MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
GRUPO BIENES RAICES

GS-2026- /AREAD – GUBIR– 20.1

Santiago de Cali, 17 de junio de 2026

Señores
OFERENTES
Ciudad

Asunto: solicitud cotización portafolio de servicios

Comedidamente me permito solicitar a ustedes su amable colaboración, en el sentido de realizar la cotización para poder adelantar el análisis de precio del mercado para la contratación que tiene como objeto el ***"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA CALLE 21 No. 1 N 65, SOTANO DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI"***, de acuerdo con las condiciones y especificaciones técnicas que se relacionan a continuación, así:

ADVERTENCIA	No aplica.	
OBJETO	***"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA CALLE 21 No. 1 N 65, SOTANO DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI"***	
VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN	(Se solicita que no sea inferior a noventa (60) días calendario a partir de la fecha de su expedición).	
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Ver anexo No. 1 adjunto	
CONDICIONES DE CONTRATACIÓN	**PLAZO DE EJECUCIÓN**	El plazo de ejecución del contrato iniciará a partir del mes 20 julio de 2026, con una duración de doce (12) meses. **Nota 1:** para el cumplimiento de los requisitos de recepción de los servicios el arrendatario deberá prever los tiempos y recursos necesarios. **Nota 2:** de acuerdo al Artículo 17 del ***derecho al debido proceso*** de la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 86 ***"imposición de multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento"*** de la Ley 1474 de 2011, cuando exista el incumplimiento del plazo establecido anteriormente se aplicará las sanciones establecidas en la ley. **Nota 3:** al termino cumplido del contrato el arrendatario deberá hacer entrega del espacio del servicio de cafetería y restaurante, sin previa solicitud o aviso por parte del arrendador **(NO SE PRORROGA AUTOMÁTICAMENTE).**

	OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO	Ver anexo No. 2 adjunto
	OBLIGACIONES DEL ARRENDADOR	Ver anexo No. 2.1 adjunto
	LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO	El espacio físico que se dará en arrendamiento para el servicio de cafetería y restaurante, el piso -1 sótano dentro de las instalaciones del comando de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, ubicado en la calle 21 No 1N 65, barrio el piloto
	FORMA DE PAGO	El ARRENDATARIO se obliga a pagar el CANON MENSUAL de arrendamiento para la presente contratación, corresponde a la suma de NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($985.942,00), incluidos impuestos de ley. El valor total del contrato durante la vigencia será de doce (12) meses, asciende a la suma de Once millones ochocientos treinta y un mil trescientos cuatro PESOS M/CTE ($11.831.304,00), incluidos impuestos de ley. El canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1. El Arrendatario se obligan a cancelar el valor del canon de arrendamiento dentro de los primeros cinco (5) días hábiles en mensualidades anticipadas, a favor de La Policía Nacional – a la cuenta de fondos internos de la Policía Metropolitana de Santiago de Cali así: NOMBRE: FONDOS INTERNOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI Número: 110-587000589 código de recuado 3 NIT. No: 800140625-5 TIPO: Cuenta corriente Banco: Popular No obstante, el incumplimiento del plazo acarreara un interés del cero punto cinco por ciento (0.5%) del valor dejado de cumplir o entregar, por cada día de retraso y hasta por quince (15) días calendario. Los servicios públicos domiciliarios de energía eléctrica, estarán a cargo del contratista, por parte del supervisor del contrato se deberá verificar de manera mensualmente el consumo de los servicios en kwh (energía eléctrica), de acuerdo al resultado que marque el micromedidor instalado al equipo y el grupo de bienes raíces de la unidad expedirá certificación para el pago de los mismo por el valor

<table>
<tr><td></td><td></td><td>del consumo registrado según el valor del kwh facturado en el contrato No. 1300932 de las Empresas Municipales de Cali- EMCALI E.I.C.E.

El valor de estos servicios públicos deberá ser cancelado a la cuenta de fondos de servicios de personal de la Policía Metropolitana de Santiago de Cali así.

NOMBRE: FONDOS DE SERVICIOS DE PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
Número: 110-587000290
NIT. No: 800140625-5
TIPO: Cuenta corriente
Banco: Popular</td></tr>
<tr><td colspan="3">RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ver anexo No. 3 adjunto</td></tr>
<tr><td colspan="3">MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ver anexo No. 4 adjunto</td></tr>
<tr><td>VALOR OFRECIDO</td><td colspan="2">El cotizante deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra para la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuesto, publicaciones, constitución de garantía única, transportes, operarios, etc.

El cotizante deberá diligenciar este ítem el cual corresponde al canon de arrendamiento mensual, en el cuestionario (sobre único) en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II de Colombia Compra Eficiente.

<table>
<tr><th>ÍTEM Y/O LOTE</th><th>UNIDAD</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANT</th><th>VALOR UNITARIO ESTIMADO, INLCUIDO IMPUESTOS DE LEY (SI APLICA)</th><th>VALOR TOTAL ESTIMADO INLCUIDO IMPUESTOS DE LEY (SI APLICA)</th></tr>
<tr><td>1</td><td>M2</td><td>ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS A LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA CALLE 21 No. 1 N 65, SOTANO DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI</td><td>12</td><td>$985.942,00</td><td>$11.831.304,00</td></tr>
</table>

Nota:1 El valor estimado se estableció teniendo en cuenta el avalúo realizado por el señor Intendente, IVAN NORVEY CHACÓN NAVARRETE, perito valuador del Grupo Bienes Raíces de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, el cual incluye IVA (Impuesto al Valor Agregado)

El canon de arrendamiento NO incluye servicios públicos de energía eléctrica, gas natural, acueducto y alcantarillado.</td></tr>
<tr><td>PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACIÓN</td><td colspan="2">El plazo será de hasta tres (03) días hábiles, contados a partir del cargue en la plataforma SECOP II.

La cotización debe ser enviada por el medio tecnológico antes mencionado.

En caso de quienes cotizan por medios diferentes del Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II de Colombia Compra</td></tr>
</table>

	Eficiente, posterior al tiempo establecido en la plataforma, podrán dar respuesta a los correos institucionales: mecal.gubir1@policia.gov.co

Nota: con la presentación de la cotización el **OFERENTE** acepta las condiciones (jurídicas, técnicas y económicas) establecidas por la Policía Metropolitana Santiago de Cali.

Atentamente,

Intendente **IVAN NORVEY CHACON NAVARRETE**
Jefe Grupo Bienes Raíces Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)

Elaboró: Subintendente **ERIKA JULIETH HORTA EUSSE**
Auxiliar de Servicios Públicos e Impuesto Predial
Grupo de Bienes Raíces

Fecha de elaboración: 16/06/2026
Ubicación: Disco_D//BIenesraices2026//arrendamientos

Calle 21 1N65 B/Piloto
Teléfono 8826178-26
mecal.gubir1@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

"ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA CALLE 21 No. 1 N 65, SOTANO DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI"			
ÍTEM	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	El **OFERENTE** **deberá anexar** en su oferta la relación de los diferentes productos que ofrecerá **(portafolio de servicios),** con cada uno de los precios, los cuales deben ser acordes con las condiciones del mercado y con IVA incluido		
2	El **OFERENTE** se obliga a suministrar como mínimo, lo siguiente: Componentes DESAYUNO - ALMUERZO: ✓ Proteína: entre 140 y 150 gramos en crudo o con hueso entre 170 y 180 gramos ✓ Energético: (papa, yuca, plátano…) entre 45 y 50 gramos ✓ Arroz o cereal: entre 45 y 50 gramos ✓ Ensalada: entre 60 y 70 gramos ✓ Sopa: entre 220 y 250 centímetros cúbicos ✓ Farináceo: (frijol, lenteja, garbanzo, entre otros) entre 90 y 100 gra ✓ Bebida: entre 220 y 250 centímetros cúbicos ✓ Caldo: entre 280 y 300 centímetros cúbicos" El **OFERENTE** deberá especificar los gramajes para los desayunos a ofertar, relacionando los productos suministrados con sus respectivas cantidades (huevos, caldos, arepas, bebidas calientes y frías entre otros).		
3	El **OFERENTE** deberá suministrar variedad de productos tales como: bebidas frías y calientes de varios tipos, pastelería, panadería, fritos, productos en paquete, comidas rápidas variadas (entiéndase por comidas rápidas: hamburguesa, perros calientes, salchipapas, entre otros), productos lácteos variados, confiterías, combos, tipo desayuno, almuerzos, ensaladas, frutas, postres, galletería, cereales, helados, entre otros		
4	El OFERENTE deberá garantizar un menú variado para cada una de las comidas, el cual será presentado al jefe del Grupo de Bienes Raíces para su revisión. Actividad que se realizará de forma mensual mediante la presentación de un cronograma de menús, dentro de los cinco (5) primeros días calendarios de cada mes; no obstante, sus modificaciones serán informadas oportunamente ante esa dependencia.		
5	El OFERENTE deberá suministrar mediante carro expendedor de alimentos, bebidas calientes, frías, snack, dulces y demás productos alimenticios, por los pisos del sótano, 1, 2, 3, 4 de las dos torres (A Y B), sin que esto altere el precio de los mismos. Este servicio deberá prestarse en los siguientes horarios: ✓ Mañana: inicio 08:30 horas hasta las 11:00 horas. ✓ Tarde: inicio 15:00 horas hasta las 17:30 horas.		
6	El OFERENTE se obliga a NO comercializar bebidas alcohólicas, ni derivados del tabaco, ni a colocar en funcionamiento máquinas de juegos de azar, suerte o aleatorias.		

7	El OFERENTE deberá garantizar de forma constante menús saludables a los usuarios del servicio de restaurante ubicado en el segundo piso de la Dirección Generar de la Policía Nacional, suministrando variedad de productos tales como: ALIMENTOS NATURALES, MENÚS SALUDABLES, FRUTAS, CEREALES, BATIDOS DE FRUTAS O VERDURAS, ENSALADAS DE VEGETALES O FRUTAS, entre otros		
8	El OFERENTE deberá garantizar que los alimentos que han sido descongelados, no se pueden volver a congelar. El tiempo de manipulación de alimentos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a tres horas. Deberá descongelarse solamente la cantidad que se va a preparar y con la anticipación necesaria, para evitar descomposición. Deberá hacerse una revisión cuidadosa para descartar cualquier alimento en mal estado (que presente cambios de olor, sabor y color). Deberá retirarse con agua, todo resto de tierra insecticida o animales adheridos a los vegetales. Los alimentos que se sirven crudos o fríos deberán prepararse lejos del calor para luego ser almacenados en refrigerador. En recipientes debidamente tapados hasta el momento de servirlos (ensaladas, frutas, postres, carnes frías). Deberán descartarse los huevos cuyas cáscaras tengan fisuras, rotos o Manchas. No se deberá sobrecargar de aliños en forma que encubra Características de anormalidad o que puedan ocasionar trastornos gástricos. No se deberán utilizar alimentos cuyas fechas de vencimiento sean anteriores a la del día de utilización.		
9	**El OFERENTE** garantizara el **HORARIO DE ATENCIÓN LUNES A VIERNES**: en la mañana el servicio debe iniciar a partir de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas. ✓ Desayuno: 06:30 horas a 09:00 horas ✓ Almuerzo: 12:00 horas a 15:00 horas. **SÁBADO**: el servicio debe iniciar a partir de las 07:00 horas, con cierre a las 17:00 horas. **DOMINGO Y FESTIVOS**: 07:00 horas hasta la 16:00 horas. En días especiales, como son los llamados alistamientos (todo el personal trabajará en las instalaciones), se deberá coordinar con el jefe del Grupo de Bienes Raíces, el horario de atención a usuarios, para el personal que queda laborando en las instalaciones de la Policía Metropolitana Santigo de Cali. Nota: los días sábados, domingos y festivos, el servicio se prestará de acuerdo a la demanda de usuarios y necesidades del servicio.		
10	INGRESO DE INSUMOS Y PROVEEDORES. El **OFERENTE** deberá prever que el horario para el ingreso de alimentos y proveedores se realizará bajo la supervisión del personal de seguridad de instalaciones de la Policía Metropolitana Santigo de		

	Cali, permitiendo la revisión de los vehículos y elementos a ingresar. Para tal fin, deberán solicitar al supervisor del contrato o quien haga sus veces, al correo electrónico mecal.guardia-secre@policia.gov.co con mínimo un (1) día de anticipación, informando los datos del personal y vehículos que necesiten ingresar, para requerir la autorización del ingreso a la oficina de seguridad MECAL.		
11	El OFERENTE cancelará a la Policía Nacional en moneda legal colombiana, en la ciudad de Cali, el valor del canon de arrendamiento en mensualidades anticipadas una vez la Tesorería General de la Policía Nacional realice la expedición de la factura electrónica y el cupón para habilitar el pago, la cual se expedirá dentro de los primeros cinco (05) días hábiles de cada mes, o a los cinco (05) primeros días que correspondan a la fecha de celebración del contrato por concepto de canon mensual de arrendamiento, para que en un lapso no mayor a cinco (05) días hábiles el oferente realice la respectiva consignación. El valor correspondiente será consignado en la cuenta corriente del Banco de Popular 110-587000589 código de recaudo 3 a nombre de FONDOS INTERNOS DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, entregando copia del comprobante de pago al Grupo de Bienes Raíces, una vez se realice el pago.		
12	El OFERENTE se compromete al pago de los servicios públicos que cause, así: **Gas natural:** de acuerdo a los términos establecidos por la entidad prestadora del servicio, debiendo presentar copia de las facturas canceladas ante el Grupo de Bienes Raíces, los cinco (5) días hábiles siguientes al recibo de la factura. La Entidad se compromete a gestionar con el supervisor designado, para que la factura llegue a la dirección suministrada por el OFERENTE. **Energía, acueducto y alcantarillado**, estarán a cargo del OFERENTE y deberán ser cancelados en la cuenta corriente del Banco Popular No. 110-587000290 a nombre de FONDOS DE SERVICIOS DE PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI, entregando copia del comprobante de pago al Grupo de Bienes Raíces. La liquidación de los servicios públicos según su periodo de facturación, será certificada por el Grupo de Bienes Raíces de la POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI con relación a las lecturas de consumos de agua (M3) y energía (Kw/h). Este pago se deberá realizar durante los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha del recibido de la comunicación oficial de liquidación de servicios. Nota. otros servicios adicionales, como internet, televisión, etc. correrá por cuenta del OFERENTE. El OFERENTE reconoce que el ARRENDADOR en ningún caso y bajo ninguna circunstancia es responsable por la interrupción o deficiencia en la prestación de cualquiera de los servicios públicos del Inmueble. En caso de la prestación deficiente o suspensión de cualquiera de los servicios públicos del Inmueble, el OFERENTE reclamará de manera directa a las empresas prestadoras del servicio y no al ARRENDADOR.		

13	El OFERENTE se compromete a vender y cobrar a los usuarios los productos ofrecidos en forma directa y en las condiciones establecidas en el portafolio de servicios. Igualmente deberá generar factura de cobro, discriminando producto y valor de cada uno. Además, deberá publicar los precios de los productos en un lugar visible en el punto de venta, informando los valores de los productos, descuentos por combos y demás. Por otra parte, el ajuste de precios debe hacerse bajo criterios justificados, previa solicitud y aprobación del supervisor del contrato, quien elevará la solicitud a la ordenación del gasto, quien "autorizará" o "no autorizará", el alza de precios de acuerdo a su justificación		
14	El OFERENTE deberá implementar sistemas de pago por medios físicos y magnéticos que facilite la comercialización de los alimentos, por ejemplo (Nequi, códigos QR, datáfonos, entre otros.)		
15	El OFERENTE se obliga a utilizar insumos y productos de primera calidad, los cuales deberán cumplir entre otras, con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes, registro INVIMA y demás, para lo cual el supervisor del contrato o quien haga sus veces, podrá ordenar cada vez que lo estime conveniente, verificar los números de registro, lote, fecha de vencimiento y toma de muestras para análisis químicos o bacteriológicos de los productos en disponibilidad. Igualmente, deberá adquirir en sitios legalmente establecidos todos los víveres e insumos necesarios para su comercialización.		
16	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS El OFERENTE deberá adquirir bajo su propia cuenta y riesgo, materias primas, mercado y todos los bienes o los demás insumos que necesite o requiera para el efectivo funcionamiento del servicio del restaurante y cafetería, en cumplimiento de las obligaciones contractuales vigentes, eximiendo a la Entidad de cualquier responsabilidad frente a terceros por obligaciones adquiridas		
17	DISPONIBILIDAD DE LOS PRODUCTOS el **OFERENTE** se compromete al buen manejo y conservación de los alimentos, de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Así mismo, mantendrá en stock, la disponibilidad necesaria de los productos a comercializar, para atender la demanda del punto de venta.		
18	DISPONIBILIDAD DE PERSONAL El OFERENTE se compromete a tener el personal necesario que atenderá el servicio de restaurante y cafetería en el edificio de la Policía Metropolitana Santiago de Cali, para prestar un servicio eficiente, siendo calificado, idóneo capacitado y entrenado en las tareas a realizar, incluyendo los riesgos ocupacionales a los que se verán expuestos, manejo y atención de emergencias, uso y cuidado de elementos de protección personal y las demás que correspondan a su actividad productiva en cumplimiento a las leyes, normas y reglamentos que regulen las relaciones laborales entre empleado y empleador. De esta forma, se compromete a mantener como mínimo la disponibilidad del personal relacionado adelante:		

	1. Administrador / Cajero 1. Chef 1. Auxiliares de cocina 1. operario de aseo		
19	El OFERENTE se compromete a que el personal que labore dentro del punto de venta, esté debidamente dotado de su uniforme, con excelente presentación personal y con los elementos de protección personal necesarios para la prestación del servicio (gorros guantes tapabocas, etc.) y los demás que disponga el responsable de SG-SST asignado por el OFERENTE, así mismo se deberá portar en todo momento un carné de identificación personal, marcado con la razón social del OFERENTE.		
20	El OFERENTE, se compromete a entregar los primeros cinco (5) días de cada mes al supervisor del contrato o quien haga sus veces, en medio físico o magnético, la relación de pagos del personal que labore en el punto de venta, donde se vea reflejado el pago de seguridad social y parafiscales (EPS, Pensiones y ARL). Igualmente, el pago oportuno de salarios y prestaciones, conforme a las disposiciones de la Ley 100 de 1993. Así mismo, se debe garantizar el horario laboral de los trabajadores según lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo y la Ley 2101 de 2021.		
21	EL OFERENTE en cumplimiento a la Resolución No.2674 de 2013 deberá realizar los controles de examen bacteriológico de frotis de garganta y uñas, coproparasitológico y serología del personal que labora en el punto de venta, presentando los correspondientes certificados al supervisor del contrato tanto al inicio del contrato, como a los seis (6) meses siguientes de ejecución del mismo. Aclarando que si realiza cambio de personal deberá realizar los mismos controles, siendo presentadas las correspondientes certificaciones antes de iniciar labores al supervisor del contrato o quien haga sus veces. Cada vez que haya cambios en el personal, ya sea por incapacidades, traslados o término de contrato, se deberá informar de manera previa al supervisor del contrato o quien haga sus veces, para que éste solicite la autorización para el ingreso del nuevo operario a la cafetería y restaurante.		
22	El OFERENTE y las personas que prestarán el servicio en el punto de venta, serán objeto de estudio de seguridad, reservándose a la Policía Metropolitana Santiago de Cali, el derecho frente al OFERENTE a solicitar el cambio de cualquier empleado, por cuestiones de seguridad, mala presentación personal o mala atención al público, lo cual deberá realizarse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la notificación del cambio, ya sea de manera personal o por correo electrónico. En el evento que realice cambios de personal, deberá informar a la supervisión del contrato o quien haga sus veces, anexando los documentos anteriormente exigidos, y antes de iniciar labores deberá contar con el respectivo estudio de seguridad efectuado por la Policía Nacional y la autorización por parte del supervisor del contrato.		
23	De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo",* Capítulo 6 *"Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo",* Resolución 0312 de 2019 *"Por la cual se definen los Estándares*		

	Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" y Resolución 2186 2024, *"Por la cual se deroga la resolución Nro.01956 de fecha 25 de abril de 2018 proferida por el señor Director General de la Policía Nacional".*		
24	El OFERENTE debe mantener actualizados los carnés de manipulación de alimentos de las personas que laboren en el punto arrendado.		
25	EL OFERENTE NACIONAL O EXTRANJERO CON DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA El OFERENTE trátese de personal natural o jurídica, deberá anexar mínimo una (01) máximo tres (03) constancias (certificaciones o actas de liquidación) de contratos celebrados y ejecutados con entidades públicas o privadas, cuyo objeto sea igual o similar al objeto de la presente contratación "*ARRENDAMIENTO INSTALACIONES PROPIAS DESTINADAS AL SERVICIO DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE UBICADA EN LA CALLE 21 No. 1 N 65, SOTANO DEL COMANDO DE LA POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI".* Los documentos deberán contener como mínimo la siguiente información: 1. Nombre del contratista 2. Nombre del contratante 3. Objeto del contrato 4. Valor del contrato 5. Fecha de suscripción y fecha de inicio del contrato 6. Fecha de terminación del contrato 7. Personal de contacto para verificar la información: teléfono fijo o celular, correo electrónico institucional, logo (en caso de certificación). 8. Estado del contrato: ejecutado o liquidado. 9. Si es certificación, deberá estar suscrita por el funcionario competente para tal fin. 10. Manifestación clara y explícita donde se evidencie que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto del contrato. 11. Porcentaje del valor del contrato que ejecutó como miembro de un consorcio, unión temporal u otra forma de asociación. NOTA 1: no se aceptarán auto certificaciones. NOTA 2: no se tendrán en cuenta las certificaciones de contratos en ejecución. NOTA 3: no se aceptan certificaciones con enmendaduras o que presenten inconsistencias no subsanadas. La Policía Nacional se reserva el derecho de hacer las verificaciones que considere necesarias en la documentación presentada, con el fin constatar el contenido de la misma.		
26	El OFERENTE se compromete a atender las solicitudes de mejoramiento del servicio que le realice la Policía Nacional, por diferentes razones de acuerdo a su servicio y a solucionarlas en los términos que para el efecto se señalen cuando sea el caso, así como a facilitar y colaborar en la realización de evaluaciones que se hagan		

	de su servicio (encuestas, entrevistas, buzón de sugerencias, auditorias, etc.).		
27	El OFERENTE se compromete a mantener en perfecto estado de funcionamiento e higiene los elementos utilizados en sus actividades, así como también los equipos de prevención y de extinción de incendios disponiendo la instrucción y entrenamiento pertinentes con énfasis en seguridad industrial. Igualmente, se compromete a desarrollar acciones necesarias para prevenir accidentes, para lo cual deberá tener previsto la ejecución de un programa de seguridad industrial, salud en el trabajo y señalización correspondiente. Además, suministrar y mantener por su propia cuenta todo tipo de señales, avisos y equipos o elementos de seguridad industrial para la protección de trabajadores y usuarios.		
28	El OFERENTE se compromete a devolver el espacio arrendado, el equipamiento y utensilios entregados en óptimas condiciones de uso y conservación, y a responder por pérdidas o daños cuando se demuestre su responsabilidad, cuando se trate de los bienes inventariados o de control administrativo de propiedad de la Policía Nacional, así como por los daños o perjuicios que cause a terceros, sin que esto afecte directa o indirectamente a la Entidad. Los daños que se ocasionen al Inmueble por el OFERENTE, por responsabilidad suya o de sus dependientes, serán reparados a todo costo por parte del OFERENTE. En todo caso, el OFERENTE se obliga a restituir el Inmueble en el mismo estado en que lo ha recibido, salvo el deterioro natural por el uso legítimo.		
29	El OFERENTE se compromete a utilizar loza en porcelana (platos, pocillos, etc.) para servir los alimentos, así como cubiertos de buena calidad y en buen estado de presentación.		
30	El OFERENTE se compromete a solicitar la visita en los primeros tres (3) meses, ante la Secretaría Distrital de Salud (correspondiente a las instalaciones MECAL), con el fin de generar el concepto FAVORABLE para la prestación de servicios de alimentos. Las acciones realizadas deberán ser informadas al jefe del Grupo de Bienes Raíces.		
31	El manejo y almacenamiento de residuos y basuras, debe realizarse fuera del lugar de preparación, consumo y/o almacenamiento de alimentos. Los recipientes que se utilizarán para almacenar los residuos orgánicos y otras basuras deben ser proporcionados por el OFERENTE, siguiendo las normas de reciclaje, deberán ser de plástico con su tapa de movilidad y su respectiva bolsa plástica desechable. El transporte de dichos residuos y basuras deberá llevarse hasta el lugar de recolección general de las mismas (CHUT DE BASURAS), debidamente embalados en sus respectivos recipientes evitando derrames en el transcurso del trayecto, esta actividad será por cuenta del personal contratado por el OFERENTE. Dichos recipientes deberán encontrarse en las condiciones óptimas de calidad para la manipulación y almacenamiento de los diferentes tipos de basuras.		
32	El horario de trabajo de los funcionarios del establecimiento no debe exceder cuarenta y cuatro (44) horas semanales de acuerdo a la ley 2101 de 2021, si es necesario manejar dos (2) turnos de personal, será asumido por el OFERENTE, así mismo tener en cuenta la Ley 2466 de 2025 reforma laboral.		
33	El OFERENTE deberá realizar por su cuenta, las reparaciones, limpieza y mantenimiento de los equipos e instalaciones para		

	asegurar el normal funcionamiento del restaurante, estas actividades deberán realizarse periódicamente (mínimo cada 3 mes) de acuerdo con las observaciones e indicaciones formuladas por el supervisor del contrato. Los equipos suministrados deberán operarse con el debido cuidado, siendo responsable el OFERENTE de los daños causados por mal uso, obligándose a efectuar las reparaciones que sean necesarias de manera inmediata y en todo caso no interrumpir la prestación del servicio.		
34	El OFERENTE se compromete trimestralmente a efectuar fumigaciones y aplicaciones de cebos en forma que se garantice el control de plagas, control a caninos, control de palomas y demás animales que puedan transmitir enfermedades y que no deben hacer parte del comedor.		
35	El OFERENTE deberá controlar diariamente el uso de soluciones desinfectantes. -Se debe lavar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies después de cada uso. -Deberán desinfectar puertas, paredes y ventanas como mínimo una vez a la semana. Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos: • Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos, el contratista deberá realizar un informe quincenalmente con sus respectivos registros fotográficos al supervisor del contrato. • Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones. • Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir. • Buenas Prácticas de Manufacturas, para su esterilización y limpieza de los mismos. **ASEO Y LIMPIEZA** **COMEDOR;** se debe mantener libre de polvo y en óptimas condiciones de aseo verificar cuantas veces sea necesario durante día con el fin de mantener en óptimas condiciones las instalaciones del comedor. **MOSTRADOR** Se debe barrer y limpiar cuantas veces sea necesario, en especial después de cada descanso del personal con el fin de mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene.		

OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS VERIFICABLES

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS AMBIENTALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El OFERENTE deberá dar cumplimiento a la normatividad sanitaria y ambiental vigente aplicable a las actividades objeto del contrato, antes del inicio, durante la ejecución y con posterioridad a la terminación del contrato, incluyendo, entre otras, la Constitución Política (Arts. 78, 79 y 80), la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, la Ley 99 de 1993, el Decreto 1076		

	de 2015, la Resolución 0330 de 2017, la Resolución 0316 de 2018, la Resolución 2184 de 2019**,** la Resolución 2254 de 2017, la Ley 1333 de 2009, la Ley 2387 de 2024, el Decreto 4741 de 2005, la Resolución 754 de 2014, la Resolución 627 de 2006, el Decreto – Ley 2811 de 1974, así como aquellas normas que las modifiquen, adicionen, complementen o sustituyan, y demás disposiciones aplicables en la materia. Adicionalmente, el contratista deberá dar cumplimiento a las obligaciones y requerimientos mínimos establecidos en la Resolución No. 03049 del 30/07/2014 *"Por la cual se adopta el Manual de Contratación de la Policía Nacional",* a la Resolución No. 00090 del 15/01/2018 *"Por la cual se actualiza, modifica y complementa el Manual de Contratación de la Policía Nacional, adoptado mediante Resolución 03049 de 2014",* y el instructivo No. 024/DIPON-DIRAF-70 *"LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL",* según aplique para este tipo de contrato.		
2	El OFERENTE deberá realizar el tratamiento de los residuos especiales, desde la generación, almacenamiento, recolección, transporte, separación y disposición final, así como lo expresa la Resolución 02309 de 1986 "*Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la parte 4a. del Libro 1o. del Decreto Ley 2811 de 1974 y de los Títulos I, II y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales*", y deberá hacerse responsable por la contaminación, sus consecuencias y sanciones. Por ende, el manejo de los residuos especiales (grasas, sedimentos, aceites, sólidos y demás que sean de origen de la prestación de servicios de cafetería y restaurante en las instalaciones de la Cafetería y Restaurante en la Dirección General), así como de cualquier tipo de contaminación ocasionada por éstos, que contraiga y por la consecuencias que se pueden originar sobre la salud humana o el medio ambiente, sin perjuicio de las sanciones legales a que haya lugar y sean impuestas por la autoridad ambiental de la citada Resolución 02309 de 1986.		
3	EL OFERENTE no puede realizar vertimiento de sustancias peligrosas, *"Se prohíbe el vertimiento, la disposición, o permitir que se disponga directa o indirectamente a la red de alcantarillado público y/o en cuerpos de agua de uso público o privado cualquier residuo o sustancia sólida, líquida o gaseosa que sea considerada como peligrosa"*, según lo establecido en el Decreto 1076 de 2015, expedida por el presidente de la República, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.		
4	Cuando las aguas residuales no domésticas, no reúnan las condiciones de calidad exigidas para su vertimiento a la red de alcantarillado público, el OFERENTE está obligado a realizar tratamiento previo de vertimientos, conforme con los parámetros fisicoquímicos de monitoreo y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntales de aguas residuales no domesticas (según resultados de laboratorio de análisis físico químicos de las aguas residuales no domesticas), por ende, deberán ser objeto de tratamiento previo, mediante un sistema adecuado y permanente que garantice el cumplimiento en todo momento de los valores de referencia, conforme a lo señalado en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por la cual se establecen parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones"*.		
5	El OFERENTE está obligado a realizar con personal técnico idóneo, el mantenimiento de la trampa de grasa (portátil) con una periodicidad semanal (a partir del inicio del contrato y la prestación del servicio).		

	Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor autorizado por la autoridad ambiental para el manejo de los mismos, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente de recolección.		
6	El OFERENTE realizará mantenimiento de la trampa de grasas (externa o fija) con una periodicidad mínima de una (1) a dos (2) veces al mes, según su capacidad, nivel de operación y la carga de grasas generadas, o cada vez que sea necesario, con el fin de garantizar su adecuado funcionamiento y prevenir incumplimientos de la normatividad ambiental vigente. Este mantenimiento deberá ser efectuado por personal técnico o tecnólogos en áreas hidráulicas, sanitarias o afines, debidamente capacitados. Los residuos retirados deberán ser almacenados, transportados y dispuestos mediante un gestor autorizado por la autoridad ambiental competente, quien deberá expedir el respectivo certificado o manifiesto de disposición final, en el cual se indique, como mínimo, el tipo de residuo, la cantidad retirada, el tratamiento aplicado y la fecha de gestión.		
7	El OFERENTE deberá realizar la caracterización de las aguas residuales (*parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD*) *de las actividades de elaboración de productos, alimentos y bebidas) provenientes de su actividad (cafetería o restaurante*), a través de un laboratorio acreditado ante el IDEAM, trámite que se debe adelantar cada seis (6) meses, la primera caracterización se efectuará al finalizar el primer mes de iniciada su actividad productiva, y de ser necesario conforme los resultados de laboratorio, el OFERENTE deberá tomar medidas ambientales para el logro del cumplimiento de los parámetros exigidos en los artículos 12 y 16 de la Resolución 0631 de 2015, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible *"Por la cual se establecen los parámetros y valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones",* y la segunda, seis (6) meses después de realizada la caracterización (si están cumpliendo todos los parámetros), de no cumplirse los parámetro, cada tres (3) meses se realizará caracterización de las aguas residuales en los vertimientos puntuales. **Nota**: De ser reiterativo (segunda vez que ocurra), el incumplimiento a los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de Aguas Residuales No Domésticas (ARnD), el Director, jefe o Comandante de la Unidad de Policía informará a la autoridad ambiental para realizar una visita técnica a la trampa de grasas y redes hidráulicas, dejando como evidencia los respectivos resultados de laboratorio y controles ambientales que hayan realizado.		
8	El OFERENTE deberá dar cumplimiento a la Resolución 2184 de 2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".* (Evidencia*:* puntos ecológicos con las bolsas de colores; blanca para residuos aprovechables y negra para residuos no aprovechables. Así como el contenedor con bolsa verde para los residuos orgánicos aprovechables*).*		
9	El OFERENTE se compromete a realizar el mantenimiento y/o calibración de los equipos asignados (neveras, congeladores, licuadoras, hornos a gas y eléctricos como aquellos que requieren este servicio, para el caso de la		

	calibración donde aplique), certificado por el Organismo Nacional de Acreditación Colombiana – ONAC, mínimo una vez durante la ejecución del contrato, o cuando se requiera por fallas técnicas, registrando el servicio prestado (*mantenimiento, calibración o verificación*), aclarando parámetros como: cantidad y tipo de refrigerante, aceites lubricantes, entre otros, con sus respectiva certificación de mantenimiento o calibración al supervisor del contrato. Los residuos retirados deberán ser entregados a un gestor acreditado por la autoridad ambiental para su manejo, quien certificará el tratamiento aplicado, indicando la cantidad de residuos retirados y la fecha correspondiente a la certificación, la cual deberá ser entregada al supervisor del contrato, conforme a los señalado en el artículo 2.2.2.1.15.1 del Decreto 1076 del 26 de mayo de 2015 que expide el Presidente de la República de Colombia "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*", y el Decreto 284 del 2018 "*Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en los relacionado con la Gestión Integral de los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos – RAEE y se dictan otras disposiciones*", el Decreto 4741 de 2005, y así como aquellas normas que las modifiquen, adicionen, complementen o sustituyan, y demás disposiciones aplicables en la materia, en caso de que se generen residuos.		
10	El OFERENTE se compromete a realizar mantenimiento del ducto de escape de los gases y vapores de la campana de extracción (*a todas las campanas para remover la grasa, en filtro, extractores de grasa o ventiladores especialmente diseñados para remover los vapores de grasa y crear, a la vez, una barrera contra el fuego*), con una periodicidad mínimo de tres (3) meses a partir del inicio de la actividad productiva o por saturación de la misma que exija realizar el mantenimiento en menor tiempo de lo establecido, procedimiento que debe realizarse por la empresa a cargo, conforme Guía Técnica GTS-USNA Sectorial 009 del 2007 – ICONTEC.		
11	El OFERENTE se compromete a dar disposición final de aceites de cocina usados en cumplimiento a la Resolución 0316 del 2018 emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible "*Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones".*		
12	El ARRRENDATARIO se compromete a realizar un adecuado manejo de sustancias químicas, como lo establece la Ley 55 del 2 de julio de 1993 que expide el Congreso de Colombia "*Que trata Convenio 170 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo*"		
13	El OFERENTE deberá dar cumplimiento a la Resolución No.2184 del 26/12/2019 *"Por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016, sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones".* Adopción de un código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente en todo el territorio nacional, que dispone lo siguiente: 1. Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables 2. Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa y cartón. 3. Color negro para depositar los residuos no aprovechables Deberá instalar puntos ecológicos o contenedores dentro del establecimiento, con el fin de realizar la separación de los residuos plenamente identificados de acuerdo a los volúmenes de generación		

	teniendo en cuenta los lineamientos establecidos dentro del Sistema de Gestión Ambiental implementados en las instalaciones policiales. Además, deberá realizar la segregación en la fuente para la disposición final en el chut de residuos en bolsas de color acorde a las directrices establecidas por el equipo del **SGA**, separar adecuadamente los residuos sólidos y líquidos del material orgánico y reciclable. Igualmente, si por algún motivo riegan algún tipo de residuos en el chut de residuos, se deberá hacer la recolección y limpieza de forma inmediata.		
14	El OFERENTE deberá garantizar que los equipos eléctricos cumplan con normas técnicas de eficiencia energética (*de cómputo y periférico*) es decir, que tengan un bajo consumo de energía y que cuenten con opciones de encendido, hibernación y apagado, conforme la NTC 5310 Eficiencia energética en equipos de refrigeración comercial rangos de eficiencia y etiquetado y a la Resolución No. 41012 de 18 de septiembre del 2015 (Reglamento Técnico de Etiquetado – RETIQ)		
15	El OFERENTE y futuro contratista deberá presentar las licencias, permisos, concesiones, autorizaciones, registros ambientales y demás requisitos de carácter ambiental y legal, que resulten exigibles para el funcionamiento de su compañía y para el desarrollo de su actividad económica y/o productiva, de conformidad con la normatividad vigente aplicable.		
16	El OFERENTE deberá aplicar las buenas prácticas ambientales, participar de los programas y campañas ambientales, así como las demás exigencias que se establezcan en el Sistema de Gestión Ambiental, que contribuyan al cumplimiento de la Política Ambiental y Objetivos Ambientales Institucionales, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales.		
17	El OFERENTE deberá garantizar que todo el material que se entregará a la Policía Nacional de forma digital lo realicen en un medio reutilizable, los escritos deberán estar ajustado de acuerdo a la directiva presidencial 04 de 2012 “política cero papel” (Aplica a los contratos que deben presentar informes, información y o facturas).		
18	El OFERENTE deberá cumplir con lo previsto en la Resolución 41012 de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía “*Por la cual se expide el Reglamento técnico de Etiquetado – RETIQ expedido por el Ministerio de Minas y Energía, con fines de uso racional de energía aplicable a algunos equipos de uso final de energía eléctrica y gas combustible, para su comercialización y uso en Colombia*”, o aquella norma que la modifique, adicione o sustituya, en lo relacionado con los electrodomésticos que tengan el etiquetado de eficiencia energética y que sean tipo B como mínimo, entre el 55% y el 75%.		
19	El OFERENTE deberá garantizar que todas las sustancias químicas que se utilicen para la prestación de servicio dentro de las instalaciones policiales, posean rótulo de identificación y las hojas de seguridad, especificando los siguientes ítems: • Identidad del producto • Información sobre componentes • Identificación de peligros • Primeros auxilios • Inflamabilidad y explosión • Medidas en caso de derrames o escapes • Manipulación y almacenamiento • Control de exposición / protección personal • Propiedades físicas y químicas • Estabilidad y reactividad		

	• Información toxicológica • Información ecológica • Consideraciones relativas a la eliminación • Información relativa al transporte • Informaciones reglamentarias Esta información deberá ser allegada en idioma español al supervisor del contrato, en aras de atender efectivamente cualquier situación de emergencia, conforme al Decreto 1076 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible*".		
20	El OFERENTE se compromete a NO utilizar elementos y materiales compuestos por polietileno expandido (más conocido como ICOPOR) para servir alimentos.		
21	Consulta de sanciones o infracciones vigentes en el Registro Único de Infractores Ambientales (RUIA), actualizado por la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA) http://vital.minambiente.gov.co/ SILPA_UT_ PRE/RUIA/Consultar Sancion.aspx?Ubic=ext.		

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN TÉCNICA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	**RESPONSABLE DEL SGSST, CON LICENCIA VIGENTE EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, "Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo", el contratista se obliga a dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 4º y artículo 7º, en los numerales 1.2 y 1.3. Para lo cual deberá diligenciar el formulario del "SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO".		
2	**CERTIFICACIÓN DE LA AUTOEVALUACIÓN DE LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** De acuerdo a la normatividad vigente, los contratistas deben dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" y Resolución 2186 2024, "Por la cual se deroga la resolución Nro.01956 de fecha 25 de abril de 2018 proferida por el señor Director General de la Policía Nacional.		
3	**DISPOSICIÓN FINAL DE LOS ELEMENTOS SUSTITUIDOS:**		

	El contratista se compromete a garantizar, durante la ejecución del contrato, la implementación de buenas prácticas ambientales, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente en Colombia; en desarrollo de lo anterior el contratista, deberá: ✓ Realizar el manejo integral de residuos, incluyendo su separación en la fuente, almacenamiento, transporte y disposición final, conforme a la normativa vigente. Como soporte de lo anterior, el contratista deberá allegar al supervisor del contrato el anexo de compromiso ambiental debidamente firmado y la certificación de disposición final.		
4	**REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTAL RUIA:** El contratista no debe encontrarse registrado en el Registro Único de Infractores Ambiental RUIA, para lo cual deberá anexar el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA ***(Anexar pantallazo).***		

INFORMACIÓN PÚBLICA

ANEXO No. 2

OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

1. Cumplir con el objeto contractual.

2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

3. Responder en los plazos que la **POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

4. Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF) de los trabajadores que tenga a su cargo.

5. Constituir en debida forma y aportar al Grupo de Contratos de la **POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI** o quien haga sus veces, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, la Garantía Única***, al igual se deberá publicar en la plataforma SECOP II.***

6. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular y responderá civil, penal y disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la administración o a terceros.

7. No acceder a peticiones o amenazas, de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, el **ARRENDATARIO** deberá Informar de tal evento a la **POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI** y a las autoridades competentes para que se adopte las medidas necesarias.

8. Restituir a la **POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI** 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 de que se hayan suministrado.

9. Asumir la responsabilidad de toda infracción ambiental por 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 contrato.

10. Cumplir con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1072 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo y demás normas que lo complementen.

11. Cumplir con los parámetros establecidos en materia ambiental del ANEXO de especificaciones técnicas mínimas.

12. Las demás obligaciones del CONTRATISTA contenidas en el artículo 5º de la Ley 80 de 1993, así mismo, será civil y penalmente responsable por sus acciones u omisiones en la actuación contractual.

ANEXO No. 2.1

OBLIGACIONES DEL ARRENDADOR

1. Poner a disposición del **ARRENDATARIO** los bienes y lugares que se requieran para la ejecución y entrega del objeto contratado.

2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un supervisor, a través de quien la **POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI** 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. Recibir a satisfacción los bienes y/o servicios que sean entregados por el **ARRENDATARIO,** cuando estos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el anexo técnico.

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

6. Solicitar y recibir información técnica respecto de los bienes y/o servicios y demás del **ARRENDATARIO** en desarrollo del objeto del contractual.

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

ANEXO No. 3

RIESGOS DE LA CONTRATACIÓN

Nota 1: con la presentación de la oferta, el arrendatario acepta y aprueba los riesgos propuestos por la Policía Nacional, así mismo como el análisis realizado por la entidad para su mitigación y gestión, de igual forma corresponde al estructurador del estudio previo, analizar los riesgos a los cuales se expone la entidad y el arrendatario frente a la ejecución del contrato, por cuanto cada proyecto es único en los factores ambientales, económicos, políticos, sociales, tecnológicos, entre otros.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	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 completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría						¿Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	General	Externo	Contratación	Jurídico	Incumplimiento total del contrato.	Aplicación de la cláusula penal	2	2	4	Bajo	Supervisor del contrato	Seguimiento a los avances de acuerdo a las fechas estipuladas en el contrato	1	2	3	Bajo	si	No	Supervisor del contrato	Firma del Contrato	Acta de Liquidación	Comunicados oficiales de los avances de la ejecución del contrato	mensual
2	General	Externo	Ejecución	Jurídico	No pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales.	Aplicación garantía	2	2	4	bajo	Supervisor del contrato	garantía única	1	2	3	bajo	no	SI	Supervisor del contrato	Cuando suceda no cumpla con el pago de salarios prestaciones e indemnizaciones laborales	informe de supervisión	informe de supervisión	mes
3	General	Externo	Contratación	Operativo	Ampara las demandas por concepto de responsabilidad extractractual de terceros afectados por la ejecución del contrato.	Aplicación de Garantía	3	3	6	Alto	Contratista	Transferir en riesgo al arrendatario y hacer seguimiento según direcciona la oficina jurídica MECAL	3	3	6	Alto	Si	No	Supervisor del contrato	Firma del Contrato	Acta de Liquidación	Velar por la constitución de las pólizas y garantías haciendo los requerimientos al contratista de forma oportuna	mensual
4	General	Externo	Contratación	Jurídico	la no constitución dentro del término y en la forma prevista en el contrato o en alguno de sus modificatorios la póliza de garantía única	No se firma el contrato	1	2	3	Bajo	Supervisor del contrato	Se exige cláusula de cumplimiento de póliza de garantía única	1	2	3	Bajo	si	No	Supervisor del contrato	Presentación de los documentos y propuestas por los oferentes	Firma del Contrato	Comunicación oficial informando la fecha para firmar contrato	Semanal
5	General	Externo	Contratación	Jurídico	Incumplimiento parcial	Pago de la estimación del riesgo	3	3	6	Alto	Supervisor del contrato	Mediante comunicación oficial informa del incumplimiento del contrato	1	2	3	Bajo	si	No	Supervisor del contrato	Desde el comunicado oficial informando el tratamiento	Con el cobro de la estimación del riesgo por parte de la Entidad contra el contratista	Con la oficina de asuntos jurídicos para aplicación de cláusulas de incumplimiento	Semanal
6	General	Externo	Contratación	Jurídico	incumplimiento total declaratoria de caducidad	Aplicación de la cláusula penal	1	2	3	Bajo	Supervisor del contrato	Supervisor debe informar el incumplimiento en la entrega total de los elementos	1	2	3	Bajo	si	No	Supervisor del contrato	Adjudicación del Contrato	Liquidación del Contrato	Informe de Plazos para entregar los elementos	Semanal

ANEXO No. 4

MECANISMO DE COBERTURA DE LOS RIESGOS

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN, ASIGNACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE GARANTÍAS

En la definición de los parámetros de mecanismos de cobertura de los riesgos deberán efectuarse dentro de los términos definidos en el Decreto 1082 de 2015.

ETAPA PRECONTRACTUAL

No aplica para este proceso de contratación.

ETAPA CONTRACTUAL

MECANISMO DE COBERTURA	CLASE DE RIESGO	TIPIFICACION DE LOS RIESGOS	ESTIMACION DEL RIESGO	ASIGNACION DEL RIESGO	VIGENCIA	JUSTIFICACION COBERTURA / VIGENCIA
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE INCUMPLIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y LIQUIDACION DEL CONTRATO LA ESTIMACION DEL RIESGO CUBRE EL 20% DEL VALOR DEL CONTRATO COMO QUIERA QUE SE PRETENDE EL PAGO PARCIAL O DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE CAUSE A LA ENTIDAD EN LOS MISMOS TERMINOS DE LA CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	CALIDAD DEL SERVICIO.	CINCUENTA POR CIENTO (50%) DEL VALOR DEL CONTRATO	ARRENDATARIO	VIGENTE POR UN TERMINO IGUAL A LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y SESENTA (60) DIAS CALENDARIO MAS	AMPARA EL RIESGO DE MALA CALIDAD DEL SERVICIOS DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN Y EL TIEMPO QUE CUBRE LA GARANTÍA.
GARANTIA UNICA	RIESGO JURIDICO	NO PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	CINCO POR CIENTO (5%) DEL VALOR DEL CONTRATO.	ARRENDATARIO	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	ARRENDATARIO	VIGENTE POR EL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.	AMPARA LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR EL ARRENDATARIO 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 SUS SUBCONTRATISTA. LA PÓLIZA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO, EN ADICIÓN A LA COBERTURA BÁSICA DE PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES LOS AMPAROS CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO 2.2.1.2.3.2.9. DEL DECRETO 1082 del 2015

CLAUSULAS SANCIONATORIAS

MULTA	RIESGO JURIDICO	LA NO CONSTITUCION DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS LA POLIZA DE GARANTIA UNICA	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 DIA DE RETARDO Y HASTA POR DIEZ (10) DIAS	CUANDO EL CONTRATISTA NO CONSTITUYA DENTRO DEL TERMINO Y EN LA FORMA PREVISTA EN EL CONTRATO O EN ALGUNO DE SUS MODIFICATORIOS, A POLIZA DE GARANTIA UNICA
MULTA	RIESGO JURIDICO	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 DIA DE RETARDO HASTA POR UN PLAZO DE QUINCE (15) DIAS CALENDARIO QUE SE DESCONTARÁ DEL SALDO QUE LE ADEUDE LA ENTIDAD. ESTA SANCION SE IMPONDRA MEDIANTE ACTO ADMINISTRATIVO MOTIVADO EN EL QUE SE EXPRESARA LAS CAUSAS QUE DIERONLUGAR A ELLA	AMPARA LA MORA O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE ALGUNA OBLIGACION DERIVADA DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL CONTRATISTA

CLAUSULA PENAL PECUNIARIA	RIESGO JURIDICO	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	AMPARA EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFINITIVO DEL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE BUSCA EL PAGO PARCIAL Y DEFINITIVO DE LOS PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A LA ENTIDAD

ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
Las partes acuerdan que cualquier información intercambiada, facilitada, creada o hallada, entre ellas en el transcurso de la aceptación de la oferta, será mantenida en estricta confidencialidad y salvo orden de autoridad judicial competente podría ser revelada. Toda información intercambiada es de propiedad exclusiva de la parte de donde proceda. En consecuencia, ninguna de las partes utilizará información de la otra para su propio uso. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información para lo cual deberá diligenciar el formulario “ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD”.		
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
En atención a la implementación del Sistema de Gestión y Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional, mediante la Resolución No. 01956 del 25 de abril de 2018, “Por la cual se adopta las directrices de evaluación al SGSST, para los contratistas y subcontratistas, bajo cualquier modalidad de contrato civil, comercial y administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, a las agremiaciones u asociaciones que afilien trabajadores independientes al Sistema de Seguridad Social Integral, las empresas de servicios temporales, estudiantes afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales, trabajadores en misión y las personas naturales o jurídicas, que deban ejecutar cualquier objeto contractual o se vinculen a la Policía Nacional, a través de contratos de prestación de servicios y los visitantes permanentes y transitorios a los centros de trabajo”, el contratista se obliga a dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 4º y artículo 7º, en los numerales 1.2 y 1.3. Para lo cual deberá diligenciar el formulario del “SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO”.		
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
El proponente se compromete a cumplir de forma voluntaria, la totalidad de las condiciones establecidas en el formulario “COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN”. Para lo cual deberá diligenciar la totalidad de este formulario.		
CRITERIOS SOCIALES	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
El OFERENTE se compromete a fomentar la contratación de personal de acuerdo a lo señalado en el parágrafo del Artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto número 0142 de 2023.		

INFORMACIÓN PÚBLICA