o del **proponente**. Para los nacionales colombianos se debe presentar la cédula de ciudadanía, y para los extranjeros, deberán presentar **Cédula de Extranjería** o el **Pasaporte**.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
DILIGENCIAR EL FORMULARIO NO. 6 El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 6**, el cual consiste en una **certificación de Aportes Parafiscales y Seguridad Social**, suscrita por el **Representante Legal**, **contador**, o **Revisor Fiscal**, según corresponda. Si el oferente cuenta con **contador** o **Revisor Fiscal**, deberá anexar la fotocopia de la **tarjeta profesional** y de la **cédula de ciudadanía** del profesional, así como la **planilla pagada** correspondiente. **NOTA**: Verificar que todas las notas del formulario estén completas y anexar los documentos solicitados.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Copia del (RUT) 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.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Diligenciar **Compromiso anticorrupción** El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 4** en el que se compromete a cumplir con las disposiciones relativas a la **lucha contra la corrupción**. Este compromiso debe ser suscrito por el oferente, ya sea	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

persona natural o representante legal de la persona jurídica. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.			
Diligenciar **Compromiso SG-SST Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.** El oferente deberá diligenciar el **Formulario No. 3**, en el que se compromete a cumplir con los requisitos del **Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)**. Este formulario deberá ser suscrito por el oferente, ya sea persona natural o representante legal de la persona jurídica. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Acuerdo de confidencialidad, El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 2**, en el que se compromete a cumplir con las condiciones de **confidencialidad** en el proceso contractual. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Compromiso sistema de Gestión ambiental. El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 8**, en el que se compromete a cumplir con los requisitos del **Sistema de Gestión Ambiental**, conforme a las disposiciones de la entidad contratante. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información El oferente deberá diligenciar y adjuntar el **Formulario No. 10**, en el que se compromete a cumplir con la **Declaración de Confidencialidad y Compromiso con la Seguridad de la Información**, dirigida a contratistas o terceros. **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	
Consulta del Boletín de Responsables Fiscales.	Se realiza la consulta del certificado del boletín de responsables fiscales en la	X	

La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **Boletín de responsables Fiscales** de la **Contraloría General de la República** respecto a la firma y al representante legal del oferente. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	página web de la Contraloría General de la República el 20/07/2025 a las 08:55 horas, y no hay responsabilidad fiscal por parte del proponente, ni sus integrantes.		
Consulta de Antecedentes Judiciales. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará los **antecedentes judiciales** del oferente y su **representante legal**. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta en la página oficial de la Policía Nacional el 20/07/2025 a las 08:57 horas, y no hay antecedentes judiciales por parte de quienes hacen parte de la unión temporal.	X	
Consulta de Antecedentes Disciplinarios. La **Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **certificado de antecedentes disciplinarios** de la **Procuraduría General de la Nación** tanto de la firma como del **representante legal** del oferente. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	Se realiza la consulta del certificado en la página oficial de la Procuraduría General de la Nación el 20/07/2025 a las 09:00 horas, y no hay registros de antecedentes disciplinarios por parte del oferente, ni de sus integrantes.	X	
Consulta en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC) La **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. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente	Se realiza la consulta en la página de medidas correctivas de la Policía Nacional a las 09:01 horas del día 20/07/2025, y no hay medidas correctivas pendientes por cumplir, por parte de las integrantes de la unión temporal.	X	
Consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales. La **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 anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente, así mismo debe anexar diligenciado el **(formulario 12)** **NOTA**: El formulario deberá estar diligenciado en su totalidad y firmado.	Se realiza la consulta en línea de Inhabilidades por delitos sexuales, el 20 de julio del 2025 a las 09:06 horas, las personas que conforman la unión temporal, no registran inhabilidades.	X	

Consulta en el Registro de Deudores Alimenticios Morosos (REDAM) La **Policía Nacional - Escuela de Policía Simón Bolívar** consultará el **registro de inhabilidades por antecedentes en el registro de deudores alimenticios morosos (REDAM)**, conforme a la **Ley 1918 de 2018**. El oferente deberá anexar un **pantallazo** de la consulta correspondiente.	El oferente adjunta certificación de sus integrante, de fecha 10/07/2025 a la propuesta, no se encuentran reportados en el registro de deudores alimentarios morosos.	X	
ORIGEN LÍCITO DE RECURSOS. El oferente deberá diligenciar, firmar y adjuntar el **Formulario No. 11**.	Documento adjunto al SECOP II y diligenciado de acuerdo a lo exigido por la invitación	X	

De acuerdo a lo anterior me permito informar que el oferente UNIÓN TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025, **CUMPLE** con los requisitos de orden jurídico determinados en la invitación del presente proceso.

REQUISITOS MÍNIMOS DE ORDEN ECONÓMICO (CUMPLE – NO CUMPLE) - SOPORTE COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-005357-ESAGU DE FECHA 28/07/2025

4.1 Certificación Bancaria vigente. El oferente deberá adjuntar certificación bancaria vigente, donde conste claramente el nombre del titular, número y tipo de cuenta, y entidad financiera.

ENTIDAD	1. CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS		2. ESTELAR FOOD SAS	3. JORGE HUMBERTO MUÑOZ	4. JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	5. UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2024	
	F.M CREA S.A.S	STOK ALIMENTAMOS S.A.S.				ROSALBA PALACIOS SANDOVAL	JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA
Anexar Certificación Bancaria	CUMPLE		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	

4.2 Diligenciamiento del Formulario No. 5 – Datos Básicos del Beneficiario de la Cuenta

El oferente deberá diligenciar de manera completa y veraz el FORMULARIO No. 5 correspondiente a los datos básicos del beneficiario de la cuenta bancaria.

ENTIDAD	1. CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS		2. ESTELAR FOOD SAS	3. JORGE HUMBERTO MUÑOZ	4. JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	5. UT SERVICIOS Y ALIMEENTOS 2024	
	F.M CREA S.A.S	STOK ALIMENTAMOS S.A.S.				ROSALBA PALACIOS SANDOVAL	JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA
DILIGENCIAR FORMULARIO No 5	CUMPLE		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	

4.3 OFERTA ECONÓMICA El oferente deberá diligenciar la pregunta en el SECOP II por el valor del PRESUPUESTO OFICIAL para el presente proceso, toda vez que esta pregunta tiene relación directa con la adjudicación del presente proceso y la generación de la minuta electrónica a través de la plataforma SECOP II. Es decir ($ 43.716.000,00).

ENTIDAD	1. CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS		2. ESTELAR FOOD SAS	3. JORGE HUMBERTO MUÑOZ	4. JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	5. UT SERVICIOS Y ALIMEENTOS 2024	
	F.M CREA S.A.S	STOK ALIMENTAMOS S.A.S.				ROSALBA PALACIOS SANDOVAL	JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA
diligenciar oferta en SECOP POR VALOR DE $ 43.716.000	CUMPLE		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	

4.4 De acuerdo a la información presentada en la oferta económica (diligenciar formato anexo), se evaluará de la siguiente forma:

Se tendrá en cuenta que la oferta económica presentada por oferente, no sea inferior o superior a la base del canon de arrendamiento fijada por la ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ y la aceptación escrita de asumir los costos del consumo de servicios públicos consumidos.

ENTIDAD	1. CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS		2. ESTELAR FOOD SAS	3. JORGE HUMBERTO MUÑOZ	4. JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	5. UT SERVICIOS Y ALIMEENTOS 2024	
	F.M CREA S.A.S	STOK ALIMENTAMOS S.A.S.				ROSALBA PALACIOS SANDOVAL	JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA
DILIGENCIAR FORMATO DE OFERTA ECÓNOMICA	CUMPLE		CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	

CONSOLIDADO DE REQUISITOS HABILITANTES:

OFERENTE	CUMPLE-NO CUMPLE	OBSERVACIONES
CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS	CUMPLE	N/A
ESTELAR FOOD SAS	CUMPLE	N/A
JORGE HUMBERTO MUÑOZ	CUMPLE	N/A
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	CUMPLE	Anexa el formulario No 5 diligenciado en su totalidad, dentro de los tiempos de subsanación
UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025	CUMPLE	N/A

1.1 REQUISITOS MÍNIMOS DE ORDEN TÉCNICO (CUMPLE – NO CUMPLE) SOPORTE COMUNICACIÓN OFICIAL GS-2025-005372-ESAGU TECNICA DE FECHA 28/07/2025

Diligenciamiento del anexo 1 "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS" y los documentos requeridos en dicho anexo. Es importante que el oferente diligencie correctamente el anexo 1.

1.2 Diligenciamiento del Formulario No. 7 "CARTA DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ANEXO No 1". El **Formulario No. 7**, correspondiente a la **CARTA DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**, debe ser diligenciado y firmado por el oferente, asegurando que cumplirá con todas las condiciones y especificaciones técnicas detalladas en el **Anexo No. 1**. Esta carta es obligatoria para la validación del cumplimiento técnico del oferente.

1.3 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE: 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.

CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS, NIT 901909229 REPRESENTANTE LEGAL ALEJANDRA CASTAÑO ALZATE, CC 24336502 DE MANIZALES.

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.	X	
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.	X	
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.	X	
4	En el espacio asignado no se podrán guardar elementos de personas ajenas a las que laboran en él.	X	
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.	X	

	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 Gutiérrez , a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores. 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.	X	
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.	X	
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 las 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:	X	

	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 Gutiérrez.		
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. Así mismo por recomendaciones médicas es necesario que se suministren alimentos o dietas establecidas por el galeno.	X	
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.	X	
11	El proponente deberá permitir la realización del estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo en el espacio.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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	X	
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 Policía Simón Bolívar y/o Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez.	X	
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.	X	
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.	X	

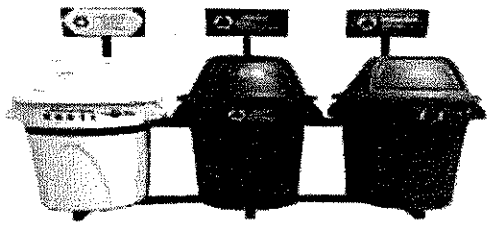
19	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo I DISPOSICIONES DE RESIDUOS LIQUIDOS, numeral 4, el oferente se compromete a manejar los residuos líquidos dentro del establecimiento con el fin evitar la contaminación de los alimentos o de las superficies de potencial contacto con éste.	X	
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.	X	
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.	X	
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, Capítulo 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.	X	
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, Capítulo 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"	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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	X	

	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. Así mismo, 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.	X	
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 articulo 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.	X	
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	X	

	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 VII 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.	X	
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.	X	
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	X	

	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.	X	
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.).	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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 Gutiérrez.	X	
45	El oferente se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista y así 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.	X	

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.	X	
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.	X	
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.	X	
49	Se deberá realizar la planificación de las cantidades específicas de los alimentos que se servirán, las mismas deben contener las cantidades específicas 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.	X	
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.	X	
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)	X	
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.	X	
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.	X	

	☐ 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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	

	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 Bolivar, 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.	X	
60	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	X	
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 vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo 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 Gutiérrez a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.	X	

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.	X	
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.	X	
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	X Presenta certificado	

	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 Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. 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.	X	
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.	X	

67	El oferente se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas de manera mensual, el costo ira a cargo del contratista y así mismo entregar el certificado de disposición final.	X	
68	El oferente se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 días de almacenamiento.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
72	El oferente deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, así mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.	X	
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%	X	
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.	X	

- ☐ 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.

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).	X	

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

Nota: 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 Policía Simón Bolívar, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.	X	
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 título III de la parte 4ª. Del libro 10. Del decreto ley 2811 de 1974 y de los títulos 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.	X	

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.	X	
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.	X	
81	El oferente se compromete a suministrar de manera diaria el desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, como lo determina el parágrafo del artículo 1 de la resolución número 1170 de fecha 17 de marzo de 2025.	X	
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 Carabineros Alejandro Gutiérrez. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del día, los 7 días 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.	X	

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.	X Presenta certificados	
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).	x	
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	X Presenta certificados	

<table>
<tr><td></td><td>(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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA
Con el fin de garantizar la calidad del servicio de comedor en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez 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 <u>certificación el cumplimiento,</u> con firma del representante legal.
Así mismo, el oferente deberá habilitar como mínimo 02 líneas de atención para el suministro de los alimentos.</td><td>X
Presenta certificación</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>X
Presenta certificado</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 (certificado 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</td><td></td><td>Permanente del 100%</td></tr>
</table>
</td><td>X
Presenta certificado y anexas hojas de vida.</td><td></td></tr>
</table>

			el enlace entre el contratista y la Escuela de carabineros Alejandro Gutierrez para cualquier eventualidad o requerimiento.				
	24	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%		

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.	X Presenta certificado	
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.	X Presenta certificado	

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS (formularios)	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Carta de presentación de la propuesta	X	
2	acuerdo de confidencialidad	X	
3	compromiso sistema de gestión ambiental y sistema de seguridad y salud en el trabajo.	X	
4	formulario anticorrupción	x	
5	datos básicos beneficiario cuenta	x	

6	constancia cumplimiento obligaciones a los sistemas de salud, pensiones, arl y obligaciones parafiscales	x	
7	carta de cumplimiento de especificaciones técnicas del anexo no 1	x	
8	compromiso sistema de gestión ambiental	x	
9	Ausencia de inhabilidades, incompatibilidades y prohibiciones para contratar	x	
10	declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros	x	
11	origen lícito de recursos	x	

CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA LA SELECCION OBJETIVA DEL ARRENDATARIOTÉCNICA

criterios de ponderación	Anexos	Puntaje
Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: • Certificación contrato 24-2130.13.07.171 (7 meses y 14 días de experiencia) • Certificación contrato 25-2130.13.003 (6 meses de experiencia) • Certificación Grupo Auxiliares MEMAZ (1 año y 3 meses) • Certificación GRENECOI (no tiene fecha de inicio ni terminación) • Certificación QDEDOS(no tiene fecha de inicio ni terminación)	10 puntos certifica experiencia Dos años dos meses y 14 días
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 4 menús diferentes, con una proteína de 130 gramos	30 puntos
Personal de operarios	Presenta certificado de personal de operarios, pero no relaciona la cantidad	0
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada no evidencia solidez suficiente en su contenido técnico	10
Responsabilidad socio/ambiental	Cumple	
Alineación con normas de la escuela (disciplinarias, operativas, etc.)	Cumple	
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	Presenta propuestas adicionales de bienestar	20
TOTAL		70

Una vez verificado los requisitos técnicos presentados por la razón social **CONSORCIO CREAR ALIMENTOS**, mediante el proceso PN ESBOL CD 012 2025 cuyo objeto es "**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",** el oferente **CUMPLE** y se le otorga **70 PUNTOS** según lo establecido en los criterios de ponderación.

ACTA No. AB-00217-1/ARLOF -GRUCO -2.25 QUE TRATA DE LA VERIFICACION DE LAS EVALUACIONES REALIZADAS POR EL COMITÉ EVALUADOR, VERIFICACIÓN DEL INFORME DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIÓN AL ORDENADOR DEL GASTO PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN No. PN ESBOL CD 012 2025, CUYO OBJETO ES EL "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".

ESTELAR FOOD, NIT 901239275-4 REPRESENTANTE LEGAL LUIS CARLOS RESTREPO GOMEZ, CC 18393987 DE CALARCA

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.	X	
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.	X	
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.	X	
4	En el espacio asignado no se podrán guardar elementos de personas ajenas a las que laboran en él.	X	
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 Gutiérrez , a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores. 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.	X	

	-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.	X	
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.	X	
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 las 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 Gutiérrez.	X	
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. Así mismo por recomendaciones médicas es necesario que se suministren alimentos o dietas establecidas por el galeno.	X	
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.	X	
11	El proponente deberá permitir la realización del estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo en el espacio.	X	
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	X	

	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.	X	
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.	X	
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	X	
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 Policía Simón Bolívar y/o Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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, Capítulo 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.	X	

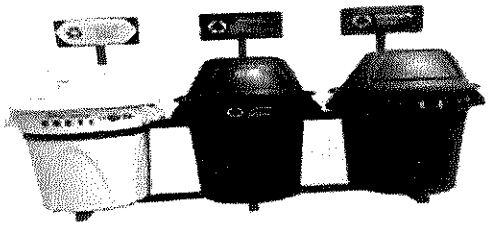
23	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 11 ESTADO DE SALUD, el proponente se compromete a contar con una certificación medica en 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"	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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	X	

	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. Así mismo, 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.	X	
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.	X	
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	X	

	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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.).	X	
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.	X	

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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
42	En aras de conservar la estética sobre las instalaciones de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez, 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.	X	
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.	X	
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 Gutiérrez.	X	
45	El oferente se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista y así 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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
49	Se deberá realizar la planificación de las cantidades específicas de los alimentos que se servirán, las mismas deben contener las cantidades específicas 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.	X	
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.	X	
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	X	

	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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	

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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
60	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	X	
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.	X	

	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 vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo 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 Gutiérrez 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.	X	
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.	X	
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	X Presenta certificado	

2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo", así:

4. **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).

2.3 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.

2.4 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.

5. **Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:**

3.6 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.

3.7 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.

3.8 Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas.

3.9 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.

3.10 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.

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

4.2 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. 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 especificas 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.	X	
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.	X	
67	El oferente se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas de manera mensual, el costo ira a cargo del contratista y así mismo entregar el certificado de disposición final.	X	
68	El oferente se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 días de almacenamiento.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
72	El oferente deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, así mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.	X	
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%	X	
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	X	

	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**		
	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:		
76	**9. 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.	X	

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

10. 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.

11. Otros criterios ambientales para considerar

3.2 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.

12. 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"*.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. El arrendatario deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (*parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARND) de las actividades de elaboración de productos alimenticios*

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

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*".

11. 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*".

13. 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 Policía Simón Bolívar, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.	X	
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 título III de la parte 4ª. Del libro 10. Del decreto ley 2811 de 1974 y de los títulos 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.	X	
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.	X	
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.	X	
81	El oferente se compromete a suministrar de manera diaria el desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, como lo determina el parágrafo del artículo 1 de la resolución número 1170 de fecha 17 de marzo de 2025.	X	
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 Carabineros Alejandro Gutiérrez. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del día, los 7 días 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.	X	

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.	X Presenta certificados	
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).	x	
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.	X Presenta certificados	
4	**CAPACIDAD OPERATIVA** Con el fin de garantizar la calidad del servicio de comedor en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez 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. Así mismo, el oferente deberá habilitar como mínimo 02 líneas de atención para el suministro de los alimentos.	X Presenta certificación	
5	El oferente deberá presentar junto a la propuesta **certificado** 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.	X Presenta certificado	
6	**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.	X Presenta certificado y anexas hojas de vida.	

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN

				TOTAL DEL CONTRATO
1	Asesor Nutricional	Nutricionista (certificado por una institución de educación superior debidamente acreditada) Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista**	Permanente del 100%
1	Ingeniero de Alimentos	Ingeniero de Alimentos. (educación superior) presentar tarjeta profesional.	Experiencia **mínima de un (1) año como ingeniero de alimentos.**	Permanente del 100%
2	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)	Experiencia **mínima de un (1) año** en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%
1	coordinador	Persona encargada de ser el enlace entre el contratista y la Escuela de carabineros Alejandro Gutierrez para cualquier eventualidad o requerimiento.		Permanente del 100%
24	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%

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.	X Presenta certificado	
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.	X Presenta certificado	

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS (formularios)	CUMPLE	NO CUMPLE
1	carta de presentación de la propuesta	X	
2	acuerdo de confidencialidad	X	
3	compromiso sistema de gestión ambiental y sistema de seguridad y salud en el trabajo.	X	
4	formulario anticorrupción	X	
5	datos básicos beneficiario cuenta	X	
6	constancia cumplimiento obligaciones a los sistemas de salud, pensiones, arl y obligaciones parafiscales	X	
7	carta de cumplimiento de especificaciones técnicas del anexo no 1	X	
8	*Compromiso sistema de gestión ambiental*	X	
9	ausencia de inhabilidades, incompatibilidades y prohibiciones para contratar	X	
10	declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros	X	
11	origen lícito de recursos	X	

CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA LA SELECCION OBJETIVA DEL ARRENDATARIOTÉCNICA

Criterios de ponderación	Anexos	Puntaje
Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: • Certificación contrato 102-1-20001-23 (116 días) • Certificación contrato 102-1-20108-23 (9 meses y 17 días)	20 puntos

	• Certificación contrato 102-7-20110-23 (9 meses y 20 días) • Certificación contrato 102-7-20028-24 (1 año y 25 días) • Certificación empresa nutrimos y servimos contrato 88-1-10028-17 (2 años) • Certificación empresa nutrimos y servimos contrato 88-1-10030-19 (3 años) • Certificación empresa nutrimos y servimos contrato 12-1-10067-19 (2 años y 5 meses) • Certificación empresa nutrimos y servimos contrato 12-1-10002-21 (1 año) • Certificación empresa nutrimos y servimos contrato 12-1-10067-19 (2 años y 5 meses)	
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 4 menús diferentes, con una proteína de 130 gramos	30 puntos
Personal de operarios	Presenta certificado de cantidad de personal de operarios	10 puntos
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada no evidencia solidez suficiente en su contenido técnico	10 puntos
Responsabilidad socio/ambiental	cumple	No Aplica
Alineación con normas de la escuela (disciplinarias, operativas, etc.)	cumple	No Aplica
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	La propuesta es robusta y contiene actividades estipuladas	20 puntos
TOTAL		90 puntos

Una vez verificado los requisitos técnicos presentados por la razón social **ESTELAR FOOD**, mediante el proceso PN ESBOL CD 012 2025 cuyo objeto es "**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**", el oferente **CUMPLE**, y se le otorga **90 PUNTOS** según lo establecido en los criterios de ponderación.

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

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.	X	
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.	X	

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.	X	
4	En el espacio asignado no se podrán guardar elementos de personas ajenas a las que laboran en él.	X	
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 Gutiérrez , a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores. 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.	X	
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.	X	

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.	X	
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 las 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 Gutiérrez.	X	
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. Así mismo por recomendaciones médicas es necesario que se suministren alimentos o dietas establecidas por el galeno.	X	
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.	X	
11	El proponente deberá permitir la realización del estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo en el espacio.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	

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	X	
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 Policía Simón Bolívar y/o Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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, Capítulo II EQUIPOS Y UTENSILIOS, Artículo 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 artículo 9 de la presente resolución.	X	
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, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 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"	X	

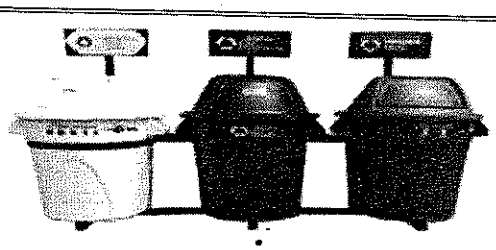
24	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 12 EDUCACIÓN y CAPACITACIÓN, el proponente se compromete a que las personas que realizan 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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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. Así mismo, los insumos que necesiten almacenamiento previo al proceso	X	

	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.	X	
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.	X	
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.	X	

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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.).	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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	X	

	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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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 Gutiérrez.	X	
45	El oferente se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista y así 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.	X	
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.	X	
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 dia 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.	X	
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.	X	
49	Se deberá realizar la planificación de las cantidades específicas de los alimentos que se servirán, las mismas deben contener las cantidades específicas 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.	X	
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.	X	
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.	X	

	-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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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:	X	

	 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.	X	
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.	X	
60	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	X	
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	X	

	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 vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo 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 Gutiérrez 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.	X	
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.	X	
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: **7. 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).	X Presenta certificado	

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).

2.5 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.

2.6 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.

8. Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:

3.11 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.

3.12 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.

3.13 Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas.

3.14 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.

3.15 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.

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

4.3 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. 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.	X	
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.	X	
67	El oferente se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas de manera mensual, el costo ira a cargo del contratista y así mismo entregar el certificado de disposición final.	X	
68	El oferente se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 días de almacenamiento.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
72	El oferente deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, así mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.	X	
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%	X	
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.	X	

	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: **17. 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	X	

a su funcionamiento o desarrollo de su actividad productiva o en su defecto se informe que no requieren de los mismos.

ETAPA CONTRACTUAL

18. 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.

19. Otros criterios ambientales para considerar

3.3 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.

20. 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*".

21. 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.

22. 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.

23. 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.

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

superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones", y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (*si se están cumpliendo todos los parámetros*), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.

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*".

12. 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*".

14. 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 Policía Simón Bolívar, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.	X	
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 título III de la parte 4ª. Del libro 10. Del decreto ley 2811 de 1974 y de los títulos 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.	X	
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.	X	
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.	X	
81	El oferente se compromete a suministrar de manera diaria el desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, como lo determina el parágrafo del artículo 1 de la resolución número 1170 de fecha 17 de marzo de 2025.	X	
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 Carabineros Alejandro Gutiérrez. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del día, los 7 días 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.	X	

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	X Presenta certificados	

<table>
<tr><td></td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>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 <u>certificados</u> 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).</td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>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.</td><td>X
Presenta certificados</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA
Con el fin de garantizar la calidad del servicio de comedor en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez 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 <u>certificación el cumplimiento,</u> con firma del representante legal.
Así mismo, el oferente deberá habilitar como mínimo 02 líneas de atención para el suministro de los alimentos.</td><td>X
Presenta certificación</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>X
Presenta certificado</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 (certificado por una institución de educación superior debidamente acreditada)</td><td>Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
</table></td><td>X
Presenta certificado y anexas hojas de vida.</td><td></td></tr>
</table>

		Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)		
1	Ingeniero de Alimentos	Ingeniero de Alimentos. (educación superior) presentar tarjeta profesional.	Experiencia **mínima de un (1) año como ingeniero de alimentos.**	Permanente del 100%
2	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)	Experiencia **mínima de un (1) año** en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%
1	coordinador	Persona encargada de ser el enlace entre el contratista y la Escuela de carabineros Alejandro Gutierrez para cualquier eventualidad o requerimiento.		Permanente del 100%
24	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%

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.	X Presenta certificado	
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.	X Presenta certificado	

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS (formularios)	CUMPLE	NO CUMPLE
1	carta de presentación de la propuesta	X	
2	acuerdo de confidencialidad	X	
3	compromiso sistema de gestión ambiental y sistema de seguridad y salud en el trabajo.	X	
4	formulario anticorrupción	X	
5	datos básicos beneficiario cuenta	X	
6	constancia cumplimiento obligaciones a los sistemas de salud, pensiones, arl y obligaciones parafiscales	X	
7	carta de cumplimiento de especificaciones técnicas del anexo no 1	X	
8	*compromiso sistema de gestión ambiental*	X	
9	ausencia de inhabilidades, incompatibilidades y prohibiciones para contratar	X	
10	declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros	X	
11	origen lícito de recursos	X	

CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA LA SELECCION OBJETIVA DEL ARRENDATARIOTÉCNICA

criterios de ponderación	Anexos	Puntaje
Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: • Certificación contrato PN ESVEL No. 58-30087-23 (un año de experiencia) • Certificación contrato PN METIB No. 87-30089-22 (un año de experiencia) • Certificación contrato No. 57-1-10024-24 (un año de experiencia) • Certificación contrato No. 57-1-10016-18 (un año de experiencia)	20 puntos el oferente presenta certificaciones por más de 4 años
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 4 menús diferentes, sin embargo, el gramaje en de la proteína en algunas de las	0

	comidas es inferior al establecido para la asignación de puntaje	
Personal de operarios	presenta certificado de personal de operarios, pero no relaciona la cantidad	0
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada evidencia solidez suficiente en su contenido técnico	20 puntos
Responsabilidad socio/ambiental	cumple	No Aplica
Alineación con normas de la escuela (disciplinarias, operativas, etc.)	cumple	No Aplica
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	La propuesta presentada no es robusta, teniendo en cuenta que certifica únicamente una actividad.	0
TOTAL		40 puntos

Una vez verificado los requisitos técnicos presentados por la razón social JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA, mediante el proceso PN ESBOL CD 012 2025 cuyo objeto es "**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",** el oferente **CUMPLE,** y se le otorga **40 PUNTOS** según lo establecido en los criterios de ponderación.

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE – DUK´S

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.	X	
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.	X	
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.	X	
4	En el espacio asignado no se podrán guardar elementos de personas ajenas a las que laboran en él.	X	
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.	X	

	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 Gutiérrez, a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores. 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.	X	
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.	X	
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 Gutiérrez. 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 las siguientes medidas servidas: Proteínas: 129 gramos Grasas y carbohidratos: 150 gramos Líquidos 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.	X	

	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 Gutiérrez.		
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. Así mismo por recomendaciones médicas es necesario que se suministren alimentos o dietas establecidas por el galeno.	X	
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.	X	
11	El proponente deberá permitir la realización del estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo en el espacio.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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	X	
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 Policía Simón Bolívar y/o Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez.	X	
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.	X	
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.	X	
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	X	

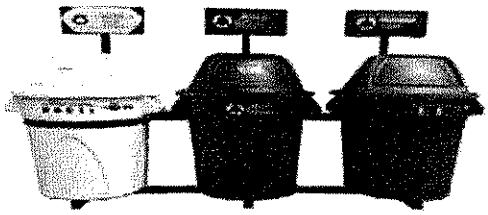
	manejar los residuos líquidos dentro del establecimiento con el fin evitar la contaminación de los alimentos o de las superficies de potencial contacto con éste.		
20	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras 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.	X	
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.	X	
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, Capítulo 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.	X	
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, Capítulo 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"	X	
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. Nota: se anexan los certificados, sin embargo no relacionan la cantidad de horas.	X	
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 prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.	X	
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.	X	
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	X	

	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. Así mismo, 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.	X	
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 articulo 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.	X	
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	X	

	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.	X	
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.	X	
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	X	

	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.	X	
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.).	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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 Gutiérrez.	X	
45	El oferente se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista y así 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.	X	
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.	X	

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.	X	
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.	X	
49	Se deberá realizar la planificación de las cantidades específicas de los alimentos que se servirán, las mismas deben contener las cantidades específicas 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.	X	
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.	X	
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)	X	
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.	X	
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.	X	

	☐ 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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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	X	

	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.	X	
60	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	X	
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 vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo 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 Gutiérrez a un lugar diferente a la del ítem a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.	X	
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.	X	

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.	X	
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", Capitulo 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: **10. 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). **2.7** 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. **2.8** 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. **11. Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:** **3.16** 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. **3.17** 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. **3.18** Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas. **3.19** 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. **3.20** Entregar al contratante, los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y	X Presenta certificado	

	las obligaciones como contratista. **12. Para liquidar el contrato al término de su ejecución, el contratista deberá:** 4.4 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional. Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. 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.	X	
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.	X	
67	El oferente se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas de manera mensual, el costo ira a cargo del contratista y así mismo entregar el certificado de disposición final.	X	
68	El oferente se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 días de almacenamiento.	X	

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.	X	
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. **Nota:** el oferente manifiesta que, que el nutricionista y el ingeniero (a) de alimentos debe tener la disponibilidad de acuerdo con sus funciones, sin que esto conlleve a que estos profesionales deban permanecer veinticuatro (24) horas continuas durante los siete (7) días de la semana en las instalaciones de la unidad policial. Por lo anterior y de acuerdo a la operatividad del asunto, se busca que se garantice la calidad de los alimentos, cumpliendo los estándares requeridos en las condiciones técnicas mínimas establecidas	X	
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.	X	
72	El oferente deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, así mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.	X	
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%	X	
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.	X	

	✓ 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: **25. 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** **26. 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.	X	

- ☐ 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.

27. Otros criterios ambientales para considerar

3.4 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.

28. 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*".

29. 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.

30. 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.

31. 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.

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

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*".

13. 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*".

15. 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 Policía Simón Bolívar, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.	X	
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 título III de la parte 4ª. Del libro 10. Del decreto ley 2811 de	X	

	1974 y de los títulos 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.	X	
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.	X	
81	El oferente se compromete a suministrar de manera diaria el desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, como lo determina el parágrafo del artículo 1 de la resolución número 1170 de fecha 17 de marzo de 2025.	X	
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 Carabineros Alejandro Gutiérrez. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del día, los 7 días 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.	X	

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.	X Presenta certificados	
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).	X	
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	X Presenta certificados	

	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 Carabineros Alejandro Gutiérrez 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. • Así mismo, el oferente deberá habilitar como mínimo 02 líneas de atención para el suministro de los alimentos.	X Presenta certificación	
5	El oferente deberá presentar junto a la propuesta **certificado** 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.	X Presenta certificado	
6	**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.	X Presenta certificado y anexas hojas de vida.	

CANTIDAD	CARGO A DESEMPEÑAR	FORMACIÓN ACADÉMICA	EXPERIENCIA GENERAL	% DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO
1	Asesor Nutricional	Nutricionista (certificado por una institución de educación superior debidamente acreditada) Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa)	Experiencia **mínima de un (1) año como nutricionista** .	Permanente del 100%
1	Ingeniero de Alimentos	Ingeniero de Alimentos. (educación superior) presentar tarjeta profesional.	Experiencia **mínima de un (1) año como ingeniero de alimentos.**	Permanente del 100%
2	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa	Experiencia **mínima de un (1) año** en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%

		legalmente constituida)				
1	coordinador	Persona encargada de ser el enlace entre el contratista y la Escuela de carabineros Alejandro Gutierrez para cualquier eventualidad o requerimiento.	•	Permanente del 100%		
24	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%		

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.	X Presenta certificado	
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.	X Presenta certificado	

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS (formularios)	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Carta de presentación de la propuesta	X	
2	Acuerdo de confidencialidad	X	

3	Compromiso sistema de gestión ambiental y sistema de seguridad y salud en el trabajo.	X	
4	Formulario anticorrupción	X	
5	Datos básicos beneficiario cuenta	X	
6	Constancia cumplimiento obligaciones a los sistemas de salud, pensiones, arl y obligaciones parafiscales	X	
7	Carta de cumplimiento de especificaciones técnicas del anexo no 1	X	
8	*Compromiso sistema de gestión ambiental*	X	
9	Ausencia de inhabilidades, incompatibilidades y prohibiciones para contratar	X	
10	Declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros	X	
11	Origen lícito de recursos	X	

CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA LA SELECCION OBJETIVA DEL ARRENDATARIO

Criterios de ponderación	Anexos	Puntaje
Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: Certificación contrato PN ESCUELA ANTONIO NARIÑO (cuatro años de experiencia)	20 puntos
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 1 tipo de menú cada 4 semanas, el gramaje en de la proteína y los carbohidratos, no concuerda, ya que en algunos puntos refieren a proteínas sin hueso 135 gramos y en otros relacionan 160 gramos con y sin hueso.	30 puntos
Personal de operarios	Presenta certificado de personal de operarios	10 puntos
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada no evidencia solidez suficiente en su contenido técnico.	10 puntos
Responsabilidad socio/ambiental	cumple	No Aplica
Alineación con normas de la escuela (disciplinarias, operativas, etc.)	cumple	No Aplica
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	La propuesta presentada se evidencia	0
TOTAL		70 puntos

Una vez verificado los requisitos técnicos presentados por la razón social JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE–DUK´S, mediante el proceso PN ESBOL CD 012 2025 cuyo objeto es "**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"**, el oferente **CUMPLE**, y se le otorga **70 PUNTOS** según lo establecido en los criterios de ponderación.

UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025

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.	X	
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	X	

	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.	X	
4	En el espacio asignado no se podrán guardar elementos de personas ajenas a las que laboran en él.	X	
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 Gutiérrez , a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores. 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.	X	
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	X	

	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.	X	
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 las 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 Gutiérrez.	X	
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. Así mismo por recomendaciones médicas es necesario que se suministren alimentos o dietas establecidas por el galeno.	X	
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.	X	
11	El proponente deberá permitir la realización del estudio de seguridad, al igual que el personal que labora bajo su cargo en el espacio.	X	
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.	X	
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.	X	
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	X	

	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	X	
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 Policía Simón Bolívar y/o Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez.	X	
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.	X	
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.	X	
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 liquidos dentro del establecimiento con el fin evitar la contaminación de los alimentos o de las superficies de potencial contacto con éste.	X	
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.	X	
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.	X	
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, Capítulo 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.	X	
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, Capítulo 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"	X	

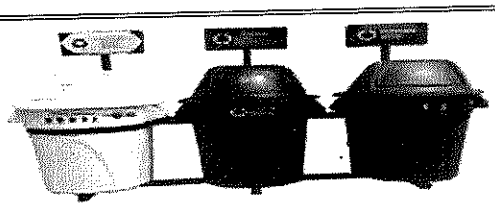
24	En cumplimiento a la resolución 0002674 de 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, Capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Articulo 12 EDUCACIÓN y CAPACITACIÓN, el proponente se compromete a que las personas que realizan 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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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. Así mismo, los insumos que necesiten almacenamiento previo al proceso	X	

	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 articulo 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.	X	
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.	X	
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.	X	

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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.).	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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	X	

	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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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 Gutiérrez.	X	
45	El oferente se compromete a realizar mantenimientos cada tres meses a los equipos de propiedad de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez, en caso que presenten daños el costo del arreglo será asumido por el contratista y así 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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
49	Se deberá realizar la planificación de las cantidades específicas de los alimentos que se servirán, las mismas deben contener las cantidades específicas 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.	X	
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.	X	
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.	X	

	-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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
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:	X	

	 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.	X	
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.	X	
60	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT.	X	
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.	X	

	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 vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo 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 Gutiérrez 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.	X	
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.	X	
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: **13. 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	X Presenta certificado	

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).

2.9 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.

2.10 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.

14. Para la ejecución del contrato: Adicional a los requerimientos exigidos para la ejecución del contrato la persona natural o jurídica deberá:

3.21 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.

3.22 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.

3.23 Participar en todas las actividades del plan de emergencias que se programen por el contratante para el área donde desarrollará las tareas.

3.24 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.

3.25 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.

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

4.5 Presentar un informe escrito al supervisor del contrato, donde evidencia documentalmente el cumplimiento de las responsabilidades asignadas como contratista o subcontratista, en materia de aseguramiento en SST y permita evidenciar objetivamente la participación de estos, en las actividades de promoción y prevención que adopten y estén conforme a los parámetros adoptados en el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional.

Es de anotar que se debe notificar al supervisor del contrato, quien será el encargado de asegurar el cumplimiento de los criterios técnicos del SGSST. 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.	X	
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.	X	
67	El oferente se compromete a realizar mantenimiento de las trampas de grasas de manera mensual, el costo ira a cargo del contratista y así mismo entregar el certificado de disposición final.	X	
68	El oferente se compromete a instalar un circuito cerrado de televisión con monitoreo las 24 horas y con mínimo 30 días de almacenamiento.	X	
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.	X	
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.	X	
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.	X	
72	El oferente deberá contar un protocolo u hoja de ruta en caso de una ETA, así mismo ante el riesgo de contaminación de alimentos.	X	
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%	X	
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.	X	

	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: **33. 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**	X	

34. 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.

35. Otros criterios ambientales para considerar

3.5 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.

36. 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*".

37. 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.

38. 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.

39. 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.

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

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*".

14. El arrendatario se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva, o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo a lo establecido, procedimiento que debe 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*".

16. 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 Policía Simón Bolívar, quien podrá dar por terminado de manera unilateral el contrato.	X	
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 título III de la parte 4ª. Del libro 10. Del decreto ley 2811 de 1974 y de los títulos 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.	X	
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.	X	
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.	X	
81	El oferente se compromete a suministrar de manera diaria el desayuno, almuerzo y cena y un refrigerio, como lo determina el parágrafo del artículo 1 de la resolución número 1170 de fecha 17 de marzo de 2025.	X	
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 Carabineros Alejandro Gutiérrez. El servicio deberá mantenerse las 24 horas del día, los 7 días 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.	X	

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)	X Presenta certificados	

<table>
<tr><td></td><td>• 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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>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 <u>certificados</u> 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).</td><td>x</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>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.</td><td>X
Presenta certificados</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>CAPACIDAD OPERATIVA
Con el fin de garantizar la calidad del servicio de comedor en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez 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 <u>certificación el cumplimiento,</u> con firma del representante legal.
Así mismo, el oferente deberá habilitar como mínimo 02 líneas de atención para el suministro de los alimentos.</td><td>X
Presenta certificación</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>X
Presenta certificado</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 (certificado por una institución de educación superior debidamente acreditada)

Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o</td><td>Experiencia mínima de un (1) año como nutricionista</td><td>Permanente del 100%</td></tr>
</table>
</td><td>X
Presenta certificado y anexas hojas de vida.</td><td></td></tr>
</table>

		entidad educativa)		
1	Ingeniero de Alimentos	Ingeniero de Alimentos. (educación superior) presentar tarjeta profesional.	Experiencia **mínima de un (1) año como ingeniero de alimentos.**	Permanente del 100%
2	Chef	Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa legalmente constituida)	Experiencia **mínima de un (1) año** en gastronomía y/o ciencias afines	Permanente del 100%
1	coordinador	Persona encargada de ser el enlace entre el contratista y la Escuela de carabineros Alejandro Gutiérrez para cualquier eventualidad o requerimiento.		Permanente del 100%
24	Auxiliares de cocina	Manipulador de alimentos	N/A	Permanente del 100%

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.	X Presenta certificado	
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.	X Presenta certificado	

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS (formularios)	CUMPLE	NO CUMPLE
1	carta de presentación de la propuesta	X	
2	acuerdo de confidencialidad	X	
3	compromiso sistema de gestión ambiental y sistema de seguridad y salud en el trabajo.	X	
4	formulario anticorrupción	X	
5	datos básicos beneficiario cuenta	X	
6	constancia cumplimiento obligaciones a los sistemas de salud, pensiones, arl y obligaciones parafiscales	X	
7	carta de cumplimiento de especificaciones técnicas del anexo no 1	X	
8	*compromiso sistema de gestión ambiental*	X	
9	ausencia de inhabilidades, incompatibilidades y prohibiciones para contratar	X	
10	declaración de confidencialidad y compromiso con la seguridad de la información contratistas o terceros	X	
11	origen lícito de recursos	X	

CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA LA SELECCION OBJETIVA DEL ARRENDATARIO

criterios de ponderación	Anexos	Puntaje
Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: • Certificación contrato PN ESCAR No 49-1-30009-2024 (un año de experiencia) • Certificación contrato PN DIEPO No. 80-1-30062-22 (un año de experiencia) • Certificación contrato ESCAR No. 49-1-30009-2022 (un año de experiencia) • Certificación contrato No. PN DINAE CD 089 2020 (un año de experiencia) • Certificación contrato PN DIEPO No. 80-1-30004-24 (un año de experiencia)	20 puntos

	• Certificación contrato PN DIJIN No. 03-0110001-18 (dos años de experiencia) • Certificación contrato ESMEB sin número de contrato (un año de experiencia) • Certificación contrato ESCAR sin número de contrato (un año de experiencia) • Certificación contrato DINCO sin número de contrato (un año de experiencia) • Certificación contrato COLEGIO MONTEROSALES sin número de contrato (un año de experiencia) • Certificación contrato SERVICIO AEREO DE CAPURGANA sin número de contrato (un año de experiencia) • Certificación contrato SIKESTON BULLS sin número de contrato (trece años de experiencia)	
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 7 tipos de menús diferentes. La puntuación se mantendrá, si dicho gramaje ofrecido es garantizado al momento de ser servido	30 puntos
Personal de operarios	Presenta certificado de personal de operarios.	10 puntos
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada no evidencia solidez suficiente en su contenido técnico, toda vez que, no soporta el ítems de tecnología e innovación con los elementos requeridos.	10 puntos
Responsabilidad socio/ambiental	cumple	No Aplica
Alineación con normas de la escuela (disciplinarias, operativas, etc.)	cumple	No Aplica
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	La propuesta es robusta	20 puntos
TOTAL		90 puntos

Una vez verificado los requisitos técnicos presentados por la razón social UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025, mediante el proceso PN ESBOL CD 012 2024 cuyo objeto es "**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"**, el oferente **CUMPLE,** y se le otorga **90 PUNTOS** según lo establecido en los criterios de ponderación.

CONSOLIDADO EVALUACIONES

OFERENTE	JURÍDICO	ECONÓMICO	TÉCNICO	TOTAL PUNTOS
CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	70
ESTELAR FOOD	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	90
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	40
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE – DUK´S	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	70
UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	90

CONCLUSION

Interviene el señor intendente jefe CRISTIAN DAVID GIRALDO MARTINEZ, con el fin de socializar los resultados de las evaluaciones jurídicas, técnicas y económicas y dar paso a los evaluadores para la presentación de los aspectos relevantes durante las evaluaciones.

Comité de adquisiciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar, para el proceso PN ESBOL CD 012 2025 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

ESCUELA DE POLICÍA SIMÓN BOLÍVAR

Integrantes del comité adquisiciones ESBOL

Resolución 0001 del 01 de enero de 2025

ARTÍCULO 1. CONFORMACION. El Comité de Adquisiciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar para los procesos de contratación que adelante el respectivo delegatorio contractual, se conformara por el personal que se relaciona a continuación así:

1. Subdirector de la Escuela de Policía Simón Bolívar, con voz y voto.
2. Jefe Área Logística y Financiera, con voz y voto.
3. Jefe Grupo Financiero, con voz y voto (NO EXISTE FUNCIONARIO EN EL CARGO)
4. Jefe Grupo de Asuntos Jurídicos (E), con voz y voto.
5. Jefe de Planeación, con voz y voto.
6. Jefe Grupo de Contratos (E), con voz y sin voto.
7. Personal invitado de acuerdo a la naturaleza del asunto, con voz y sin voto.

Funciones del comité de adquisiciones ESBOL

Resolución 0001 del 01 de enero de 2025

ARTÍCULO 2. FUNCIONES. Son funciones del comité de Adquisiciones:

1. Solicitar, según corresponda, la información complementaria, verificar en forma previa a su publicación, las evaluaciones realizadas a las propuestas presentadas en los procesos de contratación, que adelante la unidad, con arreglo a lo dispuesto en los respectivos pliegos de condiciones.

2. Solicitar, de ser necesario, la revaluación de ofertas, la realización de verificaciones adicionales y en general, formular a los evaluadores los requerimientos que estime pertinentes, a fin de contar con toda la información relacionada con los ofrecimientos presentados en el respectivo proceso de selección.

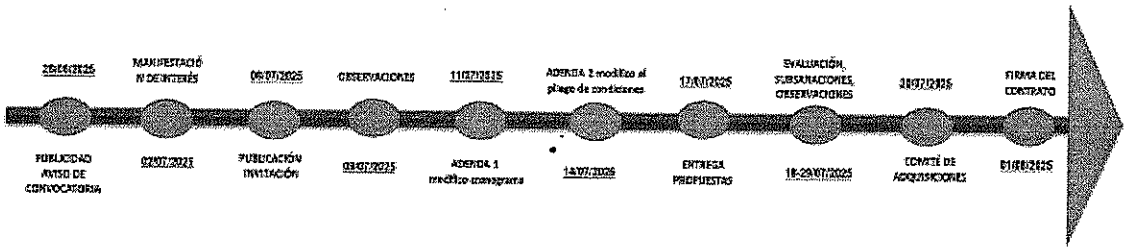
3. Verificar y analizar la recomendación del Comité Evaluador al Competente contractual delegatario) para la adjudicación o declaratoria de desierta de los procesos de contratación.

4. Conocer, en el evento en que se formule propuesta con precios artificialmente bajos, la sustentación que presente el oferente, sobre las razones que explican el valor ofertado y, verificar y analizar la recomendación que sobre el particular realice el Comité Evaluador.

5. Presentar propuesta del orden de elegibilidad de las ofertas al competente contractual, según recomendación del Comité Evaluador.

6. Las demás inherentes a la naturaleza de la función que ejerce.

Cronograma PN ESBOL CD 012 2025



OFERENTES MANIFESTARON INTERES

NUMERO	OFERENTE SELECCIONADO	PRESENTO PROPUESTA
1	ESTELAR FOOD S.A.S.	SI
2	ALIMENTAMOS AL NATURAL	NO
3	GOURMETS GROUP S.A.S.	NO
4	JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	SI
5	RESTAURANTE DUKS	SI
6	UNION TEMPORAL SERVICIOS Y ALIMENTOS	SI
7	CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS	SI
8	M&F CATERING, SERVICIOS Y EVENTOS SAS	NO
9	DKJ SOLUCIONES SAS	NO
10	INGENIERÍA INTEGRAL DE SERVICIOS	NO

Resultados primera evaluación

Resolución 0001 del 01 de enero de 2025

OFERENTE	JURÍDICO	ECONÓMICO	TÉCNICO	TOTAL PUNTOS
CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	70
ESTELAR FOOD	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	80
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	40
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE – DUK'S	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	70
UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	90

Soporte notificación comité evaluador

RESOLUCION N° 110 del 10/07/2025

GS-2025-006882-ESBOL

Informes comité evaluador

T GS-2025-005263-ESAGU

J GS-2025-005262-ESAGU

E GS-2025-005201-ESAGU

Informe consolidado

1 GS-2025-007404-ESBOL de fecha 24/07/2025

Resultados segunda evaluación

Resolución 0001 del 01 de enero de 2025

Pendientes de subsanar

OFERENTE	SUBSANARON
CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS	SI
ESTELAR FOOD	SI
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE – DUK'S	SI

Resultados después de subsanar y responder observaciones

OFERENTE	JURÍDICO	ECONÓMICO	TÉCNICO	TOTAL PUNTOS
CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	70
ESTELAR FOOD	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	90
JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	40
JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE – DUK'S	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	70
UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	90

Soporte notificación comité evaluador

Resolución N° 110 del 10/07/2025

GS-2025-006852-ESBOL

Informes comité evaluador

T GS-2025-005372-ESAGU

I GS-2025-005369-ESAGU

E GS-2025-005357-ESAGU

Informe consolidado

2 GS-2025-007579-ESBOL

El señor intendente jefe CRISTIAN DAVID GIRALDO MARTINEZ, brinda la palabra al señor intendente JUAN GUILLERMO RAMIREZ ARENAS, evaluador jurídico, menciona que durante el desarrollo de la primera evaluación el oferente CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS:

- No presento la carta de presentación de la oferta diligenciada en su totalidad, teniendo en cuenta que el documento presentado no diligencia los datos del Numeral 16.
- El Formulario No. 4 Compromiso anticorrupción, no fue diligenciado por todos los integrantes del consorcio.

Documentos que solicitaron su subsanación y fueron presentados en los tiempos establecidos.

Interviene la señora TES19 AMALFY DEL CARMEN VERGARA ESPELETA, comité económico y manifiesta en el desarrollo de la primera evaluación el oferente JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE – DUK´S: no presento debidamente diligenciado el formulario No. 5 correspondiente a los datos básicos del beneficiario de la cuenta bancaria. (Pese que anexa el formulario, el mismo no se encuentra diligenciado de manera completa, faltando datos como código del banco, y sucursal dirección, teléfono), el cual fue subsanado en los tiempos establecidos.

A continuación, interviene la señora Intendente JENIFFER PAOLA MOSQUERA VELASQUEZ, evaluadora del comité técnico y expone las evaluaciones de cada uno de los oferentes, asi:

CONSORCIO CREAR ALIMENTAMOS

CRITERIOS DE PONDERACIÓN	ANEXOS	PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE OBTENIDO
Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: • Certificación contrato 24-2130 13 07 121 (7 meses y 14 días de experiencia) • Certificación contrato 35-2130 13 003 (6 meses de experiencia) • Certificación Grupo Auxiliares MEMAZ (1 año y 3 meses) • Certificación CREMECO(no tiene fecha de inicio ni terminación) • Certificación QDEDOS(no tiene fecha de inicio ni terminación)	20	10
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 4 menús diferentes, con una proteína de 130 gramos	30	30
Personal de operarios	Presenta certificado de personal de operarios, pero no relaciona la cantidad	10	0
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada no evidencia soportes suficientes en su contenido técnico	20	10
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	Presenta propuestas adicionales de bienestar	20	20
TOTAL		100	70

ESTELAR FOOD

CRITERIOS DE PONDERACIÓN	ANEXOS	PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE OBTENIDO
Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: • Certificación contrato 102-1-20001-23 . (118 días) . • Certificación contrato 102-1-20100-23 (9 meses y 17 días) • Certificación contrato 102-7-20110-23 (9 meses y 20 días) • Certificación contrato 102-7-20028-24 (1 año y 25 días) • Certificación empresa nutrimos y servimos contrato 98-1-10026-17 (3 años) • Certificación empresa nutrimos y servimos contrato 98-1-10030-19 (3 años) • Certificación empresa nutrimos y servimos contrato 12-1-10067-19 (2 años y 5 meses) • Certificación empresa nutrimos y servimos contrato 12-1-10082-21 (1 año) • Certificación empresa nutrimos y servimos contrato 12-1-10067-19 (2 años y 5 meses)	20	20
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 4 menús diferentes, con una proteína de 130 gramos	30	30
Personal de operarios	Presenta certificado de cantidad de personal de operarios	10	10
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada no evidencia soportes suficiente en su contenido técnico	20	10
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	La propuesta se recusta y contiene actividades solicitadas	20	20
TOTAL		100	90

JORGE HUMBERTO MUÑOZ CORREA

CRITERIOS DE PONDERACION	ANEXOS	PUNTAJE POSIBLES	PUNTAJE OBTENIDO
Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: • Certificación contrato PN ESVEL No. 56-30087-23 (un año de experiencia) • Certificación contrato PN METSI No. 57-30035-22 (un año de experiencia) • Certificación contrato No. 57-1-10024-24 (un año de experiencia) • Certificación contrato No. 57-1-10016-18 (un año de experiencia)	20	20
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 4 menús diferentes, sin embargo, el gramaje en de la proteína en algunos de los comidas es inferior al establecido para la asignación de puntaje	30	0
Personal de operarios	Presenta certificado de personal de operarios, pero no relaciona la cantidad	10	0
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada evidencia solidez suficiente en su contenido técnico	20	20
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	La propuesta presentada no es robusta, teniendo en cuenta que contiene únicamente una actividad.	20	0
TOTAL		100	40

JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE – DUK´S

CRITERIOS DE PONDERACIÓN	ANEXOS	PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE OBTENIDO
Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: Certificación contrato PN ESCUELA ANTONIO NARIÑO (cuatro años de experiencia)	30	20 puntos
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 1 tipo de menú cada 4 semanas, el gramaje en de la proteína y los carbohidratos, no concuerda, ya que en algunos puntos refieren a proteínas son huevo 135 gramos y en otras relaciones 160 gramos con y sin huevo.	30	30 puntos
Personal de operarios	Presenta certificado de personal de operarios	10	10 puntos
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada no evidencia solidez suficiente en su contenido técnico	20	10 puntos
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	La propuesta presentada se evidencia	20	0
TOTAL		100	70 puntos

UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2025

CRITERIOS DE PONDERACION	ANEXOS	PUNTAJE POSIBLE	PUNTAJE OBTENIDO
Experiencia en operación de restaurantes o servicios de alimentación	Presenta las siguientes certificaciones: • Certificación contrato FN ESCAR No 43-1-30009-2024 (un año de experiencia) • Certificación contrato FN DIEPO No. 80-1-30052-23 (un año de experiencia) • Certificación contrato ESCAR No. 43-1-30009-2022 (un año de experiencia) • Certificación contrato No. FN DINAE CD 093 2020 (un año de experiencia) • Certificación contrato FN DIEPO No. 80-1-30004-24 (un año de experiencia)	20	20
Propuesta de menú variado y balanceado	Presenta 7 tipos de menús diferentes. La puntuación se mantendrá, si dicho ofrecimiento es garantizado al momento de ser servido	30	30
Personal de operarios	Presenta certificado de personal de operarios.	10	10
Equipamiento y mobiliario propio	La propuesta presentada no evidencia calidad suficiente en su contenido técnico, toda vez que, no soporta el ítems de tecnología e innovación con los elementos requeridos	20	10
Participación en actividades de bienestar de los estudiantes en proceso de formación inicial y auxiliares de policía	La propuesta es retirada	20	20
TOTAL		100	90 puntos

A continuación, el señor intendente jefe presenta al comité de adquisidores los factores de desempate estipulados en la invitación del proceso la cual fue publicada a los oferentes en el desarrollo del proceso.

5. 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 Gutiérrez y especificas 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)

Una vez leído los criterios de desempate, el comité de adquisiciones identifica los aspectos que deben ser verificados por parte del comité evaluador, con el fin de brindar un concepto orientador para la toma de decisiones del comité de adquisiciones en los siguientes aspectos (mejor oferta, tabla nutricional, grado de innovación en la prestación del servicio, mejoramiento del servicio ofertado y organización en la zona de producción, para lo cual la señora intendente JENIFFER PAOLA MOSQUERA VELASQUEZ y el señor subintendente DIEGO ALEJANDRO MARTINEZ QUINTERO, exponen al comité evaluados los aspectos diferenciales identificados en las propuestas de los oferentes ESTELAR FOOD y UT SERVICIOS Y ALIMENTOS, así:

MENÚ

ESCUELA DE CARABINEROS ALEJANDRO GUTIERREZ

SERVICIOS DE MENÚ

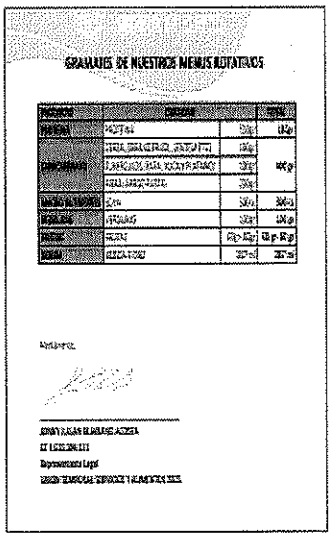
SEMANA #1

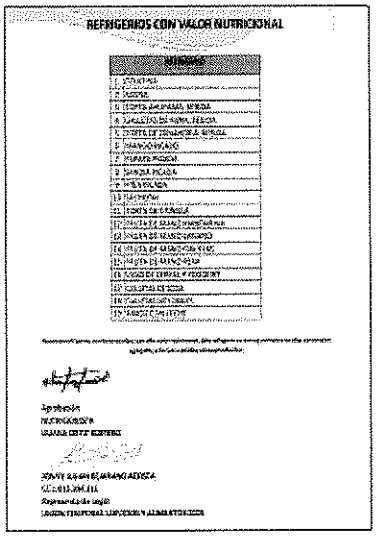
DESAYUNOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
BEBIDA CALIENTE 200 CC	AVENA DE VAINILLA CON CANELA	CHOCOLATE CON CANELA	VAINILLA FRIA	CAFE DESCAFEINADO	ACHOCOLATADA	CAFE DESCAFEINADO	CHOCOLATE
PROTEINA 120 gr	HUEVOS CON PICADO	OMELETO	HUEVO REVUELTO	SALCHICHAS	PERICOS CON JAMON	HUEVOS CON CAMINO FRESCO	OMELETO
CEREAL 200 gr	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PRESENTACION DE LA SEMANA	ARROZ BLANCO	ARROZ
HARINA 150 gr	TOSTADA	PAN	PAN FRITO	AREPA TELA	TOSTADA MADRILEÑA	PAN	TOSTADA O PAN
ALMUERZOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
JUGO 200 CC	REFRESCO	FRUTA EN CONSERVA	FRUTA EN CONSERVA	LIMONADA	PRESENTACION DE LA SEMANA	FRUTA EN CONSERVA	REFRESCO
SOPA 220 CC	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	TIPO DE CLIENTE	FRIJOLADA	CREMA DE ALVERJA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS
PROTEINA 120 gr	CARNE EN BISTEC	POLLO GUISADO	CARNE GUISADA	CHICHARRON	PRESENTACION DE LA SEMANA	PECHUGA ASADA	POLLO GUISADO
CEREAL 200 gr	ARROZ BLANCO	ARROZ	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CARBELETA DE ARROZ
HARINA 150 gr	PAPA CHORREADA	PAPA CRIOLLA EN CASCARA	PAPA CRIOLLA	TAJADA MADURA	PAPA CRIOLLA	PARAPAS	TAJADA O PAPAS
REFRIGERIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
JUGO 200 CC	FRUTA EN TARO	FRUTA DE TARO	FRUTA DE TARO	FRUTA DE TARO	FRUTA DE TARO	FRUTA DE TARO	FRUTA DE TARO
CENA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
JUGO 200 CC	FRUTA EN CONSERVA	REFRESCO	FRUTA EN CONSERVA	FRUTA EN CONSERVA	PRESENTACION DE LA SEMANA	FRUTA EN CONSERVA	REFRESCO
PROTEINA 120 gr	PECHUGA DE POLLO EN SALSA	SANCOCHO	CARNE ASADA	CHICHARRON	PRESENTACION DE LA SEMANA	CARNE EN SALSA	CARNE ASADA
CEREAL 200 gr	ARROZ	ARROZ	ARROZ DORE CARBELETA DE ARROZ	ARROZ	ARROZ DORE CARBELETA DE ARROZ	ARROZ	ARROZ BLANCO
HARINA 150 gr	ENSALADA FRUTAL	ENSALADA CRUDA	ENSALADA CRUDA	FRUTA ENCAPOTADO O CREMITAS EN SALSA	ENSALADA CRUDA	PURE DE PAPA	ENSALADA CRUDA EN SALSA

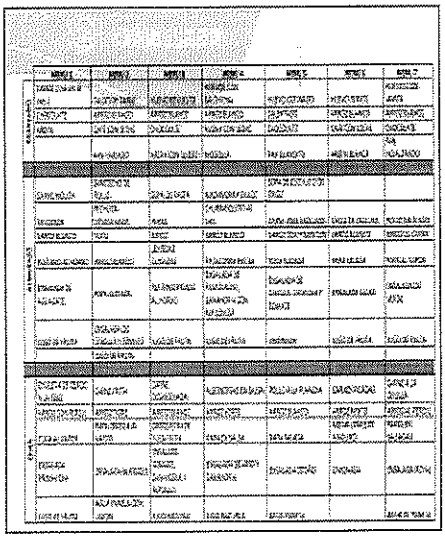
Nota: El gramaje presentado es en porciones crudas, en donde pese de los alimentos crudos

VALERIA PEREZ GALVAN
Nutricionista Dietista
TP 1143868873

MENÚ





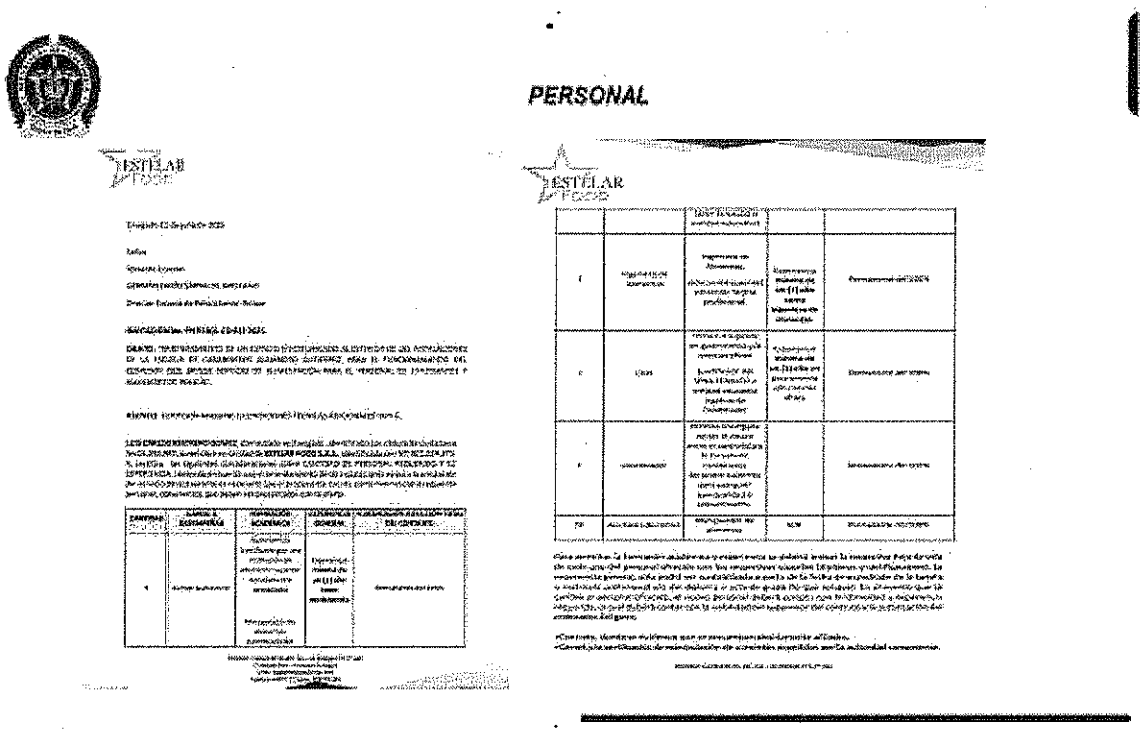


El comité evaluador técnico manifiesta al comité, la recomendación emitida por parte de OMS, por la cual se promueve evitar el consumo de alimentos ultraprocesados, teniendo en cuenta los daños que genera a la salud.

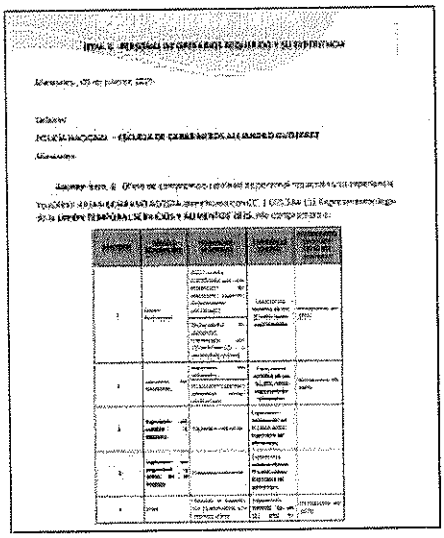
Así mismo identifican las siguientes diferencias

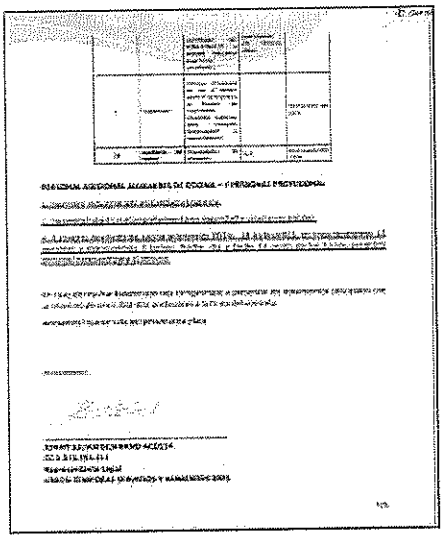
ESTELAR FOOD	UT SERVICIOS Y ALIMENTOS
Oferta 220 CC sopa	Oferta 300 cc sopa
Oferta bedida 220 cc	Oferta bebida 267ml
En la oferta se evidencia que para los días martes, jueves y domingo, como proteína se oferta embutidos como chorizos y salchichas.	Oferta en el desayuno del menú 4 y 7, se oferta huevo con salchicha y jamon.
Oferta como refrigerio de todos los días fruta de mano	Presenta más variedad en la oferta de refrigerios

En conclusión, el señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CARDENAS, manifiesta que ESTELAR FOOD presenta una mayor oferta de embutidos, UT SERVICIOS Y ALIMENTOS presenta más oferta en sopa, bebida y más variedad en los refrigerios ofertados, el comité técnico concluye como concepto orientador que la mejor oferta en tabla nutricional es la del oferente UT SERVICIOS Y ALIMENTOS.



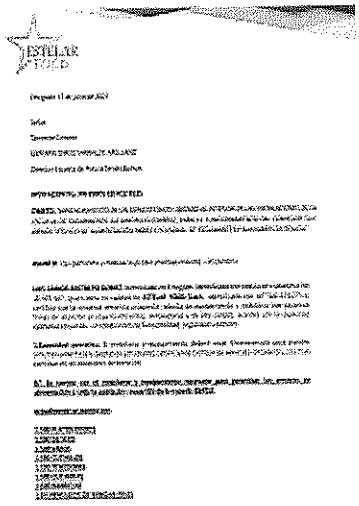
PERSONAL

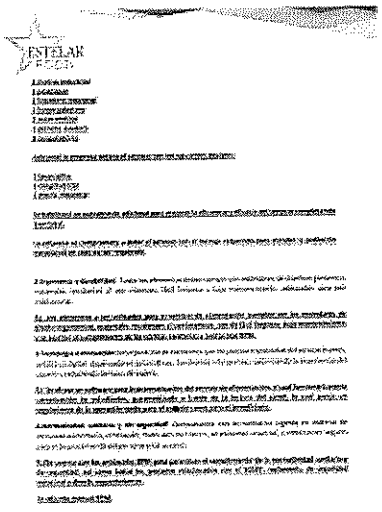


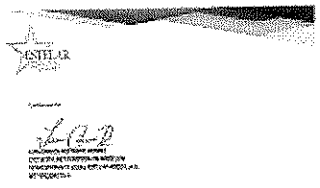


El comité técnico evidencia en la verificación de la oferta del personal, que el oferente UT SERVICIOS Y ALIMENTOS, presenta una oferta adicional de (01) Ingeniero de calidad y logística, (01) Ingeniero en seguridad y salud en el trabajo, (28) auxiliares de cocina, 4 mas que el oferente estelar food, para un total de 6 trabajadores más en comparación con la oferta de ESTELAR FOOD.

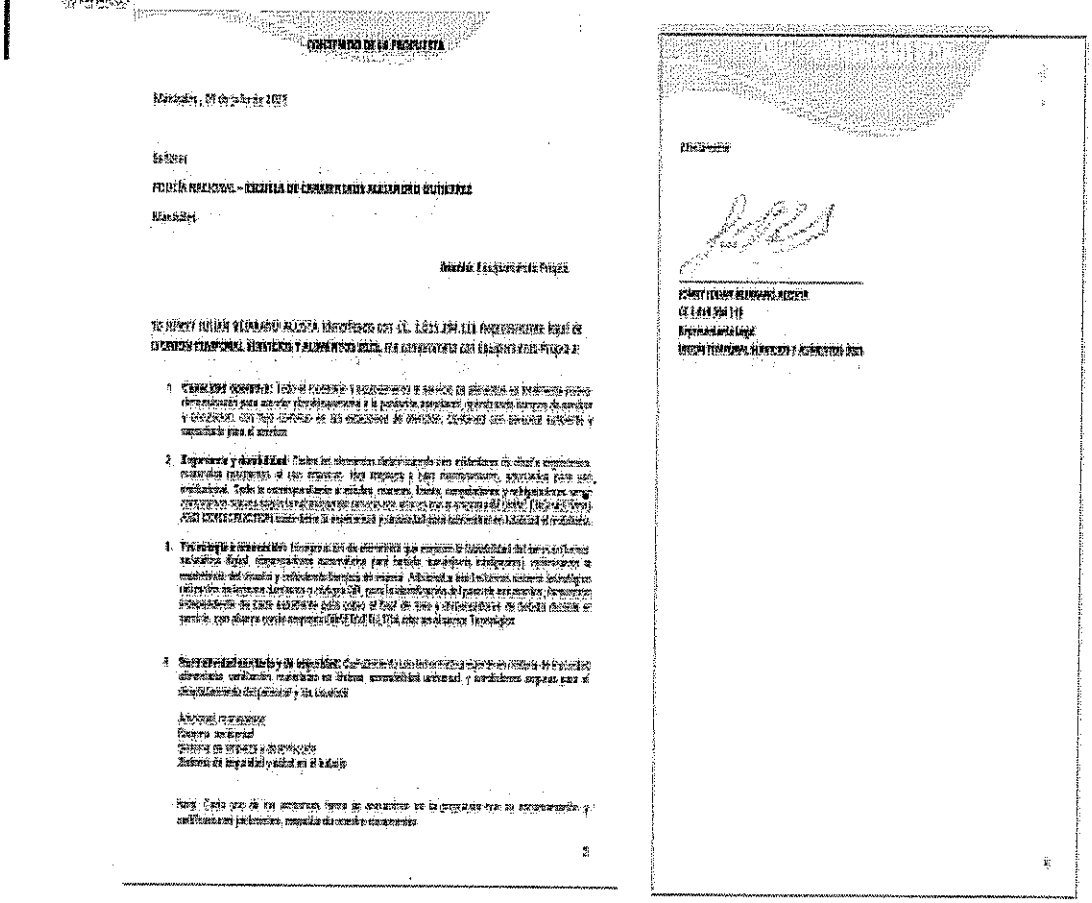
EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PROPIO







EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO PROPIO



El comité identifica que el oferente UT SERVICIOS Y ALIMENTOS, presenta en el ítem Tecnología e innovación, sistema tecnológico utilización de lectores dactilares o códigos QR, para la identificación del paso de estudiantes; facturación independiente de cada estudiante para cobro al final de mes y **dispensadores de bebida durante el servicio.** con alianza con la empresa OBSERVER LTDA. líder en el sector Tecnológico.

CONCLUSIONES

El señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CARDENAS, subdirector de la Escuela de Policía Simón Bolívar (E), pregunta a los integrantes de los comités evaluadores jurídico, técnico y económico, que, si evidenciaron algún factor adicional durante las evaluaciones, para lo cual manifestaron no evidenciaron ningún aspecto adicional.

Así mismo pregunta al señor mayor JEFFERSON DEIBY MOLINA NEIRA, director de la Escuela de Carabineros Alejandro Gutiérrez (ESAGU) encargado, si considera manifestar algo adicional, para lo cual contesta que no considera manifestar algo adicional.

A continuación, el señor mayor PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CARDENAS, subdirector de la Escuela de Policía Simón Bolívar (E) manifiesta que de acuerdo a lo manifestado en el concepto orientador por parte del comité evaluador, que la mejor oferta es la presentada por UT SERVICIOS Y ALIMENTOS, teniendo en cuenta que aspectos como tabla nutricional, refrigerios más variados, mayor porcentaje ofertado en la sopa, la bebida, personal adicional ofertado, así mismo resalta la diferencia en la oferta de tecnología e innovación, específicamente en la oferta de sistema tecnológico utilización de lectores dactilares o códigos QR, para la identificación del paso de estudiantes; facturación independiente de cada estudiante para cobro al final de mes y dispensadores de bebida durante el servicio.

A continuación, el señor mayor JORGE ALBERTO MORA ESCOBAR, jefe de planeación, manifiesta que la mejor oferta es la presentada por UT SERVICIOS Y ALIMENTOS, teniendo en cuenta los aspectos identificados en los aspectos de tabla nutricional, personal, tecnología e innovación y de acuerdo al concepto orientador emitido por parte del comité técnico.

A continuación, el señor capitán SEGUNDO IGNACIO DORADO MENESES, Jefe Área Administrativa, manifiesta que la mejor oferta es la presentada por UT SERVICIOS Y ALIMENTOS, teniendo en cuenta los aspectos identificados en los aspectos de tabla nutricional, personal, tecnología e innovación y de acuerdo al concepto orientador emitido por parte del comité técnico.

A continuación, la señora intendente NATALÍ OSPINA GARCÍA, jefe asuntos jurídicos encargada, manifiesta que la mejor oferta es la presentada por UT SERVICIOS Y ALIMENTOS, teniendo en cuenta la sustentación de cada uno de los comités evaluadores, en especial la sustentación del comité técnico, tales como tabla nutricional, personal, tecnología e innovación y de acuerdo al concepto orientador emitido por parte del comité técnico.

RECOMENDACION

El Comité de Adquisiciones facultado por la resolución 001 del 01/01/2025 "Por medio de la cual se designan los integrantes del comité de adquisiciones de la Escuela de Policía Simón Bolívar, para la vigencia 2025", acoge las evaluaciones presentadas por los comités evaluadores nombrados para el presente proceso de contratación y recomienda al señor ordenador del gasto Director Escuela de Policía Simón Bolívar (e), publicar el informe de evaluación y teniendo en cuenta el cronograma establecido ADJUDICAR el proceso contratación directa PN ESBOL CD 012 2025 cuyo objeto es el "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" a la UNION TEMPORAL UT SERVICIOS Y ALIMENTOS, representante legal JONNY JULIAN BEJARANO ACOSTA, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.015.394.111 de Bogotá, dirección El domicilio de la Unión Temporal estará ubicado en la ciudad de Bogotá, D.C, en la Carrera 49 D 87-22, teléfono 320-489-7015, email: utservicios.alimentos2020@outllook.es, por un valor mensual por la suma de TRES MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL PESOS ($3.643.000,00) y un valor total de CUARENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS DIECISEIS PESOS MONEDA CTE ($43.716.000,00), M/CTE. 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.

NOVEDADES:
No aplica

COMPROMISOS:
No aplica

CONVOCATORIA
No Aplica.

No siendo otro el objeto de la presente, se da por terminada la reunión y en consecuencia se firma anexo de asistencia, por quienes en ella intervinieron.

SI. JHON ESNEVER GARCIA OSPINA
Analista de Contratos (E)

IJ. CRISTIAN DAVID GIRALDO MARTINEZ
Jefe grupo de contratos (E)

IT. NATALI OSPINA GARCÍA
Jefe Asuntos Jurídicos (E)

CT. SEGUNDO IGNACIO DORADO MENESES
Jefe Área Administrativa

MY. JORGE ALBERTO MORA ESCOBAR
Jefe de Planeación ESBOL

MY. PEDRO IGNACIO CASTELBLANCO CARDENAS
Subdirector Escuela de Policía Simón Bolívar (E)

Anexo: planilla de asistencia 01 folio

Elaborado Por: SI. Jhon Esnever García Ospina
Revisado Por IJ. Cristian David Giraldo Martínez
Revisado Por: IT. Natali Ospina García
Revisado Por CT. Segundo Ignacio Dorado Meneses
Fecha de Elaboración: 30/07/2025
Archivo: Documentos 2025

Kilómetro 1 – Vía la Rivera – Tuluá (Valle del Cauca)
esbol.arlof-gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POLICIA SIMON BOLIVAR
GRUPO DE CONTRATOS

Fecha:	Tuluá, Valle del Cauca, 30 de julio de 2025		
Hora de inicio:	16:00 horas	**Hora de inicio:**	17:30 horas
Lugar:	Escuela de Policía Simón Bolívar		

ACTA No. AE 00217 /ARLOF -GRUCO -2.25

QUE TRATA DE LA VERIFICACION DE LAS EVALUACIONES REALIZADAS POR EL COMITÉ EVALUADOR, VERIFICACIÓN DEL INFORME DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIÓN AL ORDENADOR DEL GASTO PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN No. PN ESBOL CD 012 2025, CUYO OBJETO ES EL "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".

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CT	Morales Saenz Jorge A	COAGRU-ESAGU	jorge.morales5209@correo.policia	1022860220	3117195013	
TI	Jennifer Mosquera Velasquez	GUJAC-ESAGU	jennifer.mosquera5594@correo	1024509431	3128011558	
IT	Juan Guillermo Rivera Arias	ESAGU-ASJUR	juan.rivera75498@correo.pol	1037705498	3226810253	
SI	Diego Mauricio Quintero	ESAGU-GUSAL	diego.mauricio3240@correo	1037588654	3057409516	
PES19	Amalfy Vergara Espeleta	ESAGU-GUSOL	amalfy.vergara1004@correo.	45360743	3107078339	
IJ	Cristian Giraldo Martinez	GRUCO-ESBOL	cristian.giraldo9718@correo	1053769218	3207530064	
IT	Natalli Ospina Carrol	ASESOR	esbol.asjur@policia.gov	1036609693	3006753599	
CT	Ignacio Durango	DELOF	esbol.orlof@policia.gov.co	98.326453	3009504442	
MY	Jorge A. Mora E	Planeación	Jorge.mora2752@	14.800.777	3053440221	