Página 1 de 30 Código: 2BS-FR-0036 Fecha: 27/06/2021 Versión: 1	PROCEDIMIENTO: REALIZAR CONTRATACIÓN DIRECTA 2073701300 INVITACION CONTRATACION DIRECTA POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADOR	POLICÍA NACIONAL

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL

GS-2025- / VILOF - GRUCO 20.1

Bogotá D.C., 25 AGO 2025

Señores
BBI COLOMBIA S.A.S TOSTAO CAFÉ & PAN
KM 2 vereda Canavita Via Colpapel
Tel: 3174364435
Email: Notificaciones@bbi.com.co
Cundinamarca

Asunto: invitación a presentar oferta al proceso de contratación directa **PN DIEPO CD 118 2025.**

La Dirección de Educación Policial, identificada con NIT. 900.373.379–0, se permite invitarlo a presentar oferta para el proceso **PN DIEPO CD 118 2025,** cuyo objeto corresponde al ***"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE CUARENTA Y NUEVE COMA SESENTA METROS CUADRADOS (49,60 m2) UBICADOS EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR DE LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA"***, para lo cual deberá tener en cuenta los aspectos que se relacionan a continuación y que debe incluir en la oferta presentada y suscrita por el representante legal, así:

1. INFORMACIÓN GENERAL

La presente invitación contiene disposiciones de tipo general aplicables a los diferentes procesos que efectúa la Dirección de Educación Policial; igualmente cuenta con Anexos dispuestos y preparados por la DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL y formularios los cuales deben ser diligenciados en su integridad por el representante legal.

2. DATOS DEL PROCESO.

<table>
<tr><td>OBJETO</td><td>"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE CUARENTA Y NUEVE COMA SESENTA METROS CUADRADOS (49,60 m2) UBICADOS EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR DE LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA".
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIAS</th><th>CLASE</th></tr>
<tr><td>80131500</td><td>Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y Servicios administrativos</td><td>Servicios inmobiliarios</td><td>Alquiler o arrendamiento de propiedades y edificaciones</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN</td><td>Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la Resolución Nro. 03049 de 2014, "Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional":

"Se expresarán las razones que llevan a escoger la modalidad de selección de que se trate, indicando sobre el particular, los aspectos que se consideran determinantes para la aplicación de una u otra modalidad. (Podrán considerarse para los efectos enunciados las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación, la cuantía o destinación de los bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)"

Por lo anterior, se establece la modalidad de contratación directa – arrendamiento de bienes inmuebles, de conformidad con la normatividad vigente, artículo 2, numeral 4, literal I, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993, 1150 del 2007, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 del 2015, las cuales son:</td></tr>
</table>

	D. CONTRATACIÓN DIRECTA. Reglamentada por el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015; y el capítulo II numeral 4 de la Resolución 03049 de 2014, expresan: *"Modalidad de selección de contratista de carácter excepcional que procederá, según lo dispone el numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, solamente en los siguientes casos."* **Causal de esta Modalidad:** • **Arrendamiento de bienes inmuebles,** literal i) del numeral 4º del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y Artículo 2.2.1.2.1.4.11. del Decreto 1082 de 2015: *Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: **1)** Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y **2)** Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública.* Para este tipo de contratos deberá aplicarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución Nro. 03049 de 2014 y el Instructivo Nro. 024 del 2020 de DIRAF.
PARTICIPANTE	BBI COLOMBIA S.A.S TOSTAO CAFÉ & PAN
LUGAR DEL ARRENDAMIENTO	El predio destinado para el arrendamiento de la cafetería corresponde a un espacio de cuarenta y nueve coma sesenta metros cuadrados (49,60 m2) ubicado en las instalaciones de la Dirección de Educación Policial, ubicada en la Transversal 33 Nro. 47 A 35 Sur, Barrio Fátima, Bogotá, D.C.
FORMA DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará en forma total, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, siempre y cuando haya cumplido con los requisitos de verificación técnica, jurídica y económica sin sobrepasar el monto del presupuesto asignado.
FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	**FORMA DE EJECUCIÓN** El contrato que se derive del presente estudio previo, se ejecutará según las condiciones del anexo especificaciones técnicas mínimas del presente estudio previo en coordinación con el supervisor y en el siguiente horario: LUNES A VIERNES DE 07:00 A 19:00 HORAS Y SÁBADOS, DOMINGO Y FESTIVOS DE 08:00 A 16:00 HORAS Teniendo en cuenta que se exige un horario de funcionamiento extendido, el cual supera las horas de trabajo de ley establecidas por la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo establecido en la ley 2452 de 2025 Código Procesal del Trabajo y la Ley 2101 de 2021 o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia. **PLAZO DE EJECUCIÓN** El plazo de ejecución del presente proceso, será de doce (12) meses contados a partir de la aprobación de la garantía única. **Nota 1:** Al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del local o espacio sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (NO se prórroga automáticamente). De acuerdo a lo estipulado en el instructivo N° 024 DIPON-DIRAF-70 de fecha 14/09/2020 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", en el numeral 2.4 las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) que a su letra dice lo siguiente:

***PRÓRROGA**: En materia de contratos estatales no aplican las prórrogas o renovaciones automáticas. En todo caso, la prórroga está orientada a ampliar el plazo del contrato, y para el caso del arrendamiento dicha extensión implicará para el arrendatario, pago del canon de arrendamiento por el término en que se pacte la prórroga del contrato".*

VALOR DE LA INVITACIÓN

El valor total para el presente proceso es **QUINCE MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS ($15.772.800,00),** moneda legal colombiana excluido IVA, así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT.	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	No aplica	DIEPO	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO CON UN ÁREA DE CUARENTA Y NUEVE COMA CINCUENTA METROS CUADRADOS (49,50 m2) UBICADOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR DE LA ESCUELA DE POLICÍA METROPOLITANA DE BOGOTÁ PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA	N/A	12 meses	$1.314.400,00	$15.772.800,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$15.772.800,00

Nota: el canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el instructivo Nro. 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1, es decir, mediante el avalúo de renta realizado por el señor subintendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO, perito avaluador de la Dirección de Educación Policial DIEPO.

El valor del canon de arrendamiento mensual debe cancelarse dentro de los primeros cinco (05) días hábiles siguientes a la fecha establecida como inicio del contrato en mensualidades anticipadas, a favor de la Dirección de Educación Policial, así:

NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional- Dirección de Educación Policial

N.I.T.: 900.373.379-0.

Cuenta Nro.:110-018-16886-4-fondos especiales -código de convenio 60289

TIPO DE CUENTA: Corriente

ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular

NOTA ACLARATORIA Y CONSIDERACIONES:

El canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos de energía, acueducto, alcantarillado y gas, así como tampoco el servicio de recolección de basuras, los cuales deberá cancelar el arrendatario a la cuenta corriente Nro. 110-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del Banco Popular de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el Instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020, así:

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

- *La unidad asumirá el gasto de la instalación de las acometidas y la calibración de cada medidor, haciendo la programación con antelación al inicio del contrato cuando se requiera la instalación de los mismos, con el fin de lograr la ejecución normal del*

	contrato. • *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.* *En caso de que el espacio requiera algún tipo de adecuación intervención y/o mejora a causa de revisiones por parte de entes de control o empresas prestadoras de servicios, los tramites y costas serán asumidos por la Unidad de Policía dueña de la necesidad."*
CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).
FORMA DE PAGO	El arrendatario pagará el valor del contrato en doce (12) mensualidades anticipadas de UN MILLÓN TRESCIENTOS CATORCE MIL CUATROCIENTOS PESOS ($1.314.400,00), para determinar la fecha de pago de las mensualidades indicadas, se tomará como referencia los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha establecida como inicio del contrato, así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de los servicios públicos de energía, acueducto, alcantarillado y gas, para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará del medidor al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por este servicio público. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación. Nota: el canon de arrendamiento NO incluye el servicio público de energía, acueducto, alcantarillado y gas, el cual deberá cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por el medidor (contador) instalado para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. El total de la suma del dinero antes descrita para el canon de arrendamiento y la determinada por concepto del consumo de servicio de energía, acueducto, alcantarillado y gas, será consignada a la cuenta corriente Nro. 1 10-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del Banco Popular. PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO. El canon de arrendamiento y la determinada por concepto del consumo de servicio de energía, acueducto, alcantarillado y gas, será consignada a la cuenta corriente Nro. 1 10-018-16886-4 fondos especiales DIEPO del Banco Popular. El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y el valor de los servicios carreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retardo y hasta que se efectúe el respectivo pago.
ANÁLISIS MATRIZ DE RIESGOS	Las contenidas en el Anexo " ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO".
SUPERVISOR DEL CONTRATO	La supervisión del contrato será realizada por el Jefe Administrativo de la Escuela de Policía Metropolitana de Bogotá, quien haga sus veces o quien con p*osterioridad* designe el señor Director de Educación Policial, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en el artículo 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y la Resolución Nro. 00090 del 15 de enero de 2018, por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución Nro. 03049 de 2014 y el Instructivo Nro. 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. El supervisor del contrato deberá presentar el informe de supervisión de manera mensual y/o cada vez que la Dirección de Educación Policial lo requiera, que refleje el cumplimiento total del objeto contractual, así mismo deberá ser cargado en la plataforma del SECOP II y al MCT

	dentro de los dos (02) días siguientes a su aprobación, en atención al principio de publicidad. Para el presente contrato, el supervisor deberá suscribir con el director(a) de escuela y el arrendatario el acta de entrega de los espacios dados en arriendo con sus respectivos inventarios de acuerdo a lo estipulado en el Instructivo Nro. 024 de 2020., documento el cual debe ser publicado en SECOP II. **Nota:** el supervisor del contrato deberá verificar que la oficina de Tesorería-DIEPO genere la respectiva orden de consignación dentro de los plazos con el fin de no generar traumatismos al contratista para la realización del pago, así mismo solicitar copia del recibo de pago.
CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	Las contenidas en el Anexo " ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS".
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Las contenidas en los Anexo "OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA".
OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL	Las contenidas en el Anexo "OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL".
VALIDEZ DE LA OFERTA	Cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de presentación de la misma.

3. CAUSALES PARA EL RECHAZO Y DECLARATORIA DESIERTA DEL PROCESO

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

3.1 Cuando el proponente o alguno de sus integrantes del proponente plural se encuentre incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición fijadas por la Constitución y la Ley para contratar.

3.2 Que el proponente o alguno de los integrantes del proponente plural esté reportado en el Boletín de Responsables Fiscales emitido por la Contraloría General de la República.

3.3 Que la persona jurídica proponente individual o integrante del proponente plural esté incursa en la situación descrita en el numeral 1 del artículo 38 de la Ley 1116 de 2006.

3.4 Cuando en la oferta se encuentre información o documentos que no se ajuste a la realidad o cuando verificada la información suministrada por el oferente, ésta presente inconsistencias o inexactitudes a pesar de haber solicitado las aclaraciones pertinentes.

3.5 Cuando el objeto social de la persona jurídica o actividad mercantil del proponente, indicado en el certificado de existencia y representación legal o registro mercantil o documento homologable en el país de constitución del proponente, no faculte a la sociedad o persona natural para desarrollar la actividad materia de la futura contratación, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes de consorcios, uniones temporales u otra forma de asociación, si hay lugar a ello.

3.6 Cuando la duración de la persona jurídica proponente sea inferior a la duración del contrato y un (1) año más, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley 80 de 1993.

3.7 Cuando el oferente sea persona jurídica y se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución a que se refieren los artículos 218, 342, 351, 370 y 457 del Código de Comercio o liquidación proferidas por autoridad competente.

3.8 Cuando el valor de la oferta contenga precios artificialmente bajos y las explicaciones otorgadas por el oferente no ofrezcan suficiente soporte para la decisión del comité evaluador.

3.9 Cuando el valor de la propuesta, incluidos impuestos, contribuciones, gastos, tasas de orden nacional, departamental o distrital, exceda el presupuesto oficial estimado total o supere el valor por ítem.

3.10 Cuando frente a los requisitos habilitantes jurídicos, técnicos y/o financieros, y previo requerimiento realizado, no se presenten los documentos o aclaraciones solicitadas dentro del término establecido, o cuando habiéndose presentado, no logre subsanar, aclarar o, no cumplan con las condiciones para participar en el proceso. En todo caso, el proponente no podrá mejorar su oferta.

3.11 Cuando la propuesta se presente en forma extemporánea o por canal diferente al dispuesto en el Sistema Electrónico de Contratación Pública -SECOP II, salvo lo previsto en el acápite de INDISPONIBILIDAD DEL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA – SECOP II del presente complemento y en el Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II.

3.12 Cuando el oferente se encuentre reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA).

3.13 Cuando el oferente no se encuentre al día con el pago de multas en los términos del artículo 183 de la Ley 1801 de 2016.

CAUSALES PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCESO

La Dirección de Educación Policial, declarará desierto el presente proceso al vencimiento del plazo previsto para adjudicar, cuando a la propuesta presentada no se logre adjudicar el contrato ofrecido, ya sea porque no cumpla con las condiciones para ser adjudicataria, porque no se presente propuesta, o por cualquier otra causa que impida la selección. La declaratoria de desierta del proceso se hará mediante acto motivado, el cual se notificará a todos los proponentes y contra éste procede el recurso de reposición, en los términos del artículo 51 y siguientes del Código Contencioso Administrativo.

La Dirección de Educación Policial declarará desierta la contratación directa cuando el oferente obtenga la clasificación de NO CUMPLE, o cuando la oferta sea rechazada.

4. CRONOLOGÍA DEL PROCESO

ENTREGA DE LA PROPUESTA	**Lugar:** Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co **Fecha y Hora:** según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II
EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA	Según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II
PLAZO PARA OBSERVACIONES Y PARA PRESENTAR DOCUMENTOS HABILITANTES	Según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II
gEXPEDICIÓN, NOTIFICACIÓN DEL ACTO ADMINISTRATIVO DE ADJUDICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO	Según cronograma del Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II

5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Los documentos que debe contener la propuesta son los siguientes:

DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN

La oferta deberá presentarse mediante el SECOP II, con las siguientes consideraciones:

1. El idioma del presente proceso de selección será el castellano y por lo tanto, se solicita que todos los documentos y certificaciones a los que se refiere esta invitación emitidos en idioma diferente al castellano, sean presentados en su idioma original y en traducción simple al castellano.
2. Todas las páginas de la propuesta que tenga modificaciones o enmiendas, deberán ser validadas con la firma al pie de las mismas de quien suscribe la carta de presentación, de lo contrario se tendrán por no escritas.

3. El oferente deberá utilizar y diligenciar la totalidad de los formatos que suministre la Dirección de Educación Policial y adjuntarlos a la oferta.

Únicamente se tendrá como propuesta válidamente presentada, aquella que se presente por el medio señalado en la cronología del proceso a más tardar en el día y hora indicada. Será responsabilidad exclusiva del proponente realizar las provisiones necesarias para la presentación oportuna de su propuesta mediante el SECOP II.

6. CRITERIO DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Para la selección del oferente se efectuará una verificación jurídica, financiera y técnica, de conformidad con los documentos y criterios establecidos en el presente capítulo.

7. REQUISITOS HABILITANTES

7.1 JURÍDICOS

En la oferta el proponente deberá incluir los documentos de verificación habilitantes que se relacionan a continuación:

7.1.1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Se diligenciará conforme al modelo contenido en el Formulario “Carta de Presentación de la Propuesta” y será firmada por el proponente.

7.1.2 ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA

Deben presentar los siguientes documentos para acreditar su existencia:

a) Certificado de existencia y representación legal (este último no mayor a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso de contratación) o documento equivalente que permita conocer la naturaleza jurídica, funciones, órganos de dirección, régimen jurídico de contratación del proponente.

b) En el evento de personas jurídicas no obligadas a aportar el certificado de existencia y representación legal, deberán aportar un documento equivalente que acredite su existencia, junto con los documentos que demuestren la capacidad del representante legal de la entidad o sociedad a contratar, en el cual se verificará:

- Fecha de expedición del documento equivalente que acredite su existencia.
- Que el objeto incluya las actividades principales objeto del presente proceso.
- La duración deberá ser por lo menos igual al plazo estimado del contrato y un (1) año más.
- Si el representante legal tiene restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, deberá acreditar autorización suficiente del órgano competente social respectivo para contraer obligaciones en nombre de la sociedad o entidad.
- La ausencia definitiva de autorización suficiente o el no aporte de dicho documento una vez solicitado por la entidad, determinará la falta de capacidad jurídica para presentar la oferta, y por tanto su rechazo.
- El nombramiento del revisor fiscal en caso de que exista.

7.1. 3 CERTIFICADO SIMIT

La Dirección de Educación Policial, consultará el certificado en el Sistema integrado de información sobre las multas y sanciones por infracciones de tránsito del oferente.

7.1.4 FOTOCOPIA DE CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL

El proponente aportará con la oferta, fotocopia legible de la cédula de ciudadanía del representante legal.

7.1.5 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Compromiso Anticorrupción" y entregarlo con la oferta.

7.1.6 BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES

La Dirección de Educación Policial, consultará el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República de la firma y del representante legal.

7.1.7 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

La Dirección de Educación Policial, consultará el certificado de antecedentes disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

7.1.8 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES

La Dirección de Educación Policial, consultará el certificado de antecedentes judiciales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la oferta.

7.1.9 REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS

El proponente deberá anexar la consulta del sistema del Registro Nacional de Medidas Correctivas.

7.1.10 CERTIFICACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y APORTES PARAFISCALES.

Para dar cumplimiento a lo previsto en la Ley 828 de 2003, el proponente deberá allegar una certificación expedida por el revisor fiscal, si es del caso, o del representante legal del proponente, señalando para el primero el número de la Tarjeta Profesional y anexando fotocopia de la misma; en la cual se certifique el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) y administradora de riesgos laborales (de conformidad con lo establecido en la Ley 1562 de 2012 y Decreto 723 de 2013), indicando que se encuentra al día en dichos pagos. La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad, por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.

Para efectos de lo antes mencionado, se deberá tener en cuenta lo establecido en los artículos 5 de la Ley 1429 de 2010, y 20 parágrafo 1 de la Ley 1607 de 2012.

7.1.11 ANTECEDENTES INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y DECLARACIÓN DE CONFLICTO DE INTERÉS

El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Antecedentes inhabilidades, incompatibilidades y declaración de conflicto de interés" y entregarlo con la oferta.

7.1.12 INHABILIDADES IMPUESTAS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE EDAD

La entidad verificará si el proponente (para el caso el representante legal de la persona jurídica) posee una inhabilidad por delitos sexuales cometidos contra menores de edad para dar cumplimiento con lo previsto en la Ley 1918 de 2018 y Decreto 753 de 2019, certificado expedido por la Policía Nacional. El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Inhabilidad por delitos sexuales" y entregarlo con la oferta.

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrado bajo gravedad de juramento, respecto de su fidelidad y veracidad.

7.1.13 INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO

El proponente deberá proceder al diligenciamiento del Formulario "Inhabilidad por incumplimiento reiterado" y entregarlo con la oferta.

7.1.14. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DEL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

El Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM, es un mecanismo de control creado por el Gobierno Nacional a través de la Ley 2097 de 2021, que busca garantizar el cumplimiento de las obligaciones para todas las personas que hayan suscrito títulos alimentarios. Por lo anterior el representante legal del que presenta la oferta deberá aportar la certificación con fecha de expedición no superior a (30) treinta días calendarios anteriores a la fecha de entrega de la documentación.

7.2. TÉCNICOS

- Diligenciamiento del Anexo **"*ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS*".** El oferente deberá diligenciar punto a punto (CUMPLE/NO CUMPLE) todas y cada una de las exigencias técnicas mínimas relacionadas, así mismo deberá manifestar expresamente que se obliga a cumplir con el presente numeral sin limitaciones, exclusiones o condicionamiento alguno. Deberá adjuntar los soportes de cumplimiento relacionados con todos los requisitos técnicos adicionales establecidos en el estudio previo.

- Diligenciar el formulario **"SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL".**

- Diligenciar el formulario **"SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO".**

7.3. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Criterios de Evaluación

– Propuesta económica: la propuesta económica debe presentarse en números enteros a través del registro de la información en el Sistema Electrónico de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente, para lo cual, el proponente debe tener en cuenta lo siguiente:

La propuesta económica de la presente invitación no podrá modificarse, suprimirse o alterarse en la descripción de las condiciones que los componen, sus unidades y/o equivalentes en cantidades. Será válida la oferta económica siempre y cuando no sea inferior a la base del canon fijado por la Dirección de Educación Policial. La cual, declarará desierta la contratación directa cuando el oferente obtenga la clasificación de NO CUMPLE, o cuando revisada la propuesta económica sea rechazada.

Una vez cumplida la verificación de la propuesta y al no haber encontrado causal de rechazo, se procederá a la adjudicación de la CONTRATACIÓN DIRECTA.

Los precios unitarios de la propuesta son fijos durante la ejecución y hasta el cabal cumplimiento del objeto del contrato que surja del presente proceso.

En caso que el oferente no incluya el valor unitario de un ítem en la tabla prevista, este ítem se considerará como no ofrecido dando lugar al RECHAZO de la propuesta. Si el valor del ítem es cero (0), este se debe diligenciar con valor cero toda vez que no se deben dejar casillas en blanco o con otros símbolos, so pena del RECHAZO de la propuesta.

El oferente deberá presentar en la lista de precios del proceso en SECOP II el valor por ítem y total ofertado.

7.3.1. Corrección aritmética

La Entidad solo efectuará correcciones aritméticas originadas por:

A. Las operaciones aritméticas a que haya lugar en la propuesta económica, cuando exista un error que surja de un cálculo meramente aritmético cuando la operación ha sido erróneamente realizada.

B. El ajuste al peso ya sea por exceso o por defecto de los precios unitarios contenidos en la propuesta económica, así: cuando la fracción decimal del peso sea igual o superior a punto cinco (0.5) se aproximará por exceso al número entero siguiente del peso y cuando la fracción decimal del peso sea inferior a punto cinco (0.5) se aproximará por defecto al número entero.

C. En el evento en que de la corrección aritmética el valor total ofertado por el proponente, supere el presupuesto oficial total o por ítem, será RECHAZADA.

D. Las correcciones efectuadas según el procedimiento anterior, serán de forzosa aceptación para el contratista en caso de adjudicación.

8. GARANTÍAS

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del Contrato, el futuro Contratista deberá constituir por su nombre, cuenta y riesgo a fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones emanadas del Contrato a suscribirse, una Garantía Única a favor de la Dirección de Educación Policial – DIEPO, identificada con NIT 900.373.379-0, la cual consistirá en Póliza de Seguro expedida por una Compañía Aseguradora legalmente constituida, autorizada y supervisada por la Superintendencia Financiera de Colombia, que contenga los siguientes amparos, cuantías y vigencias, así:

GARANTÍA	DESCRIPCIÓN	ESTIMACIÓN	VIGENCIA
Contrato de Seguro contenido en una Póliza - Garantía de Cumplimiento	Cumplimiento del contrato	20% del Valor del Contrato	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y dos (02) meses mas, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si hubiera.
Contrato de Seguro contenido en una Póliza - Garantía de Cumplimiento	Calidad del servicio	50% del Valor del Contrato	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y seis (06) meses mas, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si hubiera.
Contrato de Seguro contenido en una Póliza - Garantía de Cumplimiento	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales	5% del valor del contrato	Vigente por un término igual a la vigencia del contrato y tres (3) años más, con inicio en la fecha de suscripción del contrato y de las prórrogas si las hubiera.
Contrato de Seguro contenido en una Póliza - Garantía de Responsabilidad civil extracontractual	Responsabilidad civil extracontractual	200 SMMLV	Vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y de las prórrogas si las hubiere.

NOTA 1: la póliza debe presentarse con comprobante de pago. En la póliza debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenida. En todo caso, el contratista deberá reponer la garantía cuando el valor de la misma, se vea afectado por razón de siniestros, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes, a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

NOTA 2: la póliza debe ser presentada y cargada ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE en la Plataforma del SECOP II.

NOTA 3: en el caso de suscribirse adiciones y/o prórrogas del contrato, el contratista deberá ajustar la garantía única acorde con los valores, plazos y demás condiciones allí plasmadas.

NOTA 4: si el contratista se negare a constituir la garantía única prevista en la presente cláusula, en los términos, cuantía y duración establecidos, LA DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL, podrá declarar la caducidad de contrato.

NOTA 5: en el evento que la garantía no se ajuste a los requerimientos establecidos en la presente cláusula, el contratista deberá corregirla y ajustarla a lo pactado en el contrato en un término no mayor a dos (02) días hábiles siguientes a su devolución.

NOTA 6: cuando haya lugar a la modificación del plazo o valor consignado en el contrato, el contratista, deberá constituir los correspondientes certificados de modificación.

NOTA 7: las pólizas cuyo beneficiario es el Estado, no expiran por falta de pago de la prima o por revocatoria unilaterales.

NOTA 8: en cumplimiento a lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015, la entidad procederá a restablecer la garantía, cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

"SE INVITA A LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS PARA EJERCER CONTROL SOCIAL, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Atentamente,

Coronel **OLEKSYENIO ENRIQUE FLÓREZ RINCÓN**
Director de Educación Policial (E)

ELABORÓ: CPS001 MARILUZ MORALES MORA
VILOF--GRUCO

REVISÓ: TE. JEIMER ALIRIO HERNÁNDEZ ARIAS
VILOF-GRUCO

REVISÓ: MY. CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO
DIEPO-ASJUD

REVISÓ: TC. PAULA ANDREA SERNA BUSTAMANTE
VILOF-JEFAT

REVISÓ: CR. CENIDE CAROLINA RODRÍGUEZ PAZ
DIEPO – SUEPO (E)

Fecha de elaboración: 20-08-2025
Ubicación: Y:\DINAE/VIAFI/CONTRATOS/2025/CD 118

Transversal 33 47A-35 Sur Fátima
Teléfonos: 5159650 ext. 30154
diepo.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El oferente deberá diligenciar y presentar junto con la oferta el formato de Especificaciones Técnicas que se presenta a continuación debidamente firmado por el representante legal, en el que exprese su manifestación de cumplimiento o no cumplimiento con cada una de las especificaciones técnicas solicitadas, las cuales serán verificadas por el Comité Técnico, aplicando el criterio de cumple o no cumple.

CUMPLIMIENTO ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.

OFERENTE: _____

Declaramos bajo nuestra responsabilidad personal, y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que cumplimos en su totalidad con las especificaciones técnicas de verificación y de obligatorio cumplimiento.

REQUISITOS GENERALES

a. Las especificaciones técnicas requeridas son de obligatorio cumplimiento, de no hacerlo la oferta se considerará no apta técnicamente.

b. En la columna CUMPLE/NO CUMPLE, se evaluará las especificaciones técnicas ofertadas por la firma.

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El arrendatario debe mantener actualizados los carnets de manipulación de alimentos, de las personas que estén laborando en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Resolución 2674 de 2013, Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.		
2	La planta de personal debe ser acorde a las necesidades del servicio para no causar traumatismos a la hora de suministrar los servicios de restaurante y cafetería.		
3	Los trabajadores que utilice el arrendatario con motivo del contrato que se suscriba, no tendrán vinculación laboral alguna con la Policía Nacional de Colombia, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo, el cual será verificado por el supervisor del contrato.		
4	El arrendatario deberá cumplir con todas y cada una de las disposiciones legales sobre contratación de personal establecidas en el Régimen Laboral Colombiano y Ley 100 de 1993.		
5	Cada vez que el arrendatario vaya a realizar el cambio de alguna de las personas que laboran a su cargo, deberá contar previamente con el visto bueno del supervisor del contrato. Una vez realizada la nueva contratación, deberá acreditar la documentación respectiva del personal contratado.		
6	El supervisor del contrato requerirá en el momento de la contratación, copia de la hoja de vida del personal con sus respectivos exámenes médicos, previa coordinación del responsable de seguridad y salud en el trabajo de la Dirección de Educación Policial.		
7	El servicio de cafetería se realizará en los horarios de lunes a viernes de 07:00 a 19:00 horas y sábados, domingo y festivos de 08:00 a 16:00 horas.		
8	El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir: - 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). - Delantales, Gorras, Calzado, Camisas, Pantalones, Zapatos cerrados y antideslizantes. - Zapato cerrado con suela antideslizante. Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad.		
9	El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: **a.** El cabello debe permanecer completamente recogido. **b.** Los hombres deben tener la barba bien rasurada. **c.** Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos.		

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucuanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico.
No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>El arrendatario deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y Operario a laborar (cargos), y además deberá hacer llegar el formato de estudio de seguridad.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>La Seccional de inteligencia Policial (SIPOL) de la jurisdicción donde se ubica el bien o área a arrendar, debe realizar los estudios de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo, previa solicitud del supervisor del contrato, documentos soporte deberán ser aportados por el arrendatario una vez inicie la ejecución del contrato.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>El oferente deberá presentar listado de los productos (INCLUYENDO PRECIOS) a ofrecer en relación al servicio de la cafetería, serán tenidos en cuenta el valor a ofertar para la selección de proveedores, según la necesidad de la Dirección de Educación Policial, a continuación:
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>PRODUCTO</th><th>VALOR UNITARIO MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Adición Amaretto</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Adición Avellana</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Adición Canela</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Adición Chocotostao</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Adición Crema Chantilly</td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Adición Leche Condensada</td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Adición Melao</td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Adición Salsa Caramelo</td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Adición Salsa Chocolate</td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Adición Salsa Frutos Rojos</td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>Agua Mineral Tostao C/Gas 600 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>Agua Mineral Tostao S/Gas 600 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>Agua Potable Con Gas INN 600 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>Agua Potable Tostao S/Gas 600 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>15</td><td>Agua Potable Tostao S/Gas 600 ml cubeta</td><td></td></tr>
<tr><td>16</td><td>Agua Potable Tostao Sin Gas 600 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>17</td><td>Agua Saborizada Fr. Rojos Tostao 600 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>18</td><td>Agua saborizada H2oh Lima Limón 600 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td>Agua saborizada H2oh Limonata 600 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>20</td><td>Agua Saborizada Maracuyá Tostao 600 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td>Alfajores 130 g</td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>Aloe Vera Lyche Tostao 500 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>23</td><td>Aloe Vera Tradicional Tostao 500 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>24</td><td>Americano Frio Grande 350 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>25</td><td>Americano Mediano</td><td></td></tr>
<tr><td>26</td><td>Americano y Tostao Arequipe</td><td></td></tr>
<tr><td>27</td><td>Antipasto x 180 g</td><td></td></tr>
<tr><td>28</td><td>Arepa Campesina 70g</td><td></td></tr>
<tr><td>29</td><td>Aromática Jengibre Miel Mediano</td><td></td></tr>
<tr><td>30</td><td>Aromática Manzana y Canela Mediano</td><td></td></tr>
<tr><td>31</td><td>Aromática Manzanilla Mediano</td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td>Aromática Moringa F.Verdes Mediano</td><td></td></tr>
<tr><td>33</td><td>Avena Tostao 240 g</td><td></td></tr>
<tr><td>34</td><td>Baguette Integral 340 g</td><td></td></tr>
<tr><td>35</td><td>Baguette Tostao Pague 9 Lleve 12</td><td></td></tr>
<tr><td>36</td><td>Baguette Tradicional 240 g</td><td></td></tr>
<tr><td>37</td><td>Baguette Tradicional Prom X 3</td><td></td></tr>
<tr><td>38</td><td>Baguette Tradicional Prom X 3 Cubeta</td><td></td></tr>
<tr><td>39</td><td>Baguettina de Queso 170 g</td><td></td></tr>
<tr><td>40</td><td>Baguettina de Queso Prom X 3</td><td></td></tr>
<tr><td>41</td><td>Bebida Achocolatada Chocotostao 150g</td><td></td></tr>
<tr><td>42</td><td>Bebida Aromática Jengibre Manzanilla</td><td></td></tr>
<tr><td>43</td><td>Bebida Aromática Moringa y Jamaica 350Ml</td><td></td></tr>
<tr><td>44</td><td>Bebida Cafe Frio Latte Caramelo 280 ml</td><td></td></tr>
<tr><td>45</td><td>Bebida Cafe Frio Latte Moka 280 ml</td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
</table>

ITEM		CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLE	NO CUMPLE
		46	Bebida Energiz Red Bull Trad 250 ml			
		47	Bebida Hidratante Gatorade Tropic 500 ml			
		48	Bebida Te Negro Frutos Rojos			
		49	Blondie Chocolate 50 g			
		50	Bolsa en Tela Somos ECO 28 x 30 cm			
		51	Bolsa Papel Grande Llevar			
		52	Botella Plastica Somos Eco 750 ml			
		53	Brownie 64 g Tostao Empacado			
		54	Café Espresso Doble Pequeño			
		55	Café Gourmet Molido Tostao 220g			
		56	Café Gourmet Molido Tostao 340g			
		57	Café Gourmet Molido Tostao 454g			
		58	Café Instantaneo Granulado Tostao 85g			
		59	Café Instantaneo Polvo Tostao 85g			
		60	Café Latte Gigante			
		61	Café Latte Gigante - Sin Vaso			
		62	Café Latte Grande			
		63	Café Latte Mediano			
		64	Café latte Mediano Compensar			
		65	Café Selecto Tostao 200g			
		66	Café Selecto Tostao 454g			
		67	Café Supremo Grano Tostao 454g			
		68	Café Supremo Molido Tostao 220g			
		69	Café Supremo Molido Tostao 340g			
		70	Café Supremo Molido Tostao 454g			
		71	Cafecito Con Leche Compensar			
		72	Cafecito Con Leche Pequeño			
		73	Cafelao			
		74	Cappuccino Frances Frio Grande			
		75	Cappuccino Frances Gigante			
		76	Cappuccino Frances Grande			
		77	Cappuccino Gigante			
		78	Cappuccino Gigante - Sin vaso			
		79	Cappuccino Grande			
		80	Cappuccino Mediano			
		81	Capuccino Mediano y Palito Integral Ques			
		82	Chantilly Para Llevar			
		83	Chicharron Don Chicharron 21 gr			
		84	Chocolate en Agua Grande			
		85	Chocolate en Leche Grande			
		86	Chocotostao Caliente Gigante			
		87	Chocotostao Caliente Grande			
		88	Chocotostao Caliente Mediano			
		89	Chocotostao Frio Grande Juguera			
		90	Chocotostao Frio Grande Licuadora			
		91	Churro de Arequipe			
		92	Corazones Hojaldre 60g Tostao			
		93	Crema Para Cafe 150g			
		94	Croissanduche de Huevo 105 g			
		95	Croissanduche de Jamon y Queso 84 g			
		96	Croissant			
		97	Croissant Cacao Avellana 90 Gr			
		98	Croissant Cereales 80 gr			
		99	Croissant Chocolate 100 gr			
		100	Croissant Multicereales Miel			
		101	Croissant Tostao Pague 5 Lleve 6			
		102	Croissant Tostao Pague 9 Lleve 12			
		103	Cubeta Sanduche Carne Desmechada			
		104	Cubeta Sanduche Jamon y Queso			
		105	Cubeta Sanduche Pernil de Cerdo Mayonesa			
		106	Cubeta Sanduche Pollo Pepinillos y Queso			
		107	Cubeta Sanduche Salchicha Chimichurri			
		108	Dots Negrito 60 gr			
		109	Galleta Avena Tostao 50 g			
		110	Galleta Choco Chips Tostao 50 Gr			
		111	Galleta Chocochips Mini			
		112	Galleta Chocochips Mini 30 U			
		113	Galleta Chocochips Mini Promo X 2			
		114	Galleta Chocochips Mini Tostao 30U			

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS		CUMPLE	NO CUMPLE
	115	Galleta Chocochips Mini Tostao promo x2		
	116	Galleta Mini Chocochips		
	117	Gaseosa Colombiana Postobon 400 ml		
	118	Gaseosa Manzana Postobon 400 ml		
	119	Gaseosa Pepsi Cero 400 ml		
	120	Gaseosa Pepsi Postobon 400 ml		
	121	Gorra R101 Pale Blue la felicidad sabe		
	122	Gorra R102 Azul Oscuro la felicidad sab		
	123	Gorra R103 Azul Oscuro Sin Cafe no exis		
	124	Gorra R103 Verde Militar Sin Cafe no ex		
	125	Granizado Maracuya Grande		
	126	Granizado Panela Maracuya Grande		
	127	Hidratante Mandarina Tostao 600 ml		
	128	Hidratante Tropical Tostao 600 ml		
	129	Jugo de Mandarina Tostao 500 ml		
	130	Jugo de Naranja Tostao 500 ml		
	131	Jugo Hit Mango Pet 500 ml		
	132	Jugo Hit Mora Pet 500 ml		
	133	Jugo Hit Tropical Pet 500 ml		
	134	Jugo Mezcla de Frutos Rojos Tostao 400ml		
	135	Jugos de Bebidas Verdes Tostao 400 ml		
	136	Jugos Naranja-Zanahoria Tostao 400 ml		
	137	Latte Frio Grande		
	138	Latte Frio Mediano		
	139	Latte Mediano y Palito Queso y Bocadillo		
	140	Limonada de Coco Grande		
	141	Limonada de Panela Limon Grande		
	142	Malla Vegetal de Espinaca y Queso		
	143	Malteada Café KIT Compensar		
	144	Malteada Chococotostao Grande		
	145	Malteada Chococotostao KIT Compensar		
	146	Malteada Chocolate		
	147	Malteada De Cafe Tostao		
	148	Malteada Frutos Amarillos KIT Compensar		
	149	Malteada Sabor Frutos Amarillos		
	150	Malteada Sabor Sandia Grande		
	151	Malteada Sabor sandia KIT Compensar		
	152	Malteada Vainilla		
	153	Malteada Vainilla KIT Compensar		
	154	Mantecada Bloque Tostao		
	155	Mantecada Tostao		
	156	Manzana Gala		
	157	Manzana Gala Compensar		
	158	Manzana Verde		
	159	Merengues 70 g		
	160	Mini Croissant Frambuesa		
	161	Mini Dots Dark		
	162	Mix Mani, Almendras y Marañones 40g		
	163	Mocaccino Grande		
	164	Mogolla Blanca 400 gr 10 und Tostao		
	165	Mogolla Integral 400 gr 10 und Tostao		
	166	Mogolla Integral solidaridad 26g		
	167	NatuMalta 400 ml		
	168	Palito de Queso Mini Pague 9 Lleve 12		
	169	Palito de Queso Mini Tostao		
	170	Palito de Queso Mini Tostao x 3 Cubeta		
	171	Palito de Queso Tostao		
	172	Palito de Queso y Bocadillo Tostao		
	173	Palito Integral de Queso Mini		
	174	Palito Integral de Queso Tostao		
	175	Palito Integral Mini Pague 9 Lleve 12		
	176	Pan Blandito		
	177	Pan Blandito Pague 5 Lleve 6		
	178	Pan Brioche Tostao 230 gr		
	179	Pan Chocochips 270 gr 8 Uds Tostao		
	180	Pan Leche Uvas Pasas Tostao 8und 340gr		
	181	Pan Leche x 8und 440g Tostao		
	182	Pan Mogolla Queso Pague 5 Lleve 6		
	183	Pan Mogolla Queso Tostao		

ja.hernandez064

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS			CUMPLE	NO CUMPLE
	184	Pan Salchicha			
	185	Pan Taj Integral Multigrano Tostao 440gr			
	186	Pandebono Tostao			
	187	Papas Limon Pimienta 28 g			
	188	Papas Oregano 28 g			
	189	Parfait Frutos Rojos Sketos X 165 g			
	190	Pastel de Queso Gouda			
	191	Pera Importada			
	192	Piña Colada Grande			
	193	Pop Dots Negrito			
	194	Pop Dots Pink			
	195	Queso Pera Sin Relleno 40 g			
	196	Queso Relleno Bocadillo 65 gr			
	197	Queso Siete Cueros 50 g			
	198	Roulette Cheesecake			
	199	Salsa de Caramelo Para llevar			
	200	Salsa de Chocolate Para llevar			
	201	Salsa de Frutos Rojos Para Llevar			
	202	Sanduche Carne Desmechada			
	203	Sanduche de Huevo Queso y Tocineta			
	204	Sanduche Integral de Queso			
	205	Sanduche Jamon y Queso			
	206	Sanduche Pernil de Cerdo con Mayonesa			
	207	Sanduche Pollo, Pepinillos y Queso			
	208	Sanduche Tostao Jamon y Queso			
	209	Soda Bretaña 300 ml			
	210	Soda Sabor Frutos Amarillos Gigante			
	211	Soda Sabor Sandia Gigante			
	212	Stick de Crema de Mani 20 g			
	213	Te Blanco Kiwi Fresa Tostao 400 ml			
	214	Te Blanco Piña Mangostino y Menta 400ml			
	215	Te Chai Frio Grande			
	216	Te Chai Grande			
	217	Te Durazno Tostao 400 ml			
	218	Te Hatsu Amarillo x 400 ml			
	219	Te Hatsu Blanco x 400 ml			
	220	Te Limon Tostao 400 ml			
	221	Te Negro Frutos Rojos Mediano			
	222	Tinto Gigante			
	223	Tinto Gigante - Sin Vaso			
	224	Tinto Grande			
	225	Tinto Grande Cubeta			
	226	Tinto Mediano			
	227	Tinto Panelao Tostao			
	228	Tinto Pequeño			
	229	Tinto Sabor Amaretto			
	230	Tinto Sabor Avellana			
	231	Tinto Sabor Canela			
	232	Torta Casera Tostao Bloque			
	233	Torta Casera Tostao Porcion			
	234	Torta de Amapola Bloque Tostao			
	235	Torta de Amapola con Frutos Rojos Tostao			
	236	Torta Marmoleada x 790 g			
	237	Torta Zanahoria Nuez Bloque Tostao			
	238	Torta Zanahoria Nuez Tostao			
	239	Tostaccino Gigante			
	240	Tostaccino Grande			
	241	Tostaccino Granizado Gigante			
	242	Tostaccino Granizadora Grande			
	243	Tostao de Arequipe			
	244	Tostao de Bocadillo			
	245	Tostao de Bocadillo Mini			
	246	Tostao de Bocadillo Mini x 5 Cubeta			
	247	Tostao de Carne			
	248	Tostao de Pollo			
	249	Tostao Mixto Jamon Queso			
	250	Tote Bag somos ECO			
	251	Tronquito Chocolate Mini Pague 9 Lleve12			
	252	Tronquito Chocolate Mini Tostao			

ja.hernandez064

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	253 Tronquito Chocolate Mini Tostao x3 Cubet 254 Tronquito de Chocolate 255 Tronquito de Crema Tostao 256 Vaso de Leche Caliente Grande 257 Vaso Reciclable Somos ECO 350 ml 258 Yogurt Gloria Sabor Mora 150 gr 259 Yogurt Griego Natural Sin Dulce X 120 g 260 Yogurt Vainilla Francesa 150 gr **Nota 1**: en caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios los cuales no queden contemplados en el contrato, deberá ser solicitado por escrito al supervisor del contrato para lo cual deberán ser precios del mercado común, verificado y aprobados por el supervisor del contrato, este a su vez informar al grupo de contratos y de acuerdo al objeto del contrato. **Nota 2.** El oferente deberá aplicar el Decreto 3466 de 1992 y del título II, capitulo segundo de la circular única de Superintendencia de Industria y Comercio. Donde debe dar a conocer la carta o lista de precios en un lugar visible y claro al público, para que el cliente conozca los productos que se ofrecen y el costo de cada uno, de conformidad con el listado de productos anterior.		
13	El arrendatario se compromete a garantizar la calidad de sus productos, los cuales deben cumplir con las normas de sanidad y calidad; buen manejo y conservación de los alimentos, elementos, instalaciones y materiales entregados para la ejecución del contrato; además de entregar la póliza de responsabilidad civil extracontractual, dado que los alimentos son producidos por externos y comercializados en el lugar arrendado.		
14	Mantener en completo aseo las instalaciones del servicio de alimentos, el área utilizada por los usuarios del servicio prestado por el contratista y disposición de los residuos, como lo exige las condiciones de higiene y sanitarias vigentes, así como las disposiciones vigentes aplicables en materia ambiental, así mismo deberá mantener permanentemente limpias las instalaciones de cocina, áreas de almacenaje de los alimentos, mesas y sillas.		
15	El arrendatario deberá cumplir con las normas higiénicas sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según lo establecido en la Resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud y demás normas aplicables vigentes o que se dicten al respecto.		
16	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el arrendatario, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas, en sus respectivos recipientes por cuenta del personal contratado por el arrendatario. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.		
17	El arrendatario deberá mantener la despensa y cuartos fríos aseados, debidamente organizados y almacenados los diferentes productos que se dejarán en dicho lugar, disponiendo de una persona exclusivamente para mantener el orden, control y limpieza del lugar.		
18	El arrendatario deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para asegurar el normal funcionamiento de la cafetería, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el arrendatario de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		
19	El arrendatario se compromete semestralmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades.		
20	El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.		
21	En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán junto al sitio de preparación de alimentos, o donde se encuentren alimentos preparados para el consumo. Dichos recipientes deben ser de propiedad del contratista los cuales deben tener los colores establecidos por las normas de reciclaje. Cuando se llenen los recipientes en los que se están recolectando los desperdicios estos deberán ser tapados y trasladados de inmediato a la zona destinada para el almacenamiento. El encargado de vaciar los desperdicios al recipiente, deberán utilizar guantes de caucho para evitar el contacto directo con ellos y no podrá tener asignada simultáneamente otra labor que lo ponga en contacto con el menaje limpio o con alimentos.		
22	**MATERIAS PRIMAS**		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	• Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. • El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. • Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. • Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). • Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. • Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. • No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
23	El arrendatario se compromete a utilizar productos de primera calidad los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual el supervisor del contrato podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso del stock. Utilizando en lo posible materiales biodegradables para los envases y empaques. Y exigir visitas sanitarias por parte de la secretaria de salud.		
24	**MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD**: Todos los productos que se entreguen, a excepción de las frutas frescas, deberán tener marca. Se aclara que los componentes de los sándwiches de jamón y queso (pan, jamón, queso), deberán tener marca, lo anterior será verificado frente a los registros sanitarios presentados por el arrendatario como requisito para iniciar la ejecución del contrato. Estos requerimientos serán verificados por el supervisor del contrato. Desde el inicio de la ejecución el arrendatario se compromete con la Dirección de Educación Policial a adquirir insumos y víveres de óptima calidad para el suministro de la alimentación descrita en el anexo técnico. Durante la ejecución, el oferente – contratista dará cumplimiento a lo establecido en la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.		
25	**EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS. • Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. **ASEO Y LIMPIEZA** MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO: Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		
26	**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		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.		
27	El arrendatario se compromete a devolver a la terminación del plazo de ejecución del contrato y/o prórroga, en caso de suscribirse, el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.		
28	El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Dirección de Educación Policial por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea del caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, etc.).		
29	El arrendatario se compromete a mantener al día el pago de los servicios públicos como está establecido en la forma de pago del estudio previo.		
30	El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Dirección de Educación Policial, sin costo alguno para la Institución.		
31	Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Dirección de Educación Policial.		
32	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.		
33	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios.		
34	El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas.		
35	El arrendatario dejará en un lugar visible copia del RUT		
36	Con el fin de dar cumplimiento a la ley 789 de 2004, el Contratista deberá tener el archivo en medio magnético o físico las planillas que acrediten el pago de la seguridad social de los empleados.		
37	Los integrantes de la Dirección de Educación Policial, dentro de sus funciones puede adelantar actividad de calidad de vida laboral, capacitaciones y/o reuniones que impliquen la utilización de instalaciones.		
38	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud y Protección Social.		
39	**Generación de residuos orgánicos.** Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14 f). "*Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con vísceras o carnes de otras especies animales.*"		
40	El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. El arrendatario tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; el arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.		
41	El futuro oferente certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321*, emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para los efectos enunciados, será pertinente efectuar la imputación de costos y deducciones, siempre que se cumplan los criterios determinados en el artículo 107 del Estatuto Tributario.		
42	**NIVEL DE EDUCACION O NIVEL ACADEMICO.** Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).		
43	**EXPERIENCIA PROPONENTE**		

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td></td><td>Con el fin de garantizar la calidad del servicio de cafetería para el personal de la Dirección de Educación Policial, así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de tres (3) años en la prestación del servicio de cafetería y/o restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. De igual manera, deberá acreditar acrediten la realización de contratos celebrados y ejecutados cuya suma sea mayor o igual al cien por ciento (100%) del valor total del canon de arrendamiento establecido para el presente proceso. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.
Información que debe traer la certificación:
• Nombre o razón social del contratista.
• Nombre o razón social del contratante.
• Descripción del objeto contratado.
• Fecha del contrato (inicio y terminación).
• Valor del contrato.
• Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual.
• Valoración de la prestación por parte del contratante.

Nota: Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>44</td><td>EXPERIENCIA DEL PERSONAL

El oferente deberá contar como mínimo con el siguiente personal:

CAFETERÍA:

<table>
<tr><th>CANTIDAD</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA ESPECIFICA</th><th>% TOTAL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO</th></tr>
<tr><td>2</td><td>Auxiliares de cocina.</td><td>Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.</td><td>100%</td></tr>
</table>
Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el contratista deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los 03 días hábiles siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal:
• Hoja de vida debidamente firmada
• Certificado y/o planilla de pago de aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e ICBF) y al sistema de seguridad social integral, del personal que empleara desde el inicio del contrato, donde se evidencie que se encuentran debidamente afiliados.
• Carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente.
• Certificado médico (exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico actualizados)
• Certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B.
• Contrato de trabajo.

En el evento que se cambie el personal ofrecido, el nuevo personal deberá cumplir con la experiencia requerida, el cual deberá contar con la viabilidad del supervisor del contrato, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia de la Policía Nacional.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>45</td><td>▪ CAPACIDAD OPERATIVA

El oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder suministrar los productos al personal de la Dirección de Educación Policial, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio de restaurante y cafetería; así mismo, es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario y enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual, como mínimo:

CAFETERÍA:

Dos (2) sandwicheras.
Una (1) vitrina con calefacción
Una (1) nevera vitrina
Un (1) horno microondas.</td><td></td><td></td></tr>
</table>

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
	Una (1) greca Un (1) exhibidor de productos empacados Menajes o utensilios de cocina **Nota 1**: en caso de ser requerida mayor capacidad operativa para la prestación del servicio, el oferente garantizará la logística necesaria para la ejecución del objeto contractual.		
46	CONFIDENCIALIDAD E INTEGRIDAD DE LA INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el oferente debe garantizar la preservación de la integridad y confidencialidad de la información Institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación, sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la Entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente proceso contractual, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución de la futura aceptación de oferta, así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el Formulario Acuerdo de Confidencialidad. ▪ En ese mismo sentido y dando cumplimiento a lo establecido en el Artículo Primero del Anexo No. 9 de la Resolución No. 08310 del 28 de diciembre de 2016 "por la cual se expide el manual del sistema de gestión de la seguridad de la información para la Policía Nacional", el oferente deberá diligenciar y entregar junto con la propuesta el formato No. 1DT-FR-0016 DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD Y COMPROMISO CON LA SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTRATISTAS O TERCEROS.		

ITEM	CRITERIOS SST	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Con la presentación de la oferta el contratista debe 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 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" y Resolución 2186 2024, "Por la cual se deroga la resolución Nro.01956 de fecha 25 de abril de 2018 proferida por el señor Director General de la Policía Nacional". **Las personas jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios u otra modalidad contractual, deben presentar los siguientes soportes, así:** • Anexar el certificado de la 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 Resolución de licencia profesional y curso vigente en SST (20 o 50 horas), presente documento debe llevar el porcentaje de cumplimiento de la última vigencia no superior a un año de la evaluación de los estándares mínimos requeridos en Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa. Lo anterior, en cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, considerando lo siguiente: 1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III 2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III. 3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.	Certificado		
2	• El Representante legal deberá entregar el "FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO" impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los criterios descritos, así: **ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS** / **POLICÍA NACIONAL** **FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** Ciudad, seleccionar la fecha. Señores. POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Ciudad. Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Elegir la modalidad de contratación. Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad,	Formulario		

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

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

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

PERSONA JURÍDICA

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

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

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

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

ITEM	CONDICIONES DE CONTROL ASPECTOS AMBIENTALES	SOPORTE REQUERIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
ETAPA PRECONTRACTUAL				
1	Criterios para compras públicas sostenibles.	El oferente y futuro contratista deberá anexar comunicación oficial firmada por el representante legal o persona natural, donde certifiquen que		

	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 0contratistas 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. 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.	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; así mismo, anexe los 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		
2	Consulta de sanciones o infracciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA) http://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext.	Certificar el estado de sanciones o infracciones ambientales, anexando pantallazo de consulta en la ventanilla integral de trámites ambientales - VITAL		
ETAPA CONTRACTUAL				
3	3.Criterios ambientales en los contratos de prestación de servicios. Garantizar que todo el material que se entregue a las unidades policiales en forma digital, se realice en un medio reutilizable; los escritos deberán estar ajustados de acuerdo a la Directiva Presidencial 04 de 2012 'Política Cero papel" (Aplica a los contratos en los que se deben presentar informes). 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. 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). Con el objeto de evitar escapes de sustancias nocivas que contaminen las personas y sus bienes, deterioren los suelos y el medio ambiente en general, el contratista deberá decepcionar, almacenar y efectuar la disposición final de destrucción, de acuerdo a la normativa ambiental vigente de los elementos eléctricos y electrónicos y sus accesorios que, con ocasión a los mantenimientos correctivos, hayan sido retirados y/o reemplazados después de cumplir su ciclo de vida útil. Por lo anterior, el proponente y posterior contratista deberá hacer entrega a la Policía Nacional de la certificación acompañada del acopio documental soporte, que evidencie la destrucción de estos elementos, actividad que deberá ser realizada por una empresa certificada por la autoridad ambiental competente y dar cumplimiento a la Ley 1672 del 19 de Julio del 2013 *Por la cual se establecen los lineamientos para la adopción de una política pública de gestión integral de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), y se dictan otras disposiciones', o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya.} 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.			
4	4.4 En materia de arriendo de inmuebles para el funcionamiento de unidades policiales. - El inmueble no deber tener bombillas incandescentes y contra con un sistema de bajo consumo de energía lumínica y demás equipos eléctricos a cargo del arrendatario. - El inmueble deberá tener sistema de ahorro, dispositivos e implementos de bajo consumo de agua o de uso eficientes, y de no contar con ello, deberá dejar constancia del compromiso del cambio de los mismos (presentar el plan de acción para esta actividad). - El inmueble deberá contar con un sitio para almacenar y presentar los residuos sólidos que se generen en las instalaciones de acuerdo con lo previsto en los artículos 17, 22 del Decreto 2981 del 20 de diciembre del 2013 expedido por el Gobierno Nacional, aquella norma que lo modifique, adicione o sustituya, frente a las obligaciones de los usuarios del servicio de aseo. - El inmueble deberá tener plenamente identificadas las rutas de evacuación, contar con sistemas de alertas, señalización y alarma según requerimientos de la ley para la prevención, control de desastre y riesgos ambientales. - En lo posible el bien inmueble deberá contar con un sistema de recolección de aguas lluvias debidamente separadas de la red hidrosanitaria y un tanque de almacenamiento para las mismas que facilite su aprovechamiento.	Oficio de compromiso		
5	4.4.1 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	Oficio de compromiso		

	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 ratamiento 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 (cafetería o restaurante) a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar en los tres (3) primeros meses 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. A su vez, el oferente y futuro contratista deberá realizar la caracterización del agua potable (análisis físico químico y microbiológico) a través de un laboratorio acreditado, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nro. 2115 de 22/06/2007 "Por medio de la cual se señalan las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano" expedida por el Ministerio de Protección Social. 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. Para las unidades ubicadas en el Distrito Capital los arrendatarios deberán diligenciar el registro de generadores de aceites vegetales usados, de conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015 "Por el medio del cual se establece regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado de Aceite Vegetal Usado". Así mismo, al igual que en las unidades a nivel nacional, deberán darles manejo adecuado a los aceites producto de las frituras y tendrá que darle tratamiento y/o disposición final a través de un gestor ambiental autorizado por la autoridad competente para la realización de esa actividad, de igual forma deberá llevar el reporte de generación de forma documentada para su verificación y control. 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. 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 intercalibración analítica validada mediante sistemas referenciales establecidos por el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (IDEAM), dichos laboratorios deben poseer la resolución de acreditación en donde se presente el alcance en cuanto a parámetros y métodos, los cuales deberán estar registrados en la página del IDEAM, www.ideam.gov.co, o en el medio que la entidad de control establezca, conforme lo señala el artículo 2.2.6.1.2.4. del Decreto 1076 2015 "Por medio del cual se expide Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible". 3.El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya. 4.Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones". 5.El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. 6.El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor *autorizado* por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos.			

ja.hernandez064

	7.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. 8.Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá: -Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales. -Prohibir el uso de pitillos plásticos como medida de conciencia sobre el daño a los recursos naturales y el desperdicio incontrolado de las ciudades que terminan en rellenos sanitarios sin ningún aprovechamiento. -Eliminar el uso de mezcladores plásticos. -Prohibir el uso de envases, portacomidas y cualquier recipiente de poliestireno expandido (ICOPOR), para realizar la sustitución de estos elementos o productos, por materiales que no contaminen el ambiente. 9.El 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. 14.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-. 15.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: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.			
6	Se prohíbe el uso de polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.			
7	El futuro contratista y su personal de operarios deberá cumplir estrictamente con la normatividad ambiental vigente y aplicable de acuerdo al objeto contractual (Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible"), incluye los aspectos e impactos ambientales generados por la actividad desarrollada, así como también sobre los principios de responsabilidad ambiental y buenas prácticas ambientales expresados a través de la Política y Objetivos Ambientales de la Policía Nacional.			
8	El Oferente y futuro Contratista deberá prever y garantizar que los empaques donde se suministren los diferentes alimentos contengan características de biodegradabilidad y tenga la posibilidad de aprovechamiento o reciclaje. Todo esto, cumpliendo			

	las condiciones de salubridad e higiene que apliquen para cada tipo de alimento.			
9	El Oferente y futuro Contratista deberá cumplir con la resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud y Protección Social). Deberá mantener sus instalaciones en condiciones adecuadas para evitar la proliferación de plagas. Esto incluye sellar grietas, huecos y cualquier abertura que permita la entrada de roedores u otras plagas. Es obligatorio que los restaurantes garanticen que la infraestructura esté libre de filtraciones, humedad y otros factores que puedan atraer roedores. Los alimentos deben almacenarse de manera adecuada, en envases herméticos y a una altura del suelo para evitar que los roedores tengan acceso a ellos.			
10	Requerimientos para supervisores de contratos. El supervisor deberá verificar y soportar el cumplimiento de los requerimientos ambientales señalados en el estudio de conveniencia y oportunidad, teniendo en cuenta que podrá ser objeto de verificación a través de ejercicios de supervisión.			

Atentamente,

Coronel **OLESKYENIO ENRIQUE FLÓREZ RINCÓN**
Director de Educación Policial (E)

ELABORÓ: CPS: MARILUZ MORALES MORA
VILOF–GRUCO

REVISÓ: TE. JEINER ALIRIO HERNANDEZ ARIAS
VILOF-GRUCO

REVISÓ: MY. CARLOS ALBERTO BOLAÑOS ROMERO
DIEPO-ASJUD

REVISÓ: TC. PAULA ANDREA SERNA BUSTAMANTE
VILOF-JEFAT

REVISÓ: CP. DENISE CAROLINA RODRIGUEZ PAZ
DIEPO – SUEPO (E)

Fecha de elaboración: 20-08-2025
Ubicación: Y:\DINAE/VIAFI/CONTRATOS/2025MINIMA CUANTÍA/ CD118

Transversal 33 47A-35 Sur Fátima
Teléfonos: 5159650 ext. 30154
diepo.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

2073701300