


Página 1 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

**DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL  
ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ**

Corozal, 22 de enero de 2026.

**I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.**

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

<b>1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO</b>	<p><b>“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”.</b></p>																															
	<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 align="center">80131502</td> <td>           Servicios de gestión, servicios profesionales de empresas y Servicios administrativos         </td> <td align="center">Servicios inmobiliarios</td> <td align="center">Alquiler o arredramiento de propiedades y edificaciones</td> <td align="center">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 arredramiento 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 arredramiento de propiedades y edificaciones	Arrendamiento de instalaciones comerciales e industriales																												
<b>1.2 VALOR ESTIMADO</b>	<p>El valor del presente proceso es de <b>CIENTO VEINTISIETE MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO MIL PESOS (\$127.034.568,00)</b> moneda legal colombiana excluido IVA, así.</p>																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEM Y/O LOTE</th> <th>RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL</th> <th>UNIDAD</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>REC</th> <th>CANT</th> <th>VALOR UNITARIO ESTIMADO</th> <th>VALOR TOTAL ESTIMADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">1</td> <td align="center">No aplica</td> <td align="center">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 DE PERSONAL DE ESTUDIANTES DE LA ESCUELA DE CARABINEROS RAFAEL NÚÑEZ UBICADO EN LA CARRETERA TRONCAL DE OCCIDENTE KM 2 COROZAL SUCRE</td> <td align="center">No aplica</td> <td align="center">12</td> <td align="right">\$10.586.214</td> <td align="right">\$127.034.568,00</td> </tr> <tr> <td colspan="6"></td> <td align="right"><b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b></td> <td align="right"><b>\$127.034.568,00</b></td> </tr> </tbody> </table>								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							<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>	<b>\$127.034.568,00</b>
	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																									
						<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>	<b>\$127.034.568,00</b>																									
<p>El canon de arrendamiento mensual de acuerdo al avalúo comercial excluido IVA se estableció por la suma de <b>DIEZ MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CATORCE PESOS (\$10.586.214,00) M/CTE.</b></p> <p><b>NOTA 1:</b> 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</p>																																



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.

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


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

**1.4 CLASE DE CONTRATO**

Arrendamiento Decreto 1082 del 2015, capítulo 2, sección contratación Directa, Artículo 2.2.1.2.1.4.11. arrendamiento Inmuebles (Art 32 Ley 80 de 1.993, código civil y código de comercio) artículo 523 del Decreto 410 de 1971 e instructivo 1971 e instructivo 0244 DIPON-DIRAF de fecha 14 de septiembre de 2020, numeral 2 Policía Nacional.

**1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES**

Podrán participar en el presente proceso, todas las personas naturales o jurídicas cuyo objeto esté relacionado con la siguiente actividad económica: 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas y/o 5612 Expendio por autoservicio de comidas preparadas y/o 5629 actividades de otros servicios de comidas, que hayan sido invitadas por la Dirección de Educación Policial y que se encuentren en capacidad de tomar en arriendo las instalaciones de un local para el funcionamiento del restaurante para el personal de Estudiantes, ubicado en la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.

Página 3 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

## 1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

### JUSTIFICACIÓN

La Escuela de Carabineros Rafael Núñez en desarrollo de su misionalidad de “formar y capacitar integralmente el Talento Humano de la Policía Nacional de Colombia, a través del Proyecto Educativo Institucional, con el propósito de desarrollar competencias para el servicio de policía, procura ofrecer al mismo las condiciones de bienestar y calidad de vida adecuada, de tal forma que le sean brindados los servicios de alimentación al personal de estudiantes en formación, teniendo en cuenta que esta unidad policial no cuenta con personal calificado y entrenado para llevar a cabo tal actividad según cantidad de discentes (estudiantes), que permanecen y pernoctan en las instalaciones, como aquellos que por alguna u otra situación relativas a la naturaleza formativa institucional se encuentren en tránsito, para ello el Ministerio de Defensa Nacional mediante “**Resolución 1170 del 17 de marzo de 2025**” asigna una partida diaria de alimentación con destino a los estudiantes por un valor de veinte mil pesos (\$20.000,00), con el fin de suplir la misma por parte de persona natural o jurídica, que se encuentre en capacidad de suministrar mencionado servicio según variedad de platos y menús dispuestos, fondos que le son transferidos a través de procedimientos existentes.

En vista de lo mencionado anteriormente y con el fin de satisfacer la necesidad identificada, la Escuela de Carabineros Rafael Núñez necesita dar en arrendamiento un local destinado al uso y la preparación de los alimentos al personal de estudiantes, ubicado en la Carretera Troncal de Occidente Kilometro 2 Vía Corozal Cartagena, teniendo en cuenta que no existe personal al interior de la unidad con el perfil adecuado para el caso; además se cuenta con el espacio propicio con los elementos y medios requeridos para así cumplir con tal actividad, este aspecto le permite a los estudiantes en proceso de formación, evitar riesgos ante hechos que puedan atentar o vulnerar la seguridad individual o colectiva de los mismos, ya que tendrían que salir masivamente a ingerir sus alimentos, en caso que fuese en unas instalaciones externas a esta unidad policial, situación que fundamenta, sustenta y justifica la necesidad del presente estudio previo.

### CONVENIENCIA


En la actualidad la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, requiere dar en arriendo un espacio para uso y funcionamiento de comedor, con el cual se satisface la demanda diaria y permanente del total de personal de estudiantes que pernoctan en esta unidad permitiendo que haya un adecuado nivel de bienestar y garantizar la seguridad de los funcionarios policiales, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, con el fin de contar con un proveedor que pueda ofrecer productos alimenticios de marcas reconocidas en el mercado, de buena calidad y costos adecuados a todos los potenciales usuarios de este servicio, realizando la adjudicación del presente proceso contractual.

### LA OPORTUNIDAD

Teniendo en cuenta que en la actualidad existe un espacio disponible de 1048,14 M2 para adjudicar un contrato de arrendamiento para el funcionamiento de comedor, es oportuno adelantar el presente proceso de contratación, con un plazo de ejecución de doce (12) meses, con el fin de contar con un proveedor que pueda ofrecer productos alimenticios de marcas reconocidas en el mercado, de buena calidad y costos adecuados a todos los potenciales usuarios de este servicio, realizando la adjudicación del presente proceso contractual.

### MEDIOS DE SATISFACER LA NECESIDAD

Se debe adelantar un proceso contractual por la modalidad de Contratación Directa, a través de un tercero que tome en arriendo el local ubicado dentro de las instalaciones de la escuela de Carabineros Rafael Núñez, con destinación para uso de comedor, para demanda diaria de partida de alimentos para la población del

Página 4 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

personal de estudiantes a patrulleros, que pernoctan en esta unidad de la Policía, estableciendo compromisos entre las dos partes (Arrendado – Arrendatario).

Para establecer el precio del canon de arrendamiento mensual se solicitó el avalúo de renta al perito valuador de la Dirección de Educación Policial, el señor Intendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO quien mediante la comunicación Oficial GS-2025-019929-DIEPO establece el valor del canon de arrendamiento mensual, sin establecer el valor de servicios públicos (energía eléctrica, gas y agua) debido a que este costo será asumido por el arrendatario de acuerdo al consumo mensual del local a arrendar, quedando estipulado el valor final del canon de arrendamiento así:

ITEM	VALOR m <sup>2</sup>	ÁREA	Valor Renta Mensual
COMEDOR	\$10.100	1048,14 m <sup>2</sup>	\$10.586.214
<b>TOTAL (12 meses)</b>			<b>\$ 127.034.568</b>

### ACUERDOS COMERCIALES

En cumplimiento al Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en los Procesos de Contratación expedidos por Colombia Compra Eficiente versión M-MACPC-14 en su literal D, señala que “las Entidades Estatales deben determinar en la etapa de planeación si los Acuerdos Comerciales son aplicables al Proceso de Contratación que están diseñando y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones contenidas en los mismos. Las Entidades Estatales que adelanta sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía”.


Se requiere el arriendo de dicho espacio físico para el mes de febrero de la vigencia 2026.

## 2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Relación de los últimos contratos celebrados para el arrendamiento de un espacio físico en las vigencias, 2022, 2023 y 2024.

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL  UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2020	80-1-30062-22 13/07/2022	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 431,2 CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LA ESMEB	PN DINAE CD 105 2022	Se ejecutó el contrato sin novedad	Durante la ejecución del proceso no se presentaron novedades
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL  JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	80-1-30063-23 8/06/2023	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL POLICIAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR No. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO	PN DIEPO CD 057 2023	Se ejecutó el contrato sin novedad	Durante la ejecución del proceso no se presentaron novedades
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL  GRACIELA CORTES GARCIA	80-1-30001-24 1/02/2024	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 22 M2 EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA	PN DIEPO CD 092 2023	Se ejecutó el contrato sin novedad	Durante la ejecución del proceso no se presentaron novedades

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

Página 5 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

### 3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Según lo expresado por el literal c) del numeral 1.1. Capítulo III de la Resolución No. 03049 de 2014, “*Por medio de la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional*”:

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

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

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

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

**Causal de esta Modalidad:**

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

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

### 4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

#### 4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnica están descritos en el Anexo “Especificaciones Técnicas Mínimas” del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

##### 4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

#### EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO.

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 y/o 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

Información que debe traer la certificación:



- Nombre o razón social del contratista
- Nombre o razón social del contratante
- Descripción del objeto contratado
- Fecha del contrato (inicio y terminación)
- Valor del contrato
- Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual
- Valoración de la prestación por parte del contratante

**Nota:** Las certificaciones serán objeto de verificación; no serán tenidas en cuenta aquellas certificaciones en las que no se pueda constatar que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto contractual, ni aquellas en las que se establezca un concepto desfavorable.

Este aspecto se verificará en el Anexo 2 Especificaciones Técnicas mínimas.

#### 4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO

Con el fin de garantizar el profesionalismo y la calidad en la prestación de los servicios, el arrendatario 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).

Este aspecto se verificará en el Anexo 2 Especificaciones Técnicas mínimas.


#### 4.1.3 EXPERIENCIA

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.

#### 4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL

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:

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%

Página 7 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

1	Bodeguero	Manipulador de alimentos	Experiencia específica en organización de bodegas, mínima un (01) año.	100%
1	Supervisor de Calidad	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 en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”, numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD.


**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.

Este aspecto se verificará en el Anexo 2 Especificaciones Técnicas mínimas.

#### 4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

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.

- 1300 juegos de vajilla: plato hondo, pando, vaso para jugo, pocillo, cubiertos.

Página 8 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

- 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
- 01 televisores de mínimo 50"
- Dos estufas industriales.

**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.

Este aspecto se verificará en el Anexo 2 Especificaciones Técnicas mínimas.

#### 4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

##### 4.1.6.1. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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:

- 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.


Este aspecto se verificará en el Anexo 2 Especificaciones Técnicas mínimas.

#### 4.2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (No aplica):

#### 4.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA (No aplica)

##### 4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

En la evaluación económica se verificará que la oferta del canon de arrendamiento, sea igual al establecido en el presente estudio previo, el cual surge del avalúo comercial mediante comunicación oficial electrónica No. **GS-2025-019929-DIEPO** del **18/12/2025**, firmada por el perito valuador Intendente arquitecto EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO, analista de mantenimiento del grupo de infraestructura de la Dirección de

Página 9 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Educación Policial, establece que el valor correspondiente al canon de arrendamiento mensual será de **DIEZ MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CATORCE PESOS (\$10.586.214,00) M/CTE** y NO se incluyen servicios públicos.

ITEM	VALOR m <sup>2</sup>	ÁREA	Valor Renta Mensual
COMEDOR	\$10.100	1048,14 m <sup>2</sup>	\$10.586.214
<b>TOTAL (12 meses)</b>			<b>\$ 127.034.568</b>

**4.3.2. FACTORES ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN: (No aplica)**

**4.3.3. CRITERIOS DE DESEMPATE: (No aplica)**

## 5. CONDICIONES DEL CONTRATO

### 5.1. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El predio destinado para el arrendamiento cuenta con un área de 1048,14 m<sup>2</sup>, 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.

### 5.2 FORMA DE EJECUCIÓN

El contrato que se derive del presente estudio previo, se ejecutará según las condiciones del anexo "Especificaciones Técnicas Mínimas" del presente estudio previo en coordinación con el supervisor y en el siguiente horario:

**LUNES A VIERNES:** El servicio debe iniciar en el horario de 04:00 am, hasta las 21:00 horas


**SABADOS, DOMIGOS Y FESTIVOS:** El servicio debe iniciar en el horario 04:30 am hasta las 20:00 horas.

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).

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.

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).

Página 10 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

### 5.3 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, 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".


### 5.4 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 período, una vez sea cancelado el canon de arrendamiento el Grupo de Tesorería expedirá la factura electrónica, no se incluyen servicios públicos.

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.

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.

Los pagos se harán a la siguiente cuenta:

Página 11 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

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.

### **PROCEDIMIENTO PARA INTERESES MORATORIOS CANON ARRENDAMIENTO**

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.

Respecto a intereses moratorios generados por canon de arrendamiento, dichos valores deben ingresar a la cuenta corriente No. 550-800-006065 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.

#### **5.5 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 el ordenador del gasto, 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.

#### **5.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

Las obligaciones del contratista están descritas en el Anexo “OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA”.

#### **5.7 OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL**

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

### **6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN**

La adjudicación del proceso de contratación se efectuará en forma total de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

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

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.



II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Para el presente análisis se tiene en cuenta la información de análisis de demanda del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente:

<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiaOTNjY2MyZmUtZWE1My00NmY4LWJiMDctNjE4NTA0OTFkZGQyIiwidCI6IjdiMDkwNDFlTl0TEtNDikMCO4Y2IxLTC5ZDVM2Q4YzFIZSIsImMiOiR9&pageName=ReportSection5c384a004e1d3e0a667>, actualizada Miércoles, Noviembre 26, 2025. Así:

Entre enero de 2022 y diciembre de 2024, las entidades estatales suscribieron contratos en SECOP II bajo la modalidad de mínima cuantía, en los clasificadores 801315 (Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones) En total, se invirtieron mil quinientos diecisiete millones quinientos noventa y tres mil novecientos veintidós pesos (\$1.517.593.922), destacando el compromiso con el desarrollo de los servicios comerciales en el país.

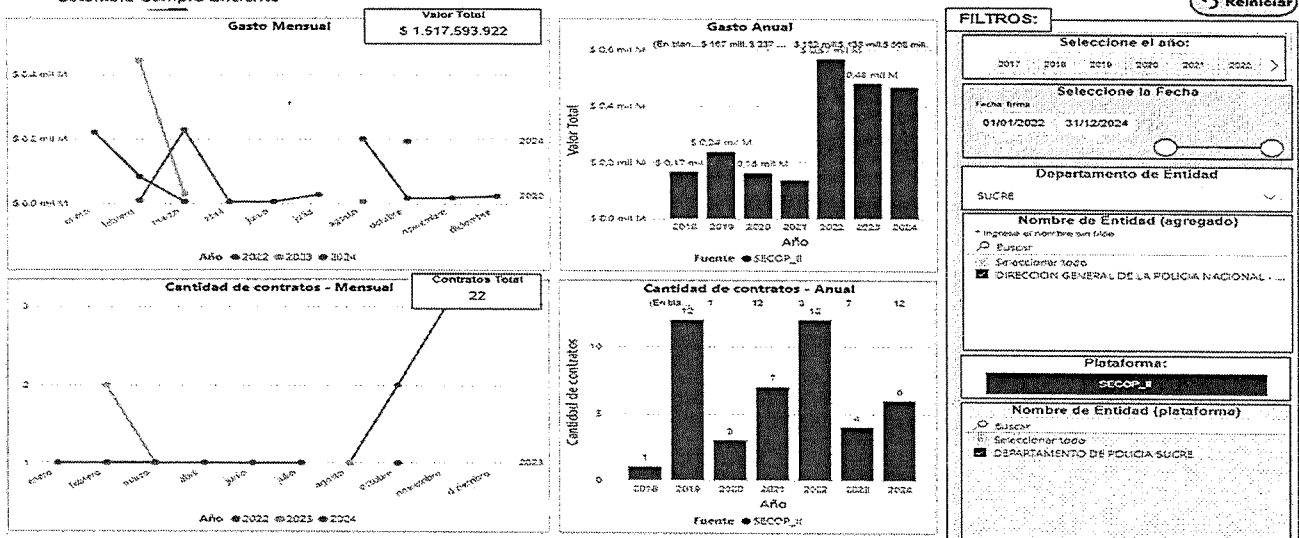
En el mercado nacional se evidencia que existen entidades tanto públicas como privadas, las cuales realizan procesos de contratación de arrendamiento de un espacio destinado a restaurante y cafetería, con el fin de satisfacer la necesidad de sus empleados y estudiantes, lo cual ayuda a mejorar la calidad

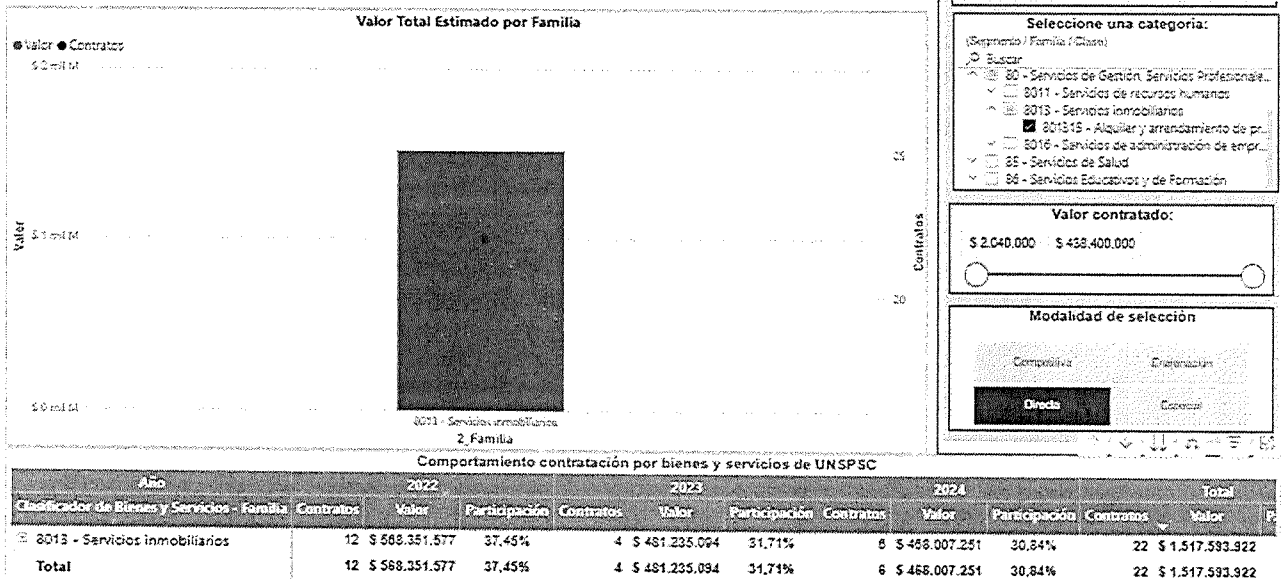
Última actualización  
 Martes, Noviembre 5, 2024 - 5:00pm



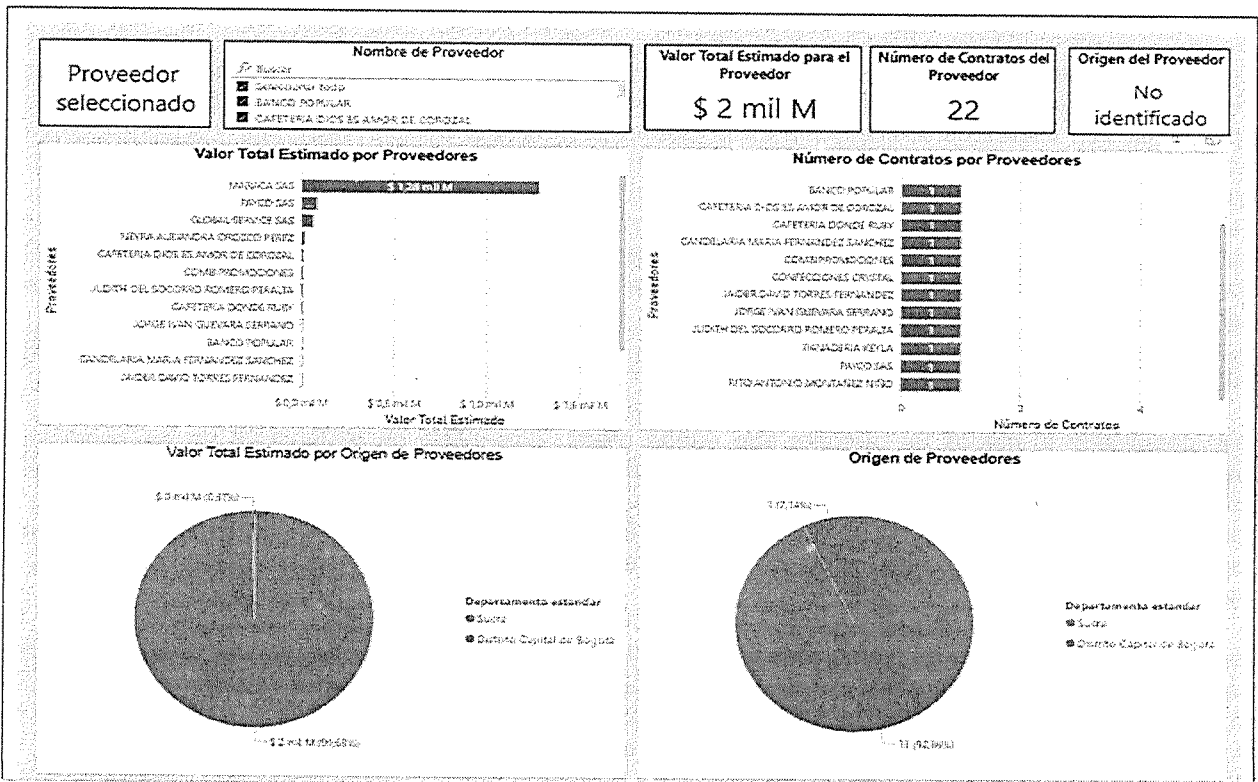
ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Atrás  
 Reiniciar

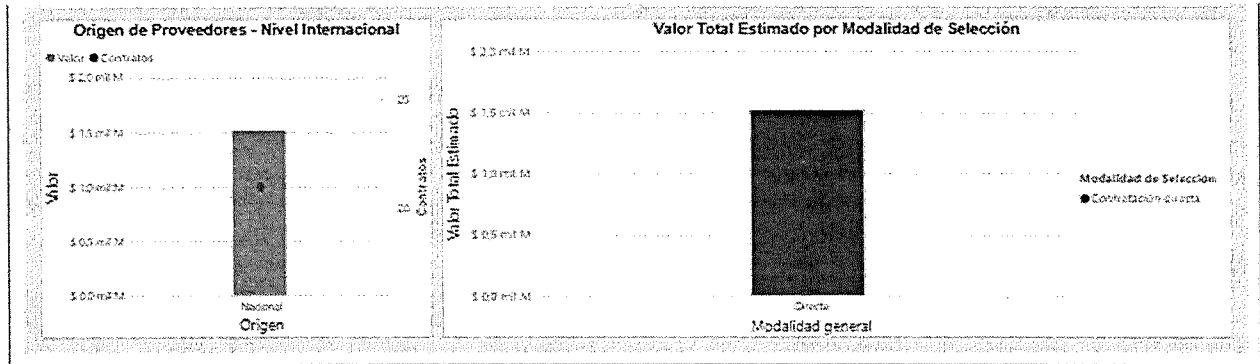




Así mismo, se observa que los contratos mencionados fueron suscritos con diversos proveedores, la mayoría de ellos nacionales, como se detalla a continuación:



Se evidencia que la modalidad utilizada ha sido la contratación directa como modalidad general, la modalidad de contratación directa abarca un mayor volumen de inversión, lo que sugiere una estrategia más amplia por parte de las entidades estatales para adquirir servicios y bienes.



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

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

**AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -**  
 Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)

<https://www.colombiacompra.gov.co/>

[informacion.emae@colombiacompra.gov.co](mailto:informacion.emae@colombiacompra.gov.co)

Agencia Nacional  
de Contratación Pública  
Colombia Compra Eficiente

## 2. ANÁLISIS DEL MERCADO

### DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

La Escuela de Carabineros Rafael Núñez, está ubicada en el municipio de Corozal del Departamento de Sucre, vecina de la vereda las brujas donde la comunidad se dedica a la agricultura, la ganadería, y comercio independiente son pilares de la economía de la ciudad desarrollada por un importante y agitado comercio, respaldado en el recurso financiero, que la convierten en el polo de desarrollo de la sabana sucreña. Como es notorio en cualquier parte del territorio nacional, el sector aledaño al complejo donde se encuentra este Centro Docente, se generan diferentes fuentes de empleo, entre ellas los restaurantes, cafeterías y demás establecimientos dedicados al expendio de alimentos preparados, sin embargo, para el personal profesional adscritos a la unidad, no deben o pueden hacer uso de dichos establecimientos, por razones de seguridad y disponibilidad de tiempo para desplazarse a ellos.

### ANALISIS DEL SECTOR

Se ha identificado al menos un oferente que puede ofertar el servicio de restaurante en las condiciones requeridas en las especificaciones técnicas establecidas del presente estudio previo, y brindar un servicio acorde con las exigencias de la comunidad educativa de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, es importante resaltar que en el proceso de contratación los posibles oferentes deben demostrar las siguientes capacidades: producción, operativa y de contratación a fin de garantizar la ejecución optima del servicio de restaurante.

La tercerización de servicios de restaurante en las instituciones tanto públicas como privadas que no cuentan con instalaciones, equipo y personal especializado propio, para el servicio de restaurante, se hace necesario a través de contratos para la prestación del servicio de restaurante o de arrendamiento de espacios físicos, con empresas o personas especializadas, lo cual permite disminuir cargas administrativas y concentrar las organizaciones en sus funciones misionales y también que cumplen con las normatividad vigente en materia ambiental, de seguridad social y de salud y seguridad en el trabajo, como de las demás que son exigibles a este tipo de servicios.



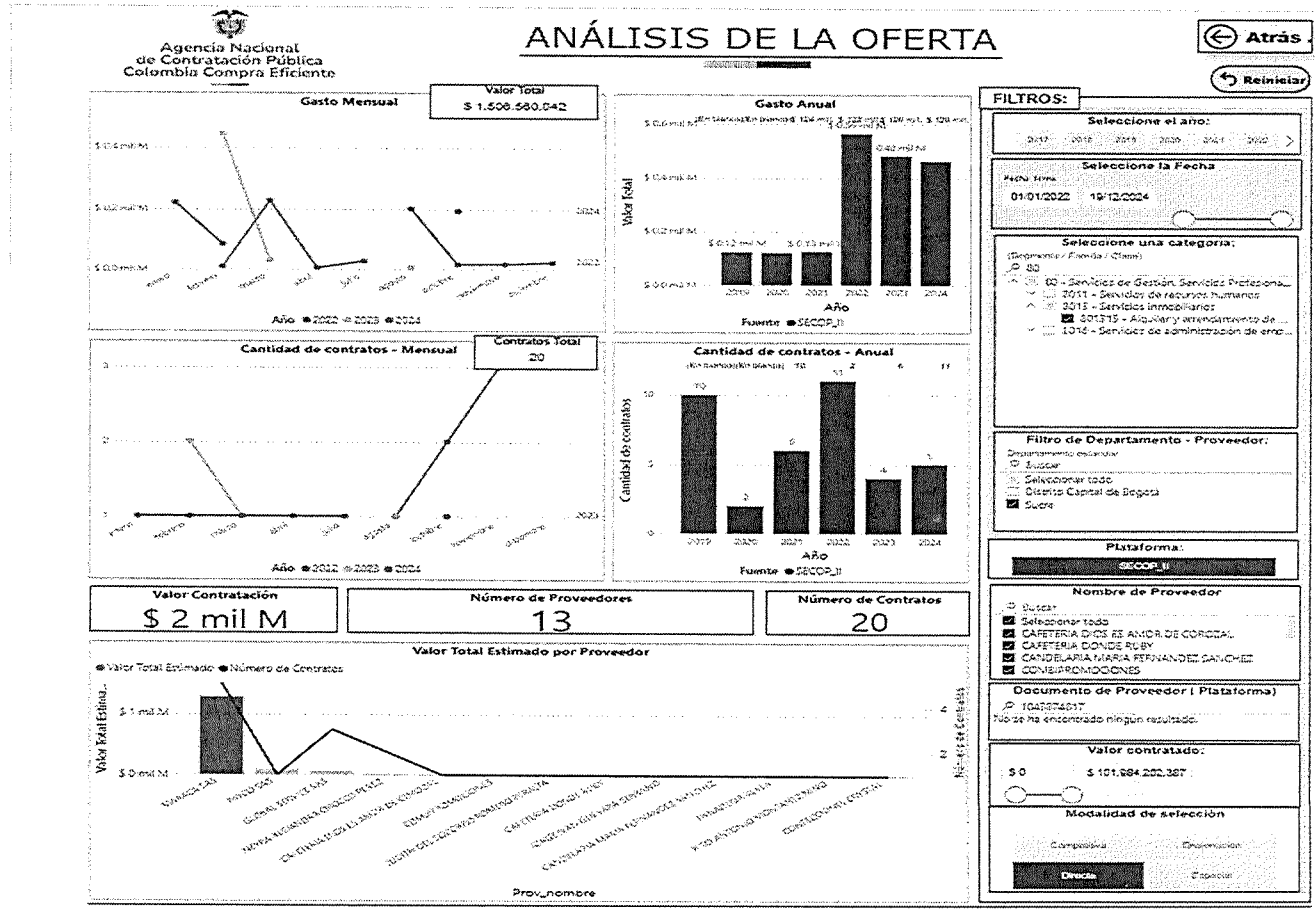
El arrendamiento de espacios físicos para el servicio de restaurante con personas o empresas generan ahorro en costos y en el manejo y administración de personal, eliminando los trámites de contratación, cargas impositivas y gastos administrativos, por tal razón el contratar con personas especializadas y con experiencia es un factor de ganancia entre el oferente y contratante en beneficio de los clientes internos de la entidad.

### 3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Para el presente análisis se tiene en cuenta la información de análisis de oferta del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente:

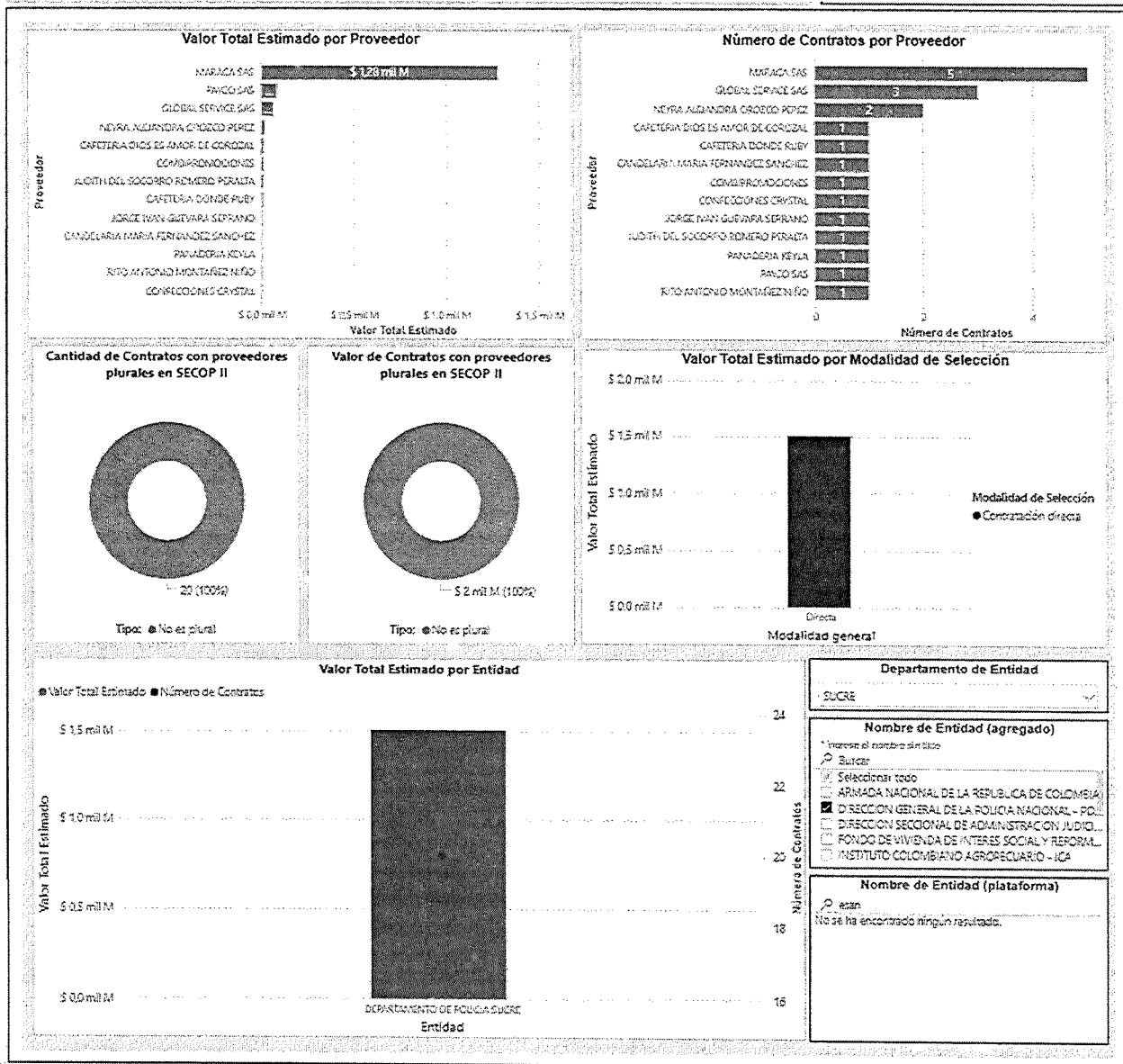
<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiaUTNjY2MyZmUtZWE1My00NmY4LWJiMDctNjE4NTA0OTFkZGQyIiwidCI6IjdiMDkwNDZlT0NTeTNDIkc0Y2IxlTc5ZDVIM2Q4YzFhZiZlSjlmMi0jR9&pageName=ReportSection5c384a004e1d3e0a667>, actualizada a Miércoles, Noviembre 26, 2025 encontrando que se suscribieron 20 contratos con 13 proveedores por un valor total de (\$ 1.506.560.042) mil millones.

En el análisis de oferta observado en el modelo de abastecimiento estratégico de Colombia compra eficiente durante las vigencias 2022, 2023 y 2024 contratos dentro del clasificador 801315 – Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones a través de modalidad directa y que reposan en el SECOP II, en el Departamento de Sucre encontrando que se suscribieron 20 contratos con 13 proveedores por un valor total de (\$1.506.560.042) mil millones.






Los valores totales estimados por proveedor, junto con el número de contratos, permiten realizar una comparación detallada entre los diferentes proveedores y los valores asociados a sus contratos. Además, la gráfica revela que la modalidad que predomina es la de contratación directa. Esta información es clave para evaluar la oferta y la gestión de contratos, facilitando decisiones informadas sobre la selección y el rendimiento de los proveedores.



La gráfica representa un valor total estimado en millones de la Dirección General de la Policial Nacional, lo que permite visualizar de manera clara el impacto y el ingreso por recaudo por debido al arrendamiento de los bienes inmueble.

Página 17 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2022			2023			2024			Total	
	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
8013 - Servicios inmobiliarios	11	\$ 562.825.697	37,36%	4	\$ 481.235.094	31,94%	5	\$ 452.499.251	30,70%	20	\$ 1.506.580.042
<b>Total</b>	<b>11</b>	<b>\$ 562.825.697</b>	<b>37,36%</b>	<b>4</b>	<b>\$ 481.235.094</b>	<b>31,94%</b>	<b>5</b>	<b>\$ 452.499.251</b>	<b>30,70%</b>	<b>20</b>	<b>\$ 1.506.580.042</b>

De acuerdo con el artículo 2 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

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

**AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -**  
 Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)

<https://www.colombiacompra.gov.co/>

[informacion.emae@colombiacompra.gov.co](mailto:informacion.emae@colombiacompra.gov.co)

  
 Agencia Nacional  
 de Contratación Pública  
 Colombia Compra Eficiente

**IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:** se ubica dentro del sector de la economía los posibles proveedores de los bienes y/o servicios para determinar el perfil del oferente respecto de su capacidad de producción, capacidad operativa y capacidad de contratación, a fin de establecer el perfil financiero. Es recomendable identificar los posibles proveedores como aquellos que están en posibilidad de suministrar exactamente el bien o servicio solicitado y en las condiciones requeridas por la unidad ejecutora.

Se realizó publicación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II mediante solicitud de información a proveedores **PN ESANA SIP 047-25**, invitando a oferentes a nivel nacional, con fecha de publicación el día 19/12/2025 hasta el 26/12/2025 a las 19:00 horas, que una vez vencido el plazo para presentar cotización dentro del evento antes mencionado, se realizó la verificación, obteniendo el siguiente resultado, así:

No.	OFERENTE	NIT / CC	FECHA DE PRESENTACIÓN
1	FUNDACARIBE	900429803-5	26/12/2025 12:47 PM
2	JUAN GABRIEL DUQUE ÁLZATE	72042502	26/12/2025 2:17 PM
3	MARHEMAR SAS	900475149-1	26/12/2025 2:36 PM
4	ESTELAR FOOD S.A.S.	901239275-4	26/12/2025 3:13 PM
5	GOURMET'S GROUP	900789098-2	26/12/2025 4:16 PM
6	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S	900815592-1	26/12/2025 5:06 PM
7	KISSI STEFFANIE MARTINEZ CARO	45539936	26/12/2025 5:43 PM
8	ALVARO JAVIER SANCHEZ MAZA	1063284599	26/12/2025 5:54 PM
9	SERVICIOS & SUMINISTROS CS S.A.S	901753457-1	26/12/2025 6:43 PM
10	ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S	901638424-7	26/12/2025 6:45 PM

Página 18 de 26  
 CÓDIGO: 1LF-FR-0071  
 FECHA: 17/06/2024  
 VERSIÓN: 10

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS  
 ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



**SELECCIÓN OFERENTE A INVITAR**

Para el presente análisis se toma los siguientes aspectos así: condiciones técnicas mínimas – factores de verificación, legalidad de la empresa, experiencia y de acuerdo al Artículo 2 del numeral 4 literal i de la ley 1150 de 2007, el artículo 13 de la Ley 80 de 1993 y el numeral 2.2.4.2.5.3 y 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 02590 del 24 de Julio de 2012 procedimiento para el arrendamiento de inmuebles (Manual de Contratación de la Policía Nacional), decreto 1082 de 2015 e instructivo 024 /DIPON-DIRAF- 70 del 14 de septiembre de 2020 así:

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; Suite Visión Empresarial procedimiento 2BS-PR-0006 y el capítulo II numeral 4 de la resolución 03049 de 2014, expresan:

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

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

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

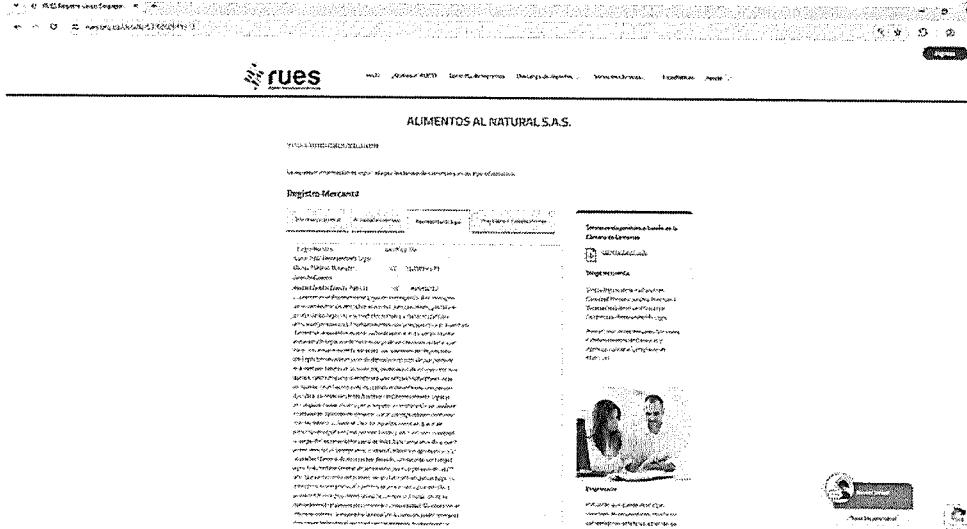
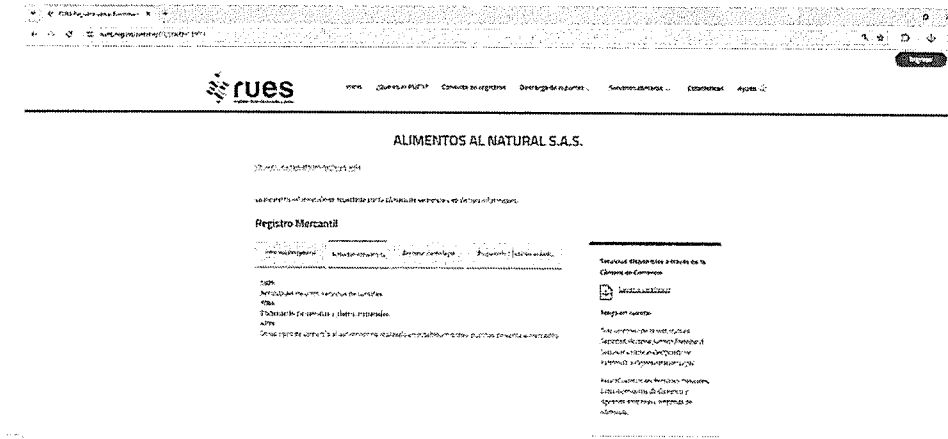
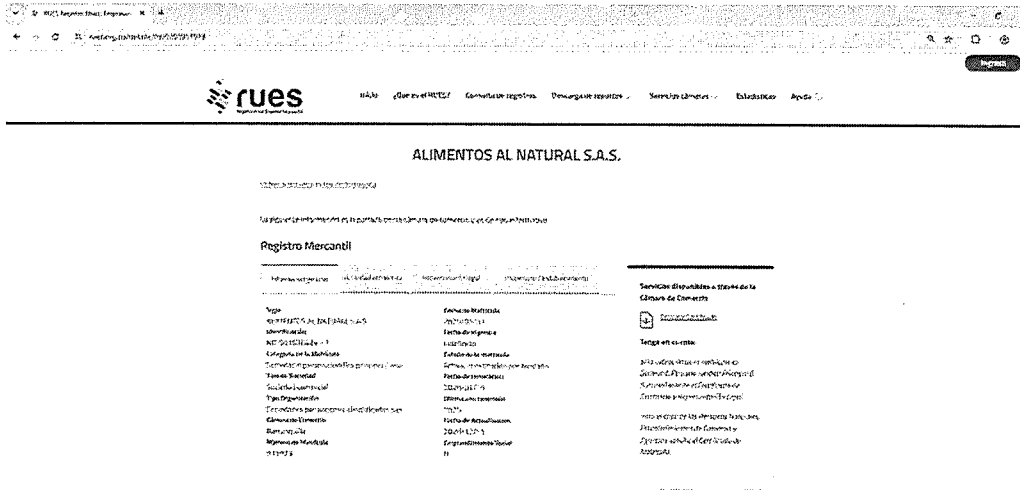
En relación a lo anterior, se verificaron y estudiaron las propuestas presentadas por los oferentes, para participar en el presente proceso de contratación, las cuales se ajustan a las necesidades requeridas por la Escuela de Carabineros Rafael Núñez por los siguientes aspectos así:




**Legalidad de la empresa:**

Se realizó la respectiva verificación mediante el portal del Registro Único Empresarial y Social - RUES, donde se pudo evidenciar que la matrícula relacionada a continuación se encuentra actualmente **ACTIVA** y corresponde a dicha razón social, así:

**ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S**



Página 21 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

Dentro de la verificación realizada por medio del Registro Único Empresarial y Social – RUES, se pudo identificar que la actividad económica secundaria del señor oferente **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S**, se ajusta al objeto principal del presente proceso contractual, **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”**.

#### Conclusión Comité de Adquisiciones:

Una vez revisada la oferta presentada dentro del evento de cotización No. **PN ESANA SIP 047-25**, el cual culminó el día el 26/12/2025 a las 19:00 horas, así como la sugerencia y los argumentos presentados por parte del grupo estructurador de la ESRAN para invitar al oferente **ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S**, identificada con NIT. 901638424-7, el Comité de Adquisiciones, presidido por el señor ordenador del gasto, decide dar viabilidad para que se continúe con la invitación formal al oferente en mención, a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública, a fin de que se realice la verificación detallada por parte de los Comités Evaluadores y se determine de manera objetiva el cumplimiento de los requisitos técnicos, jurídicos y económicos para proceder a la adjudicación del contrato de arrendamiento.

<b>RAZON SOCIAL</b>	ALIMENTOS AL NATURAL S.A.S
<b>NIT</b>	901638424-7
<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>	CLAUDIA PATRICIA RESTOM JARABA
<b>DOCUMENTO DE IDENTIDAD</b>	64.569.222 de Sincelejo
<b>DIRECCION</b>	Carrera 32 # 25 – 148 Soledad -atlántico
<b>CORREO ELECTRONICO</b>	alimentosalnaturals@gmail.com
<b>TELEFONOS</b>	3053257822

#### ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO (NO APLICA)

**COSTOS DE OPORTUNIDAD:** al ofrecer el servicio de alimentación al interior de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez brinda seguridad y comodidad al personal que integra la Institución Policial, lo cual evita desplazamiento del personal a las afueras de las instalaciones en donde se puedan presentar posibles atentados en contra de la integridad de los miembros de la Policía. Así mismo, se requiere otorgar espacios de bienestar, al personal de estudiantes de policía que pernoctan dentro de las instalaciones policiales.

**VALORACIÓN DE BENEFICIOS:** es necesario tener en cuenta la valoración de beneficios los que se describen a continuación: la calidad y precio en cada uno de los alimentos, la contratación de personal para dar un servicio más ágil, los factores ambientales en las buenas prácticas en la manufactura.


**COSTOS INDIRECTOS:** constitución garantía única, operarios, gastos del personal administrativo, pago de salarios y prestaciones sociales y demás condiciones especiales para la prestación del servicio. etc.

#### 4. MONEDA A CONTRATAR

La contratación se efectuará en moneda legal vigente en Colombia (peso colombiano).

#### 5. ANÁLISIS DE PRECIOS

Para la suscripción de un nuevo contrato de arrendamiento, el avalúo comercial del canon de arrendamiento se hará con fundamento en el estudio de mercado y el método valuatorio previsto en la Resolución 620 de 2008 del Instituto Geográfico Agustín Codazzi, con el fin de establecer la base del canon de arrendamiento a cobrar. En el caso de ser necesario, el valor del canon de arrendamiento puede ser debidamente justificado o

Página 22 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

soportado, mediante otros métodos valuatorios que se encuentren reglamentados por el Instituto Geográfico Agustín Codazzi (IGAC).


**Nota:** El subnumeral 2.2.4.2.5.3 del capítulo III de la Resolución 03049 del 30/07/2014 (Manual de Contratación de la Policía Nacional, actualizado, modificado y complementado por la Resolución No. 00090 de 2018, o el acto administrativo que lo actualice, modifique o sustituya), indica que: "(...) Para efectos de la determinación del canon de arrendamiento, se solicitará por parte de la dependencia encargada de la elaboración de los estudios previos, el apoyo del funcionario evaluador capacitado por el IGAC, con que cuente la Unidad policial y de no contar con este, se requerirá el apoyo al área de infraestructura de la Dirección Administrativa y Financiera, o de la dependencia que haga sus veces y que cuenta con personal capacitado por el IGAC, para establecer la cuantía del canon de arrendamiento, para lo cual se tendrán en cuenta todas las variables aplicables al caso particular y las normas legales vigentes, a través de las cuales se regula la materia".

### 5.1. PRECIOS DE REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Se realizó la consulta en la página [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co) y se encontró la siguiente información:

ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	OBJETO	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	NÚMERO DE PROCESO	VALOR
CENOP ANT COMPANY S.A.S	ARRENDAMIENTO DE UNAS ÁREAS DESTINADAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR PRINCIPAL, COMEDOR CASINO DE OFICIALES, CAFETERÍA CASINO SUBOFICIALES Y COMEDOR CASINO SUBOFICIALES DE LA ESCUELA NACIONAL DE ENTRENAMIENTO POLICIAL BG. JAIME RAMIREZ GÓMEZ (CENOP).	105-1-10018-22 19/09/2022	PN CENOP CD 024 2022	\$58.514.892,00
DIRECCIÓN DE SANIDAD ARMADA NACIONAL CAJA DE RETIRO DE LAS FUERZAS MILITARES	ARRENDAMIENTO DEL BIEN INMUEBLE CORRESPONDIENTE A LA OFICINA 604 DEL EDIFICIO BACHÚE UBICADO EN LA CARRERA 10 No. 27-27	031-ARC-DISAN-2023  22/03/2023	031-MDN-COGFM-DIGSA- DISAN-ARC-2023	\$ 23.394.513
ETICOS SERRANO GOMEZ LTDA  ARMADA NACIONAL- BATALLON DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERIA DE MARINA No.1	ENTREGAR EN CALIDAD DE ARRENDAMIENTO UN ESPACIO DE 74,72 M2 UBICADO DE LAS INSTALACIONES DEL DISPENSARIO MÉDICO DE COROZAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA FARMACIA, PARA LA ENTREGA, DISTRIBUCIÓN, SUMINISTRO, DISPENSACIÓN Y CONTROL DE MEDICAMENTOS A LOS USUARIOS DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LA FUERZAS MILITARES, DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN EL CONTRATO ANEXO "A"	001-ARC-CBCAI1-2024	062-ARC-CBCAI1-2023	\$41.924.795,00

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

Página 23 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

## 5.2. PRECIOS HISTÓRICOS

Se realizó consulta en la página [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co) de las tres últimas vigencias encontrando publicaciones de contratos con objeto igual o similar al requerido en el estudio previo, los cuales no se tendrán en cuenta como referencia de precios históricos toda vez que las condiciones difieren de la presente necesidad, así:

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC5,62% PARA 2022	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC13,12% PARA 2023	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC 5,49% PARA 2024
1	DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL UT SERVICIOS Y ALIMENTOS 2020	80-1-30062-22 13/07/2022	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DE 431,2 CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LA ESMEB		\$ 50.992.200,00	\$ 57.682.376,64	
2	DIRECCION DE EDUCACION POLICIAL JUAN GABRIEL DUQUE ALZATE	80-1-30063-23 8/06/2023	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON DESTINACIÓN Y USO AL COMEDOR DE PERSONAL POLICIAL DE LA ESCUELA DE POLICÍA ANTONIO NARIÑO UBICADO EN LA AVENIDA CIRCUNVALAR No. 45-300 SOLEDAD-ATLÁNTICO.	\$ 92.562.600	-----	-----	\$101.152.409,28
3	DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL GRACIELA CORTES GARCIA	80-1-30001-24 1/02/2024	ARRENDAMIENTO DE UN LOCAL CON UN ESPACIO DE 22 M2 EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO, DESTINADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FRUTERÍA	\$774.141,95			\$9.289.703,40


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

## 5.3. PRECIOS DE CATÁLOGO O PORTALES WEB

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

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
N/A	N/A	N/A	N/A

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

Página 24 de 26	ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS	 <b>POLICÍA NACIONAL</b>
CÓDIGO: 1LF-FR-0071		
FECHA: 17/06/2024	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	
VERSIÓN: 10		

#### 5.4. PRECIOS DE MERCADO

En atención a la Comunicación Oficial Electrónica No. GS-2025-019929-DIEPO del 18/12/2025, firmada por el perito valuador Intendente Arquitecto EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO analista de mantenimiento del grupo de infraestructura de la Dirección de Educación Policial, establece que el valor correspondiente al canon de arrendamiento mensual será de **DIEZ MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CATORCE PESOS (\$10.586.214,00) M/CTE** y NO se incluyen servicios públicos.

ITEM	VALOR m <sup>2</sup>	AREA	VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO MENSUAL	VALOR DE ARRENDAMIENTO TOTAL
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	\$ 10.100	1048,14 M2	\$10.586.214	\$127.034.568

#### 5.5. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

En atención al avalúo firmado por el Perito Valuador Intendente EDISSON ALBERTO ARIAS NARANJO de la Dirección de Educación Policial, establece que el valor correspondiente al canon de arrendamiento mensual será de **DIEZ MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CATORCE PESOS (\$10.586.214,00)** moneda corriente, y NO se incluyen servicios públicos.

#### 5.6. VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	REC	CANT	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	No aplica	DIEPO - 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 Meses	\$10.586.214	\$127.034.568,00
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>							<b>\$127.034.568,00</b>

**Nota 1:** Es de tener en cuenta que la finalidad de Policial Nacional y la Escuela de Policía Antonio Nariño no es el arrendamiento de inmuebles, ni el lucro como resultado de esta actividad económica, el objeto de abrir estos espacios dentro de una Unidad Policial, es buscar seguridad y bienestar de los miembros de nuestra Institución. El presente avalúo se realizó únicamente con fines de establecer la renta de un espacio físico para el funcionamiento de un restaurante en las instalaciones de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez.

**Nota 2:** El servicio de gas se pagará de acuerdo a la factura emitida por la entidad prestadora del servicio.

Página 25 de 26

ELABORAR ESTUDIOS PREVIOS CONTRATOS

CÓDIGO: 1LF-FR-0071

FECHA: 17/06/2024

VERSIÓN: 10

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS




POLICÍA NACIONAL

**Nota 3:** El servicio de energía se determinarán de acuerdo al consumo realizado que se tomara de los medidores al iniciar el mes y al finalizar, este consumo será multiplicado por el valor del kilovatio de luz que se determine en la factura emitida por la entidad prestadora del servicio, lo cual arrojará la cantidad de dinero a pagar, por el servicio.

**NOTA 4:** el arrendatario se obliga a cancelar al arrendador, el valor de canon de arrendamiento Con IVA excluido en mensualidades anticipadas dentro de los primeros cinco (5) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio, mes a mes.

Las sumas de dinero antes descritas, tanto la del canon de arrendamiento y la establecida por concepto de servicios será consignada a la cuenta corriente No 550800006065 fondos internos del Banco Popular código del convenio 1003, excepto la suma de dinero que por concepto de servicio de gas se emita en la factura por parte de la entidad prestadora del servicio.

  
Teniente coronel HARVEY AUGUSTO SILVA GUZMÁN  
Director Escuela de Carabineros Rafael Núñez

  
Subintendente CHRISTIAN CERVERA MARTINEZ  
Estructurador(a) Estudio Previo

**Documentos Anexos al Estudio Previo:**

Los documentos seleccionados en la siguiente lista, aplican para el proceso de Contratación directa cuyo objeto es el "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"

## Aplica

## Anexos

- Certificación de la necesidad
- Especificaciones técnicas mínimas
- Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías
- Análisis del riesgo y forma de mitigarlo.
- Ficha técnica
- Obligaciones de la Policía Nacional
- Obligaciones del contratista

## Aplica

## Formularios adjuntos al estudio previo

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

**Otros documentos adjuntos al Estudio Previo**

## Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

- Solicitud avalúo canon de arrendamiento C. Oficial Electrónica No. GS-2025-007026-ESRAN
- Peritaje canon de arrendamiento y formato avalúo canon de arrendamiento GS-2025-019929-DIEPO
- Solicitud mínimos requeridos en materia ambiental GS-2025-007019-ESRAN
- Requisitos mínimos requeridos en materia ambiental GS-2025-007047-ESRAN
- Solicitud condiciones SGSST GS-2025-007018-ESRAN
- Respuesta condiciones requeridas de SGSST GS-2025-007048-ESRAN
- Acta de selección oferente AE-2026-000027-ESRAN.



En mi calidad de Director de la Escuela de Carabineros Rafael Núñez, manifiesto con la suscripción de esta certificación que, verificada la planta de personal, la Escuela de Carabineros Rafael Núñez no cuenta con el personal calificado para ofertar la prestación del servicio de alimentación en las instalaciones de este centro docente.

Por lo anterior, la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación directa, donde se entregue el arrendamiento el local y se preste el servicio de alimentación para el personal estudiantes en proceso de formación y auxiliares de policía que prestan el servicio en este centro de formación.

Teniente coronel **HARVEY AUGUSTO SILVA GUZMÁN**  
Director Escuela de Carabineros Rafael Núñez

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS



POLICÍA NACIONAL

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS				CUMPLE	NO CUMPLE										
1	<p><b>CANON DE ARRENDAMIENTO.</b> El valor total del canon de arrendamiento de acuerdo al avalúo comercial emitido mediante comunicado Nro. <b>GS-2025-019929-DIEPO</b> del <b>18/12/2025</b>, se estableció en la suma de de <b>DIEZ MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CATORCE PESOS (\$10.586.214,00) M/CTE.</b> 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</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	\$10.586.214	\$127.034.568,00.		
	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	\$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, <b>NO</b> 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><b>CONDICIONES DE ENTREGA DEL INMUEBLE</b></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><b>PAGO DE SERVICIOS PÚBLICOS</b></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. (<b>Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural</b>).</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) 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</p>															

## ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

## ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS



POLICÍA NACIONAL

	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: <b>a.</b> El cabello debe permanecer completamente recogido. <b>b.</b> Los hombres deben tener la barba bien rasurada. <b>c.</b> 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. <b>d.</b> 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		



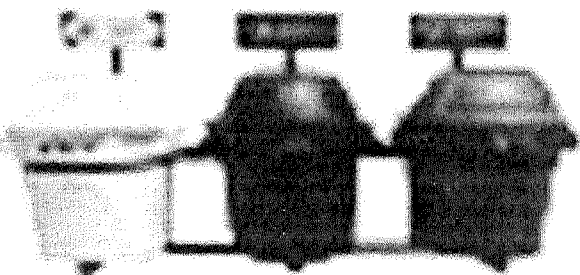
	(diarrea), no podrán laborar en manipulación de alimentos ni menaje y deberá ser remitido al médico.  e. No se permitirá que se contrate personal que no tenga comprobado su adecuado estado de salud con los certificados de: Examen médico general que incluya revisión de la cavidad oral, vías respiratorias, 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		

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS



POLICÍA NACIONAL

	<p>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).</p>		
19	<p>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.</p>  <p>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</p>		
20	<p>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.</p>		
21	<p>El arrendatario deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso.</li> <li>-Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana.</li> </ul>		
22	<p>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.</p>		



	<p>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.</p> <p>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.</p>		
23	<p>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.</p>		
24	<p style="text-align: center;"><b>MATERIAS PRIMAS</b></p> <p>-Los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar.          -El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas.          -Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición.          -Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color).          -Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales.          -Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías).          -Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos.          -No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.</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><b>MARCA DE LOS PRODUCTOS Y CALIDAD:</b> 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

**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 puntos acordados por el supervisor del contrato.

Los vehículos deben cumplir con el artículo 33 del Decreto 539 de 2014 y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004. Este aspecto se verificará por parte del supervisor del contrato.

Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga los alimentos.

Para la movilización de los alimentos refrigerados, la unidad debe estar equipada de un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los paquetes de los menús desde la planta de ensamble hasta el punto determinado por el supervisor, se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos de calidad diseñados por el arrendatario, para el seguimiento de este indicador en rutas.

En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo 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.

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



	<p>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 trasportar 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><b>CONTRAMUESTRAS:</b> 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><b>EQUIPOS Y UTENSILIOS.</b> 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><b>REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS.</b></p> <p>Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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.</li> <li>-Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.</li> <li>-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.</li> <li>- Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos.</li> </ul> <p><b>ASEO Y LIMPIEZA (espacios)</b></p> <p><b>COMEDOR;</b> 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><b>MOSTRADOR Y AUTOSERVICIO;</b> 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><b>DESPERDICIOS: REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en</li> </ul>		

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

POLICÍA NACIONAL

	<p>recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.</li> <li>• Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada, separada de los almacenes de alimentos.</li> <li>• Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.</li> <li>• Para desprender los residuos de las vajijas y menajes deberán utilizar cepillo, guantes o esponja.</li> <li>• Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.</li> <li>• 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.</li> </ul> <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	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.		
33	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).		
34	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 Nuñez, sin costo alguno para la Institución.		
35	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.		
36	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		
37	Mantener en perfecto estado de funcionamiento los elementos utilizados en 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.		

## ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



## ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

POLICÍA NACIONAL

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	<b>Estado de Salud.</b> 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	<b>Educación y Capacitación.</b> 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		




ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS



POLICÍA NACIONAL

	<p>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</p>		
--	--	--	--

ÍTEM	REQUISITOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CUMPLE	NO CUMPLE			
	<p><b><u>Las personas jurídicas vinculadas mediante contrato de prestación de servicios u otra modalidad contractual, deben presentar los siguientes soportes, así:</u></b></p>					
1	<p>Anexar el certificado de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo del oferente, expedido por la <b>ARL</b> o por un <b>profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo</b>, 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"> <li>1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III</li> <li>2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III.</li> <li>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.</li> </ol>					
2	<p>El Representante legal deberá entregar el "<b><u>FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</u></b>" impreso y firmado por su parte, comprometiéndose con el cumplimiento de los criterios descritos, así:</p> <table border="1" data-bbox="277 1522 1187 1669" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="277 1522 1003 1577" style="text-align: center;">ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS</td> <td data-bbox="1003 1522 1187 1577" rowspan="2" style="text-align: center;">                       POLICÍA NACIONAL                 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1577 1003 1669" style="text-align: center;">FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</td> </tr> </table> <p>Ciudad, seleccionar la fecha.</p> <p>Señores.</p> <p>POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL</p>	ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL	FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	 POLICÍA NACIONAL					
FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO						



Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Elegir la modalidad de contratación. Número Diligenciar el número del proceso cuyo objeto es: Transcribir el objeto del proceso

El(los) suscrito(s) a saber: Nombre del representante legal de la sociedad, 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 asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), quien en adelante se denominará el PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente compromiso, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

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

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

#### PERSONA JURÍDICA

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

#### PERSONA NATURAL

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

Nota: seleccionar, según corresponda.

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

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS



POLICÍA NACIONAL

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
--	--	--	--

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><b>AGUA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución 1433 de 2004 Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Planes de Saneamiento y Manejo de Vertimientos, PSMV.</li> </ul>		



• 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.

**AIRE:**

• 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.

**RUIDO:**

• Resolución 627 de 2006, Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental.

**RESIDUOS SÓLIDOS:**

• 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.

(Presentar certificación firmada por el representante legal o persona natural).

**CRITERIOS PARA COMPRAS PÚBLICAS SOSTENIBLES**

**Criterios para compras públicas sostenibles.**

Con el objeto de cumplir con la normativa ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales asociados a su actividad productiva, los oferentes y futuros contratistas deberán presentar los permisos o licencias que dieron lugar para el funcionamiento de su compañía y el desarrollo de su actividad productiva; cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio del contrato, en el transcurso y después de la actividad del proceso, serán asumidas como responsabilidad del oferente o futuro contratista.

**Nota 1:** El oferente o futuro contratista debe presentar comunicación oficial.

Igualmente, el contratista deberá garantizar que los materiales de los empaques y/o embalajes estén constituidos con un porcentaje de material reciclable o provenir de una fuente sustentable, (declaración del fabricante especificaciones técnicas, fichas técnicas), así como evitar el uso excesivo de los mismos, de acuerdo a los parámetros contemplados por las autoridades ambientales competentes.



	<b>Nota 2:</b> Este requisito debe ser cumplido durante la ejecución del contrato, el supervisor del mismo debe mantener las respectivas evidencias de su cumplimiento.		
<b>CRITERIOS AMBIENTALES</b>			
3	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.		
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"> <li>• Gestión integral de residuos sólidos y líquidos, con medidas que permitan disminuir la cantidad de residuos generados</li> <li>• Uso de elementos de protección personal</li> <li>• Manejo de sustancias químicas</li> <li>• Ahorro y uso eficiente de recursos (agua y energía)</li> <li>• Normativa ambiental</li> <li>• Saneamiento básico</li> </ul> <p>Gestión del riesgo que garantice el buen manejo de los riesgos asociados a su actividad productiva.</p>		
5	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.		
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"> <li>• Alcance</li> <li>• Objetivos</li> <li>• Responsables</li> <li>• Descripción de actividades</li> <li>• Cronograma</li> </ul> <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><b>Nota 1:</b> 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 1 986.	
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 def IDEAM, <a href="http://www.Ceam.gov.co">www.Ceam.gov.co</a> , 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 domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones.	

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

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	Atendiendo lo dispuesto en Ley 1973 del 19/07/2019 expedida por el Congreso de Colombia "por medio de la cual se regula y prohíbe el ingreso, comercialización y uso de bolsas y otros materiales plásticos en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e islas menores que lo componen, y se dictan otras disposiciones" en sus artículos 6, 7 y 8, y en la Resolución 2184 del 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "Por el cual se modifica la resolución 668 de 2016, sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones", el arrendatario deberá:		

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS



POLICÍA NACIONAL

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminar el uso de las bolsas plásticas, como acción contundente para el manejo de residuos y cuidado de los recursos naturales.</li> <li>• 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.</li> <li>• Eliminar el uso de mezcladores plásticos.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
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>		

## ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



## ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

POLICÍA NACIONAL

20	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".		
21	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.		
22	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 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	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:		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identidad del producto</li> <li>• Información sobre componentes</li> <li>• Identificación de peligros</li> <li>• Primeros auxilios</li> <li>• Inflamabilidad y explosión</li> <li>• Medidas en caso de derrames o escapes</li> <li>• Manipulación y almacenamiento</li> <li>• Control de exposición / protección personal</li> <li>• Propiedades físicas y químicas</li> <li>• Estabilidad y reactividad</li> <li>• Información toxicológica</li> <li>• Información ecológica</li> <li>• Consideraciones relativas a la eliminación</li> <li>• Información relativa al transporte</li> <li>• Informaciones reglamentarias</li> </ul> <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	<p>El futuro oferente certificara, que Teniendo en cuenta que el Ministerio de Salud y Protección Social, mediante comunicación oficial *202031400612321* , emitió concepto relacionado con el aporte al Sistema de Seguridad Social, sobre una base del 40% facturado, por parte de aquellas personas naturales que suscriban contratos de arrendamiento con la Policía Nacional, los diferentes delegatarios contractuales, deberán verificar que los arrendatarios de bienes inmuebles o áreas para el desarrollo de actividades que redundan en beneficio del personal, efectúen sus cotizaciones mes vencido al Sistema de Seguridad Social Integral, sobre una base mínima del 40% del valor mensualizado del canon de arrendamiento previsto en el contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA).</p> <p>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><b>EXPERIENCIA DEL PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO.</b></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"> <li>• Nombre o razón social del contratista</li> <li>• Nombre o razón social del contratante</li> <li>• Descripción del objeto contratado</li> <li>• Fecha del contrato (inicio y terminación)</li> <li>• Valor del contrato</li> <li>• Manifestación por parte del contratante que el contratista cumple con el objeto contractual</li> <li>• Valoración de la prestación por parte del contratante</li> </ul> <p><b>Nota:</b> 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><b>NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO</b></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><b>EXPERIENCIA</b></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><b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL</b></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>		

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

POLICÍA NACIONAL

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



	<p>deberá solicitar el estudio de seguridad a la Seccional de Inteligencia del Departamento de Policía Sucre.</p> <p><b>Nota 1:</b> 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 en el Instructivo Nro. 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 “Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional”, numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD.</p> <p><b>Nota 2:</b> 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><b>CAPACIDAD OPERATIVA</b></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"> <li>• 1300 juegos de vajilla: plato hondo, pando, vaso para jugo, pocillo, cubiertos.</li> <li>• Cuatro ollas de alta capacidad</li> <li>• Dos congeladores de alta capacidad</li> <li>• Dos licuadoras industriales</li> <li>• Dos ollas tipo fondo</li> <li>• Dos ollas a presión</li> <li>• Dos Sartenes industriales</li> <li>• Maquinas dispensadora de jugos</li> <li>• Dos estufas industriales.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> 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. <b>(Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).</b></p>		
6	<p><b>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</b></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,</p>		

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

	<p>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"> <li>• 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;</li> <li>• Realizar una valoración de riesgos para identificar cualquier riesgo y poner en práctica procedimientos para el control de los mismos</li> <li>• 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)</li> <li>• Proporcionar elementos de primeros auxilios</li> <li>• Proporcionar capacitación e información pertinente sobre riesgos a todo el personal incluyendo a trabajadores temporarios</li> <li>• Establecer procedimientos en caso de emergencia</li> </ul>		
7	<p><b>DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.</li> <li>• Los líquidos no se deben de servir hasta el borde del recipiente.</li> <li>• Durante la exposición y servicio de los alimentos se deben proteger de toda posibilidad de contaminación externa (saliva, moscas).</li> <li>• Quien entregue alimentos al personal no podrá recibir o entregar dinero a la vez.</li> </ul> <p>Señalización de las áreas de alimentos, elaboración, distribución, áreas comunes, baños, bodegas entre otros. <b>(certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).</b></p>		
8	<p>El oferente y futuro contratista deberá publicar diariamente en lugar visible, el menú correspondiente del día. <b>(Presentar certificación de compromiso firmada por el representante legal o persona natural).</b></p>		

ÍTEM	ACTIVIDADES Y COMPROMISOS COMPLEMENTARIOS DEL ARRENDATARIO NO LIGADAS AL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO.	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<p><b>MENU Y GRAMAJE:</b> 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 <b>Resolución 1170 del 17 de marzo de 2025. Anexar compromiso escrito debidamente firmado.</b></p>		
2	<p><b>REFRIGERIO:</b> 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>		

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



POLICÍA NACIONAL

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

	<p>NOTA. Los alimentos pueden ser prefabricados (galletas, mantecadas, paquetes etc) o aquellos que sean fabricados por el oferente). <b>Anexar compromiso escrito debidamente firmado.</b></p>														
3	<p><b>COMIDA ESPECIAL:</b> 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 <b>Resolución 1170 del 17 de marzo de 2025</b> así:</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <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;"><b>TOTAL: \$ 20.000,00</b></td> </tr> </tbody> </table>	ESTUDIANTES A PATRULLERO			DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	\$6.666,67	\$6.666,67	\$6.666,67	<b>TOTAL: \$ 20.000,00</b>				
ESTUDIANTES A PATRULLERO															
DESAYUNO	ALMUERZO	CENA													
\$6.666,67	\$6.666,67	\$6.666,67													
<b>TOTAL: \$ 20.000,00</b>															
4	<p><b>CAMBIO DE MINUTAS:</b> 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 Núñez.</p>														
5	<p>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.</p> <p>De requerirse modificación esta solo podrá ser realizada previa coordinación con el supervisor del contrato.</p>														
6	<p><b>FACTOR DE VERIFICACIÓN:</b> 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 Nuñez.</p> <p><b>FACTOR DIFERENCIAL.</b></p> <p>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.</p> <p>Dicho ofrecimiento se debe de enviar mediante certificación escrita firmada por el representante legal o persona natural.</p>														
7	<p>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.</p>														
8	<p>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</p>														

## ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



## ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

POLICÍA NACIONAL

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 cerdo, pescado (atún)	150gr
		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

## ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS



## ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

POLICÍA NACIONAL

	Y ALMUERZO 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.

Teniente coronel **HARVEY AUGUSTO SILVA GUZMÁN**  
Director Escuela de Carabineros Rafael Núñez

Intendente **LEDYS NOVEDA CANTILLO GENES**  
Analista de Planificación (SGA) (E)

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS



POLICIA NACIONAL

Subintendente **EDINSON ELIECER CAMPBELL CAMPO**  
Responsable SSGST (E)

Subintendente **CHRISTIAN CERVERA MARTINEZ**  
Estructurador(a) Estudio Previo

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS



GARANTÍAS DEL PROCESO

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	ASIGNACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN COBERTURA / VIGENCIA
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO	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 OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIO	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO	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 SMLMV	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 1062 DE 2012

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 PROPORCIÓN 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.

Subintendente CHRISTIAN CERVERA MARTINEZ  
Responsable Estudios Previos


Teniente coronel HARVEY AUGUSTO SILVA GUZMÁN  
Director Escuela de Carabineros Rafael Núñez


**ELABORACIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS**

**ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO**

**POLICIA NACIONAL**

N°	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			¿Afecta la ejecución del	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración					Categoría	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	Específico	interno	Ejecución	Riesgo Financiero	Incumplimiento del contrato	Incumplimiento de las obligaciones contractuales, y afectación en el bienestar del personal de estudiantes, Auxiliares de Policía y personal de planta quienes cumplen labores académicas en el centro docente.	3	2	6	Riesgo medio	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras	2	2	4	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato.	Informe de supervisión	Mensual
2	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Mala calidad del servicio de alimentación	Que no se garantice al personal de la unidad una adecuada alimentación	3	2	5	Riesgo Medio	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia a través de establecer obligación de la calidad del servicio y monitoreo por parte del supervisor	2	2	4	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato.	Informe de supervisión	Mensual
3	Específico	externo	Ejecución	Ambiental	El incumplimiento de la normatividad ambiental en la protección del medio ambiente, en la manipulación de alimentos y las condiciones sanitarias	Contaminación del medio ambiente, y la deficiencia en el reciclaje.	2	2	4	Riesgo bajo	Contratista	Reducir las consecuencias o el impacto y reducir la probabilidad de ocurrencia a través de establecer obligación de carácter ambiental y monitoreo por parte del supervisor	1	2	3	Bajo	SI	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual
4	General	externo	Ejecución	operacional	El no pago de salarios y prestaciones sociales	Incumplimiento de la normatividad aplicable del Código Sustantivo del Trabajo y del sistema de seguridad social Integral	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras.	2	2	4	Bajo	NO	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual
5	General	externo	Ejecución	operacional	Daños a terceros por responsabilidad civil extracontractual por la ejecución del contrato.	Afectaciones a la salud o vida por intoxicación	3	2	5	Riesgo medio	Contratista	Transferencia del riesgo, a través de las aseguradoras.	2	2	4	Bajo	NO	Supervisor del Contrato	Desde la firma de la carta de inicio y ejecución	Termino de ejecución del Contrato	Informe de supervisión	Mensual

  
**Subintendente CHRISTIAN CERVERA MARTINEZ**  
 Responsable Estudios Previos

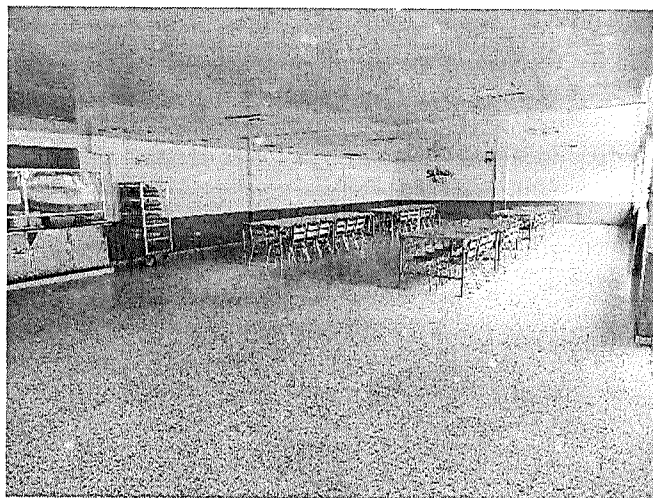
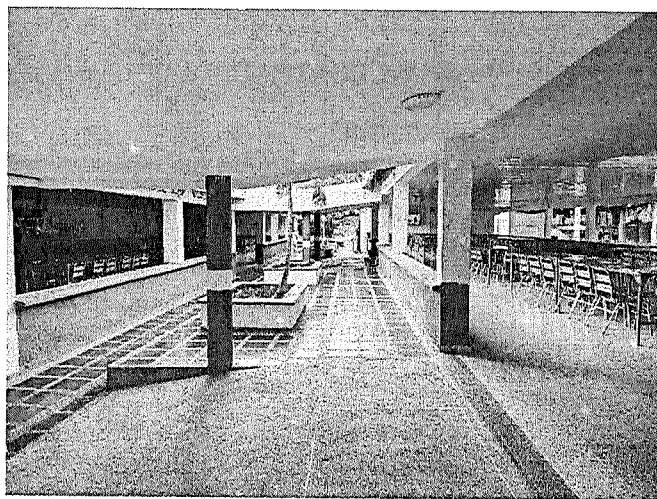
  
**Teniente coronel HARVEY AUGUSTO SILVA GUZMÁN**  
 Director Escuela de Carabineros Ratael Núñez

aprobación: 17/06/2024



Área total de 1.048,14 metros cuadrados, distribuidos así: área de preparación de alimentos, bodega de almacenamiento, sala de consumo de alimentos y atención al cliente, queda ubicado en el comedor de estudiantes que limita con el casino de patrulleros, avenida principal y alojamientos.

## FOTOGRAFÍAS





1. Poner a disposición del **CONTRATISTA** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.
2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA NACIONAL-ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **CONTRATISTA**.
3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.
4. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **CONTRATISTA**, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.
5. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
6. Pagar al **CONTRATISTA** en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto
7. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato
8. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien o servicio y demás del **CONTRATISTA** en desarrollo del objeto del contractual.
9. Incluir aquellas obligaciones propias de cada proceso que coadyuven al cumplimiento de las obligaciones contractuales.
10. Rechazar los bienes y/o servicios cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.



## OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

1. Cumplir con el objeto contractual.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
3. Responder en los plazos que la **POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POLICIA ANTONIO NARIÑO** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la Escuela de Policía Antonio Nariño, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única.
6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.
7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el CONTRATISTA deberá Informar de tal evento a la oficina de contratos de la Dirección de Educación Policial y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
8. Cumplir con todas y cada una de las exigencias técnicas descritas en el Anexo "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS" del contrato; según lo estipulado en su objeto.
9. El contratista debe cumplir con la normatividad en el manejo y aplicación de las buenas prácticas en materia ambiental.
10. Cualquier infracción por omisión de la normatividad ambiental antes, durante y al finalizar el objeto del contrato será asumida como su responsabilidad.
11. El contratista deberá brindar capacitación al personal que tenga bajo su responsabilidad en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, entre otros, donde se realice el manejo y adecuación de los mismos, e igualmente identificar los elementos utilizados (químicos, eléctricos, manufacturación entre otros), para el servicio a realizar, de acuerdo a la actividad específica que se desarrolle.
12. Brindar soluciones prontas sobre situaciones que ameriten el cambio del personal ofrecido para la atención del servicio de alimentación en restaurante.
13. Restituir a la Escuela de Policía Antonio Nariño - Escuela de Carabineros Rafael Núñez, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, cuando se lo requiera o al finalizar el contrato, en caso que se hayan suministrado.
14. Se compromete a destinar este inmueble exclusivamente para el servicio de alimentación en restaurante.
15. Cumplir con el personal mínimo requerido para la prestación del servicio de alimentación en restaurante, en la forma en que se describe en el anexo técnico.



16. Se compromete a cumplir las obligaciones laborales y del código sustantivo del trabajo, para el personal contratado por su cuenta y riesgo, el cual será a cargo exclusivo del arrendatario en cuanto salario prestaciones sociales afiliación al sistema de seguridad social, aportes para fiscales y demás obligaciones derivadas de la relación laboral.
17. Se compromete a mantener en perfecto estado de aseo y condiciones óptimas de salubridad las instalaciones, al igual que los elementos, equipos y utensilios utilizados en el manejo de los alimentos.
18. Se compromete a que el personal que labore en el restaurante esté debidamente uniformado como se menciona en las especificaciones técnicas, así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet) para la identificación a la entrada de las instalaciones.
19. El arrendatario se compromete a cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercial, establecidos, artículo 567 de la ley 9 de 1979.
20. Observar todas las disposiciones de seguridad y además ejercer control permanente sobre los factores que puedan afectar la salud o vida de sus trabajadores y usuarios en general.
21. Al inicio del contrato hacer entrega al supervisor del contrato el certificado de manipulación de alimentos, con los respectivos los exámenes médicos y de laboratorio del personal ofrecido para la prestación del servicio de alimentación en restaurante.
22. Cualquier accidente, lesión y/o fallecimiento de un empleado del contratista, correrá bajo la responsabilidad del contratista.
23. Los alimentos y productos utilizados en la preparación de la alimentación deben ser elaborados con ingredientes de óptima calidad e higiene con sus respectivos registros sanitarios y fecha de vencimiento visible, de igual manera transportada de forma higiénica y adecuada.
24. El arrendatario deberá dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la celebración del contrato, realizar la calibración por un laboratorio certificado con una fecha de expedición no mayor a 8 días, de los medidores ubicados e instalados en el local objeto de arrendamiento para el servicio de acueducto, alcantarillado y energía eléctrica, debiendo realizar igualmente con el técnico idóneo la instalación del medidor. En el evento que el medidor instalado se encuentre averiado y no pueda realizar la calibración el arrendatario instalara un nuevo medidor debidamente calibrado. El supervisor del contrato, en asocio con el arrendatario y el profesional respectivo, tomara la lectura del contador una vez instalado con el objeto de conocer a partir de qué fecha y lectura se le cobrara el valor de cada kilovatio.
25. Debe enviar copia mensual al supervisor del contrato de la certificación del pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, con el respectivo recibo de pago.
26. El arrendatario no podrá ceder ni subarrendar el inmueble o área objeto del presente contrato.
27. El arrendatario está obligado de conformidad con la ley a efectuar todas las reparaciones locativas a que haya lugar. No podrá el arrendatario efectuar en el inmueble mejoras y reparaciones que no tengan el carácter de locativas, sin permiso previo y escrito del arrendador, de tal forma que de efectuarse no se realizará reintegro alguno por parte de la Dirección de Educación Policial. El arrendatario en este caso se obliga a entregar el inmueble en el mismo estado que lo recibió. No podrá alegar derecho de retención por concepto de mejoras ni reclamar el arrendador indemnización.
28. Se compromete a restituir el inmueble a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, debiendo realizar las reparaciones en caso de que sean necesarias.



29. EL ARRENDATARIO pagará a la POLICÍA NACIONAL – DIRECCIÓN NACIONAL DE ESCUELAS NIT. 900.373.379-0, el valor del canon de arrendamiento que será de CUATRO MILLONES TREINTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS (\$4.035.339,00) moneda corriente incluido IVA, en forma ANTICIPADA, pagadero dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. El pago se deberá efectuar en la cuenta corriente No. 110-018-16886-4 del Banco Popular Fondos Especiales DINAЕ, código del convenio 6028; debiendo enviar soporte del pago a la oficina de Tesorería para la generación de la respectiva factura electrónica y el ingreso contable a los Estados Financieros.
30. Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y servicios públicos (energía, acueducto y alcantarillado), deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor de contrato, No obstante, el incumplimiento del plazo 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 por quince (15) días calendario.
31. Mantener una lista de precios en lugar visible de cada uno de los productos a ofrecer.
32. El contratista se compromete a que todas las mejoras que realice sobre el inmueble objeto de arrendamiento deberán tener autorización por parte del supervisor del contrato, los cuales se llevaran a cabo bajo la responsabilidad del contratista, quien asumirá todos sus costos, por consiguiente, la Dirección de Educación Policial no reconocerá valor alguno por las mejoras realizadas al inmueble.
33. Prohibición al expendio de bebidas embriagantes y sustancias que causen dependencia: Queda explícita la prohibición para vender bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas, estupefacientes o psicotrópicas, cigarrillo o cualquier otra que cause dependencia.
34. Acatar las sugerencias y recomendaciones que el Supervisor del Contrato señale, producto de los resultados de encuestas de satisfacción del cliente, buzón de sugerencias, recomendaciones verbales de los usuarios del servicio y todas aquellas que se deriven de las actividades de medición de la satisfacción del cliente y que conlleven a la realización de acciones preventivas o correctivas para la mejora.
35. Las demás que en materia comercial o civil le sean aplicables.

