


| | | |
|---------------------|--|--|
| Página 1 de 25 | PROCEDIMIENTO: REALIZAR CONTRATACIÓN DIRECTA |  POLICÍA NACIONAL |
| Código: 2BS-FR-0036 | | |
| Fecha: 27/06/2021 | INVITACION CONTRATACION DIRECTA POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADOR | |
| Versión: 2 | | |

ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO

Nro. GS-2026- 000586 — / ARLOF - GRUCO 11.1

Soledad, Atlantico 22 de enero de 2026

Señores
ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S
 Representante Legal
CLAUDIA PATRICIA RESTROM JARABA
 NIT. 901638424-7
 Direccion: Carrera 32 No. 25-148 Soledad – Atlántico
 Correo: alimentosalnatural@gmail.com
 Tel: 3053257822

Asunto: invitación a presentar oferta al proceso de contratación directa **PN ESANA CD 003 2026**.

La Escuela de Policía Antonio Nariño, identificada con NIT. 800141257-2, se permite invitarlo a presentar oferta para el proceso **PN ESANA CD 003 2026**, cuyo objeto corresponde al **“ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE MIL CUARENTA Y OCHO COMA CATORCE METROS CUADRADOS (1048,14 M2) CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ UBICADO EN LA CARRETERA TRONCAL DE OCCIDENTE KM 2 COROZAL SUCRE”**. 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 Escuela de Policía Antonio Nariño; igualmente cuenta con Anexos dispuestos y preparados por la ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO y formularios los cuales deben ser diligenciados en su integridad por el representante legal.

2. DATOS DEL PROCESO.

| OBJETO | “ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE MIL CUARENTA Y OCHO COMA CATORCE METROS CUADRADOS (1048,14 M2) CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ UBICADO EN LA CARRETERA TRONCAL DE OCCIDENTE KM 2 COROZAL SUCRE”. | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------------|---|---|-------|----------|----------|---|-------------------------|---|---|--|--|--|
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th> <th>SEGMENTO</th> <th>FAMILIA</th> <th>CLASE</th> <th>PRODUCTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80131502</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> <td>Arrendamiento de instalaciones comerciales e industriales</td> </tr> </tbody> </table> | CLASIFICACIÓN UNSPSC | SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | 80131502 | Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y Servicios administrativos | Servicios inmobiliarios | Alquiler o arrendamiento de propiedades y edificaciones | Arrendamiento de instalaciones comerciales e industriales | | | |
| CLASIFICACIÓN UNSPSC | SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO | | | | | | | | | | |
| 80131502 | Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y Servicios administrativos | Servicios inmobiliarios | Alquiler o arrendamiento de propiedades y edificaciones | Arrendamiento de instalaciones comerciales e industriales | | | | | | | | | | |
| FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN | <p>Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la Resolución Nro. 03049 de 2014, <i>“Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional”</i>:</p> <p><i>“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</i></p> | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|--|
| | <p><i>bienes, servicios u obra, naturaleza de los contratantes, etc.)”</i></p> <p>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:</p> <p>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:</p> <p><i>“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.”</i></p> <p>Causal de esta Modalidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: <p><i>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.</i></p> <p>INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020.</p> |
| <p>PARTICIPANTE</p> | <p>Empresa ALIMENTOS A NATURAL S.A.S de Nit, 901638424-7 representada legalmente por la señora CLAUDIA PATRICIA RESTROM JARABA, con la siguiente actividad económica:código CIU:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5629 Activida principal • 1084 actividad secundaria • Otras actividades 4799 |
| <p>LUGAR DEL ARRENDAMIENTO</p> | <p>El predio destinado para el arrendamiento cuenta con un área de 1048,14 m², el cual se encuentra ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez (Carretera Troncal Kilometro 2 Vía Corozal-Cartagena), delimitado POR EL NORTE: con zona verde y motel passions. POR EL SUR: con zona verde y vía principal instalaciones del complejo educativo. POR EL ORIENTE: alojamientos. Por el OCCIDENTE: con zona verde y vía principal.</p> |
| <p>FORMA DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO</p> | <p>La adjudicación del proceso de contratación se efectuará en forma total de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.</p> |
| <p>FORMA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO</p> | <p>El contrato que se derive de la presente invitación, se ejecutará según las condiciones del anexo “Especificaciones Técnicas Mínimas” del presente estudio previo en coordinación con el supervisor y en el siguiente horario:</p> <p>LUNES A VIERNES: El servicio debe iniciar en el horario de 04:00 am, hasta las 21:00 horas</p> <p>SABADOS, DOMIGOS Y FESTIVOS: El servicio debe iniciar en el horario 04:30 am hasta las 20:00 horas.</p> <p>Nota: con el fin de atender al personal de estudiantes en su proceso de formación; Así mismo deberá permanecer después de la hora prevista anteriormente como mínimo un empleado, que esté atento a la preparación de los alimentos (de 21:00 hasta las 04:00 o 04:30 horas).</p> <p>Igualmente, en los días atípicos tales como los servicios de apoyo, instrucción de operaciones rurales-urbanas y demás, se deberá coordinar con el supervisor del contrato la entrega de la alimentación en vehículos de su empresa en el horario para la atención del personal a las afuera de las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.</p> |

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 normatividad legal vigente en materia laboral y jornadas de trabajo, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia

Igualmente, en días especiales, como son alistamientos, se deberá coordinar con el supervisor del contrato, el horario de atención a usuarios para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez. Así mismo, el oferente se compromete a atender y a tener la disponibilidad en las instalaciones para los servicios especiales o eventos si se llegaren a necesitar (celebración de reuniones de trabajo y otros).

PLAZO DE EJECUCIÓN

Teniendo en cuenta que actualmente se encuentra en ejecución el contrato 47-1-30001-2025, el cual tiene plazo de ejecución hasta el día 20 de febrero de 2026, así como la entrada en vigencia de la ley de garantías a partir del 31 de enero de 2026, se hace necesario realizar la adjudicación y perfeccionamiento del proceso **PN ESANA CD 003 2026**, antes del 31/01/2026; no obstante, el plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del 21 de febrero de 2026, posterior al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, es decir, la firma entre las partes (ARRENDADOR – ARRENDATARIO) y para su ejecución la aprobación de la garantía única, posterior a esto se debe estructurar el acta de inicio suscrita por el contratista y el supervisor del contrato.

Nota: el contrato podrá darse por terminado con anterioridad en los siguientes eventos:

- Vencimiento del plazo establecido en el contrato, previo aviso con antelación de treinta (30) días calendario a la terminación del mismo.
- Mutuo acuerdo de las partes.
- Por solicitud del arrendador, previo aviso por escrito con treinta (30) días calendario de anticipación.
- Incumplimiento por parte del arrendatario, de cualquiera de las obligaciones o estipulaciones establecidas en el mismo.
- Igualmente, en caso de faltas reiteradas, mediante concepto emitido por el Supervisor, por no cumplimiento de las normas en la calidad de la prestación del servicio u otros factores determinados en el acuerdo de voluntades, el Director de la Escuela de Policía Antonio Nariño, podrá dar por terminado el contrato e interponer las sanciones legales correspondientes.

NOTA: al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega del local o espacio sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. De acuerdo a lo estipulado en el Instructivo Nro. 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.

El valor del presente proceso es de **CIENTO VEINTISIETE MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS (127.034.568,00)**

| ITEM Y/O LOTE | RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL | UNIDAD | DESCRIPCIÓN | REC | CANT | VALOR UNITARIO ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|-----------------------------|------------------------------------|--------|---|-----------|------|-------------------------|-------------------------|
| 1 | No aplica | ESRAN | ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE MIL CUARENTA Y OCHO COMA CATORCE METROS CUADRADOS (1048,14 M2) CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ UBICADO EN LA CARRETERA TRONCAL DE OCCIDENTE KM 2 COROZAL SUCRE | No aplica | 12 | \$10.586.214 | \$127.034.568,00 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO | | | | | | | \$127.034.568,00 |

El canon de arrendamiento mensual de acuerdo al avalúo comercial excluido IVA se estableció por la suma de **DIEZ MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CATORCE PESOS (\$10.586.214,00) M/CTE.**

VALOR DE LA INVITACIÓN

NOTA 1: lo anterior atendiendo lo consagrado en el Art. 92 de la Ley 30 de 1992 "Las instituciones de Educación Superior, los Colegios de Bachillerato y las instituciones de Educación No Formal, no son responsables del IVA". Adicionalmente, lo referido en el Concepto N° N.º 000425 del 02/04/2018 emitido por la DIAN "La Ley 30 de 1992 contempla en su artículo 92 como no responsables en el impuesto a las ventas a las instituciones de educación superior, a los colegios de bachillerato y a las instituciones de educación no formal. Ello implica que así estas instituciones presten servicios gravados como el de arrendamiento (artículo 468-3 numeral 1) no deben bajo ninguna circunstancia cobrar el impuesto a las ventas, sin que dicha situación jurídica se extienda a la posterior prestación del servicio de cafetería, tienda escolar u otros que presten terceros arrendatarios".

Nota 2: el canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos de energía y gas, ni el servicio de recolección de basuras, los cuales deberá cancelar el arrendatario de acuerdo al consumo registrado por los medidores instalados para tal fin, debiendo presentar mensualmente copia de las facturas canceladas al supervisor del contrato. El local cuenta con servicio de gas domiciliario. 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:

PROCEDIMIENTO PARA RECURSOS CONCERNIENTES A COMPENSACIÓN SERVICIOS PÚBLICOS.

Dando cumplimiento a los lineamientos del nivel central, el servicio público (energía eléctrica, alcantarillado y gas) estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados directamente por éste, de manera mensual. El supervisor del contrato le indicará al arrendatario el consumo y valor correspondiente, en atención a la medida arrojada por el medidor. El arrendatario cada mes, en la cuenta corriente No 550-800006065 fondos Internos del Banco Popular código del convenio 1003, cancelará el valor correspondiente al consumo por el concepto de servicios públicos, según las lecturas del medidor.

CLASE DE CONTRATO

Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).

FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO NIT. 800.141.257-2, el valor del canon de arrendamiento mensual que será de **DIEZ MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CATORCE PESOS (\$10.586.214,00)** moneda corriente, en forma ANTICIPADA, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles de cada periodo, una vez sea cancelado el canon de arrendamiento el Grupo de Tesorería expedirá la factura electrónica, no se incluyen servicios públicos.

| | |
|--|--|
| | <p>Así mismo, el ARRENDATARIO se compromete al pago de los servicios públicos de acueducto y alcantarillado, energía, gas y recolección de basuras, para lo cual se determinará su valor de acuerdo al consumo realizado que se tomará de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz y metro cúbico que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, procedimiento que arrojará la cantidad de dinero a pagar, por cada uno de los servicios. El pago que se derive por este concepto, deberá ser cancelado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación.</p> <p>El incumplimiento del plazo para el pago del canon mensual de arrendamiento y del valor de los servicios acarreará 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.</p> <p>Los pagos se harán a la siguiente cuenta:</p> <p>NOMBRE BENEFICIARIO: Policía Nacional – Escuela de Policía Antonio Nariño N.I.T.: 800.141.257-2. CUENTA Nro.: 550-800-006065- Fondos Internos - código del convenio 1003. TIPO DE CUENTA: corriente. ENTIDAD FINANCIERA: Banco Popular.</p> <p>PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO</p> <p>El incumplimiento del plazo acarreará un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de entregar por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. El pago de los intereses moratorios se deberá efectuar al mismo número de cuenta corriente.</p> <p>Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 550-800-0006065 del Banco Popular Fondos internos, una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento deberá entregar copia del recibo de pago al supervisor del contrato.</p> |
| ANÁLISIS MATRIZ DE RIESGOS | Las contenidas en el Anexo “ ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO”. |
| SUPERVISOR DEL CONTRATO | El supervisor del contrato será el Subdirector de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe la Dirección de Educación Policial, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, de acuerdo las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución No. 03049 de 2014, quien deberá presentar los respectivos informes de supervisión mensual y así mismo publicarlos en el SECOP II una vez sean aprobados por la Escuela de Policía Antonio Nariño. |
| 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 incurso 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 Escuela de Policía Antonio Nariño, 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 Escuela de Policía Antonio Nariño, 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 |
| EXPEDICIÓN, 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 Escuela de Policía Antonio Nariño 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 Escuela de Policía Antonio Nariño, 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 Escuela de Policía Antonio Nariño, 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 Escuela de Policía Antonio Nariño, 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 Escuela de Policía Antonio Nariño, 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 Escuela de Carabineros Rafael Nuñez - Escuela de Policía Antonio Nariño. 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 Escuela de Policía Antonio Nariño – ESANA, identificada con NIT 800141257-2, 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:

La estimación del riesgo que se determinó para este proceso corresponde a los porcentajes mínimos indicados dentro de la normatividad vigente, el manual de contratación para la Policía Nacional y las necesidades de la Institución. De conformidad con lo indicado en el “Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación” se elaboró la matriz de análisis de riesgo identificando los que posiblemente se podrían presentar para este proceso en cada una de sus etapas, los cuales se encuentran relacionados en el ANEXO ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS, del presente estudio previo.

| MECANISMO DE COBERTURA | CLASE DE RIESGO | TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS | ESTIMACIÓN DEL RIESGO | ASIGNACIÓN DEL RIESGO | VIGENCIA | JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA |
|------------------------|-----------------|------------------------------|---|-----------------------|---|---|
| GARANTÍA ÚNICA | RIESGO JURÍDICO | INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. | VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO | CONTRATISTA | VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO | AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TÉRMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA. |
| GARANTÍA ÚNICA | RIESGO JURÍDICO | CALIDAD DEL SERVICIO. | CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO | CONTRATISTA | VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN (01) AÑO MAS | ESTE AMPARO CUBRE AL ASEGURADO POR LOS PERJUICIOS IMPUTABLES AL TOMADOR, DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES FIJADAS EN EL CONTRATO O EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS BÁSICAS, RELACIONADAS CON EL SERVICIO CONTRATADO. |

| | | | | | | |
|----------------|-------------------|--|--|-------------|---|--|
| GARANTÍA ÚNICA | RIESGO JURÍDICO | NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES | CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO | CONTRATISTA | VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS | AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. |
| GARANTÍA ÚNICA | RIESGO FINANCIERO | DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO | 200 SMMLV | CONTRATISTA | VIGENTE UN TÉRMINO IGUAL AL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO | AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL CONTRATISTA CON OCASIÓN DE LA EJECUCIÓN DE CONTRATO AMPARADO, Y SERÁN BENEFICIARIOS TANTO LA ENTIDAD CONTRATANTE COMO LOS TERCEROS QUE PUEDAN RESULTAR AFECTADOS POR LA RESPONSABILIDAD EXTRA-CONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SUS SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO 5.2.1.2. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS PÓLIZAS QUE GARANTIZAN LA RESPONSABILIDAD EXTRA-CONTRACTUAL DE DECRETO 1082 DE 2015 |

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

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

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 cinco (5) 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 ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO, 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.

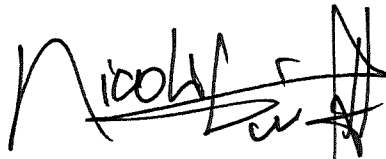
NOTA 6: cuando haya lugar a la modificación del plazo o valor consignado en el contrato, el contratista, deberá constituir los correspondientes certificados de modificación.

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,



Teniente coronel **NICOLAS GUILLERMO SUAREZ PLATA**
Director Escuela de Policía Antonio Nariño




Elaboró: SI Maryelín Jiménez Urrutia ARLOF –
GRUCO



Revisado: IJ. Ana Milena Esquivel Esquivel –
ARLOF – GRUCO



Revisado: IJ. Jesús María De la Hoz Racedo
ESANA – ASJUD



Revisado: MY. Uriel Leonardo Carmona Leon
ESANA – SUDJE

Fecha de elaboración: 22-01-2026
Ubicación: C:\CONTRATOS\2026

Avenida circunvalara 45-300 Urbanización El Parque
esana.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO

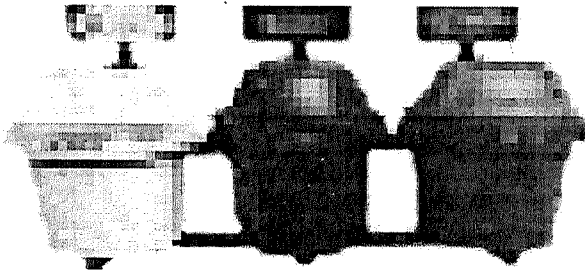
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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.

| ÍTEM | CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS | | | CUMPLE | NO CUMPLE | | | | | | | |
|--------|---|----------|--|---------------------------------------|-----------|--|--|---------------------------------------|-------|---|----------|--------------|
| 1 | <p>CANON DE ARRENDAMIENTO. El valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avalúo comercial emitido mediante comunicado Nro. GS-2025-019929-DIEPO del 18/12/2025, se estableció en la suma de de DIEZ MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CATORCE PESOS (\$10.586.214,00) M/CTE. discriminados así:</p> | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>UNIDAD</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>CANTIDAD</th> <th>VALOR UNITARIO ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA</th> <th>VALOR TOTAL ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ESRAN</td> <td>ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE MIL CUARENTA Y OCHO COMA CATORCE METROS CUADRADOS (1048,14 M2) CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ.</td> <td>12 Meses</td> <td>\$10.586.214</td> <td>\$127.034.568,00</td> </tr> </tbody> </table> | UNIDAD | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | | | VALOR UNITARIO ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA | VALOR TOTAL ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA | ESRAN | ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE MIL CUARENTA Y OCHO COMA CATORCE METROS CUADRADOS (1048,14 M2) CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ. | 12 Meses | \$10.586.214 |
| UNIDAD | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | VALOR UNITARIO ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA | VALOR TOTAL ESTIMADO, EXCLUIDO DE IVA | | | | | | | | |
| ESRAN | ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL DE MIL CUARENTA Y OCHO COMA CATORCE METROS CUADRADOS (1048,14 M2) CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DEL PERSONAL DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ. | 12 Meses | \$10.586.214 | \$127.034.568,00 | | | | | | | | |
| | <p>El canon de arrendamiento incluye el servicio de agua, toda vez que la escuela cuenta con pozo de agua subterráneo, NO incluye los servicios públicos de energía, gas, así como tampoco el servicio de recolección de basuras, los cuales deberá cancelar el arrendatario a la cuenta corriente No 550-800006065 fondos internos 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.</p> | | | | | | | | | | | |
| 2 | <p>CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE</p> <p>El oferente entregará el inmueble en igual condiciones de las que fue entregada al inicio del contrato; se formalizará mediante acta y liquidación del contrato, se realizará hasta tanto el arrendatario haya cancelado las deudas adquiridas por concepto de servicios públicos consumidos durante el último mes contratado, previendo que la periodicidad de la facturación se expide por las empresas prestadoras en forma posterior al consumo, al mismo tiempo la verificación de equipos contadores y medidores de los servicios públicos estará a cargo del señor Jefe del Grupo Bienes Raíces o quien funja como responsable en la Escuela de Policía Antonio Nariño, en coordinación con el supervisor del contrato.</p> | | | | | | | | | | | |
| 3 | <p>PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS</p> <p>El Arrendatario favorecido deberá cancelar el pago oportuno por concepto de servicios públicos (energía y gas domiciliario), presentando al supervisor del contrato copia de las facturas pagadas, será responsabilidad del arrendatario el pago de las facturas por concepto de servicios públicos y contribuciones complementarias a estos, sanciones, costas, multas generadas por la falta de pago de las mismas. (Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).</p> | | | | | | | | | | | |
| 4 | <p>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)</p> | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| | Decreto 3075/97 y 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. | | |
| 5 | 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. | | |
| 6 | 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 | | |
| 7 | 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. | | |
| 8 | 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 ESRAN. | | |
| 9 | El servicio de restaurante (preparación de alimentos según las necesidades del servicio del personal de estudiantes) se realizará de lunes a domingo en jornada continua (24 horas), incluido los días festivos. | | |
| 10 | El contratista deberá suministrar a cada operario una dotación completa de uniforme, la cual debe incluir : - Delantal y sobre delantal de dacrón para las damas (mínimo tres juegos), de colores claros. - Pantalón. - Blusa de dacrón para el personal masculino, color blanco (mínimo tres camisas). - Gorro que cubra completamente el cabello, para el personal femenino, lo mismo que para el personal masculino que tenga el cabello que sobrepase el cuello de la blusa (mínimo 3 gorros). - Zapato cerrado con suela antideslizante. - Además de lo anterior, cuando las actividades lo requieran, se suministrarán: guantes de caucho, delantales de caucho y otros elementos de protección a necesidad. | | |
| 11 | El arrendatario debe garantizar que la presentación del personal sea la siguiente: a. El cabello debe permanecer completamente recogido. b. Los hombres deben tener la barba bien rasurada. c. Las uñas deben estar cortadas a ras del dedo y sin esmalte. Durante las horas de trabajo no se podrán usar anillos, ni otra clase de joya en las manos o brazos. d. El personal que presente heridas, infecciones o enfermedades transmisibles de la piel; infecciones de vías respiratorias como gripe o infecciones de la garganta; otras Enfermedades infectocontagiosas tales como: hepatitis (bucanoza), tuberculosis, rociola e infección intestinal (diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico. e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, estado de la piel y otros (costeado por el contratista); coprológico seriado (mínimo 2); cito | | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| | químico de orina; citología para el personal femenino; serología; vacunación antitetánica; vacunación contra la fiebre tifoidea. | | |
| 12 | 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. | | |
| 13 | 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. | | |
| 14 | 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. | | |
| 15 | 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. | | |
| 16 | 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. | | |
| 17 | El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar los trabajos locativos de mantenimiento y adecuación de las instalaciones del comedor de Estudiantes y Auxiliares de policía a que haya lugar, con el fin de mantener en buenas condiciones, la presentación de las mismas y así evitar deterioro de las áreas intervenidas; Así mismo garantizara el aseo y presentación de las zonas de cocina, espacio del comedor de estudiantes y auxiliares de policía (incluye sillas, mesas, paredes) de manera diaria al término de cada comida, aspectos que serán verificados a través de los servicios internos (oficial y suboficial de servicio, oficial de semana, régimen interno, estudiante fiscal, estudiante de escuela y de servicio). Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural). | | |
| 18 | El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido se compromete a realizar mantenimiento preventivo y correctivo según sea el caso, de forma bimensual a las siguientes áreas cuartos fríos, neveras, extractores de aire, campanas, horno, licuadora industrial o cualquier otro elemento con el cual se lleven a cabo la preparación y suministro de alimentos. Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural). | | |
| 19 | El arrendatario se compromete a disponer de (03) puntos ecológicos con tapa giratoria ubicadas en el comedor con una bolsa del color correspondiente según el residuo a recolectar. | | |



DIMENSIONES:

Largo: 69.00 cm

Ancho: 202.00 cm

Alto: 144.00 cm

Peso: 33.00 kg

Materiales contenedores: Polietileno.

Materiales estructura: Tubo cuadrado de 1,5" por calibre 18, platina de 2" x 1/8" terminado en pintura electrostática.

Material paneles: Lámina metálica cold-rolled calibre 16 de 44x27h.

Marcación: Simbologías, textos o logotipo sobre vinilos adhesivos impresos digitalmente para adherir a los paneles e impreso en screen directamente sobre el recipiente con marcaciones originales de fábrica

| | | | |
|----|--|--|--|
| | | | |
| 20 | El arrendatario se compromete mensualmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor entregando, se debe entregar la certificación de la actividad realizada al supervisor del contrato. | | |
| 21 | 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. | | |
| 22 | En el momento en que sea necesario el ingreso a la cocina de recipientes, estos por ningún motivo se ubicarán al pie del 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. | | |
| 23 | El arrendatario deberá cumplir y hacer cumplir las normas legales vigentes que aplican a cada uno de los procesos, procedimientos e instrucciones sobre Salud y Seguridad Ocupacional. | | |
| | MATERIAS PRIMAS | | |
| 24 | -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 | | |

[Handwritten signature]

| | | | |
|----|--|--|--|
| | <p>adheridos a los vegetales.</p> <p>-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).</p> <p>-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.</p> <p>-No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.</p> | | |
| 25 | <p>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.</p> | | |
| 26 | <p>El arrendatario se comprometerá a que al personal de estudiantes no se verán afectados en la entrega diaria de alimentación por ningún motivo.</p> | | |
| 27 | <p>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 Escuela de carabineros Rafael Núñez 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.</p> | | |
| 28 | <p>TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN: Los menús en caso de transportar se entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 24 cm de altura, limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos en ella almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de menús en cada una sea el adecuado para asegurar la temperatura óptima de los productos. Las temperaturas estipuladas en las fichas técnicas para cada producto deben conservarse desde el ensamble hasta la entrega en los en puntos acordados por el supervisor del contrato.</p> <p>Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato.</p> <p>Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos.</p> <p>Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil</p> | | |

| | | | |
|----|---|--|--|
| | <p>lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas.</p> <p>En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deben cumplir con los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular, No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.</p> <p>Los vehículos deben tener concepto higiénico sanitario favorable, deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Antes de iniciar la ejecución, se debe presentar al supervisor del contrato la constancia de la revisión técnico-mecánica de acuerdo a la norma vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato por parte del supervisor. En el proceso de suministro se deberá asegurar el cumplimiento en los horarios de entrega de los menús de acuerdo con la previa solicitud del supervisor del contrato.</p> <p>Nota: el anterior ítem se requerirá en el evento que por necesidad del servicio se necesite transportar los alimentos a los estudiantes que realizan su proceso de formación en la Escuela de Carabineros Rafael Núñez a un lugar diferente al -DE PRESTACION DEL SERVICIO del presente estudio previo.</p> | | |
| 29 | <p>CONTRAMUESTRAS: El arrendatario – contratista deberá guardar una (01) contra muestra diaria por menú suministrado como mínimo 72 horas, con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o para controles microbiológicos y/o bromatológicos que programe la supervisión del contrato.</p> <p>NOTA: si el resultado de las contramuestras por posible intoxicación masiva, arroja fallas en la preparación y manipulación de alimentos el arrendador podrá terminar de manera unilateral el contrato, previa revisión y concepto por parte de la secretaria de salud del municipio.</p> | | |
| 30 | <p>EQUIPOS Y UTENSILIOS. Todos los equipos y utensilios deben ser dotados por los contratistas como losa, grecos, etc. (NO PLASTICOS) para la toma de alimentos por parte de personal de estudiantes en (MELANINA) debiendo reponer aquellos que presenten deterioro de manera inmediata.</p> <p>REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.</p> <p>Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el cual deberá realizar un informe semanal con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. -Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. -Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. - Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los | | |

| | | | |
|----|---|--|--|
| | <p>mismos.</p> <p>ASEO Y LIMPIEZA (espacios)</p> <p>COMEDOR; Se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor.</p> <p>MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO; Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso de los estudiantes con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.</p> | | |
| 31 | <p>DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 vajillas 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. <p>Quien este encargado de vaciar los desperdicios del recipiente deberá utilizar guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.</p> | | |
| 32 | <p>El arrendatario se compromete a devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de mantenimiento y conservación y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Dirección de Educación Policial, previa acta de entrega realizada al inicio del contrato, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros.</p> | | |
| 33 | <p>El arrendatario se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento que le realice la Escuela de carabineros Rafael Núñez 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).</p> | | |
| 34 | <p>El arrendatario se compromete a realizar el mantenimiento técnico, preventivo y correctivo del equipamiento y la reposición del equipo y menaje si fuere del caso, que para el efecto le entregue en inventario la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, sin costo alguno para la Institución.</p> | | |
| 35 | <p>Los equipos extras que requiera el arrendatario para la organización y producción de suministros materia del contrato, serán aportados por el arrendatario sin costo adicional para la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.</p> | | |
| 36 | <p>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</p> | | |
| 37 | <p>Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en</p> | | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| | sus actividades y además los equipos de prevención y de extinción de incendios. | | |
| 38 | El arrendatario se compromete a no vender bebidas alcohólicas, no instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios, ni expender sustancias psicoactivas. | | |
| 39 | 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 | | |
| 40 | Diseñar y ejecutar el Programa de Salud Ocupacional dirigido al personal que labora en el comedor, por parte de un especialista en Prevención de Riesgos Profesionales con licencia en la entidad de Salud correspondiente. Dicho programa debe contener como mínimo las siguientes actividades: Información sobre los riesgos de la labor y su forma de prevención, procedimientos de trabajos seguro, suministro y uso adecuado de EPP, Programas de Prevención en ATEP, programas de promoción y prevención en salud y Plan de Emergencias acorde al Institucional. | | |
| 41 | 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 del municipio de corozal. | | |
| 42 | Generación de residuos orgánicos Resolución 2640 de 2007. Por la cual se reglamenta las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino destinado sacrificio para consumo humano. ICA: Art. 14F. Queda prohibido alimentar porcinos con residuos de la alimentación humana o con viseras o carnes de otras especies animales. | | |
| 43 | Estado de Salud. 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. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; La dirección de la empresa 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. | | |
| 44 | Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos; Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades | | |


| | | | |
|--|---|--|--|
| | de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa; Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos; El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites | | |
|--|---|--|--|

| ÍTEM | REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------|---|--------|-----------|
|------|---|--------|-----------|

Las personas jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios u otra modalidad contractual, deben presentar los siguientes soportes, así:

| | | | |
|---|--|--|--|
| 1 | <p>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.</p> <p>Lo anterior, en cumplimiento a la Resolución 0312 del 2019 “<i>Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST</i>”, considerando lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. | | |
|---|--|--|--|

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 | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 2 | <p>Ciudad, seleccionar la fecha. Señores. POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL Ciudad.</p> <p>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</p> <p>El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, asociación, persona jurídica, consorcio, unión temporal . domiciliado en Domicilio de la persona firmante., identificado con Documentos de identificación y lugar de expedición, 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</p> | | |
|---|---|--|--|

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 cumpla con los requisitos legales aplicables a mi actividad económica, clase de riesgo y tamaño de la empresa, actualizando los documentos técnicos y cumplimientos asociados al objeto del presente contrato.

PERSONA NATURAL

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

Nota: seleccionar, según corresponda.

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

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.
- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.
- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.
- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.
- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.
- Practicarse 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

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. | | |
|--|---|--|--|

| ÍTEM | REQUISITOS EN MATERIA AMBIENTAL | CUMPLE | NO CUMPLE |
|--|--|--------|-----------|
| 1 | <p>El oferente y futuro contratista deberá aplicar las buenas prácticas ambientales relacionadas con el servicio de restaurante, 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 de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, máxime en cumplimiento a la normatividad relacionada con la regulación para la mitigación de los impactos ambientales los recursos naturales, así:</p> <p>AGUA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolución 1433 de 2004 Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Planes de Saneamiento y Manejo de Vertimientos, PSMV. • Resolución 631 de 2015, 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. <p>AIRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolución 909 de 2008, Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan otras disposiciones. • Resolución 6982 De 2011 Por la cual se dictan normas sobre prevención y control de la contaminación atmosférica por fuentes fijas y protección de la calidad del aire. <p>RUIDO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolución 627 de 2006, Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental. <p>RESIDUOS SÓLIDOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decreto 838 de 2005 por el cual se modifica el decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones • Resolución 1402 DE 2006, Por la cual se desarrolla parcialmente el Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005, en materia de residuos o desechos peligrosos. <p>(Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).</p> | | |
| CRITERIOS PARA COMPRAS PÚBLICAS SOSTENIBLES | | | |
| 2 | <p>Criterios para compras públicas sostenibles.</p> <p>Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del</p> | | |

| | | | |
|------------------------------|--|--|--|
| | <p>oferente o futuro contratista.</p> <p>Nota 1: El oferente o futuro contratista debe presentar comunicación oficial.</p> <p>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.</p> <p>Nota 2: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.</p> | | |
| CRITERIOS AMBIENTALES | | | |
| 3 | <p>Aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales u en otras instalaciones con motivo de prestar un servicio a la Policía Nacional.</p> | | |
| 4 | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.</p> | | |
| 5 | <p>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.</p> | | |
| 6 | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alcance • Objetivos • Responsables • Descripción de actividades • Cronograma <p>Indicadores que serán del control de la empresa contratista.</p> | | |
| 7 | <p>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.</p> <p>Nota 1: Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.</p> | | |

OTROS CRITERIOS AMBIENTALES PARA CONSIDERAR**CAFETERÍAS O RESTAURANTES**

| | | | |
|----|---|--|--|
| 8 | 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. | | |
| 9 | 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 lo. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales", y 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 [as 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. | | |
| 10 | 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 de IDEAM, www.Ceam.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" | | |
| 11 | El arrendatario no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, "Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa", según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el Presidente de la República de Colombia, o la norma que la modifique o sustituya. | | |
| 12 | Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el arrendatario está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domésticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones. | | |
| 13 | El arrendatario realizará con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad diaria (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad | | |

| | | | |
|----|---|--|--|
| | ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección. | | |
| 14 | El arrendatario realizará mantenimiento de la trampa de grasa (externa o fija) de acuerdo a los controles operacionales que establezca el Responsable del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional o el técnico, tecnólogo o profesional en temáticas ambientales (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio). Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos. | | |
| 15 | <p>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 (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 20151 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 [os parámetros), de no cumplirse los parámetros, cada 3 meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales.</p> <p>Nota: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento de los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximo o 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.</p> | | |
| 16 | <p>Atendiendo lo dispuesto en Ley 1773 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. | | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| 17 | <p>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 una entidad que este certificada legalmente constituida y actividad económica registrada para dicho mantenimiento, 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.</p> <p>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".</p> | | |
| 18 | <p>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.</p> | | |
| 19 | <p>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".</p> | | |
| 20 | <p>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".</p> | | |
| 21 | <p>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.</p> | | |
| 22 | <p>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 NT C 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y el</p> | | |

| | Reglamento Técnico de Etiquetado -RE TIQ- | | |
|----|--|--|--|
| 23 | 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. | | |
| 24 | 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. | | |
| 25 | 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). | | |
| 26 | El arrendatario deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el <u>Ministerio de Minas y Energía</u> "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%. | | |
| 27 | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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".</p> | | |
| 28 | 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 | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>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.</p> | | |
|--|---|--|--|

| ÍTEM | OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES | CUMPLE | NO CUMPLE |
|------|---|--------|-----------|
| 1 | <p>EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO.</p> <p>Con el fin de garantizar la calidad de los servicios a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de un (1) año en la prestación del servicio de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o ventas de productos alimenticios, en mínimo un establecimiento de comercio, ya sea restaurante, asadero o cafetería. Dicha experiencia deberá ser presentada en certificaciones de contrato, emitidas por terceros</p> <p>Información que debe traer la certificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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.</p> | | |
| 2 | <p>NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO</p> <p>Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar una vez adjudicado el contrato los certificados del personal que preparará los alimentos y que prestará los servicios, en estudios y cursos de manipulación de alimentos, ingeniería de alimentos, los cual serán verificados mediante la presentación de diplomas y/o actas de grado de entidades avaladas por el ministerio de educación (Universidades, SENA e Instituciones Técnicas).</p> | | |
| 3 | <p>EXPERIENCIA</p> <p>Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario deberá presentar una vez adjudicado el contrato los certificados de experiencia relacionada con el objeto del presente estudio.</p> | | |
| 4 | <p>EXPERIENCIA DEL PERSONAL</p> <p>Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, es para la prestación del servicio de alimentación, es necesario que el proponente cuente como mínimo con el siguiente personal:</p> | | |

| CANT | CARGO A DESEMPEÑAR | FORMACIÓN ACADÉMICA | EXPERIENCIA ESPECIFICA | % DEDICACIÓN EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO |
|------|-----------------------|--|---|---|
| 1 | Chef | Técnico o superior en gastronomía y/o ciencias afines (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa) | Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima un (01) año. | 100% |
| 3 | Jefe de Cocina | Manipulador de alimentos | Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima un (01) año. | 100% |
| 6 | Auxiliares de Cocina | Manipulador de alimentos | Experiencia específica en preparación de alimentos, mínima un (01) año. | 100% |
| 1 | Bodeguero | Manipulador de alimentos | Experiencia específica en organización de bodegas, mínima un (01) año. | 100% |
| 1 | Supervisor de Calidad | Nutricionista Manipulador de alimentos (certificado del SENA-FENALCO o entidad educativa) | Experiencia específica en preparación de alimentos y verificación de la calidad de los alimentos, mínima un (01) año. | 100% |

Para acreditar la experiencia de los trabajadores, el contratista deberá hacerle entrega al supervisor del contrato, dentro de los 05 días hábiles siguientes a la firma del contrato, la siguiente documentación del personal:

- Hoja de vida debidamente firmada
- 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
- 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.

En el evento que se cambie el personal que prestará el servicio, deberá informar al supervisor del contrato con el fin de realizar el estudio de seguridad por parte de SIPOL.

De igual forma deberá anexar los respectivos soportes del personal vinculado con los respectivos soportes (certificaciones).

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 y la autorización del Ordenador del Gasto, una vez autorizado el cambio de personal, el supervisor del futuro contrato deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia del Departamento de Policía Sucre.

Nota 1: La Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) realizará estudio de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo y al personal ofrecido para atender al personal policial, en cumplimiento a lo dispuesto

| | | | |
|---|--|--|--|
| | <p>en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 “<i>Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional</i>”, numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD.</p> <p>Nota 2: El oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más trabajadores para prestar el debido servicio.</p> | | |
| 5 | <p>CAPACIDAD OPERATIVA</p> <p>El oferente deberá presentar certificación firmada, en la que indique que cuenta con un capital de trabajo suficiente para poder el objeto del presente proceso de contratación, adicionalmente contar con toda la logística precisa para garantizar la prestación del servicio incluyendo el traslado e instalaciones de algunos enseres que así lo requieran, del mismo modo, en caso que presente fallas con el equipo deberá hacer las gestiones necesarias de forma oportuna para continuar con su funcionamiento o el reemplazo del bien si así lo considera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1300 juegos de vajilla: plato hondo, pando, vaso para jugo, pocillo, cubiertos. • Cuatro ollas de alta capacidad • Dos congeladores de alta capacidad • Dos licuadoras industriales • Dos ollas tipo fondo • Dos ollas a presión • Dos Sartenes industriales • Maquinas dispensadora de jugos • Dos estufas industriales. <p>Nota: 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.</p> <p>(Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).</p> | | |
| 6 | <p>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</p> <p>El proponente que se presente al proceso contractual deberá certificar que garantizará cada uno de los servicios que se presten en el empleo de las buenas prácticas de manufactura, en relación a la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la preparación y distribución de la alimentación estipulada en el Decreto Nacional 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013, o cualquier otra disposición que los modifique, adicione o reemplace; de acuerdo con la resolución en mención en virtud del capítulo III artículo 11 el proponente debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegurar la salud y seguridad de sus empleados y de aquellos (tales como contratistas y clientes) quienes tal vez sean afectados por sus actividades en los servicios alimenticios; • Realizar una valoración de riesgos para identificar cualquier riesgo y poner en práctica procedimientos para el control de los mismos • Proporcionar equipo de protección personal (Utiliza pantalón y prendas de manga larga, mascarilla convencional, guantes, chaleco, casco, gafas y, en general, los EPP definidos para dicha actividad) • Proporcionar elementos de primeros auxilios • Proporcionar capacitación e información pertinente sobre riesgos a todo el personal incluyendo a trabajadores temporarios • Establecer procedimientos en caso de emergencia | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| 7 | <p>DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. • Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente. • Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas). • Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez. <p>Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros. (certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).</p> | | |
| 8 | <p>El oferente y futuro contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día. (Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).</p> | | |

| ÍTEM | ACTIVIDADES Y COMPROMISOS COMPLEMENTARIOS DEL ARRENDATARIO NO LIGADAS AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO. | CUMPLE | NO CUMPLE | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|---|--------------------------|-----------|--|----------|----------|------|------------|------------|------------|----------------------------|--|--|--|--|
| 1 | <p>MENU Y GRAMAJE: El proponente deberá anexar en su propuesta relación de quince (15) menús a ofrecer, de tal forma que el gramaje permita una porción mínima adecuada, la cual se deba ingerir por una persona y más aún al personal al cual hay que suministrársela (Estudiantes y auxiliares de policía), la cual debe estar acorde a las actividades físicas y mentales realizadas por los mismos en su proceso de formación, mencionado menú deberá estar certificado por una nutricionista, debiendo mantenerse durante el desarrollo del contrato, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional vigencia 2025 en la Resolución 1170 del 17 de marzo de 2025. Anexar compromiso escrito debidamente firmado.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | <p>REFRIGERIO: El oferente y futuro contratista mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural en caso de ser favorecido, se compromete a realizar y suministrar refrigerio cada mes, al personal de Estudiantes y auxiliares de policía en horas de la mañana o en la tarde, según coordinación con el supervisor, sin que ello signifique algún sobre costo, el refrigerio debe estar compuesto por la bebida, un alimento y una fruta, la fruta, bebida y alimentos deben ser variados.</p> <p>NOTA. Los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes etc) o aquellos que sean fabricados por el oferente). Anexar compromiso escrito debidamente firmado.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | <p>COMIDA ESPECIAL: El proponente mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural que se compromete a realizar y suministrar una comida especial cada mes, al personal de Estudiantes y auxiliares de policía, sin que ello signifique algún sobre costo, teniendo en cuenta la partida de alimentación diaria fijada por el Ministerio de Defensa Nacional en la Resolución 1170 del 17 de marzo de 2025 así:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="3">ESTUDIANTES A PATRULLERO</th> </tr> <tr> <th>DESAYUNO</th> <th>ALMUERZO</th> <th>CENA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>\$6.666,67</td> <td>\$6.666,67</td> <td>\$6.666,67</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">TOTAL: \$ 20.000,00</td> </tr> </tbody> </table> | ESTUDIANTES A PATRULLERO | | | DESAYUNO | ALMUERZO | CENA | \$6.666,67 | \$6.666,67 | \$6.666,67 | TOTAL: \$ 20.000,00 | | | | |
| ESTUDIANTES A PATRULLERO | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESAYUNO | ALMUERZO | CENA | | | | | | | | | | | | | |
| \$6.666,67 | \$6.666,67 | \$6.666,67 | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL: \$ 20.000,00 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | <p>CAMBIO DE MINUTAS: El proponente mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural, se compromete a mantener y realizar el cambio de minutas cada mes rotativas cada 15 días, para el cual deberá realizar las coordinaciones con el supervisor del contrato ante el comité de alimentos de la escuela de Carabineros Rafael</p> | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | Núñez. | | |
| 5 | El arrendatario se compromete a hacer entrega al supervisor del contrato desde el momento de la adjudicación, el listado de los menús y gramaje el cual debe ser igual al entregado con la propuesta. De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato. | | |
| 6 | FACTOR DE VERIFICACIÓN: Tomando como criterio orientador de la selección objetiva, Ley 1882 del 2018, en concordancia con articulado 2028, 2029 y 2030 del código civil, el oferente y futuro contratista deberá realizar ofrecimientos en cuanto a mejoras locativas (no estructurales) del local objeto de arrendamiento (comedor ESRAN) para lo cual el señor oferente podrá realizar visita a las instalaciones, previa a la presentación de su oferta. Ofrecimientos que serán verificados por el supervisor de contratos de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez. | | |
| | FACTOR DIFERENCIAL. Adecuación y preservación de los jardines y zonas verdes estipulada por parte de la dirección ESRAN, la cual debe tener el sembrado de plantas nativas y colocación de piedras decorativas en el segundo mes de ejecución del contrato de arrendamiento, seguidamente se realizar el podado y mantenimiento del mismo, debiendo presentar de manera mensual al supervisor de contrato, las labores realizadas mediante informe ejecutivo con registro fotográfico. Dicho ofrecimiento se debe de enviar mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural. | | |
| 7 | El proponente mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural, se compromete a realizar apoyo logístico en actividades institucionales o eventos que realice la Escuela de carabineros Rafael Núñez. | | |
| 8 | El oferente deberá instalar sin costo alguno un sistema biométrico para identificar, autenticar y controlar la entrega de las comidas (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios) de los estudiantes y personal de auxiliares de policía de forma segura el cual será entregado a la Escuela de Carabineros Rafael Núñez en calidad de donación. | | |

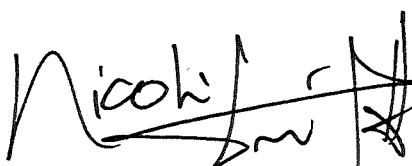
| ÍTEM | TIPO DE COMIDA | COMPOSICIÓN | CLASE DE ALIMENTO | UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA |
|----------------------|-----------------|-----------------------|--|---------------------------------|
| 1 | DESAYUNO | Fruta mano | Fruta de mano (banano, mandarina naranja, manzana, pera). | 150 gr |
| | | Jugó en Agua | Jugo de fruta (Temporada), Refrescos agua de panela con limón | 250 ml |
| | | Bebida con leche | Café, té, chocolate, Avena, Maicena, milo, panela con leche | 250 ml |
| | | Alimento proteico | Huevo (Tibio o Cocido), fritos | Tipo A |
| | | | Huevo (Revuelto o perico) o huevos rancheros. | 80 gr |
| | | | Queso, jamón, salchichas, chorizos | 90gr |
| | | | Sándwich de jamón y queso (2) | 170 gr c/u |
| | | Farináceo | 2 panes tipo cruasán o panes de queso | 60 gr c/u |
| | | | 1 arepa asadas o fritas | 150 gr c/u |
| | | | 3 tostadas | 60 gr c/u |
| 2 galletas tipo soda | 75 gr c/u | | | |
| | | Farináceo | Yuca, plátano, papa | 150 gr |
| 2 | ALMUERZO Y CENA | Jugo de fruta en agua | Mango, tomate de árbol, maracuyá, piña (temporada). | 250 ml |
| | | Sopas | Carne, hueso, pollo, menudencias frijoles, lentejas, alverjas, garbanzos verduras. | 300 ml |
| | | Alimento proteico | Carne de res, pollo, hígado carne de | 150gr |

| | | | | |
|--|-----------------|--------------|--|--------|
| | | | cerdo, pescado (atún) | |
| | | Farináceo I | Arroz (principal) | 150 gr |
| | | Farináceo II | Papa, pasta, plátano, yuca, leguminosa. | 70 gr |
| | | Verdura | Crudas o cocidas | 70 gr |
| | | Bebida | Jugo de fruta (temporada) | 250 cc |
| | ALMUERZO Y CENA | Postre | Dulces de fruta o bocadillo o arequipe o esponjado o natilla o helado o pudín o flan o arroz con leche o brevas o panelitas. Al almuerzo | 60 gr. |

OTRAS ESPECIFICACIONES

- La unidad de medida mínima exigida corresponde al peso del alimento cocido.
- La bebida caliente del desayuno debe elaborarse en leche 100%
- Cuando se ofrezca huevo tibio, este debe pesar entre 56 - 62.9 gr (Tipo A)
- No se permitirá el empleo de merluza, blanquillo y carnes como murillo, falda, pecho o semejantes de inferior calidad. En el pollo únicamente se permitirá el uso de pierna pernil con hueso o pechuga deshuesada. En el pescado únicamente se permitirá el uso, lomo de atún en agua bajo en sodio.
- Se permite el uso de carne de cerdo SOLO en cortes magro, lomo, pierna o brazo
- Para la preparación de carne molida debe utilizarse carne de res magra. (Con porcentaje de grasa menor al 5%)
- Solo se aceptará el uso de papa pastusa, sabanera o criolla, no se aceptará ninguna otra variedad de papa ni papa en puré Industrializado o procesado.
- No se permitirá el uso de leche en polvo, solo líquida
- Para la preparación de jugos debe utilizarse pulpa de fruta natural pasterizada.
- Cuando se ofrezca fruta entera, como manzana, mandarina, durazno, pera, entre otras, estas deben estar con adecuado grado de maduración de tal forma que estén listas para el consumo.
- Todos los alimentos deben servirse en loza y se deben cubrir con película plástica extensible para alimentos libre de PVC y tóxicos, con cubiertos completos en acero inoxidable los cuales deberán entregarse secos
- Teniendo en cuenta la actividad física que se desarrolla el personal de estudiantes, se requiere que la proteína de origen animal vaya acompañada de una leguminosa (frijol común frijol cargamento, negro o blanco, lenteja, alverja, garbanzo).
- Incluir otras alternativas en el grupo de farináceos en los ciclos de menú con aporte principal de carbohidratos permitiendo la variabilidad en preparaciones.

Atentamente,



Teniente coronel **NICOLAS GUILLERMO SUAREZ PLATA**
 Director Escuela de Policía Antonio Nariño

Elaboró: SI Mariyela Jimenez Urrutia
 ARLOF - GRUCO

Revisado: IJ. Ana Milena Esquivel -
 ARLOF - GRUCO

Revisado: IJ. Jesús María De la Hoz Racedo
 ESANA - ASJUD

Revisado: MY. Uriel Leonardo Carmona Leon
 ESANA - SUDTE

Fecha de elaboración: 22-01-2026
 Ubicación: D:vigencia2026/contratos

Avenida circunvalara 45-300 Urbanización El Parque
 Teléfono:
esana.gruco@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

