Página 1 de 1	PROCESO ADQUIRIR BIENES Y SERVICIOS	POLICÍA NACIONAL
Código: 1LF -FR-0072		
Fecha: 17/06/2024	FORMATO REVISIÓN DE ESTUDIOS PREVIOS	
Versión: 2		

ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
"MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

Fecha: enero 19 del 2026.

Lugar: Grupo de Contratos ESPOL

No. Consecutiva revisión: 017 PROYECTO No. No Aplica.

OBJETO: ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".	**VALOR ESTIMADO:** $ 14.009.237,00

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: CONTRATACIÓN DIRECTA

FUNCIONARIO - UNIDAD QUE PRESENTA EL ESTUDIO PREVIO: Subcomisario - Jefe Grupo Logístico ESPOL - **EDGAR GIOVANNI LEGUIZAMON MANCILLA**

OBSERVACIONES AL ESTUDIO PREVIO: Se realizó las correcciones al estudio previo, el cual ya se encuentra ajustado para realizar la contratación.

FUNCIONARIOS QUE PARTICIPAN EN LA REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO

CARGO	GRADO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA
Subdirector Escuela de Postgrados de Policía	TC	ANDREA DEL PILAR CARRILLO PRIETO	
Jefe Área Logística y Financiera (E)	TC	EDWIN ARLEY TIGA HERNÁNDEZ	
Jefe Planeación	MY	MAGDA ESTEFANY PAPAMIJA BEDOYA	
Jefe Grupo Financiero	SC	JUAN CARLOS TUIRAN TUIRAN	
Jefe Grupo Contratos (E)	IJ	CARLOS ANDRÉS MARTÍNEZ CASTELLANOS	
Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (E)	SI	VIVIANA MARÍA CÁCERES CASTAÑEDA	
Jefe Asuntos Jurídicos	ASE04	CLARA ELENA ORTIZ GONZÁLEZ	
Técnico de Servicios-19 (Revisión ambiental)	TES19	JORGE HERNÁN BARAHONA PULIDO	

PROGRAMACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO			
FECHA:	ENERO DE 2026	**VALOR:**	$ 14.009.237,00

ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

Bogotá D.C.,

I. ASPECTOS GENERALES DEL ESTUDIO PREVIO.

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

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO

ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGUIMIENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
80131500	SERVICIOS DE GESTIÓN SERVICIOS PROFESIONALES DE EMPRESA Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	SERVICIOS INMOBILIARIOS	ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE PROPIEDADES O EDIFICACIONES	NO APLICA

1.2 VALOR ESTIMADO

El valor total estimado de la contratación asciende a CATORCE MILLONES NUEVE MIL DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS **($14.009.237,00)** moneda legal colombiana, No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica y gas natural distribuidos así:

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	RECURSO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	No aplica	ESPOL	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES".	No aplica	12 meses	$ 1.167.436,42	$ 14.009.237,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							$ 14.0009.237,00

NOTA ACLARATORIA Y CONSIDERACIONES: El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento **NO INCLUYE** el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, se deben realizar la lectura de los medidores de acuerdo al instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14 de septiembre de 2020, para realizar el respectivo cobro al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes.

1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES, GASTOS DE FUNCIONAMIENTO Y/O INVERSIÓN Y/O VIGENCIAS FUTURAS.	NO APLICA
1.4 CLASE DE CONTRATO	Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).
1.5 PERFIL Y CALIDAD DE LOS PROPONENTES	Podrá participar en el presente proceso la empresa CASA BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S, Persona Jurídica, cuya actividad económica se encuentra relacionada con el objeto del contrato y cuenta con la capacidad, idoneidad y experiencia requerida.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

El artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015 establece que las Entidades Estatales pueden arrendar o alquilar bienes inmuebles siguiendo las reglas allí previstas, referidas a los eventos en que estas actúan como arrendatarias. Sin embargo, el literal i), numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 señala que las Entidades Estatales pueden utilizar la modalidad de **contratación directa** para celebrar contratos de arrendamiento de inmuebles, disposición que no distingue si la Entidad actúa como arrendadora o arrendataria. En consecuencia, las Entidades Estatales pueden acudir a esta modalidad de selección para celebrar contratos de arrendamiento sin importar su posición contractual.

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" cuenta, dentro de su planta física, con un espacio de sesenta y siete coma treinta y cuatro metros cuadrados (67,34 m²), destinado a la preparación de alimentos, el cual se encuentra dotado con cocina para la elaboración de comidas y bebidas frías y calientes, estufas con campana extractora, lavaplatos, mesón para la manipulación de alimentos, zonas de limpieza y almacenamiento, así como cuarto frío. Dicho espacio se localiza en el costado derecho del casino de oficiales del complejo ESPOL. Es preciso señalar que únicamente será objeto de arrendamiento el área destinada a la preparación de alimentos, excluyéndose expresamente el comedor, por cuanto este último resulta indispensable para el desarrollo de actividades académicas, institucionales y de bienestar adelantadas por la Escuela de Postgrados de Policía y las demás unidades que integran el complejo policial.

El objeto misional de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" no comprende la prestación directa de servicios de restaurante, ni cuenta con el personal idóneo ni con los medios técnicos, administrativos y operativos necesarios para su ejecución. Adicionalmente, el restaurante ubicado en el bloque principal del complejo resulta insuficiente para atender la demanda actual, teniendo en cuenta que el Complejo Policial del Norte registra una población flotante aproximada de tres mil (3.000) personas anuales, integrada por personal de planta, estudiantes, docentes, funcionarios de distintas dependencias policiales y visitantes, situación que hace necesaria la vinculación de un operador externo que garantice la adecuada prestación del servicio.

En consecuencia, se hace necesario entregar en arrendamiento el espacio descrito a un tercero idóneo, que cuente con capacidad técnica, operativa y administrativa, experiencia comprobada en la prestación de servicios de restaurante, personal calificado y acceso a proveedores confiables, garantizando el cumplimiento de las normas sanitarias, nutricionales y de salubridad vigentes. Lo anterior permite asegurar a los usuarios el acceso a alimentos de calidad, a precios razonables, dentro de las instalaciones del complejo policial, contribuyendo de manera directa al bienestar, la seguridad y la calidad de vida del personal, al reducir los riesgos asociados al desplazamiento fuera de la unidad.

En desarrollo de la etapa de planeación y con el fin de contar con información objetiva del mercado, la Entidad

adelantó solicitud de información y cotización a través de la plataforma SECOP II, correspondiente al evento de cotización No. PN REPSOL SIP 060-2025. Las ofertas recibidas fueron analizadas y puestas en consideración del Comité de Adquisiciones de la Escuela de Postgrados de Policía, el cual, con fundamento en criterios de conveniencia institucional, calidad, experiencia y cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas, recomendó la selección del oferente que presentó la propuesta más favorable para los intereses de la Entidad.

Como resultado de dicho análisis, mediante Acta de Selección No. AE-2025-179, fue seleccionada la sociedad Casa de Banquetes y Eventos Calipso S.A.S., por cuanto acreditó el cumplimiento integral de los requisitos jurídicos, técnicos y económicos establecidos, así como condiciones que garantizan una prestación eficiente, continua y de calidad del servicio de restaurante dentro del complejo policial.

Para la determinación del valor estimado del presente estudio previo, se aplicó el criterio de indexación previsto en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020, según el cual, cuando el bien haya sido objeto de arrendamiento anterior, el canon deberá traerse a valor presente utilizando como criterio de actualización el Índice de Precios al Consumidor (IPC), siempre que no se modifiquen las condiciones técnicas y económicas del contrato. En tal sentido, el valor fue ajustado con el IPC correspondiente al año 2025, manteniéndose como canon de referencia el valor actualizado conforme a dicho índice, precisando que dicho valor no incluye los servicios públicos de acueducto, energía eléctrica y gas natural.

Este ajuste se realiza en cumplimiento de lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 030409 del 30 de julio de 2014, por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional, así como de lo establecido en el Instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre de 2020.

En mérito de lo expuesto, la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" adelantará el presente proceso contractual bajo la modalidad de contratación directa, conforme a los principios de planeación, economía, transparencia y responsabilidad, invitando al oferente seleccionado mediante el Acta No. AE-2025-179, con el fin de garantizar la prestación del servicio de restaurante en condiciones óptimas de higiene, salubridad, seguridad y oportunidad, contribuyendo al bienestar integral del personal del complejo policial.

Finalmente, y de conformidad con lo señalado en el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales en los Procesos de Contratación expedido por Colombia Compra Eficiente, no se realiza análisis de Acuerdos Comerciales ni Tratados de Libre Comercio, por tratarse de un proceso adelantado bajo la modalidad de contratación directa, en los términos de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

Por tanto el arrendamiento de los dos espacios físicos destinados a restaurante general y alimentación para auxiliares de policía es un proceso **necesario y justificado**, dado que la Escuela cuenta con la infraestructura, pero no con la capacidad operativa para prestar directamente el servicio.
Esta medida garantiza bienestar, continuidad, eficiencia y calidad en los servicios de alimentación, optimizando al mismo tiempo el uso de los recursos institucionales

Nota: por tratarse de un proceso adelantado bajo la modalidad de contratación directa, no se realiza el análisis de Acuerdo Comercial o un Tratado de Libre Comercio vigente para el Estado Colombiano en los términos del Decreto 1082 de 2015.

La contratación se requiere para el mes de enero de 2026.

2. ANTECEDENTES ADMINISTRATIVOS DEL PROCESO

Relación de los últimos contratos celebrados para el arrendamiento de un espacio físico en la Escuela de Postgrados de Policía en las vigencias 2023, 2024 y 2025:

UNIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DEL CONTRATO Y FECHA DE SUSCRIPCIÓN	OBJETO	NÚMERO DE PROCESO	ACIERTOS	PROBLEMAS
ESPOL GRUPO PROENSA S.A.S	45-1-16096-22 del 09/09/2022	Arrendamiento de un espacio físico para la prestación del servicio de cafetería, dentro de las instalaciones de la escuela de postgrados de policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"	PN ESPOL CD 026 2022	Se cumplió con las obligaciones y condiciones técnicas establecidas en el contrato.	Ninguno
ESPOL Néstor Guillermo Amaya Forero	45-1-30026-23 del 14/06/2023	Arrendamiento de un espacio físico para la instalación de un contenedor para la prestación del servicio de frutería-heladería, dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".	PN ESPOL CD 014 2023	Se cumplió con las obligaciones y condiciones técnicas establecidas en el contrato.	Ninguno
ESPOL Néstor Guillermo Amaya Forero	45-1-30046-24 del 12/12/2024	Arrendamiento de un espacio físico para la instalación de un contenedor que preste el servicio de cafetería y frutería dentro de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía.	PN ESPOL CD 020 2024	Se cumplió con las obligaciones y condiciones técnicas establecidas en el contrato.	Ninguno
ESPOL GRUPO PROENSA S.A.S	45-1-30040-25 del 24/06/2025	Arrendamiento de un espacio físico para la prestación del servicio de cafetería, dentro de las instalaciones de la escuela de postgrados de policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro"	PN ESPOL CD 027 2025	Se vienen cumpliendo con las obligaciones y condiciones técnicas establecidas en el contrato.	Ninguno

- **Información verificada y aprobada por el funcionario dueña de la necesidad que firma el presente estudio previo.**

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 las cuales son:

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

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

Causal de esta Modalidad:

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

Para este tipo de contratos deberá aplicarse 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.

4. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

Los factores de verificación técnicos están descritos en el Anexo No 1 **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS** del presente estudio previo, los cuales se comprobarán como CUMPLE o NO CUMPLE.

4.1.1. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante general y servicio de alimentación para los auxiliares de policía de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años 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 donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.

Información que debe traer la certificación:

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

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

4.1.2 NIVEL DE EDUCACIÓN O NIVEL ACADÉMICO (No aplica)

4.1.3 EXPERIENCIA (No aplica)

4.1.4 EXPERIENCIA DEL PERSONAL (En caso de que aplique) (No aplica)

4.1.5 CAPACIDAD OPERATIVA

Se requiere que el oferente cuente con capital de trabajo suficiente e idóneo para la instalación de una infraestructura necesarias para instalación y puesta en funcionamiento de restaurante en las zona asignadas para la prestación del servicio. Es necesario que el oferente presente certificación suscrita por el representante legal, donde garantice que cuenta con la logística necesaria (equipos, mobiliario, enseres, insumos y personal), para la ejecución del objeto contractual.

4.1.6 OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES (En caso de que aplique) (No aplica)

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

El arrendatario deberá certificar 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 que suministran en la cafetería y frutería se encuentren en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, debiendo cumplir con la normatividad de higiene, salubridad en la 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.

CALIDAD Y CAMBIO DE LOS PRODUCTOS

El oferente deberá presentar una certificación firmada por el representante legal de la empresa en la cual garantice que durante los doce (12) meses los alimentos que serán suministrados, tendrán una excelente calidad, si es el caso, cambiarlo ya sea por que resulten defectuosos, vencidos u otros factores que alteren sus condiciones físicas normales, se realizará su cambio de manera inmediata, sin que se genere un valor adicional al consumidor.

4.2 CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE CALIFICACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN (Aplica para licitación pública y selección abreviada de menor cuantía):

No aplica

4.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA

4.3.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Teniendo en cuenta que la modalidad del proceso es por contratación directa en la evaluación económica, se verificará que el proponente oferte el valor canon de arrendamiento igual o superior, establecido en el presente estudio previo.

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 ENTREGA O LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Las instalaciones objeto de arrendamiento para el servicio de restaurante cuenta con un área de 67.34 m², ubicado al costado derecho en el casino de oficiales de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", Avenida Boyacá 142A – 55, Barrio Colina Campestre, en la Ciudad de Bogotá D.C.

5.2. FORMA DE EJECUCIÓN

La forma de ejecución del contrato se ejecutará de acuerdo con lo establecido en el anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS del presente proceso.

5.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato, que se derive del presente proceso de selección será por doce (12) meses; contados a partir de la aprobación de la garantía única.

NOTA: al término cumplido del contrato el ARRENDATARIO debe hacer entrega de los espacios físicos sin previa solicitud o aviso por parte del ARRENDADOR. (**NO se prorroga automáticamente)**

5.4. FORMA DE PAGO

EL ARRENDATARIO pagará a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", NIT. 800.226.849-9, el valor del **canon de arrendamiento mensual** que será por un total de UN MILLON CIENTO SESENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS CON CUARENTA Y DOS CENTAVOS **($1.167.436,42) MONEDA LEGAL COLOMBIANA**, en forma ANTICIPADA, así:

ESPACIOS	TOTAL ÁREA M2	VALOR CANON MENSUAL	VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)
RESTAURANTE GENERAL	67.34 m²,	$ 1.167.436,42	$ 14.009.237,00

El primer pago deberá ser realizado por el arrendatario dentro de los cinco días calendario siguientes a la aprobación de la garantía única.

Los pagos siguientes por concepto de canon mensual de arrendamiento, serán realizados de manera **anticipadas**, dentro de los cinco (5) días calendario que correspondan con la fecha de inicio del contrato. El valor correspondiente será consignado a nombre de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", en las siguientes plataformas digitales:

BANCA MOVIL BBVA La ruta es: pagar arriendo / pagar nueva factura / en la lupa colocar El código de recaudo 2834 / Concepto del pago arriendos 509 / diligenciar la información solicitada.

PSE A TRAVÉS DEL SIGUIENTE LINK:
https://www.zonapagos.com/t_escuposespol/pagos.asp
Concepto del pago arriendos **509**

ATRAVES DE LOS CORRESPONSALES BANCARIOS: SUPER GIROS ó PAGA TODO, deberás indicar al cajero del punto que realizarás un recaudo de BBVA al código de recaudo 2834 ESTUDIOS SUPERIORES DE POLICIA / Concepto del pago arriendos 509 e indicar la información que te solicite el cajero.

PAGO SERVICIOS PUBLICOS DOMICILIARIOS

Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, estarán a cargo del arrendatario y deberán ser cancelados los dentro los cinco (5) cinco días calendario, siguientes a la fecha

del recibido de la comunicación oficial por concepto de la liquidación mensual con relación a las lecturas de los medidores de agua (M3) y energía (Kw) consumidos durante el mes que certifique el supervisor del contrato, en la siguiente cuenta, a nombre de la Escuela de Postgrados de Policía:

Banco:	Banco Popular
Cuenta:	Corriente
Numero:	110-044-00089-1

Una vez efectuado el pago del canon de arrendamiento y de los servicios públicos, deberá entregar copia del recibo de pago de los mismos al supervisor del contrato al correo electrónico cc.villami00004@correo.policia.gov.co, y así mismo enviar copia del pago al correo del grupo financiero espol.grute@policia.gov.co y grupo de contratos a espol.ofcon@policia.gov.co.

Medidores: Con el fin de tomar la lectura veraz a la fecha de corte de cada servicio público consumido (kWh y m3) y así poder hacer el cobro de los mismos al arrendatario, se bebe contar con un medidor o medidores que sean independientes o derivados del principal lo cual le corresponde al arrendatario hacer la instalación de cada uno, y garantizar su buen funcionamiento (calibración del equipo, mantenimiento preventivo y correctivo).

El arrendatario asumirá el gasto de las instalaciones de las acometidas y la calibración de cada medidor haciendo la programación con antelación al inicio del contrato, con el fin de lograr su ejecución normal.

5.5. SUPERVISOR, INTERVENTOR Y/O COORDINADOR

La Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" designará al comandante de compañía de estudiantes de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", la actividad iniciará desde la notificación y hasta su liquidación, quien vigilará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la *Resolución 00090 del 15 de enero de 2018 "por la cual se actualiza, modifica y complementa el manual de contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014". Y de acuerdo a la Ley 1474 de 2011 por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública*, en lo previsto en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.

5.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

5.7. OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

Las obligaciones de la Policía Nacional están descritas en el anexo obligaciones de la Policía Nacional presente estudio previo.

6. FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La forma de adjudicación del presente proceso se efectuará en forma total, de acuerdo con lo establecido en el anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS y anexo OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA del presente proceso.

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

La determinación de garantías 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, los cuales se relacionan en el Anexo **ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS** del presente estudio previo.

De acuerdo al Manual para la Identificación y Cobertura de los Riesgos en los Procesos de Contratación presentado por la Agencia Colombia Compra Eficiente, en el Anexo **ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO** se establece la matriz que incluye los riesgos identificados en el proceso de contratación, de acuerdo con la clasificación, probabilidad de ocurrencia estimada, impacto, parte que debe asumir el riesgo, tratamientos que se puedan realizar y características de su monitoreo.

II. ESTUDIO DEL SECTOR

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El artículo 2.2.1.2.1.4.11 del Decreto 1082 de 2015 establece que las Entidades Estatales pueden arrendar o alquilar bienes inmuebles siguiendo las reglas allí previstas, referidas a los eventos en que estas actúan como arrendatarias. Sin embargo, el literal i), numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 señala que las Entidades Estatales pueden utilizar la modalidad de **contratación directa** para celebrar contratos de arrendamiento de inmuebles, disposición que no distingue si la Entidad actúa como arrendadora o arrendataria. En consecuencia, las Entidades Estatales pueden acudir a esta modalidad de selección para celebrar contratos de arrendamiento sin importar su posición contractual.

La Escuela de Postgrados de Policía Miguel Antonio Lleras Pizarro, como institución de educación superior policial, requiere garantizar condiciones adecuadas de bienestar, alimentación y servicio para el personal que desarrolla actividades académicas, administrativas y de formación dentro de sus instalaciones.

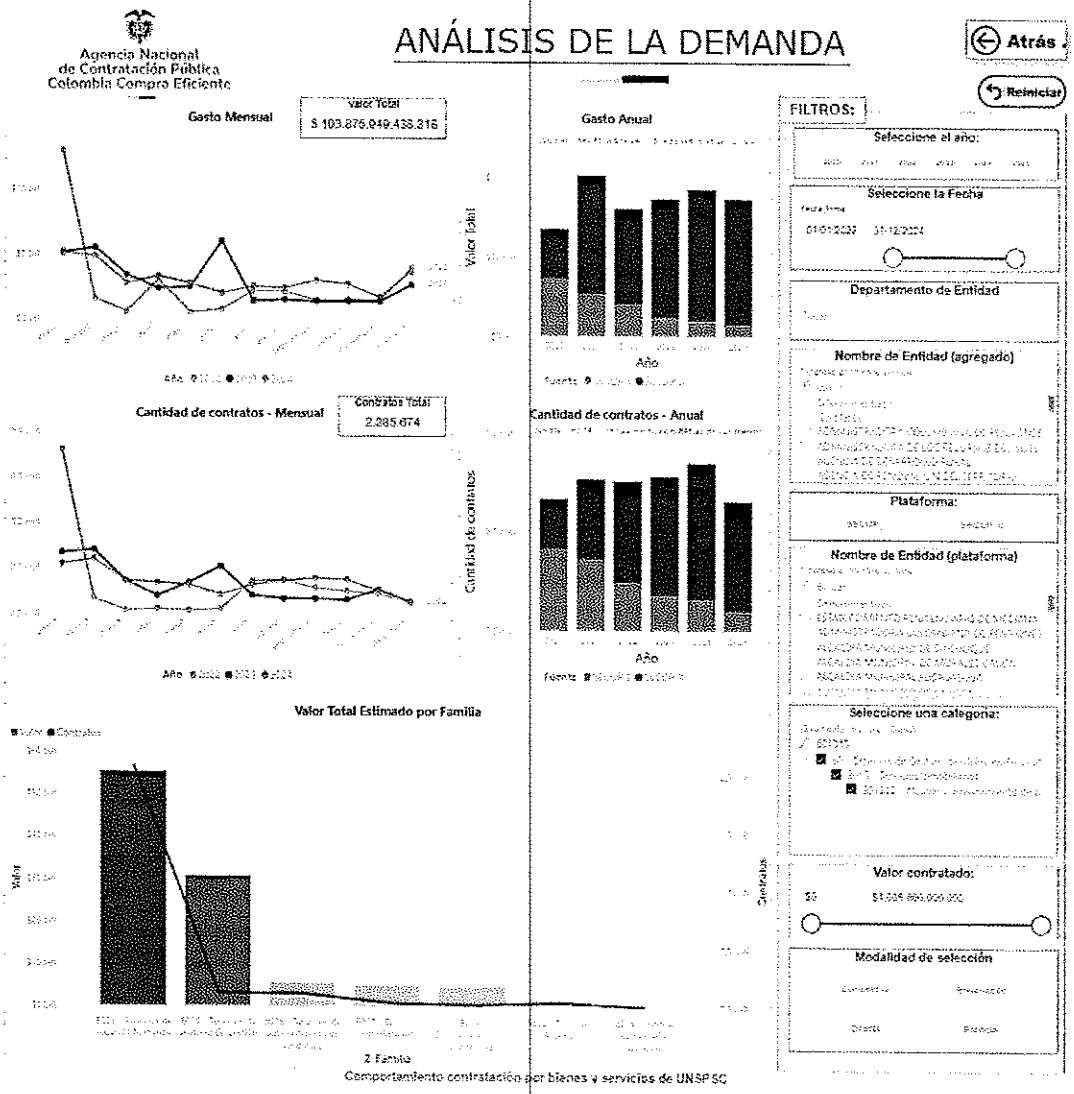
Aunque la Escuela sí cuenta con los espacios físicos para la operación de restaurantes, no cuenta con la capacidad logística, técnica, operativa ni administrativa para asumir directamente la prestación del servicio de alimentación. La operación propia implicaría asumir cargas que no corresponden a la naturaleza misional de la Institución, tales como:

- Contratación y administración de personal de cocina.
- Adquisición de insumos, equipos y menaje.
- Gestión de protocolos sanitarios, BPM y habilitaciones.
- Mantenimiento continuo de equipos gastronómicos.
- Operación comercial y logística diaria.

Por lo anterior, la alternativa más eficiente, funcional y sostenible es arrendar dichos espacios a un operador externo que asuma integralmente la prestación del servicio, bajo supervisión y control institucional.

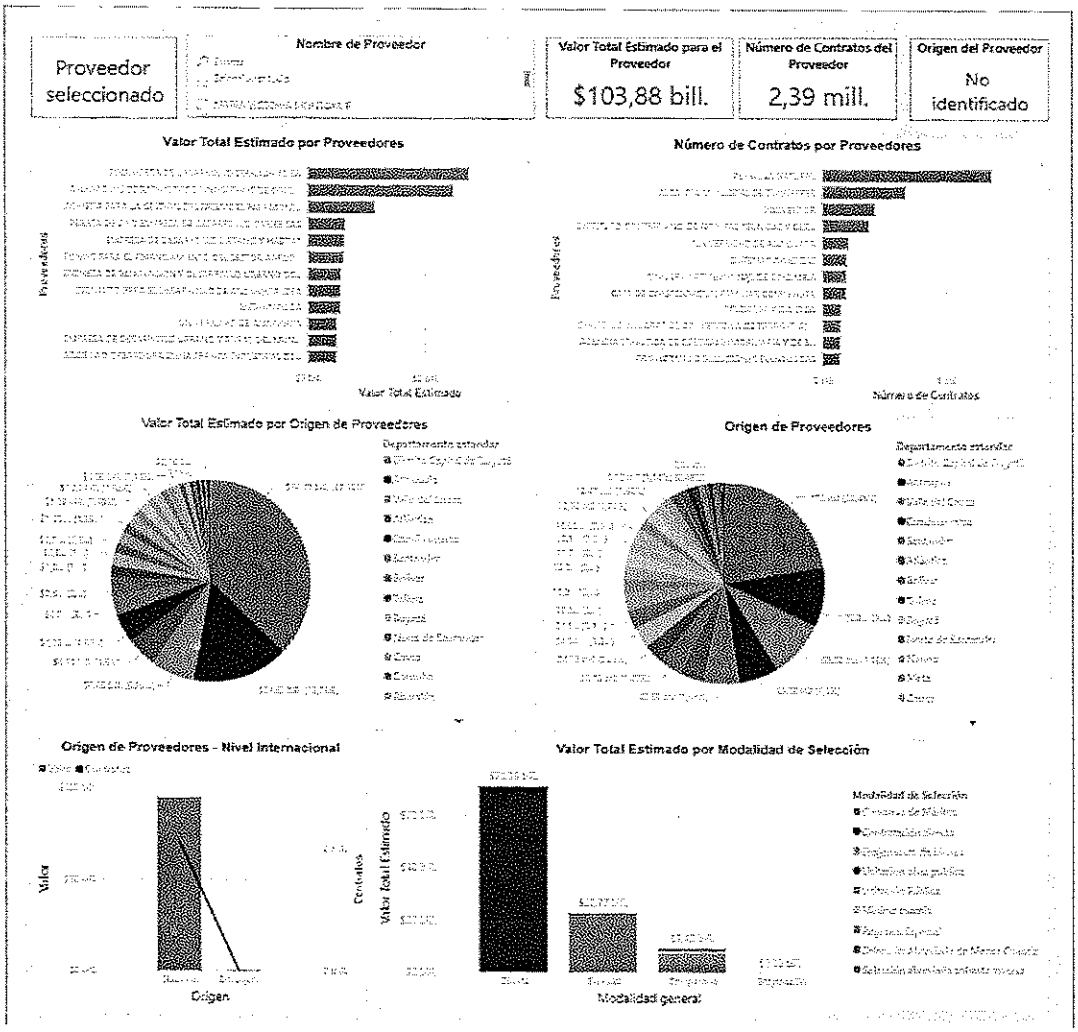
Para el presente análisis se tiene en cuenta la información de análisis de demanda del Modelo de Abastecimiento Estratégico de Colombia Compra Eficiente https://www.colombiacompra.gov.co/colombia-compra/modelo-de-abastecimiento-estrategico actualizada a 05/NOV/2024, así:

En los contratos suscritos en Secop II por las entidades estatales durante las vigencias 2023, 2024 y 2025, contratados dentro del clasificador 80131500 – Alquiler y arrendamiento de propiedades y edificaciones a través de modalidad directa.



Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2023			2024			2025		
Categoría Bienes y Servicios	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
80111 - Servicios de recursos humanos	545314	$15.672.388.093.975	17,40%	579300	$17.403.304.761.666	16,75%	761263	$19.363.741.328.637	19,11%
80101 - Servicios de asesoría de gestión	39957	$8.566.358.616.541	9,25%	37460	$11.258.843.462.268	10,84%	34794	$10.783.692.838.492	10,32%
80161 - Servicios de administración de empresas	40794	$1.889.983.295.457	1,63%	36185	$2.272.352.252.530	2,19%	33421	$1.747.232.269.844	1,68%
80131 - Servicios inmobiliarios	11822	$1.801.677.512.866	1,73%	9275	$1.466.834.207.493	1,41%	11038	$1.953.102.819.403	1,92%
80141 - Comercialización y distribución	5431	$1.361.397.575.630	1,30%	5023	$1.572.376.361.660	1,51%	5221	$2.004.371.181.503	1,93%
80121 - Servicios legales	13424	$306.240.485.365	0,68%	12567	$639.182.579.006	0,62%	12051	$566.400.396.994	0,56%
80151 - Política comercial y servicios	428	$52.127.335.526	0,05%	441	$39.826.385.730	0,04%	445	$55.416.854.282	0,05%
Total	757220	$32.239.682.919.473	31,04%	786221	$34.651.420.013.653	33,36%	848233	$36.984.946.507.155	35,60%



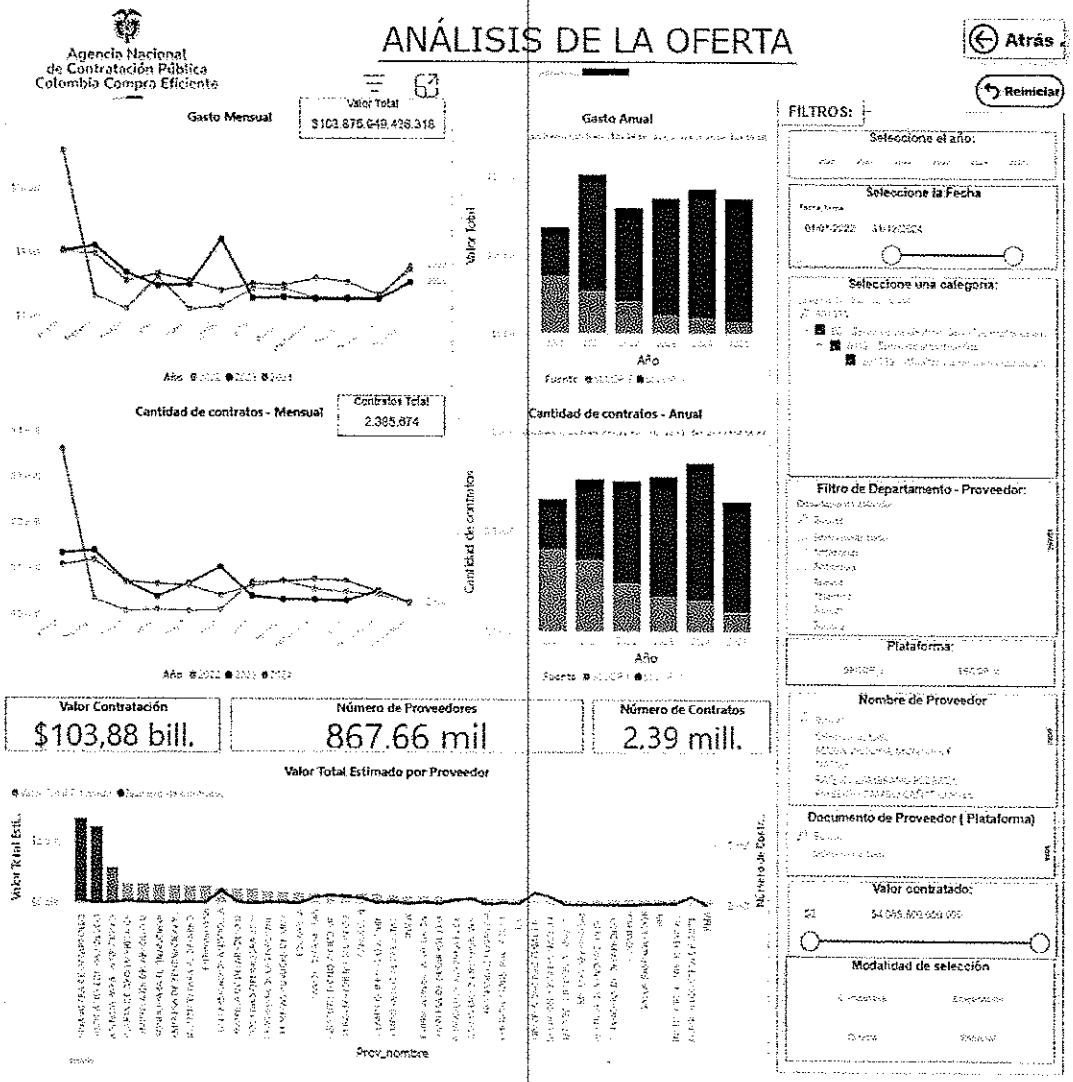
En el gráfico se presenta el histórico de la contratación según la clasificación UNSPSC 801315, desde la vigencia 2022 2023 y 2024, por un valor total de $103.875.949.438.318, identificándose que se suscribieron 2.385.674, contratos en estos periodos, así: en 2022 – 757.220 contratos por un valor total de $ 32.239.682.916.473, 2023 – 780.221 contratos por un valor total $34.651.420.014.690 y 2024 – 848.233 contratos. Los 36.984.846.507.155 contratos se suscribieron con 848,23 mil proveedores diferentes demostrando la existencia de la demanda por parte de entidades públicas.

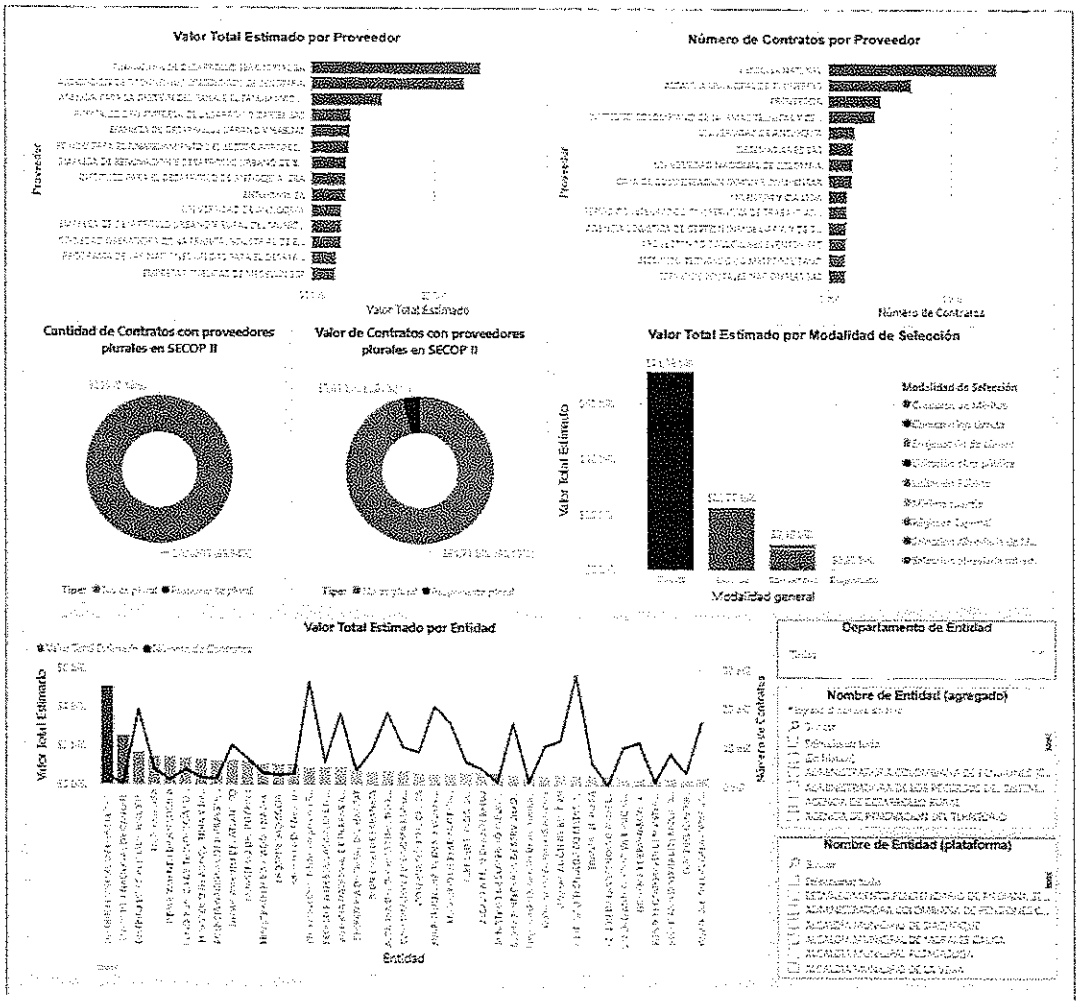
2. ANÁLISIS DEL MERCADO

DESCRIPCIÓN DEL MERCADO

Por tratarse de una contratación directa de arrendamiento la presente descripción del mercado está orientada principalmente en aprovechar los espacios comunes para brindar bienestar y seguridad a los funcionarios de la ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"; por lo tanto, se adelantará el proceso de renovación contractual.

3. ANALISIS DE LA OFERTA





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2022			2023			2024		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
8010 - Servicios de asesoría de gestión	39957	$5.565.398.616.541	8,25%	37460	$11.258.649.462.269	10,84%	34794	$10.733.582.838.482	10,33%
8011 - Servicios de recursos humanos	845314	$18.072.988.099.975	17,40%	579300	$17.403.304.751.585	16,75%	751263	$19.853.741.326.627	19,11%
8012 - Servicios legales	13484	$705.340.436.365	0,68%	12567	$639.122.579.003	0,62%	12051	$536.405.586.904	0,52%
8013 - Servicios inmobiliarios	11822	$1.801.577.612.805	1,73%	9275	$1.455.634.207.493	1,41%	11038	$1.963.102.819.403	1,89%
8014 - Comercialización y distribución	5431	$1.351.227.575.650	1,30%	5023	$1.572.378.381.990	1,51%	5221	$2.004.371.181.503	1,93%
8015 - Política comercial y servicios	428	$52.127.336.820	0,05%	441	$39.628.359.730	0,04%	445	$55.415.954.362	0,05%
8016 - Servicios de administración de empresas	42784	$1.289.983.265.457	1,93%	36155	$2.272.352.252.535	2,19%	33421	$1.747.232.269.344	1,68%
Total	757220	$32.239.682.916.473	31,04%	780221	$34.651.420.014.690	33,36%	848233	$36.984.846.507.155	35,62%

En el gráfico se presenta el histórico de la contratación según la clasificación UNSPSC 801315, desde la vigencia 2022 2023 y 2024, por un valor total de $103.875.949.438.318, identificándose que se suscribieron 2.385.674, contratos en estos periodos, así: en 2022 – 757.220 contratos por un valor total de $ 32.239.682.916.473, 2023 – 780.221 contratos por un valor total $34.651.420.014.690 y 2024 – 848.233 contratos. Los 36.984.846.507.155 contratos se suscribieron con 848,23 mil proveedores diferentes demostrando la existencia de la demanda por parte de entidades públicas.

La tercerización de servicios de cafetería y frutería en las instituciones tanto públicas como privadas que no cuentan con instalaciones, equipo y personal especializado propio, para este servicio o similares, hace necesario a través de contratos 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. 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.

IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR:

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, la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" de la Policía Nacional establece la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA – ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES.

NOMBRE	E-MAIL	TELÉFONO	DIRECCIÓN
CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S – con NIT. 900657312 8 Rep. Legal GERLEY BORDA	sebastianbgi@yahoo.com	3124307362	CL 76d 110-24

ANÁLISIS DE LA ESTRUCTURA DE COSTO:

Este espacio cuenta con avaluó de renta 01/02/2023, por el señor Intendente JHON JAIRO MANCERA GUEDEZ, perito valuador de la Dirección Nacional de Escuelas, y teniendo en cuenta que este espacio ha sido objeto de arriendo se trajo a valor presente el precio del canon mensual pagado en la prórroga realizada el día 16 de noviembre 2024, al contrato actual No.45-1-30026-23, correspondiente a $1.111.400,00, donde se incrementó el IPC del año 2023, equivalente al 9,28%; acorde a lo establecido en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020, *Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional:*

"Si el bien o área ha sido objeto de arrendamiento anterior, se traerá a valor presente el precio del canon pagado, utilizando como criterio de indexación el índice de precios al consumidor (IPC).", siempre que el objeto contractual y las condiciones técnicas (comportamiento del mercado, condiciones socioeconómicas, especificaciones técnicas) para la ejecución del mismo, no varíen. (...)

COSTOS DE OPORTUNIDAD: El tiempo es un recurso limitado, por lo que debemos utilizarlo de forma eficiente; de tal manera, que, al decidir arrendar uno o varios espacios para este tipo de servicios, brindamos varias alternativas de compra rápida al personal que se encuentra en la unidad policial.

VALORACIÓN DE BENEFICIOS: Facilitar la obtención del servicio de alimentación para la comunidad académica y auxiliares de policía en la misma sede de la Entidad de manera oportuna y segura, en condiciones óptimas de nutrición, higiene y salubridad; el hecho de contar con este tipo de servicio dentro de las instalaciones, proporcionar un adecuado bienestar y evita el desplazamiento fuera de las mismas, permitiendo minimizar los riesgos.

COSTOS INDIRECTOS: los costos indirectos serán asumidos por el proponente y/o contratista (Pólizas que deba constituir, las adecuaciones locativas, gastos administrativos en los que se incurre al desarrollar el proceso de contratación y la ejecución del contrato).

4. MONEDA A CONTRATAR

Moneda Legal Colombiana (pesos colombianos).

5. ANÁLISIS DE PRECIOS

5.1 PRECIOS REFERENCIA SECOP (OTRAS ENTIDADES)

Se realizó la consulta en la página 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
DEPARTAMENTO DE POLICIA QUINDIO MARIA EUGENIA MEJIA GUERRERO	DAR EN ARRENDAMIENTO "CUATRO (4) PUNTOS DE SERVICIOS (RESTAURANTE, FONDA PAISA, QUIOSCO DE PISCINA, Y TIENDA DE PRODUCTOS VARIOS). LOS CUALES SE ENCUENTRA AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VACACIONAL EJE CAFETERO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL POLICÍA NACIONAL UBICADO EN EL MUNICIPIO DE LA TEBAIDA QUINDÍO	35-1-30041-22 30/12/2022	PN DEQUI CD 049 2022	44.688.827
CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE GIRARDOT. RED DOOR CAFÉ.	ARRIENDO DE LAS AREAS DE CASINO Y CAFETERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE GIRARDOT	CPMSGIR 001-2023 10/01/2023	CPMSGIR 001-2023	5.400.000
CARMEN HELENA GUTIERREZ BORDA. ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA".	ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UNA CAFETERÍA Y PASTELERÍA AL COSTADO DE LA BIBLIOTECA DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO "GONZALO JIMÉNEZ DE QUESADA PARA EL SERVICIO DEL PERSONAL DE PLANTA, ESTUDIANTES, COPES, ESANT, AUXILIARES DE POLICÍA Y VISITANTES	53-1-30002-24 9/09/2024	PN ESJIM CD 0012 2024	22.036.080

Se consultó en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, procesos con objeto similar al del futuro proceso de contratación. De igual forma, se deja constancia que no se toman los valores unitarios, teniendo en cuenta que el valor del canon de arrendamiento depende de muchas variables como la ciudad donde esté ubicado el inmueble, el sector y los metros cuadrados de los locales, por lo cual no es posible tomar como referencia estos precios SECOP. Aunado a lo anterior, existe un avalúo y el área ha sido objeto de arrendamiento anterior, por lo cual se trajo a valor presente el precio del canon mensual pagado, correspondiente a $1.111.400,00 donde se incrementó el IPC del año 2024; acorde a lo establecido en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020, *Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional.*

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

5.2 PRECIOS HISTÓRICOS

ÍTEM	ENTIDAD CONTRATANTE Y CONTRATISTA	NÚMERO DE CONTRATO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO MENSUAL	VALOR UNITARIO PROYECTADO CON IPC
1	ESPOL IPZ BY PASSION SAS	45-1-30025-23 del 07/06/2023	Arrendamiento de un espacio físico dentro de las instalaciones de la escuela de postgrados de policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", para la prestación del servicio de restaurante en el casino de oficiales.	$1.017.016.81	$1.111.400,00

- ✓ **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

BIEN O SERVICIO	FECHA	EMPRESA	VALOR
Arrendamiento de un espacio físico para la instalación de un contenedor que preste el servicio de cafetería y frutería dentro de las instalaciones de la escuela de postgrados de policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro".	N/A	N/A	N/A

Para el presente proceso no aplica las consultas en acuerdos marcos ni tienda virtual del estado colombiano.

- **Información verificada y aprobada por el funcionario dueño de la necesidad que firma el presente estudio previo.**

5.4 PRECIOS DE MERCADO

Teniendo en cuenta que, en el valor del canon de arrendamiento, del presente proceso contractual se establece a través de un avaluó realizado por un funcionario idóneo, y el cuál es quien determina directamente el valor del futuro contrato, NO se tendrán en cuenta los precios de mercado para la determinación del canon de arrendamiento.

- **Información verificada y aprobada por la funcionaria dueña de la necesidad que firma el presente estudio previo.**

5.5 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO

Se tendrá en cuenta el precio histórico, del contrato de la vigencia inmediatamente anterior, correspondiente a $1.111.400,00, donde se incrementó el IPC del año 2024; acorde a lo establecido en el instructivo No. 024 DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020, *Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional.*

- **Información verificada y aprobada por la funcionaria dueña de la necesidad que firma el presente estudio previo.**

5.6 VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

ÍTEM Y/O LOTE	RUBRO Y DESAGREGACIÓN PRESUPUESTAL	RECURSO	UNIDAD DE DESTINO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR CANON MENSUAL	VALOR TOTAL CONTRATO
1	No aplica	No aplica	ESPOL		12 Meses	$ 1.167.436,42	$ 14.009.237,00
VALOR TOTALESTIMADO NO INCLUYE el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio							**$56.866.800**

NOTA: No incluye servicios públicos de acueducto, alcantarillado, energía eléctrica y gas natural

Subcomisario **EDGAR GIOVANNI LEGUIZAMON MANCILLA**
Jefe Grupo Logístico ESPOL

Aplica

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

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

Aplica

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

- ☐ Factores de verificación y ponderación.

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

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

Otros documentos adjuntos al Estudio Previo

Anexo 1. Condiciones técnicas mínimas.

Anexo 2. Certificación de la necesidad.

Anexo 3. Obligaciones del Arrendatario.

Anexo 4. Obligaciones de la Policía Nacional.

Anexo 5. Estimación, tipificación, asignación de riesgos y determinación de garantías.

Anexo 6. Matriz de riesgo.

Anexo 7. Formulario de acuerdo confidencialidad

Anexo 8. Formulario anticorrupción

Anexo 9. Formulario sistema de gestión ambiental

Anexo 10. Avalúos de los espacios a arrendar

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

ÍTEM	CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deben cumplir, entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario.		
2	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no deben tener componentes tóxicos, corrosivos, en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.		
3	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, **KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo.** Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B, Copia y/o certificado del carnet de vacunación del COVID 19.		
4	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida		

	correspondiente al personal auxiliar que laborará con él, anexando copia del carnet de vacunación COVID, carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico), en atención teniendo a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "...*El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmisión, 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 ser apartado. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, deben presentarse los respectivos documentos para aprobación del supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.		
5	**CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM descritos en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ➢ Recepción de materias primas deben realizarse en		

	condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ➢ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. ➢ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. ➢ Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ➢ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. ➢ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. ➢ La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
6	Al finalizar el contrato el arrendatario deberá devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela (almacenista de Intendencia y supervisor del contrato) y responder por pérdidas o daños, cuando se demuestre su responsabilidad en la afectación de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el inventario físico y el estado del mismo por parte del arrendatario, el Jefe de Almacén de Intendencia, el Jefe Logístico de la unidad y el Supervisor del Contrato.		

7	El arrendatario deberá realizar las reparaciones locativas y adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la Dirección de la Escuela. Así mismo, no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del director de la Escuela.		
8	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá establecer y ejecutar un programa de seguridad y salud en el trabajo con la correspondiente señalización, el cual deberá ser de conocimiento previo por parte del supervisor del contrato.		
9	EL ARRENDATARIO deberá atender, en los términos que para el efecto se señalen, las solicitudes de mejoramiento que, por razones asociadas a la prestación del servicio, realice la Escuela de Postgrados de Policía. Así mismo, facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar **periódicamente** informado los resultados a la Dirección de la Escuela.		
10	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones para la oportuna y buena atención, evitando congestión al momento de cancelar los alimentos.		
11	**ASEO Y LIMPIEZA** **EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO.** EL COMEDOR: se deben barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN: ➢ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras.		

	➢ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➢ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
12	EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.		
13	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento asignado mediante inventario como son: estufas, mobiliario, extractoras, marmitas, hornos, calentadores, campanas; y para los cuartos fríos, neveras, congeladores se deberá realizar el mantenimiento y calibración mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El contratista deberá hacer la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos		

	mantenimientos o reposiciones deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional).		
14	**HORARIO:** El horario para la atención al público será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, especializaciones y maestrías, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana. **LUNES A VIERNES**: entre las 6:30 horas hasta las 16:00 horas **SABADOS, DOMINGOS y FESTIVOS:** desde las 7:00 horas hasta 16:00 horas **Nota:** en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad, de lo cual se realizará acta firmada por el contratista, supervisor y aprobada por el ordenador del gasto. 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 el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo modificado por la Ley 2101 de 2021 o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia		
15	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia. Teniendo en cuenta la finalidad del arriendo de estos locales, solo se permite el expendio de comidas preparadas, es decir no puede comercializar productos de cafetería, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.		

16	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.		
17	Teniendo en cuenta que el servicio de restaurante se prestara en el casino de oficiales el arrendatario debe contar con menaje en óptimas condiciones, ofrecer platos a la carta y servicio a la mesa.		
18	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** ➢ El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. ➢ Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. ➢ El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. ➢ El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario. ➢ El arrendatario deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.		
19	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:** Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: ➢ Garantizar una permanente limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación de alimentos y de superficies de contacto con este. ➢ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación.		

	➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. ➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente, mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Uso permanente de tapa bocas. ➢ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. ➢ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. ➢ El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. ➢ Los alimentos una vez descongelados, no se pueden volver a congelar. ➢ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. ➢ Debe descongelarse solamente la cantidad de alimento a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. ➢ Debe hacerse una verificación cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (revisar cambios de olor, color, sabor). ➢ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deben prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). ➢ Las grasas o aceites deben descartarse por uso excesivo o al momento de presentar olor o aspecto desagradable.		

	➢ Deben descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores u otros animales e iniciar la aplicación del plan de fumigación. ➢ Deben descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Deben descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. Los alimentos no se deben sobrecargar de aliños, de forma que encubran características de normalidad y puedan ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deben descartar alimentos, condimentos e insumos con fechas de vencimiento cumplidas. ➢ El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga). ➢ Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se podrán vender.		
20	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios, antecedentes y certificaciones al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.		
21	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás		

	normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
22	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: • Emplear de preferencia productos orgánicos o con sello o certificación ambiental. • En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. • El arrendatario, en caso de ser requerido por la escuela, debe realizar caracterización de las aguas residuales proveniente de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el contratista deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía. **MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:** El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (**5 días después de la firma del contrato),** donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos. • Los residuos deben ser removidos a diario de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores. • El arrendatario debe garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato.		

- En caso de originar aceite vegetal usado, se debe presentar el registro que ante la Secretaría Distrital de Ambiente lo identifique como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.

- El arrendatario debe instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, debe realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el punto de acopio en bolsas de color, acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

BLANCO	NEGRO	VERDE
residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.	residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.	residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc. **Los residuos de alimentos crudos y preparados deben ser dispuestos como especiales por el contratista. No van al punto de acopio de la escuela**.

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.

- El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto, deberá adquirir esta información en la oficina de planeación-ESPOL, en coordinación con el supervisor del contrato.
- El arrendatario, se abstiene del uso de polietileno expandido (ICOPOR) y plástico de único uso.

- Es responsabilidad del arrendatario el mantenimiento de las trampas de grasa y la disposición adecuada de estos residuos los cuales deben de ser gestionados por organizaciones debidamente autorizadas.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el **plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía.**

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra 1990.

- El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias.

PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES

- El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental.

- El arrendatario se compromete aplicar y promover las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.

23	**INFORME TRIMESTRAL DE GESTIÓN AMBIENTAL** El arrendatario deberá entregar cada tres (3) meses un informe que evidencie la disposición adecuada de residuos sólidos y orgánicos, acompañado de las certificaciones emitidas por el gestor ambiental autorizado, el informe deberá incluir indicadores de reducción de plásticos de un solo uso y acciones implementadas para el cumplimiento del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional.		
24	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.		
25	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y las áreas de lavado y almacenamiento de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección y alejado de las zonas de alimentos.		
26	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.		
27	El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.		
28	Queda prohibido realizar fianzas al personal. En caso de realizarlas, quedará bajo su responsabilidad y la Escuela **NO** se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro, el vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.		
29	No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.		
30	La lista de precios al consumidor final del restaurante general debe corresponder a la presentada en la oferta. Cualquier modificación en los precios debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de realizar el incremento y la venta al público.		

31	El horario para el ingreso de insumos será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir de inmediato el arrendatario a recibir sus pedidos.		
32	El ARRENDATARIO deberá **anexar en su oferta la relación de los servicios y alimentos que ofrecerá (portafolio)**, con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado y quedaran fijados en el presente item en la minuta del contrato.		
33	**INFORME MENSUAL DE VENTAS Y CONSUMO** El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, un informe detallado que contenga número de usuarios atendidos, relación de productos vendidos, precios aplicados y total de ingresos, con el fin de verificar el cumplimiento de la lista de precios autorizada y la transparencia en la prestación del servicio.		
34	**PLAN DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS** El arrendatario deberá implementar y mantener actualizado un plan de trazabilidad que permita identificar el origen de los insumos, fechas de recepción, control de vencimientos y condiciones de almacenamiento, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias vigentes, dicho plan deberá estar disponible para revisión por parte del supervisor del contrato en cualquier momento.		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
	REQUERIMIENTO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
35	Presentar certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL. El contratista se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de	Certificado afiliación y/o planilla de pagos		

	contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. **Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizaran las actividades del contrato.**			
36	**El oferente deberá anexar junto la oferta:** 1.Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal.		
	2. Carta firmada por el responsable del SG-SST que acompañará la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).	• Copia de la licencia vigente en SST. • Curso de SG-SST de 50 horas. • Carta firmada por el responsable SG-SST.		
37	Oficio donde se compromete a tener el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, la autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal		

	Los siguientes documentos: Manual de SG-SST, Plan de emergencias actualizado, Programa de capacitaciones y cronograma capacitaciones 2024, Programa de EPP, Plan de trabajo SST 2024, Programa de Inspecciones y cronograma inspecciones 2024, Análisis de trabajo seguro ATSS, La Matriz de peligros y riesgos que incluya el riesgo biológico por pandemia (COVID 19), Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada, Matriz legal actualizada, Protocolo de Bioseguridad COVID19, Todos los documentos firmados por el representante legal y responsable del SGSST, deberán ser remitidos al supervisor durante los primero quince (15) días siguientes al inicio de ejecución del contrato, el cual deberá realizar la validación de los mismo, con el responsable SG-SST de la ESPOL. Deberá allegar la documentación (licencia de SST y curso del SG-SST de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.			
38	Presentar junto con la propuesta oficio de compromiso de acatar e implementar los protocolos para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a la normatividad, lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional, la Organización Mundial de la Salud y la Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro".	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal		
39	Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral.	Reglamento de higiene y seguridad industrial vigente		

40	**SIMULACRO DE EMERGENCIA Y REPORTE DE INCIDENTES** El arrendatario deberá coordinar con la Escuela la realización de un simulacro anual de emergencias, dejando constancia en acta firmada por las partes, así mismo, deberá reportar cualquier incidente o accidente laboral dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a su ocurrencia, anexando el informe correspondiente y las medidas correctivas adoptadas.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal		
	PLAN DE CONTINUIDAD DEL SERVICIO El arrendatario deberá presentar dentro de los primeros quince (15) días de ejecución del contrato un plan de contingencia que garantice la continuidad del servicio en caso de fallas técnicas, ausencia de personal o emergencias sanitarias, indicando responsables y tiempos de respuesta.			
41	CAPACITACIÓN PERIÓDICA DEL PERSONAL El arrendatario deberá garantizar la capacitación semestral del personal en temas de manipulación de alimentos, seguridad industrial y protocolos de bioseguridad, anexando soportes de asistencia y certificación al supervisor del contrato.			

42. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante general y servicio de alimentación para los auxiliares de policía de la Escuela de postgrados de policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años 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 donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.

Información que debe traer la certificación:

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

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

Subcomisario **EDGAR GIOVANNI LEGUIZAMON MANCILLA**
Jefe Grupo Logístico ESPOL

LISTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	

El ARRENDATARIO **debera anexar en su oferta la relación de los productos y servicios que ofrecerá (portafolio),** con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado.

Se relaciona lista de referencia: (EJEMPLO)

LISTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

COMBOS	DESCRIPCION	VALOR
COMBO 1	**HUEVOS AL GUSTO** 1 Huevos Recién Hechos, Pueden Ser Fritos, Cocidos, Pericos (Con Cebolla Y Tomate), Revueltos Y/O Con Cualquier Adicione (Maíz, Queso, Jamón, Salchicha). 1 Arepa blanca 1 bebida caliente 1 un pan	
COMBO 2	**COMBO DESAYUNO SANTAFEREÑO** 1 Tamal tolimense. 1 Chocolate caliente. 1 Porción de queso (campesino o doblecrema). 1 Almojábana.	
COMBO 3	**CALENTADO** 1 Calentado grande de frijoles 1 huevo frito o revuelto 1 jugo de naranja recién exprimido. 1 bebida caliente	
COMBO 4	**CHANGUA BOGOTANA** 1 Caldo a base de leche, acompañado de tostadas y huevo. 1 bebida caliente	
COMBO 5	**CALDO DE COSTILLA**	

	1 cado de costilla de res con papa, cebolla y cilantro. 1 bebida caliente	
COMBO 6	**MOÑONA** 1 carne en bistec 1 porción de arroz, 1 huevos al gusto 1 papa sudada.	
COMBO 7	**AGUAPANELA** 1 aguapanela 1 tajada de queso campesino 2 panes	
COMBO 8	**AREPA** 1 arepa asada de queso 1 bebida caliente	
ALMUERZO 1	**Almuerzo del día corriente Menú 1** Arroz, lentejas, carne o pollo, ensalada sopa y jugo	
ALMUERZO 2	**Almuerzo del día corriente Menú 2** Frijolada, carne, frijoles, patacón ensalada sopa y jugo	
ALMUERZO 3	**Almuerzo del día corriente Menú 3** Verduras, arroz, carne, tajadas ensalada sopa y jugo	
ALMUERZO 4	**Almuerzo ejecutivo del día 1** Bandeja paisa (chicharrón, carne molida, huevo, chorizo, arroz, frijol, aguacate y patacón jugo y sopa)	

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	

ANEXAR DEMAS COMIDAS QUE OFRECE, CON SU PRECIO Y GRAMAJE

ITEM	DESCRIPCION	VALOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Será viable la inclusión o eliminación de productos previa verificación del supervisor y sus precios deberán estar acorde al mercado.

OFERTA TÉCNICA ADICIONAL

El arrendatario podrá incluir un beneficio adicional como valor agregado, sin costo para la Entidad.
1.
2.

CONSTANCIA DE IDONEIDAD Y EXPERIENCIA

El jefe Grupo Gestión Educativa para el Talento Humano y jefe Grupo Logístico de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", manifestamos con la suscripción de esta CERTIFICACIÓN, que consultada la planta de personal de esta unidad no se cuenta con funcionarios idóneos, ni existen los medios logísticos para suplir la necesidad del objeto del presente proceso **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.** Por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante contrato de arrendamiento para este servicio con un contratista que cuente con la idoneidad y la experiencia necesarias para el desempeño de las diferentes actividades relacionadas con la implementación del contrato.

La anterior certificación se expide a solicitud el _____

Subcomisario **EDGAR GIOVANNI LEGUIZAMÓN MANCILLA**
Jefe Grupo Logístico ESPOL

Mayor **CINDY VALESKA GUTIÉRREZ PINEDO**
Jefe Grupo Gestión Educativa para el Talento Humano ESPOL

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

1. Recibir en calidad de arrendamiento un espacio físico para la instalación de un contenedor que preste el servicio de cafetería y frutería dentro de las instalaciones de la escuela de postgrados de policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro". (costado norte del bloque de pensamiento y doctrina, costado oriente del parqueadero de bicicletas y costado sur del sendero peatonal de aulas hacia la cancha de futbol 5).
2. Cumplir con el objeto contractual.
3. Cumplir con las especificaciones técnicas.
4. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.
5. Responder en los plazos que la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
6. Cumplir con las obligaciones laborales y las del código sustantivo de trabajo, frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, riesgos laborales y salarios.
7. 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 respondiendo civil y penal 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.
8. Constituir en debida forma y aportar al grupo contractual y seguimiento de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" o quien haga sus veces, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al a suscripción del contrato, la Garantía única y cancelar los pagos a que hubiere lugar.
9. Restituir a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" 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, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.
10. 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 ARRENDATARIO deberá informar de tal evento a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.
11. Asumir la responsabilidad de toda infracción.
12. Restituir a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" 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, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros.
13. Sera responsable por la inadecuada gestión de insumos o residuos, omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio o en el transcurso de la actividad objeto del presente proceso.
14. Constituyen derechos y obligaciones del ARRENDATARIO los contenidos en el artículo 5° de la ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.
15. Restituir los espacios arrendados a la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro" a la terminación del contrato de arrendamiento sin necesidad de requerimiento alguno.

OBLIGACIONES DE LA POLICÍA NACIONAL

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 **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"** mantendrá la interlocución permanente y directa con el **ARRENDATARIO.**

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. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor dará aviso oportuno a la POLICÍA NACIONAL, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.

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

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

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	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS MESES MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS MESES MAS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL VEINTE POR CIENTO (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 CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIOS	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN AÑO MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN AÑO MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDA EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MAS	AMPARA A LA ENTIDAD DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONE COMO CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTE OBLIGADO EL CONTRATISTA DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO FINANCIERO	DAÑOS A TERCEROS POR RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA-CONTRACTUAL POR LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	200 SMMLV DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015	CONTRATISTA	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA 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 EXTRACONTRACTUAL DEL CONTRATISTA O SU SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO NO. 2.2.1.2.3.1.17 DE DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO 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 (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

GARANTÍAS DEL PROCESO

POLICÍA NACIONAL

MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO, ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ CONFORME A LA LEY MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA Y SE REPORTARA A LA CÁMARA DE COMERCIO COMPETENTE DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTICULO 6 DE LA LEY 1150 DE 2007	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO, ESTA CLÁUSULA OPERARÁ PARA EL SIMPLE RETARDO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL ARRENDATARIO, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

Subcomisario **EDGAR GIOVANNI LEGUIZAMON MANCILLA**
Jefe Grupo Logístico ESPOL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

POLICÍA NACIONAL

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quien se le asigna el riesgo?	Tratamiento controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato	¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se complementa el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total						¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS AL NO PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	1	3	4	BAJO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE LA OCURRENCIA/ESTABLECER CLARAMENTE EN EL ESTUDIO PREVIO LA FORMA DE PAGO	1	2	3	3	NO	SI	ESTRUCTURADOR ESTUDIOS PREVIOS	DESDE LA ELABORACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO	EN LA APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIOS	EN EL ESTUDIO PREVI	UNA VEZ SE APRUEBE E ESTUDIO PREVIO
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL ARRENDATARIO SE RETIRE, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	TERMINACIÓN ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL ARRENDATARIO DESDE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO LAS CONSECUENCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	1	2	3	BAJO	NO	Si	ANALISTA DE CONTRATOS	DESDE LA ADJUDICACIÓN HASTA LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO	FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO	LA NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO	EN LA ADJUDICACIÓN
3	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS DE LA DEFICIENTE CALIDAD Y MALA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2	3	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA /INFORMES DE SUPERVISIÓN EN DONDE SE REALICE SEGUIMIENTO A LO REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS EN LA MINUTA	1	2	3	BAJO	SI	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN
4	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGO DE OPERACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	EL NO CUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS DEL DESEMPEÑO DEL SERVICIO A PRESTAR	2	2	4	MEDIO	ARRENDATARIO	GARANTÍA ÚNICA DEL SERVICIO	1	1	2	BAJO	SI	NO	ENTIDAD	FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	MENSUAL
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL CONTRATISTA NO CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS DESCRITAS EN EL ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2	3	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ EN LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO. INFORMAR SOBRE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	1	2	3	3	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	DE ACUERDO AL A NOTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR	MENSUAL

Subcomisario **EDGAR GIOVANNI LEGUIZAMON MANCILLA**
Jefe Grupo Logístico ESPOL

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD	

BOGOTA, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
Ciudad.

Referencia: Acuerdo de confidencialidad del proceso de Contratación Directa, Número PN ESPOL CD 015 2026 cuyo objeto es **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.**

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

Primero: que la Policía Nacional adelanta un proceso de contratación a través de la modalidad de Contratación Directa, para la celebración de un contrato estatal para el **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.**

Segundo: que el **proponente** entiende que parte de la información a la cual tendrá acceso por causa o con ocasión de los procesos de contratación descritos en el numeral anterior se encuentra sujeta a reserva legal por tratarse de actividades relacionadas con la defensa y seguridad de la nación.

Cláusula primera. Compromisos asumidos.

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

1. Mantener en reserva y no divulgar la **información confidencial** revelada por la **policía nacional** o por terceros formalmente designados para el efecto.

2. Mantener en reserva y no divulgar ni utilizar, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el **contrato**, la información que le sea entregada directamente por la **policía nacional** y/o sus designados.

3. Mantener en reserva y no divulgar por ningún motivo la información que personalmente conozca o llegare a conocer en desarrollo y ejecución de las actividades que le competan por causa o con ocasión del **contrato**.

4. Mantener en reserva y no divulgar la información protegida por derechos de autor o por secreto industrial de acuerdo a la normatividad vigente y que haga parte de la **información confidencial**.

5. Reconocer que el recibo de la **información confidencial** no concede, ni expresa ni implícitamente, autorización, permiso o licencia de uso de marcas, patentes, derechos de autor, o de cualquier otro derecho de propiedad industrial o intelectual de la **Policía Nacional**.

6. Suscribir, con antelación a la revelación de la **información confidencial**, los acuerdos de confidencialidad que se ajustan a todo lo dispuesto en el presente acuerdo con todos sus empleados y/o familiares de los mismos, contratistas, subcontratistas, proveedores y demás personas naturales o jurídicas que haya involucrado, involucre o llegare a involucrar en la ejecución de las actividades que le correspondan para el cumplimiento del objeto del **contrato**.

7. El **proponente** mantendrá una lista de usuarios de la **información confidencial** que será entregada al **proponente** cuando lo solicite.

8. Utilizar única y exclusivamente la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución de lo que le competa en relación con el contrato.

9. No utilizar la **información confidencial** que conozca o llegare a conocer, en desarrollo y ejecución del **contrato**, en provecho propio o de terceros y para fines distintos a los previstos en el mismo, prohibiéndose la divulgación inclusive para fines académicos.

10. Adoptar y mantener mecanismos internos de seguridad adecuados para proteger la confidencialidad de toda la información que conozca o llegare a conocer en desarrollo del **contrato**.

11. No usar la **información confidencial** de modo que pueda ser de alguna manera, directa o indirectamente, perjudicial para los intereses de la **policía nacional**.

12. No acceder, copiar, reproducir, distribuir o transmitir por ningún medio conocido o por conocer la **información confidencial**, en todo o en parte, sin previo y escrito consentimiento de la **Policía Nacional**.

13. Cumplir con la confidencialidad en las mismas condiciones y formas, y con el mismo cuidado con que realiza la protección de la información confidencial.

El proponente:

_____

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

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS	POLICÍA NACIONAL
FORMULARIO SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

BOGOTÁ, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
Ciudad.

Referencia: presentación sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para el proceso de Contratación Directa Número PN ESPOL CD 015 2026 cuyo objeto es: **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.**

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 2°, 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".*

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

- Cumplir con las obligaciones del SGSST, que las normas legales vigentes y/o la Policía Nacional haya considerado en el contrato y acorde a la exposición del contratista o subcontratista a los riesgos encontrados en el centro de trabajo donde desarrolla la actividad.

- Participar en las actividades que la Policía Nacional desarrolle en materia de promoción y prevención de riesgos laborales.

- Cumplir con el uso continuo y permanente de los elementos de protección personal, durante la ejecución contractual, acorde a los peligros y riesgos relacionados la tarea contratada.

- Conocer y participar en todas las actividades del plan de emergencia que se programen por parte de la Policía Nacional y los brigadistas de los centros de trabajo en donde desarrollará las actividades.

- Notificar a la mayor brevedad, al supervisor del contrato, la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo o el diagnóstico de enfermedades laborales, así como las condiciones de peligro que detecte durante la ejecución de la actividad contratada.

- Practicarse o practicar a sus trabajadores (según sea el caso), los exámenes médico ocupacionales y complementarios que correspondan, de acuerdo a la actividad contratada y objeto del contrato.

- Diligenciar los formatos del SGSST de la Policía Nacional o el contratante, que le sean aplicables a la ejecución de la tarea contratada.

- Entregar los documentos que evidencien objetivamente los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, según los requisitos legales y las obligaciones como contratista, efectuando los pagos a la ARL de acuerdo a la clase de riesgo de la actividad desarrollada.

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

1. Estándares mínimos para empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II ó III

2. Estándares mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III.

3. Estándares mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, III, IV ó V y de cincuenta (50) ó menos trabajadores con riesgo IV ó V.

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

El proponente:

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

_____

BOGOTÁ, seleccionar la fecha.
Señores.
POLICÍA NACIONAL – ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
Ciudad.

Referencia: Compromiso anticorrupción del proceso de Contratación Directa, Número PN ESPOL CD 015 2026 cuyo objeto es: **"ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.**

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), que en adelante se denominará el proponente, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: que la POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA, adelanta un proceso de selección para la celebración de un contrato estatal.
SEGUNDO: que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, y de la POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;
TERCERO: que siendo del interés del proponente participar en el proceso de selección aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por los siguientes compromisos:

COMPROMISOS ASUMIDOS.

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

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

Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

Nos comprometemos a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

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

Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción. El proponente no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

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

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

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

No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la POLICÍA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICIA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

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

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

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

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

El proponente:

_____

Firma del representante legal del proponente

Nombre o razón social del oferente: Diligenciar el nombre completo del proponente

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

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

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

Bogotá, seleccionar la fecha.

Señores.
POLICIA NACIONAL - ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
Ciudad.

Referencia: compromiso sistema de gestión ambiental para el proceso de Contratación Directa Número PN ESPOL 015 2026 cuyo objeto es: **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.**

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:

Contribuir con la protección del medio ambiente a través de la prevención de la contaminación, el cumplimiento de la legislación y las diferentes regulaciones ambientales y el control de los impactos ambientales adversos, así como al mejoramiento continuo del desempeño ambiental, además mis servicios cumplirán los parámetros exigidos por el Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional.

Me comprometo a cumplir y respetar los programas ambientales establecidos para la **ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA** en cuanto al proceso de reciclaje, uso y ahorro del agua y energía, educación, y el compromiso en desarrollar mecanismos de protección de los recursos naturales renovables conforme a la nueva Legislación Ambiental en Colombia y cumplir con los principios del Sistema de Gestión Ambiental, en aplicación a la norma constitucional ley 23 de 1973, Decreto 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 139 de 1994, Ley 299 de 1996, Decreto 948 de 1995, Documento CONPES 2834 de 1996, Decreto 1076 de 2015 y todas las disposiciones que modifiquen, reglamenten o se encuentren vigentes en materia ambiental.

Cualquier infracción de carácter ambiental por omisión de permiso, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesario tramitar antes, durante y al finalizar el servicio u obra, será asumida como mi responsabilidad en calidad de contratista.

El oferente se compromete contemplar personal bajo su responsabilidad con capacitaciones en temas ambientales como: impactos ambientales, manejo de residuos sólidos, líquidos, escombros entre otros, donde se realice el manejo y actuación de los mismos.

Así mismo, certifico que no me encuentro en el registro único de infractores ambientales RUIA.

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

El proponente:

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

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
"MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

Bogotá D.C. 01 DIC 2025

Señores
OFERENTES
Ciudad

Asunto: solicitud cotización arriendo restaurante CAOFI.

Teniendo en cuenta el proceso de contratación cuyo objeto es: **ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.**

De manera atenta solicito realizar la cotización en el presente formado deacuerdo con las condiciones y especificaciones que se relacionan a continuación:

<table>
<tr><th colspan="4">FORMATO PARA SOLICITAR COTIZACIONES</th></tr>
<tr><td>ADVERTENCIA</td><td colspan="3">Se advierte que la cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y por tanto no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente no obliga a las partes.</td></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td colspan="3">ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th></tr>
<tr><td>80131500</td><td>Servicio de gestión, servicio profesional de empresa y servicio administrativo</td><td>servicios inmobiliarios</td><td>Alquiler y arrendamiento de propiedades o edificaciones</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN</td><td colspan="3">60 días</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</td><td colspan="3">Ver anexo 1, favor diligenciar el CUMPLE o no CUMPLE</td></tr>
<tr><td rowspan="3">CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN</td><td>PLAZO</td><td colspan="2">El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del acta de inicio la aprobación de la garantía única.</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</td><td colspan="2">Ley 80 de 1993, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes que apliquen en el proceso de contratación.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE EJECUCION CONTRATO</td><td colspan="2">El espacio físico de arrendamiento se encuentra en el casino de oficiales de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", ubicada en la Avenida Boyacá No. 142A - 55 barrio Colina Campestre, en la Ciudad de Bogotá D.C.
<table>
<tr><th>ESPACIOS</th><th>TOTAL, ÁREA M2</th></tr>
<tr><td>RESTAURANTE CASINO OFICIALES ESPOL</td><td>67,34 m^2</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN Y MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS</td><td>Ver Anexo ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS. Ver anexo ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.</td></tr>
<tr><td>VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO</td><td colspan="2">El valor total estimado de la contratación por doce (12) meses asciende a TRECE MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS PESOS MONEDA LEGAL ($ 13.336.800,00) así:
<table>
<tr><th>ESPACIOS</th><th>TOTAL, ÁREA M2</th><th>VALOR CANON MENSUAL</th><th>VALOR TOTAL CONTRATO (12 MESES)</th></tr>
<tr><td>RESTAURANTE CASINO OFICIALES ESPOL</td><td>67,34 m^2</td><td>$ 1.111.400,00</td><td>$ 13.336.800,00</td></tr>
</table>
NOTA ACLARATORIA Y CONSIDERACIONES:

El cálculo del valor comercial del canon mensual de arrendamiento NO INCLUYE el pago de servicios públicos domiciliarios, gastos de administración y/o servicios complementarios que tenga el predio, se deben realizar la lectura de los medidores de acuerdo al instructivo 024 DIPON – DIRAF del 14 de septiembre de 2020, para realizar el respectivo cobro al arrendatario por parte del supervisor o encargado del contrato de acuerdo al consumo realizado en el mes.</td></tr>
<tr><td>PLAZO PARA ENTREGAR COTIZACIÓN</td><td colspan="2">La cotización debe ser subida debidamente diligenciada al SECOP II dentro del proceso de cotización.</td></tr>
</table>

Atentamente,



Teniente **SERGIO ALEJANDRO FONSECA CUESTA**
Jefe Evaluación y Calidad

Avenida Boyacá 142A – 55, Bogotá D.C.
Teléfono 5159000 EXT. 20509
espol.ofcon@policia.gov.co
www.policia.gov.co

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

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

De igual forma deberá adjuntar los documentos y certificaciones solicitadas en el presente formulario.

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

ÍTEM	CONDICIONES TECNICAS MÍNIMAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El ARRENDATARIO se compromete a utilizar insumos y productos de primera calidad los cuales deben cumplir, entre otros, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, para lo cual la escuela podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente la toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos en uso o en stock, las cuales estarán a cargo del arrendatario.		
2	Los equipos y elementos utilizados en el desarrollo de las actividades deben estar limpios y desinfectados antes de ser utilizados. Se debe garantizar el buen estado y las condiciones de operación de los elementos para evitar accidentes de trabajo. Los utensilios deberán ser de material de acero inoxidable, no deben tener componentes tóxicos, corrosivos, en madera o plástico; suministrar y mantener los equipos necesarios como menajes y demás que se requieran para el cumplimento del objeto contractual que se deben manejar mediante inventario.		
3	EL ARRENDATARIO deberá asegurar que el personal que labore dentro del establecimiento esté debidamente dotado de su vestuario y uniformado y con los accesorios necesarios para una impecable presentación personal (gorros, guantes, tapabocas industriales, etc.), así mismo debe dotar al personal de un sistema de identificación (carnet), manteniendo al alcance del personal esta documentación actualizada (incluye los registros de la vacunación correspondiente de los empleados) y demás que se requiera de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo. Todo el personal que labore en la cafetería debe tener certificados vigentes de: Examen físico general con énfasis osteomuscular, **KOH de uñas, Coprológico y Frotis Faríngeo.** Curso de manejo de alimentos, Copia carnet y/o certificados de manipulación de alimentos expedidos por la autoridad competente, Copia certificado y/o carnet donde se evidencie que cuenta con la vacuna de hepatitis A y B, Copia y/o certificado del carnet de vacunación del COVID 19.		

4	**El ARRENDATARIO deberá anexar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato**, las hojas de vida correspondiente al personal auxiliar que laborará con él, anexando copia del carnet de vacunación COVID, carnet de manipulación de alimentos vigente, al igual que el concepto de aptitud médica donde se confronte el estado de salud de los colaboradores manipuladores de alimentos (Los exámenes de laboratorio a realizar son: Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico y examen físico), en atención teniendo a lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en el "*...El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función*; documentación que deberá ser entregada al supervisor del contrato para que adelante los respectivos estudios de seguridad del contratista y de sus empleados. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas. El arrendatario tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de alguna enfermedad susceptible de transmisión, 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 ser apartado. En el momento de realizar cualquier cambio en el personal, deben presentarse los respectivos documentos para aprobación del supervisor del contrato, con mínimo ocho días con anterioridad.		
5	**CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Todas las materias primas y demás insumos para la fabricación, así como las actividades de elaboración, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con la aplicación de buenas prácticas de manufactura — BPM descritos en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud, o cualquiera otra disposición que los modifique, adicione o sustituya. EL ARRENDATARIO se compromete a realizar el procedimiento de recepción y almacenamiento de los víveres y alimentos de acuerdo a lo establecido por las normas de estándares de alta calidad. Las materias primas e insumos para alimentos cumplirán con los siguientes requisitos: ➢ Recepción de materias primas deben realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. ➢ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso, clasificados y sometidos a análisis de elaboración cuando así se requieran, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas. ➢ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la		

	descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. ➢ Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, debe descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser re congeladas, además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes. ➢ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración. (estribos o estantes) ➢ Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. ➢ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. ➢ La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos a los cuales no existe peligro de contaminación para los alimentos.		
6	Al finalizar el contrato el arrendatario deberá devolver el inmueble, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones, de acuerdo al inventario entregado por la Escuela (almacenista de Intendencia y supervisor del contrato) y responder por pérdidas o daños, cuando se demuestre su responsabilidad en la afectación de los bienes inventariados de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cauce a terceros. Al momento de la entrega se deberá verificar el inventario físico y el estado del mismo por parte del arrendatario, el Jefe de Almacén de Intendencia, el Jefe Logístico de la unidad y el Supervisor del Contrato.		
7	El arrendatario deberá realizar las reparaciones locativas y adquirir el equipamiento y accesorios necesarios cuando las circunstancias lo ameriten previa solicitud a la Dirección de la Escuela. Así mismo, no deberá realizar obras ni modificaciones estructurales sin autorización expresa del director de la Escuela.		
8	EL ARRENDATARIO deberá desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes laborales, para lo cual deberá establecer y ejecutar un programa de seguridad y salud en el trabajo con la correspondiente señalización, el cual deberá ser de conocimiento previo por parte del supervisor del contrato.		
9	EL ARRENDATARIO deberá atender, en los términos que para el efecto se señalen, las solicitudes de mejoramiento que, por razones asociadas a la prestación del servicio, realice la Escuela de Postgrados de Policía. Así mismo, facilitar y colaborar para la realización de evaluaciones que se hagan de su servicio (encuestas,		

	entrevistas, buzón de sugerencias etc.) las cuales se deben verificar **periódicamente** informado los resultados a la Dirección de la Escuela.		
10	EL ARRENDATARIO deberá ejercer el control necesario sobre la calidad del servicio que ofrece, generando acciones para la oportuna y buena atención, evitando congestión al momento de cancelar los alimentos.		
11	**ASEO Y LIMPIEZA** **EL ASEO O LA LIMPIEZA DEL ÁREA ARRENDADA SON POR CUENTA DEL ARRENDATARIO.** EL COMEDOR: se deben barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones. Se debe tener los elementos e insumos necesarios para el aseo del comedor con el fin de mantener siempre una excelente presentación a la hora de recibir los alimentos. DESINFECCIÓN: ➢ Deberá implementar un programa de desinfección con soluciones autorizadas en las concentraciones y dilaciones exigidas, tanto para las instalaciones, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras. ➢ Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas una vez por semana como mínimo. ➢ Los equipos y elementos de trabajo deben permanecer limpios y desinfectado antes de ser utilizado, deberán estar en buen estado y en condiciones de operación para evitar accidentes. ➢ El equipo y los utensilios deben tener superficies lisas y bordes redondeados para facilitar su limpieza y desinfección. ➢ Los equipos y utensilios de cocina que entren en contacto con los alimentos beberán lavarse, enjuagarse antes y después de cada uso. ➢ Se deben utilizar pinzas, tenedores, cucharas o palas para manipular o servir los alimentos. Las mesas de trabajo deben ser de material no poroso (aluminio).		
12	EL ARRENDATARIO se compromete a adquirir en sitios legalmente establecidos y reconocidos todos los víveres, alimentos y productos de primera calidad, necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante. Se le prohíbe el ingreso de víveres de contrabando o en mal estado. Sin excepción los alimentos vulnerables o perecederos como la leche, derivados lácteos, carnes, huevos, pescado, frutas y verduras deberán ser compradas en establecimientos que garanticen la buena calidad de los mismos. Los enlatados deberán tener la respectiva licencia sanitaria y deberán ser revisados minuciosamente para descartar o eliminar los		

	que presenten coloración, hongos o envases deteriorados, rotos, corroídos, o con presencia de gas interior.		
13	EL ARRENDATARIO deberá realizar el mantenimiento técnico preventivo y correctivo del equipamiento asignado mediante inventario como son: estufas, mobiliario, extractoras, marmitas, hornos, calentadores, campanas; y para los cuartos fríos, neveras, congeladores se deberá realizar el mantenimiento y calibración mediante una entidad certificada por el ONAC, mínimo cada seis (06) meses, una vez se adjudique el contrato o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando la cantidad y tipo de refrigerante utilizado. El contratista deberá hacer la reposición del equipo y menaje si fuere del caso que para el efecto le entregue en inventario la Escuela, sin costo alguno para LA POLICÍA NACIONAL. Para adelantar dichos mantenimientos o reposiciones deberá solicitar aprobación al Supervisor del contrato. EL ARRENDATARIO deberá contar con un archivo, donde se manejen los documentos de mantenimiento de todos los equipos del establecimiento (inventarios de los elementos propios y de los equipos entregados por parte de la Policía Nacional).		
14	**HORARIO:** El horario para la atención al público será el determinado por la Escuela según la programación de estudios de los cursos de ascenso, especializaciones y maestrías, en todo caso esos cambios serán avisados con anterioridad, por lo que en principio deberá permanecer abierto para atención los 7 días de la semana. **LUNES A VIERNES**: entre las 6:30 horas hasta las 16:00 horas **SABADOS, DOMINGOS y FESTIVOS:** desde las 7:00 horas hasta 16:00 horas **Nota:** en todo caso si se requieren cambios al horario, estos serán avisados con anterioridad según la necesidad de la entidad, de lo cual se realizará acta firmada por el contratista, supervisor y aprobada por el ordenador del gasto. 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 el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo modificado por la Ley 2101 de 2021 o demás normas que la modifique, derogue, sustituya o adicione, de tal manera que el futuro contratista deberá propender por el cumplimiento de las disposiciones legales en la materia		
15	EL ARRENDATARIO por ningún motivo deberá vender bebidas embriagantes, sustancias psicoactivas o cualquier otro tipo de bebida que generen dependencia. Teniendo en cuenta la finalidad del arriendo de estos locales, solo se permite el expendio de		

	comidas preparadas, es decir no puede comercializar productos de cafetería, ni instalar máquinas de juegos de azar o suerte o aleatorios.		
16	Correrá por cuenta del arrendatario la vigilancia o seguridad interna del sitio arrendado, como son cocina, bodegas, equipos, comedor etc.		
17	Teniendo en cuenta que el servicio de restaurante se prestara en el casino de oficiales el arrendatario debe contar con menaje en óptimas condiciones, ofrecer platos a la carta y servicio a la mesa.		
18	**PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD:** ➢ El arrendatario deberá mantener los medios necesarios para garantizar la seguridad de todas las personas que ingresen al local como: botiquín, extintores, camilla fija, inmovilizador de cuello y demás que sean necesarios en caso de emergencia. ➢ Durante la ejecución del contrato, el arrendatario en todo momento proveerá los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de sus empleados y trabajadores que desarrollen las actividades objeto del presente proceso contractual. ➢ El arrendatario exigirá a sus empleados en todo momento el uso de elementos de protección personal durante la ejecución de las actividades. ➢ El arrendatario será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir los empleados, trabajadores o terceras personas, resultantes de la negligencia o descuido del arrendatario, por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del arrendatario. ➢ El arrendatario deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad y salud en el trabajo y la señalización correspondiente el cual deberá ser de conocimiento del supervisor del contrato.		
19	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN:** Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medias de protección que a continuación se establece: ➢ Garantizar una permanente limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación de alimentos y de superficies de contacto con este. ➢ Lavado de manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para la alimentación. ➢ Desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.		

	➢ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente, mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Uso permanente de tapa bocas. ➢ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. ➢ Uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. ➢ El arrendatario está obligado a cumplir con las normas de seguridad e higiene en la industria de la alimentación, de acuerdo con el Decreto 539 de 2014, Ley 9 de 1979, Decreto 3466 de 1982, Resolución 2674 de 2013, y demás disposiciones que las complementen, modifiquen o aclaren. ➢ Prever y garantizar la calidad de la alimentación para evitar brotes de ETAS. ➢ Los alimentos una vez descongelados, no se pueden volver a congelar. ➢ El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. ➢ Debe descongelarse solamente la cantidad de alimento a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. ➢ Debe hacerse una verificación cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (revisar cambios de olor, color, sabor). ➢ Los alimentos que se sirven crudos o fríos deben prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador, en recipientes debidamente tapados hasta el momento de ser servidos (ensaladas, frutas, postres, carnes, frías). ➢ Las grasas o aceites deben descartarse por uso excesivo o al momento de presentar olor o aspecto desagradable. ➢ Deben descartarse los productos, cuya envoltura se encuentre rota, rasgada, contaminada con orina, heces fecales de roedores u otros animales e iniciar la aplicación del plan de fumigación. ➢ Deben descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entreabiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o mal olor. ➢ Deben descartarse los huevos cuyas cascaras tengan fisuras, rotos o manchas. Los alimentos no se deben sobrecargar de aliños,		

	de forma que encubran características de normalidad y puedan ocasionar trastornos gástricos. ➢ Se deben descartar alimentos, condimentos e insumos con fechas de vencimiento cumplidas. ➢ El arrendatario deberá contar con los formatos para el control de fechas de vencimiento de los productos que ingresen al restaurante y que son almacenados con el fin de soportar la estrategia adecuada de rotación e inventario de productos PEPS (Primero que entra y primero que salga). ➢ Los alimentos preparados no servidos que sobraron del día anterior, por ningún motivo se podrán vender.		
20	**CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y RASTREROS:** Efectuar programas bimestral de fumigación y presentar los formularios, antecedentes y certificaciones al supervisor del contrato para ser anexadas al proceso contractual, dado cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, Decreto 1843 de 1991 "Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas" y demás normatividad que dicten, actualice, modifique o sustituyan los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos. Los productos de insecticidas y plaguicidas deben estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, según Decreto 1843 de 1991.		
21	Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad de intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionados o transmitidos a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación. El arrendatario deberá ejercer un control para dar cumplimiento a lo consagrado en el Decreto 539 de 2014 demás normas que lo modifique adicionen. Cuando por descuido, imprevisión, negligencia ocurran hechos de intoxicación o hechos relacionados por la mala manipulación de los alimentos EL ARRENDATARIO será el único y directo responsable.		
22	**COMPROMISOS SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL** Como aporte a la "Guía Operacional del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional". Código: 1DS-GU-0025 y a la implementación de las compras verdes o compras públicas sostenibles el arrendatario deberá: ➢ Emplear de preferencia productos orgánicos o con sello o certificación ambiental. ➢ En los procesos de limpieza y mantenimiento se deben utilizar productos biodegradables cuya eficiencia sea comprobable. ➢ El arrendatario, en caso de ser requerido por la escuela, debe realizar caracterización de las aguas residuales proveniente		

de su actividad económica a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM. De ser así, si se hayan sustancias que superen los parámetros permitidos por las normas regulatorias, el contratista deberá tomar medidas ambientales para lograr el cumplimiento de los parámetros legales y presentar un segundo análisis que corrobore el saneamiento de la anomalía.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS:

El arrendatario presentará el plan de gestión integral de residuos sólidos (**5 días después de la firma del contrato),** donde establezca el cumplimiento a las diferentes regulaciones ambientales para el adecuado manejo de residuos aprovechables, ordinarios, especiales y peligrosos.

- Los residuos deben ser removidos a diario de las áreas de producción y disponerse de manera que eliminen la generación de malos olores y la consecuente atracción de insectos y roedores.

- El arrendatario debe garantizar la gestión adecuada de los residuos orgánicos generados durante la ejecución del contrato, lo que incluye la entrega de estos a un gestor ambiental que certifique su aprovechamiento en un proceso autorizado. Las certificaciones deberán ser presentadas al supervisor de contrato.

- En caso de originar aceite vegetal usado, se debe presentar el registro que ante la Secretaría Distrital de Ambiente lo identifique como generador y, periódicamente presentar las certificaciones de disposición adecuada de este elemento.

- El arrendatario debe instalar dentro del establecimiento puntos ecológicos o contenedores, con el fin de asegurar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del sistema de Gestión Ambiental implementado en las instalaciones. Además, debe realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el punto de acopio en bolsas de color, acorde a las directrices establecidas por el equipo del SGA, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable.

BLANCO	NEGRO	VERDE
residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.	residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán	residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín, etc.

	disponerse los residuos Covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.	**Los residuos de alimentos crudos y preparados deben ser dispuestos como especiales por el contratista. No van al punto de acopio de la escuela.**

- El lugar para almacenar los residuos debe estar debidamente señalizado, en perfecto estado de limpieza y orden, apartado de la zona de almacenamiento de los alimentos. En general, su ubicación debe evitar todo riesgo de contaminación cruzada.

- El arrendatario acoge el plan de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía, por lo tanto, deberá adquirir esta información en la oficina de planeación-ESPOL, en coordinación con el supervisor del contrato.
- El arrendatario, se abstiene del uso de polietileno expandido (ICOPOR) y plástico de único uso.

- Es responsabilidad del arrendatario el mantenimiento de las trampas de grasa y la disposición adecuada de estos residuos los cuales deben de ser gestionados por organizaciones debidamente autorizadas.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS:

- El arrendatario será el responsable de la correcta clasificación, selección, almacenamiento y transporte de los residuos generados, al lugar que destine la unidad (CENTRO DE ACOPIO), en los horarios establecidos en el **plan de manejo de manejo de residuos de la Escuela de Postgrados de Policía.**

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.

- Para el manejo adecuado de sustancias químicas el arrendatario debe dar cumplimiento a lo establecido en la ley 55 de 1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la O.I.T., Ginebra 1990.

- El arrendatario debe tener y presentar, para consulta o inspección, la ficha técnica y la hoja de seguridad de todos los productos químicos que se empleen en la ejecución del contrato: (jabones, detergentes, blanqueadores, limpiavidrios, desinfectantes ambientadores, etc.), especificando: identidad del producto, información sobre componentes, identificación

	de peligros, primeros auxilios, inflamabilidad y explosión, medidas en caso de derrames o escapes, manipulación y almacenamiento, control de exposición / protección personal, propiedades físicas y químicas, estabilidad y reactividad, información toxicológicas, información ecológica, consideraciones relativas a la eliminación, información relativas al transporte, e informaciones reglamentarias. **PARTICIPACIÓN PROGRAMAS AMBIENTALES** ➢ El arrendatario debe participar en las actividades de información y educación ambiental implementadas en la unidad, como aspecto de mejoramiento del Sistema de Gestión Ambiental. ➢ El arrendatario se compromete aplicar y promover las buenas prácticas ambientales asociadas al ejercicio del objeto del presente contrato.		
23	**INFORME TRIMESTRAL DE GESTIÓN AMBIENTAL** El arrendatario deberá entregar cada tres (3) meses un informe que evidencie la disposición adecuada de residuos sólidos y orgánicos, acompañado de las certificaciones emitidas por el gestor ambiental autorizado, el informe deberá incluir indicadores de reducción de plásticos de un solo uso y acciones implementadas para el cumplimiento del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional.		
24	**APLICAR LAS POLÍTICAS DE AUSTERIDAD EN EL GASTO DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS** EL ARRENDATARIO debe implementar sistemas ahorradores de agua en las distintas áreas de lavado con el fin de reducir su consumo y reducir el costo del servicio. Al igual que las buenas prácticas en el ahorro de energía eléctrica.		
25	Mantener elementos de aseo (traperos, escobas, recogedores) y las áreas de lavado y almacenamiento de los mismos en óptimo estado de limpieza y desinfección y alejado de las zonas de alimentos.		
26	Las sanciones por omisión de permisos, concesiones, licencias, trámites o cualquiera que se genere y que hubiese sido necesario tramitar antes del inicio, durante y al final del contrato, serán asumidas como responsabilidad exclusiva del arrendatario.		
27	El espacio arrendado cuenta con áreas comunes, las cuales podrán ser utilizadas por la entidad, para el desarrollo de actividades misionales, previa coordinación con el arrendatario y supervisor del contrato, lo anterior no deberá causar traumatismos en la prestación del servicio.		
28	Queda prohibido realizar fianzas al personal. En caso de realizarlas, quedará bajo su responsabilidad y la Escuela **NO** se responsabilizará de dichas deudas ni servirá de intermediario para su cobro, el vender y cobrar a los usuarios los productos y/o servicios ofrecidos en forma directa, será de responsabilidad exclusiva del arrendatario y los		

	acuerdos a que lleguen de pago con el cliente.		
29	No podrá subarrendar el inmueble ni ceder el contrato, sino de conformidad con los términos establecidos en la Ley y con autorización del arrendador.		
30	La lista de precios al consumidor final del restaurante general debe corresponder a la presentada en la oferta. Cualquier modificación en los precios debe ser autorizada por el supervisor del contrato antes de realizar el incremento y la venta al público.		
31	El horario para el ingreso de insumos será de 07:00 a 17:00 horas y se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de las instalaciones de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", permitiendo la revisión de los vehículos y elementos ingresados. Por seguridad está prohibido el ingreso de proveedores o vehículos de las empresas trasportadoras de insumos o alimentos, estos solo se les permite estar estacionados en las guardias de ingreso a la unidad, donde debe salir de inmediato el arrendatario a recibir sus pedidos.		
32	El ARRENDATARIO deberá **anexar en su oferta la relación de los servicios y alimentos que ofrecerá (portafolio)**, con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado y quedaran fijados en el presente ítem en la minuta del contrato.		
33	**INFORME MENSUAL DE VENTAS Y CONSUMO** El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, un informe detallado que contenga número de usuarios atendidos, relación de productos vendidos, precios aplicados y total de ingresos, con el fin de verificar el cumplimiento de la lista de precios autorizada y la transparencia en la prestación del servicio.		
34	**PLAN DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS** El arrendatario deberá implementar y mantener actualizado un plan de trazabilidad que permita identificar el origen de los insumos, fechas de recepción, control de vencimientos y condiciones de almacenamiento, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias vigentes, dicho plan deberá estar disponible para revisión por parte del supervisor del contrato en cualquier momento.		

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
	REQUERIMIENTO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE
35	Presentar certificado de afiliación vigente a EPS, AFP y ARL. El contratista se compromete a mantener dicha afiliación y alcance de cubrimiento del nivel de riesgo de exposición, durante toda la ejecución de las actividades	Certificado afiliación y/o planilla de pagos		

	objeto del contrato a todos sus empleados (independientemente de su forma de contratación) que estén involucrados en el desarrollo de las actividades contratadas. **Nota: para la ejecución del contrato el contratista deberá entregar al supervisor del contrato antes de iniciar actividades, certificación de afiliación de EPS, AFP y ARL en riesgo 5, de sus empleados que realizaran las actividades del contrato.**			
36	**El oferente deberá anexar junto la oferta:** 1.Presentar oficio suscrito por el representante legal donde se compromete a cumplir en su totalidad con los requisitos legales establecidos en el artículo 2.2.4.6.28 del Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 1409 de 2012 en relación con sus dependientes y contratistas durante toda la ejecución contractual, así mismo a disponer durante la ejecución del contrato, de una persona responsable del diseño e implementación del SG-SST, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312 del 13/02/2019 del Ministerio de Trabajo estándares mínimos del SG-SST.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal.		
	2. Carta firmada por el responsable del SG-SST que acompañará la ejecución el contrato, indicando que autoriza la presentación de sus documentos a esta propuesta, junto con la certificación de idoneidad (licencia vigente en SST y curso de SG-SST de 50 horas).	• Copia de la licencia vigente en SST. • Curso de SG-SST de 50 horas. • Carta firmada por el responsable SG-SST.		
37	Oficio donde se compromete a tener el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo vigente del contratista, con la identificación de peligros y valoración de riesgos aplicable a la actividad contratada vigente, la autoevaluación según la Resolución 0312 de 2019 y lo establecido en el artículo 2.2.46.23 del decreto 1072 de 2015 o la norma que lo sustituya. Los siguientes documentos: Manual de SG-SST, Plan de emergencias actualizado, Programa de capacitaciones y cronograma capacitaciones 2024, Programa de EPP, Plan de trabajo SST 2024, Programa de Inspecciones y cronograma inspecciones 2024, Análisis de	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal		

	trabajo seguro ATSS, La Matriz de peligros y riesgos que incluya el riesgo biológico por pandemia (COVID 19), Autoevaluación bajo la Resolución 312 de 2019 actualizada, Matriz legal actualizada, Protocolo de Bioseguridad COVID19, Todos los documentos firmados por el representante legal y responsable del SGSST, deberán ser remitidos al supervisor durante los primero quince (15) días siguientes al inicio de ejecución del contrato, el cual deberá realizar la validación de los mismo, con el responsable SG-SST de la ESPOL. Deberá allegar la documentación (licencia de SST y curso del SG-SST de 50 horas), de la persona que diseño el SG-SST y la Matriz de peligros.			
38	Presentar junto con la propuesta oficio de compromiso de acatar e implementar los protocolos para evitar la propagación y contagio de la pandemia mundial COVID 19; de acuerdo a la normatividad, lineamientos y recomendaciones impartidas por el Gobierno Nacional, la Organización Mundial de la Salud y la Escuela de Postgrados "Miguel Antonio Lleras Pizarro".	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal		
39	Presentar junto con la propuesta copia del reglamento de higiene y seguridad industrial vigente que aplica el contratista o subcontratista en su actividad laboral.	Reglamento de higiene y seguridad industrial vigente		
40	**SIMULACRO DE EMERGENCIA Y REPORTE DE INCIDENTES** El arrendatario deberá coordinar con la Escuela la realización de un simulacro anual de emergencias, dejando constancia en acta firmada por las partes, así mismo, deberá reportar cualquier incidente o accidente laboral dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a su ocurrencia, anexando el informe correspondiente y las medidas correctivas adoptadas.	Oficio de compromiso suscrito por el representante legal		
	PLAN DE CONTINUIDAD DEL SERVICIO El arrendatario deberá presentar dentro de los primeros quince (15) días de ejecución del contrato un plan de contingencia que garantice la continuidad del servicio en caso			

	de fallas técnicas, ausencia de personal o emergencias sanitarias, indicando responsables y tiempos de respuesta.			
41	CAPACITACIÓN PERIÓDICA DEL PERSONAL El arrendatario deberá garantizar la capacitación semestral del personal en temas de manipulación de alimentos, seguridad industrial y protocolos de bioseguridad, anexando soportes de asistencia y certificación al supervisor del contrato.			

42. EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad del servicio de restaurante general y servicio de alimentación para los auxiliares de policía de la Escuela de postgrados de policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", así como evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia mínima de dos (2) años 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 donde se especifique una capacidad operativa, en especial aquellos que tengan experiencia en contratos con la fuerza pública o atenciones masivas.

Información que debe traer la certificación:

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

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

El proponente:

_____

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

Email:

LISTA DE PRODUCTOS Y PRECIOS

El ARRENDATARIO **debera anexar en su oferta la relación de los productos y servisios que ofrecerá (portafolio)**, con los correspondientes precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones de mercado.

Se relaciona lista de referencia: (EJEMPLO)

LISTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

COMBOS	DESCRIPCION	VALOR
COMBO 1	**HUEVOS AL GUSTO** 1 Huevos Recién Hechos, Pueden Ser Fritos, Cocidos, Pericos (Con Cebolla Y Tomate), Revueltos Y/O Con Cualquier Adicione (Maíz, Queso, Jamón, Salchicha). 1 Arepa blanca 1 bebida caliente 1 un pan	
COMBO 2	**COMBO DESAYUNO SANTAFEREÑO** 1 Tamal tolimense. 1 Chocolate caliente. 1 Porción de queso (campesino o doblecrema). 1 Almojábana.	
COMBO 3	**CALENTADO** 1 Calentado grande de frijoles 1 huevo frito o revuelto 1 jugo de naranja recién exprimido. 1 bebida caliente	
COMBO 4	**CHANGUA BOGOTANA** 1 Caldo a base de leche, acompañado de tostadas y huevo. 1 bebida caliente	
COMBO 5	**CALDO DE COSTILLA** 1 cado de costilla de res con papa, cebolla y cilantro. 1 bebida caliente	
COMBO 6	**MOÑONA** 1 carne en bistec 1 porción de arroz, 1 huevos al gusto 1 papa sudada.	
COMBO 7	**AGUAPANELA** 1 aguapanela 1 tajada de queso campesino 2 panes	
COMBO 8	**AREPA** 1 arepa asada de queso 1 bebida caliente	
ALMUERZO 1	**Almuerzo del día corriente Menú 1** Arroz, lentejas, carne o pollo, ensalada sopa y jugo	
ALMUERZO 2	**Almuerzo del día corriente Menú 2**	

	Frijolada, carne, frijoles, patacón ensalada sopa y jugo	
ALMUERZO 3	**Almuerzo del día corriente Menú 3** Verduras, arroz, carne, tajadas ensalada sopa y jugo	
ALMUERZO 4	**Almuerzo ejecutivo del día 1** Bandeja paisa (chicharrón, carne molida, huevo, chorizo, arroz, frijol, aguacate y patacón jugo y sopa)	

ANEXAR DEMAS COMIDAS QUE OFRECE, CON SU PRECIO Y GRAMAJE

ITEM	DESCRIPCION	VALOR
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Será viable la inclusión o eliminación de productos previa verificación del supervisor y sus precios deberán estar acorde al mercado.

OFERTA TECNICA ADICIONAL

El arrendatario deberá incluir un beneficio adicional como valor agregado, sin costo para la Entidad.
1.
2.

El proponente:

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

Email:

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	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS MESES MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y DOS MESES MAS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL VEINTE POR CIENTO (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 CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO OPERATIVO	CALIDAD DEL SERVICIOS	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TÉRMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN AÑO MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y UN AÑO MÁS. LA ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUBRE EL CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDA EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD.
GARANTÍA ÚNICA	RIESGO JURÍDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	CONTRATISTA	VIGENTE POR UN TERMINO 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.

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURÍDICO	LA NO CONSTITUCIÓN DENTRO DEL TERMINO 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 (0.2%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DÍAS	CUANDO EL ARRENDATARIO NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA
MULTA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO PARCIAL	MULTAS CUYO VALOR SE LIQUIDARÁ CON BASE EN UN CERO PUNTO CINCO (0.5%) DEL VALOR DEJADO DE CUMPLIR O ENTREGAR	ARRENDATARIO	LA MULTA SE APLICARÁ POR CADA DÍA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO, ESTA SANCIÓN SE IMPONDRÁ CONFORME A LA LEY MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERON LUGAR A ELLA Y SE REPORTARA A LA CÁMARA DE COMERCIO COMPETENTE DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTICULO 6 DE LA LEY 1150 DE 2007	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACIÓN DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL ARRENDATARIO
CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURÍDICO	INCUMPLIMIENTO TOTAL DECLARATORIA DE CADUCIDAD	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	EL VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO CUANDO SE TRATE DE INCUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO Y PROPORCIONAL AL INCUMPLIMIENTO PARCIAL DEL CONTRATO, ESTA CLÁUSULA OPERARÁ PARA EL SIMPLE RETARDO	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL ARRENDATARIO, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

ELABORACION DE ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

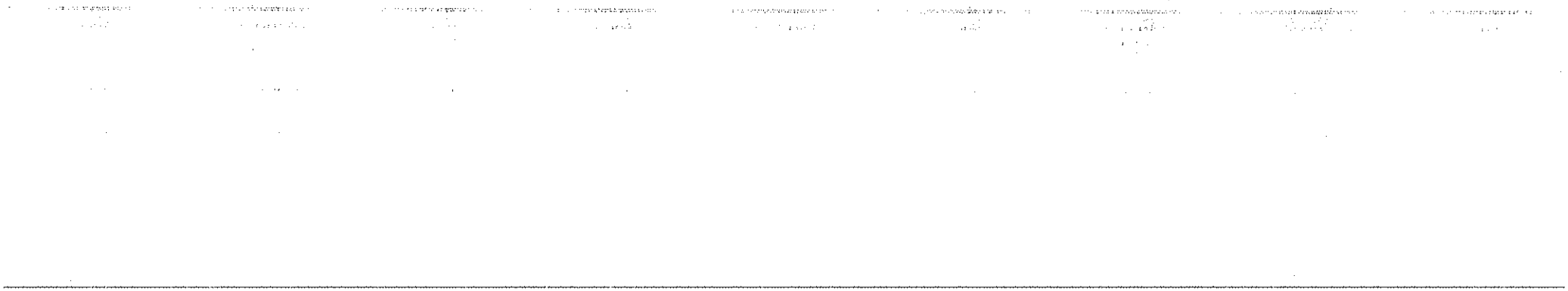
POLICÍA NACIONAL

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la Ocurrencia del Evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	¿A quién se le asigna el riesgo?	Tratamiento, controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento						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	Calificació	Calificació	Afecta la ejecución del contrato	¿Fecha el Cotillerio Normalicodel contrato?				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuán do?
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS AL NO PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL ARRENDATARIO	1	3	4	BAJO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE LA OCURRENCIA/ESTABLECER CLARAMENTE EN EL ESTUDIO PREVIO LA FORMA DE PAGO	1	2	3	3	NO	SI	ESTRUCTURADOR ESTUDIOS PREVIOS	DESDE LA ELABORACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO	EN LA APROBACIÓN DEL ESTUDIO PREVIOS	EN EL ESTUDIO PREVIOS	UNA VEZ SE APRUEBE EL ESTÚDIO PREVIO
2	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	QUE EL ARRENDATARIO SE RETIRE, ANTES DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.	TERMINACIÓN ANORMAL DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y NO CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL CONTRATO	1	4	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA/ INFORMAR AL ARRENDATARIO DESDE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO LAS CONSECUENCIAS DEL NO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PARTES	1	2	3	BAJO	NO	SI	ANALISTA DE CONTRATOS	DESDE LA ADJUDICACIÓN HASTA LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO	FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO	LA NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO	EN LA ADJUDICACIÓN
3	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	RIESGOS DERIVADOS DE LA DEFICIENTE CALIDAD Y MALA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	NO EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2	3	5	MEDIO	ENTIDAD	REDUCIR LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA /INFORMES DE SUPERVISIÓN EN DONDE SE REALICE SEGUIMIENTO A LO REQUERIDO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS EN LA MINUTA	1	2	3	BAJO	SI	NO	SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	DE ACUERDO A LA NOTIFICACIÓN DE SUPERVISIÓN
4	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	RIESGO DE OPERACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	EL NO CUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS DEL DESEMPEÑO DEL SERVICIO A PRESTAR	2	2	4	MEDIO	ARRENDATARIO	GARANTÍA ÚNICA DEL SERVICIO	1	1	2	BAJO	SI	NO	ENTIDAD	FIRMA DEL CONTRATO	TERMINACIÓN DEL CONTRATO	INFORMES DE SUPERVISIÓN	MENSUALMENTE

El proponente:

_____

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



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE POSTGRADOS DE POLICÍA
"MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"
GRUPO ASEGURAMIENTO Y CALIDAD EDUCATIVA

Fecha:	Bogotá D.C. 20 de diciembre de 2025.		
Hora de inicio:	15:00 horas	**Hora finalización**	17:00 horas
Lugar:	Escuela de Postgrados de Policía		

ACTA - AE-2025-179 DIREC - GRACE 2.35

QUE TRATA DE LA REUNIÓN PARA LA SELECCIÓN DEL OFERENTE A INVITAR, CON EL FIN DE CONTRATAR EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO" PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.

ORDEN DEL DÍA

- **Verificación de asistentes**
- **Lectura del acta anterior (No aplica)**
- **Verificación de compromisos (No aplica)**

Temas tratados (todos desarrollados de forma teórica):

- Presentación de las propuestas publicadas en SECOP II.
- Exposición del comparativo de oferentes (cumplimiento técnico, jurídico, precios y valor agregado).
- Análisis del informe de percepción del restaurante actual (Terracota).
- Discusión sobre las condiciones técnicas mínimas y experiencia de los oferentes.
- Evaluación de aspectos jurídicos y económicos.
- Decisión final sobre la empresa seleccionada para el arrendamiento del espacio físico del restaurante en el Casino de Oficiales.

1. Verificación de Asistentes.

El día 20 de diciembre de 2025, siendo las 15:00 horas, en la Dirección de la Escuela de Postgrados de Policía "Miguel Antonio Lleras Pizarro", se llevó a cabo la reunión del comité para la selección del oferente a invitar con el fin de contratar el arrendamiento del espacio físico destinado al restaurante en el Casino de Oficiales, el señor Capitán SERGIO ALEJANDRO FONSECA CUESTA, en calidad de Supervisor del contrato actual, realizó la verificación de la asistencia de los miembros convocados, confirmando la presencia de los integrantes relacionados en la planilla anexa.

Acto seguido, se dio apertura a la sesión, resaltando la importancia del análisis técnico, jurídico y económico de las propuestas publicadas en SECOP II, así como la revisión del informe de percepción del restaurante actual, para garantizar la transparencia y la toma de decisiones conforme a los lineamientos institucionales.

2. Lectura del acta anterior
No aplica.

3. **Verificación de los compromisos**
No aplica.

4. Temas tratados (desarrollados de forma teórica)

Durante la reunión del comité se abordaron los siguientes puntos de manera detallada:

- **Presentación de las propuestas publicadas en SECOP II:** Se socializaron las ofertas recibidas en el proceso de Solicitud Información Proveedores PN ESPOL SIP 061 2025, para el arrendamiento del espacio físico destinado al restaurante en el Casino de Oficiales, verificando que cada propuesta cumpliera con los requisitos establecidos en el formato de solicitud cotización, al cual se presentaron: CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S., GRUPO BARTOLUCCI S.A.S., INFRA LOGISTIC GROUP S.A.S., e IPZ BY PASSION S.A.S.

- **Exposición del comparativo de oferentes:** Se presentó un análisis técnico, jurídico y económico de las empresas participantes, evaluando el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas, la experiencia acreditada, la lista de precios y los valores agregados ofrecidos, se resaltó que el documento comparativo fue elaborado con base en la información oficial publicada en SECOP II.

ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO", PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES"

DESCRIPCIÓN /OFERENTES	CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S	GRUPO BARTOLUCCI S.A.S	INFRA LOGISTIC GROUP S.A.S	IPZ BY PASSION S.A.S
ESPECIFICAIONES TECNICAS	Cumple con especificaciones técnicas mínimas	Cumple con especificaciones técnicas mínimas	[redacted]	Cumple con especificaciones técnicas mínimas
EXPERIENCIA	Dirección de Antinarcóticos; Escuela Campo Jiménez de Quesada; Cruz Roja Alemana; Grupo Alstar S.A.S; Integral Servicios S.A.S; Secretaría Distrital del Hábitat; Escuela de Investigación Criminal "Teniente Molina Acosta"; Colegio militar Señora de Fátima (policía Nacional); Colegio Elite Barrio de Fátima (Policía Nacional).	Club Social y Deportivo Ecopetrol (Bogotá); Escuela de Posgrados de Policía (ESPOL); arrendamiento restaurante y bienestar social; experiencia en catering y administración de restaurantes.	Organismo Internacional de Juventud para Iberoamérica (OIJ); Departamento de Boyacá – Encuentro Adulto Mayor; Escuela Internacional de Entrenamiento de la Policía (CENCOE); clientes estatales: Sesquilé, ANI, Mosquera, Fusagasugá, OPIAC.	OCESA Colombia S.A.S; Call to Action; Carta Blanca Agencia S.A.S; operación actual del restaurante en CACHE; experiencia continua en catering y eventos corporativos.
ASPECTO JURIDICO	Matrícula renovada en 2025 (28/03/2025), certificado vigente y verificable hasta el 09/01/2026. Actividad principal CIIU 5611 y secundarias 5612, 5613, 5619, por lo que cumple con la actividad de restaurante.	Matrícula renovada en 2025 (27/11/2025), certificado verificable hasta el 26/01/2026. Actividad principal CIIU 5611 y complementarias 5629, 5621, 8230, por lo que cumple con la actividad de restaurante.	Matrícula renovada en 2025 (31/03/2025), certificado verificable hasta el 03/01/2026. Actividad principal CIIU 8230 y secundarias 7912, 4921, 4923; [redacted]	Matrícula renovada en 2025 (17/03/2025), certificado verificable hasta el 01/02/2026. Actividad principal CIIU 8230 y secundarias 5621 (catering) y 5619 (expendio de comidas), por lo que cumple con la actividad de restaurante.
LISTA DE PRECIOS	Adjunta lista de precios; los exigidos y agrega adicional. CORREINTE $12.000 (incluye sopa y jugo) EJECUTIVO Variante "ejecutivo tipo bandeja paisa" $16.000.	Adjunta lista de precios exigido. CORREINTE $15.000 (con sopa/crema, fruta, 160 g proteína, 150 g carb, 90 g principio, 60 g ensalada, postre y jugo - EJECUTIVO especial $18.000.	Adjunta lista de precios exigido. CORREINTE $15.500 (Menú del día incluye sopa y jugo) – EJECUTIVO $18.000 (ejecutivo nutritivo/balanceado)	Adjunta lista de precios exigido. CORRIENTE $14.500 (ejecutivo con gramajes + bebida caliente y fría)- EJECUTIVO Variante "bandeja paisa" $20.500.

VALORA AGREGADO	[redacted]	• Greca de tinto dos veces por semana sin costo adicional. • Apoyo con insumos en 1–2 eventos institucionales (sin costo). • Valeras mensuales con descuento del 3,5% y métodos de pago múltiples	[redacted]	• Estación de café y bebidas gratis de 12:00 a 14:00 para quienes almuerzan en el casino (incluye agua, dos jugos, café y aromática; café/aromática ilimitados en ese horario). • Valera de 15 almuerzos con descuento ($195.000 total). (Declarado en la propuesta comercial "Terracotta" y su solicitud CAOFI firmada.)
OBSERVACIONES	Completo (solicitud, portafolio, garantías, horario y compromisos técnicos).	Debe adjuntar portafolio definitivo en expediente, formalizar horario CAOFI en el formato y confirmar las garantías.	Falta portafolio CAOFI con precios y gramajes, ajustar las garantías al esquema 20%/50%/5%; dejar horario CAOFI en el formato; anexar SG-SST actualizado.	Completo (solicitud, portafolio, garantías, horario y compromisos técnicos).

- **Análisis del informe de percepción del restaurante actual (Terracota):** Se revisaron los resultados de la encuesta aplicada a los usuarios del servicio actual, destacando los hallazgos negativos relacionados con la calidad de los alimentos, la falta de variedad en el menú, deficiencias en la atención al cliente y aspectos de higiene. Este análisis sirvió como insumo para justificar la necesidad de mejorar el servicio.

ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO"

INFORME
Restaurante Terracota 2025-II

Percepción Restaurante Terracota (2025-II)

Fuente: Encuesta aplicada a usuarios del restaurante en la Escuela de Postgrados de Policía.
Fecha: 15/10/2025
Población: 550 usuarios
Muestra: 141 encuestas

Resultados Cuantitativos Clave

Frecuencia de visita: 72 usuarios visitan a diario o varias veces por semana.
Satisfacción con precios: 69% percepción favorable (71 satisfechos, 33 muy satisfechos).

Experiencia en el Casino:
Favorable: 76 (35 muy satisfechos, 41 satisfechos)
Neutral: 24
Negativa: 51 (29 muy insatisfechos, 22 algo satisfechos).

Higiene: promedio 81.8% (presentación e higiene del personal: 84.2%).
Personal: 46.34% "de acuerdo" y 36,42% "completamente de acuerdo" en satisfacción.

Resultados Cualitativos

Calidad y temperatura de la comida:

"Sirven tibio, no fresco"
"Desayunos recalentados, almuerzos malos"
"Comida sin sal, insípida"
"Tamal congelado en el centro"
"Comida quemada"

Variedad y menú:

"Poca variedad, menú repetitivo"
"Falta rotación en el menú ejecutivo"
"Siempre lo mismo corre a la plancha"

Atención y servicio:

"Servicio lento, desmejoró bastante"
"Meseros desplazados, no atienden en mesa"
"Administradora grosera y despectiva"

Higiene y presentación:

"No hay buena limpieza de bandejas y cubiertos"
"Papeles en mesas nunca se cambian"
"Se han observado roedores"

Precios y cobros:

"Precios altos para la calidad"
"Cobran extra por pago con tarjeta"

Disponibilidad:

"No siempre tienen lo que ofrecen en la carta"
"Si llegas tarde, menú varía o no hay almuerzo"

CAPITAN **SERGIO ALEJANDRO FONSECA CUESTA**
JEFE GRUPO ASEGURAMIENTO CALIDAD EDUCATIVA

3

- **Discusión sobre las condiciones técnicas mínimas y experiencia de los oferentes:** Se verificó que las empresas cumplieran con los códigos CIIU exigidos para la actividad de restaurante y catering, así como la experiencia en la prestación de servicios similares en entidades públicas y privadas.

- **Evaluación de aspectos jurídicos y económicos:** Se revisó la documentación legal de cada oferente, confirmando la vigencia de las matrículas mercantiles y la coherencia del objeto social con la actividad requerida, asimismo, se compararon las listas de precios y los beneficios adicionales ofrecidos por cada empresa.

- **Decisión final:**

Luego de realizar un análisis exhaustivo de los criterios técnicos, jurídicos y económicos, el comité determinó que la empresa **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S.** cumplió de manera integral con las especificaciones técnicas mínimas exigidas en el proceso, acreditó experiencia relevante en la prestación de servicios de alimentación en entidades públicas y privadas. Asimismo, se sometió a votación cada una de las empresas, donde se obtuvo el siguiente resultado:

- GRUPO BARTOLUCCI S.A.S. = total votos: 0
- INFRA LOGISTIC GROUP S.A.S. = total votos: 0
- IPZ BY PASSION S.A.S. = total votos: 0
- CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S. = total votos: 9 (unánime).

Se verificó que la empresa cuenta con matrícula mercantil vigente, objeto social acorde con la actividad requerida y documentación legal completa, garantizando el cumplimiento normativo, asimismo, su propuesta contempla precios ajustados a los parámetros establecidos, variedad en el menú y condiciones que aseguran calidad y oportunidad en la prestación del servicio.

Por lo anterior, y considerando la necesidad de mejorar la experiencia gastronómica en el Casino de Oficiales, el comité decidió por unanimidad seleccionar a **CASA DE BANQUETES Y EVENTOS CALIPSO S.A.S.,** como el oferente invitado dentro del proceso de contratación directa, a que haya lugar, con el fin de presentar oferta y posterior suscripción del contrato de arrendamiento del espacio físico destinado al restaurante CAOFI-ESPOL, en atención a que su propuesta presentada en el proceso PN ESPOL SIP 061 2025 representa la mejor opción para satisfacer las necesidades institucionales y garantizar la calidad del servicio.

5. COMPROMISOS:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
Realizar el estudio previo para la formalización del contrato	Subcomisario Edgar Giovanni Leguizamón Mancilla - Jefe Grupo Logístico	26/12/2025
Elaborar y remitir la solicitud formal a la empresa actual (Terracota) para la entrega del espacio físico en perfectas condiciones.	Capitán Sergio Alejandro Fonseca Cuesta - Supervisor del Contrato Arrendamiento Actual	Primera semana de enero 2026

CT. SERGIO ALEJANDRO FONSECA CUESTA
Jefe Grupo Aseguramiento Calidad Educativa

CR. GERMÁN RAFAEL SIERRA CHAPARRO
Director Escuela de Postgrados de Policía

Anexo: uno (listado de asistentes).

Elaborado por: CT. Sergio Alejandro Fonseca Cuesta
Revisado por: CT. Sergio Alejandro Fonseca Cuesta
Fecha de elaboración: 20/12/2025
Ubicación: Z:\2.25.ACTAS\2025

Avenida Boyacá, No. 142A 55, Bogotá
Teléfonos 5159000 EXT. 20514
espol.evcal@policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA
GRUPO ASEGURAMIENTO CALIDAD EDUCATIVA

Fecha:	Bogotá D.C. 20 de diciembre 2025		
Hora de inicio:	15:00 horas	**Hora de finalización:**	17:00 horas
Lugar:	Dirección de la Escuela de Postgrados de Policía		

ACTA AE-2025-1790 /DIREC - GRACE– 2.25

QUE TRATA DE LA REUNIÓN PARA LA SELECCIÓN DEL OFERENTE A INVITAR, CON EL FIN DE CONTRATAR EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO" PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
CR	Germán R. Sierra D.	ESPOL	germ...sierra@...	74.183.178	3228594058	
TC	Andrea del Pilar Carrillo	SEGTE.	andreacarrillo@...	52702022	3112787192	
TC	Carlos Guzmán Pineda	ARACA	leonardo.guzman7529	80.177.660	3124979179	
My.	Jhon Alexander Ramírez Duarte	ASPOL 2025-1	jhon...@correo.policia	1032383319	3138308705	
TJ.	Elsson Yaid Peña P.	GUIAH	e...pena@correo	1104696266	3112614308	
SC	Edgar Leguizamón M.	GAULO	edgar.lyonzamon@correo.p	79964219	3114623041	
CTE	Sergio Fonseca Cuesta	GRACE	Sergio.fonseca@correo.pol	1049647200	3506582279	

Avenida Boyacá No. 142 A 55
Tel: 5159000 IP - 20514
espol.evcal@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ACTA No. AE-2025-001790 DIREC-GRACE – 2.25 QUE TRATA DE LA REUNIÓN PARA LA SELECCIÓN DEL OFERENTE A INVITAR, CON EL FIN DE CONTRATAR EL ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POSTGRADOS DE POLICÍA "MIGUEL ANTONIO LLERAS PIZARRO" PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN EL CASINO DE OFICIALES.

IJ.	Carlos A. Martínez C.	Gruco	carlos.martinez5668	80.205.668	312-4729674	
SI	Jenny Lorena Ramirez	PLANE	jenny.ramirez9915@	1019002516	3197193774	