MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN POLICIAL
ESCUELA DE POLICÍA "*CARLOS EUGENIO RESTREPO*"

RESOLUCIÓN NÚMERO 067 **DEL** 16 JUL 2026

POR LA CUAL SE JUSTIFICA LA MODALIDAD DE SELECCIÓN CONTRATACION DIRECTA EN EL PROCESO PN ESCER CD 006 2026, QUE TIENE POR OBJETO ES "*LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA*".

LA DIRECTORA DE LA ESCUELA DE POLICÍA "*CARLOS EUGENIO RESTREPO*"

En uso de las facultades legales, en especial de las que confieren la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, decreto 1082 de 2015, resolución 03049 del 2014 de la Policía Nacional, resolución 00090 del 15 de enero de 2018, Resolución Nro. 04294 del 05 de diciembre de 2025 de la Dirección General Policía Nacional y Resolución No. 00502 del 05 de marzo de 2026 y 01567 del 09 de junio de 2026 de la Dirección General Policía Nacional y,

CONSIDERANDO:

Que la Constitución Política en su artículo 209, establece que la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, eficiencia, celeridad, imparcialidad y publicidad mediante la descentralización, delegación y desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus funciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado.

Que el artículo 269 de la Constitución Política establece la obligatoriedad por parte de la autoridad correspondiente en cada entidad pública, de diseñar y aplicar según la naturaleza de sus funciones, métodos y procedimientos de control interno para sus procesos de contratación.

Que el artículo 3 de la Ley 80 de 1993, establece que Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines.

Que el artículo 25, numeral 9, ídem, consagra que en los procesos de contratación intervendrán el jefe y las unidades asesoras y ejecutoras de las entidades que se señalen en las correspondientes normas sobre su organización y funcionamiento.

Que la Ley 1150 de 2007, *Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos*, su artículo 2, numeral 4. *Contratación directa. La modalidad de selección de contratación directa, solamente procederá en los siguientes casos: i) El arrendamiento o adquisición de inmuebles.* como una de las modalidades para la selección de contratistas, la contratación directa.

Que con arreglo a lo dispuesto en los artículos 51 de la Ley 179 de 1994, 12 de la Ley 80 de 1993, 9º de la Ley 489 de 1998 y 37 del Decreto 2150 de 1995, el Director General de la Policía Nacional delegó mediante Resolución No. 00502 05 de marzo de 2026, "*Por la cual se delega la ordenación del gasto y competencias propias para la gestión contractual y convenios en la Policía Nacional de Colombia y dictan otras disposiciones*" y Resolución 01567 del 09 de junio de 2026, la Directora de la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*" posee la facultad como ordenador del gasto de la unidad.

Que el artículo 1, 2 y 20 de la citada resolución delegó en la directora de la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*" la competencia para contratar, comprometer y ordenar el gasto en desarrollo de las apropiaciones incorporadas al presupuesto de la Policía Nacional mediante la modalidad de Contratación Directa, arrendamiento de inmuebles.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Que el Decreto 1082 de 2015 *"Por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional*", establecido en la sección 1, subsección 4 en su artículo 2.2.1.2.1.4.1, que cuando proceda la modalidad de selección de contratación directa, se deberá expedir un acto administrativo de justificación de la misma.

Que la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*", para efectos de cumplir el objeto referido, requiere adelantar un proceso bajo la modalidad de contratación directa, lo anterior con base a lo estipulado en el *Decreto 1082 de 2015 subsección 4 Artículo 2.2.1.2.1.4.11.* que a la letra dice: *"Las entidades estatales podrán alquilar o arrendar inmuebles, para lo cual deberán tener en cuenta las siguientes reglas: 1). Verificar las condiciones del mercado inmobiliario en la ciudad en la que la Entidad Estatal requiere el inmueble y 2). Analizar y comparar las condiciones de los bienes inmuebles que satisfacen las necesidades identificadas y las opciones de arrendamiento, análisis que deberá tener en cuenta los principios y objetivos del sistema de compra y contratación pública". En concordancia con la reglamentación interna que para tal efecto establece la Policía Nacional, como lo es la Resolución 00090 de 2018 y el Instructivo 024 DIPON DIRAF del 14 de septiembre del 2020 "LINEAMIENTOS PARA SUSCRIBIR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO DE BIENES INMUEBLES POR PARTE DE LA POLICÍA NACIONAL".*

CONTRATACIÓN DIRECTA. Reglamentada por el numeral 4° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y Capítulo 2, Sección 1, Subsección 4, Artículo 2.2.1.2.1.4.11 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."

Causales de esta Modalidad:

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

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

Para este tipo de contratos deberá aplicarse lo dispuesto en el numeral 2.2.4.2.5.3 de la Resolución 03049 de 2014 y el instructivo 024 DIPON-DIRAF del 14/09/2020.

Que la tipología que le corresponde al contrato que resulte del presente proceso de contratación es la de Arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).

Debe señalarse sobre la contratación directa, que esta modalidad de contratación es de aplicación restrictiva, esto es, solo procede por las causales prescritas taxativamente en el numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007. Además, es una excepción al principio de libre concurrencia y competencia que aplica a los procesos de contratación, para que cualquier persona interesada en satisfacer la necesidad de una entidad pueda presentar una oferta.

En la contratación directa no es necesario que la entidad reciba más de una oferta, la cual proviene de la persona que la entidad escoge directamente, y por ende, invita a ofertar el bien o servicio que se requiere. Lo anterior puede estar basado en que el proponente es único, o en que el legislador privilegió algunos objetos contractuales u oferentes para contratarlos de manera directa. De igual forma, esto

implica que el proceso será simplificado, corto, ágil y expedito, por no exigir el agotamiento de una convocatoria pública o la realización de un proceso competitivo. Lo anterior no exime a las entidades estatales de garantizar los principios rectores de la contratación pública.

El artículo 1973 del Código Civil define el arrendamiento como "[…] *un contrato en que las dos partes se obligan recíprocamente, la una a conceder el goce de una cosa, o a ejecutar una obra o prestar un servicio, y la otra a pagar por este goce, obra o servicio un precio determinado". Se trata pues del acuerdo de voluntades en virtud del cual una de las partes llamada arrendador se obliga a concederle a otra –llamada arrendatario– el uso y goce de un bien, a cambio de una renta o canon. Por tanto, se diferencia del contrato de compraventa en que no opera una transferencia del dominio del bien cuyo uso y goce se entrega.*

En cuanto a sus características, la doctrina ha indicado que el arrendamiento es un contrato: i) bilateral, pues ambas partes se obligan recíprocamente; ii) consensual, dado que se perfecciona con el consentimiento; iii) oneroso, ya que ambas partes obtienen utilidades el arrendatario, el uso y goce del bien, y el arrendador la renta o canon; iv) de ejecución sucesiva, en la medida en que se ejecuta en forma periódica; v) principal, porque existe en forma autónoma; y v) nominado, porque está tipificado y desarrollado en la ley. […]

No obstante, esa facultad de contratar directamente no es discrecional del jefe de la entidad, pues la ley identificó y definió los casos en que esa forma o manera de contratar por excepción era procedente. Determinó entonces el legislador, los literales de los contratos en los cuales el Estado podrá contratar directamente; adicionalmente, consagró las reglas básicas de imperativo cumplimiento para dar plena aplicación al principio de la transparencia, resulta claro entonces, que tratándose de la contratación directa como una forma excepcional de celebrar los contratos del Estado.

Que la Ley 2179 del 30 de diciembre de 2021, *"Por la cual se crea la categoría de Patrulleros de Policía, se establecen normas relacionadas con el régimen especial de carrera del personal uniformado de la Policía Nacional, se fortalece la profesionalización para el servicio público de policía y se dictan otras disposiciones"*, en su artículo 83 establece que la educación policial *"es el proceso académico dispuesto de manera permanente, para la formación, capacitación y entrenamiento integral y profesional del personal de estudiantes y personal uniformado de la Policía Nacional en servicio activo, que permite la enseñanza de los fundamentos de la democracia y de los derechos humanos, orientado a desarrollar las capacidades y competencias teórico-prácticas asociadas al desarrollo de la profesión policial y desempeño laboral desde lo actitudinal, procedimental y conceptual, para satisfacer las necesidades ciudadanas en materia del servicio público de policía"*.

Que el artículo 94 ídem, creó la unidad ejecutora para la Policía Nacional, a través de la cual se asignarán y ejecutarán las apropiaciones para la educación policial de la Policía Nacional.

Que el Decreto 113 del 25 de enero de 2022, definió a la Dirección de Educación Policial como la dependencia de la Jefatura Nacional de Desarrollo Humano responsable de planificar, dirigir, desarrollar, coordinar, supervisar y evaluar el sistema educativo policial, desarrollando de manera permanente la formación, capacitación y entrenamiento integral y profesional del personal uniformado, con fundamento en los principios de la democracia y los derechos humanos.

Que el numeral 8 del artículo 7 ídem, establece como función de la Dirección de Educación Policial, entre otras, la de "Desarrollar el seguimiento y control a la ejecución de los recursos, contratación, procesos y resultados".

Que la Resolución No. 0263 del 25 de enero de 2023 "*por la cual se define la estructura orgánica interna de las Dirección de Educación Policía y se determinan las funciones de sus dependencias internas*" establece en su artículo 41 que "*para el cumplimiento de su misión, la Dirección de Educación Policial, contara con Escuelas de Policías como unidades desconcentradas, las cuales cumplirán los procesos de tercer nivel aprobados por la Dirección General de la Policía Nacional, bajo la orientación de cada dependencia de la Dirección de Educación Policial*".

Que la Resolución No. 0577 del 26 de febrero de 2024 "*por la cual se define la estructura orgánica interna de la* Escuela de Policía *"Carlos Eugenio Restrepo" y se determinan las funciones de sus*

dependencias internas" en su artículo 4 numeral 6 advierte que es función de la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*" *"ejecutar los recursos asignados a la unidad, con el fin de cubrir las necesidades identificadas en la Escuela de Policía".*

Que mediante Resolución Nro. 04294 de del 05 de diciembre de 2025 de la Dirección General Policía Nacional de Colombia, se nombra como directora de la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*", a la señora teniente coronel SANDRA MILENA PEDROZA MACHADO identificada con cedula de ciudadanía 1.017.131.175 expedida en Medellín – Antioquia.

Que se efectuaron los estudios previos en los que se analizó la conveniencia y oportunidad del contrato de conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del decreto 1082 de 2015 "*Por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional*", los cuales reposan dentro del expediente ubicado en el archivo de Contratos de la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*".

La Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*" cuenta con un espacio físico ubicado al interior de sus instalaciones, con un área aproximada de 577,51 m², debidamente adecuado para el funcionamiento de un restaurante destinado a la prestación de servicios de alimentación para la comunidad institucional. Actualmente dicho espacio se encuentra entregado a título de arrendamiento mediante el Contrato No. 50-1-10003-25, por lo cual se requiere adelantar un nuevo proceso contractual que permita garantizar la continuidad del servicio una vez finalice el contrato vigente.

La necesidad surge de la responsabilidad institucional de generar condiciones adecuadas de bienestar, calidad de vida y apoyo logístico para el personal que desarrolla actividades académicas, administrativas y operativas dentro de la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*", en cumplimiento de la misión institucional de formación y capacitación policial.

Actualmente la Unidad cuenta con una población aproximada de 1.000 personas, entre estudiantes en proceso de formación para Patrullero de Policía, auxiliares de policía, personal de plana mayor, personal flotante, uniformados y no uniformados, quienes desarrollan de manera permanente sus actividades al interior de las instalaciones de la Escuela. Esta población requiere acceso a servicios de alimentación prestados bajo condiciones adecuadas de calidad, inocuidad, oportunidad y continuidad.

Particularmente, el establecimiento deberá garantizar la disponibilidad permanente de servicios de alimentación para los estudiantes y auxiliares de policía, ofreciendo de manera continua desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio denominado "estancia", de acuerdo con las necesidades propias del proceso de formación y permanencia del personal bajo el régimen institucional.

De igual forma, el restaurante prestará servicios al personal profesional, administrativo, docentes, funcionarios, visitantes y demás usuarios autorizados que desarrollen actividades dentro de la Escuela, quienes podrán acceder a los productos y servicios ofertados, asumiendo directamente el valor de los alimentos y demás productos ofrecidos por el operador del restaurante.

Se aclara que, si bien existe una partida de alimentación asignada por el Ministerio de Defensa Nacional para estudiantes y auxiliares de policía, esta no genera obligación alguna de adquirir los servicios con el establecimiento que opere en el inmueble objeto de arrendamiento, toda vez que la utilización de dichos servicios constituye una decisión voluntaria e individual de cada usuario, quien podrá determinar libremente dónde adquirir sus alimentos, conforme a sus necesidades y preferencias.

Por lo anterior, resulta necesario entregar en arrendamiento el espacio destinado para restaurante a una jurídica, que cuente con la capacidad, jurídica, técnica, operativa, administrativa y financiera necesaria para garantizar la adecuada prestación del servicio.

En consecuencia, una vez identificada la necesidad institucional de garantizar la disponibilidad permanente de servicios de alimentación para la comunidad académica, administrativa y operativa de la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*", resulta pertinente analizar las razones que hacen conveniente la celebración del contrato de arrendamiento del espacio destinado para restaurante.

Bajo este contexto, la celebración del contrato de arrendamiento resulta conveniente para la Entidad, toda vez que permite mantener la prestación de un servicio complementario esencial para el bienestar de estudiantes, auxiliares de policía, personal de plana mayor, personal flotante, uniformados, no uniformados y demás usuarios autorizados que desarrollan actividades dentro de la Escuela.

Asimismo, la operación del restaurante dentro de las instalaciones institucionales favorece las condiciones de seguridad y control requeridas para el adecuado funcionamiento de un centro de formación policial, reduciendo la necesidad de desplazamientos permanentes del personal hacia establecimientos externos para satisfacer sus necesidades de alimentación.

De igual forma, el funcionamiento del restaurante al interior del complejo policial facilita las labores de supervisión y seguimiento por parte de la Entidad respecto de las condiciones de higiene, almacenamiento, manipulación, preparación y expendio de alimentos, contribuyendo al cumplimiento de los estándares sanitarios y de calidad exigidos por las autoridades competentes.

Adicionalmente, la entrega del inmueble en arrendamiento genera un beneficio económico para la Institución a través del recaudo del correspondiente canon de arrendamiento, permitiendo la obtención de recursos que podrán ser destinados al fortalecimiento de las necesidades institucionales de conformidad con la normatividad vigente.

Finalmente, la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*" no dispone dentro de su estructura organizacional de personal especializado, recursos técnicos, infraestructura logística ni capacidad operativa para asumir directamente la administración y operación integral de un establecimiento de restaurante, motivo por el cual resulta necesario acudir a un tercero especializado que garantice la adecuada prestación del servicio bajo criterios de eficiencia, calidad, continuidad y sostenibilidad.

Ahora bien, además de resultar conveniente para la Entidad desde el punto de vista operativo, administrativo, económico y de bienestar institucional, es necesario establecer la oportunidad de adelantar el presente proceso contractual con el fin de garantizar la continuidad del servicio sin interrupciones.

En atención a lo anterior, la oportunidad de adelantar el presente proceso contractual radica en la necesidad de garantizar la continuidad de la prestación del servicio de restaurante dentro de las instalaciones de la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*" una vez finalice el Contrato No. 50-1-10003-25, siendo este en el mes de agosto del 2026

De esta manera, la Entidad podrá evitar interrupciones en la prestación del servicio, asegurar la disponibilidad permanente de alternativas de alimentación para estudiantes, auxiliares de policía, personal de plana mayor, personal flotante, uniformados, no uniformados y demás usuarios autorizados, así como mantener las condiciones necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades académicas, administrativas y operativas de la Unidad.

Por consiguiente, resulta indispensable iniciar oportunamente el proceso de contratación correspondiente durante la vigencia 2026, permitiendo que el nuevo contrato entre en ejecución inmediatamente después de la terminación del contrato vigente y garantizando la continuidad del servicio en condiciones de calidad, eficiencia y oportunidad.

Que el objeto del contrato a celebrar será "*LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA*" el cual le corresponde el proceso PN ESCER CD 006 2026. con la clasificación UNSPSC 80131502
Que de acuerdo al estudio previo las condiciones técnicas mínimas y adicionales que se exigirán al contratista serán las siguientes:

No.	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
1	ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS

	INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
1.	**Destinación del inmueble:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a destinar el espacio objeto de arrendamiento exclusivamente para la prestación del servicio de restaurante, conforme a las condiciones establecidas en el presente proceso de contratación, absteniéndose de darle un uso distinto sin la autorización previa y expresa del arrendador.
2.	**Mantenimiento y restitución de equipos:** En el momento de la entrega del inmueble objeto del contrato, el arrendador hará entrega al arrendatario de los equipos destinados a la preparación de alimentos, los cuales se encontrarán en adecuadas condiciones de funcionamiento y operación. En consecuencia, el arrendatario deberá asumir bajo su responsabilidad la limpieza, mantenimiento preventivo y correctivo, así como las reparaciones necesarias de dichos equipos, con el fin de garantizar su adecuado funcionamiento durante toda la ejecución del contrato. Estas actividades deberán realizarse de manera periódica, como mínimo una (1) vez al mes, o con la frecuencia que se requiera, atendiendo las observaciones e indicaciones del supervisor del contrato. El arrendatario se compromete a operar los equipos con el debido cuidado y diligencia, siendo responsable por los daños ocasionados por mal uso, negligencia o falta de mantenimiento, debiendo efectuar de manera inmediata las reparaciones correspondientes, sin afectar la continuidad del servicio. Al momento de la finalización del contrato, el arrendatario deberá restituir los equipos en las mismas condiciones de funcionamiento, mantenimiento y conservación en que fueron entregados, salvo el deterioro normal derivado del uso adecuado de los mismos, siendo responsable por cualquier daño, pérdida o deterioro adicional que le sea imputable.
3.	**Restitución del inmueble y responsabilidad por daños:** El futuro arrendatario se obliga a restituir el inmueble objeto del contrato al término de su vigencia, en adecuadas condiciones de mantenimiento, conservación y funcionamiento, conforme al estado en que le fue entregado, salvo el deterioro normal derivado del uso legítimo y adecuado del mismo, y de acuerdo con los estándares definidos por la Policía Nacional. Así mismo, será plenamente responsable por los daños, pérdidas o deterioros que le sean imputables, siempre que su responsabilidad sea debidamente demostrada, respecto de los bienes muebles, equipos, elementos inventariados o sujetos a control administrativo propiedad de la Policía Nacional. Igualmente, responderá por los daños y perjuicios ocasionados a terceros que se generen con ocasión de la ejecución del contrato, por acción u omisión propia o de su personal, debiendo asumir las obligaciones legales, contractuales y económicas a que haya lugar. En caso de presentarse afectaciones al inmueble o a los bienes asociados, el arrendatario deberá realizar las reparaciones, reposiciones o indemnizaciones correspondientes, dentro de los plazos establecidos por la entidad o el supervisor del contrato.
4.	**Calidad del servicio y verificación de personal:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a garantizar la prestación del servicio de restaurante con altos estándares de calidad, eficiencia, salubridad e idoneidad, conforme a la normativa vigente aplicable y a las condiciones propias del servicio requerido para los estudiantes y auxiliares de policía de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo. Así mismo, deberá autorizar y facilitar al arrendador la realización de los estudios y verificaciones de seguridad sobre el personal que será vinculado para la prestación del servicio dentro del inmueble objeto de arrendamiento. En consecuencia, el arrendatario se obliga a no vincular ni permitir el acceso a personal que no cuente con la validación previa por parte del supervisor del contrato, cuando así se requiera.
5.	**Horario de prestación del servicio y cumplimiento normativo laboral** El horario para la prestación de los servicios será en jornada continua de lunes a domingo, en el rango de 04:00 a 22:00. En todo caso, el oferente y futuro arrendatario deberá garantizar que la ejecución de las actividades se realice conforme a la normativa laboral vigente en Colombia. En este sentido, el oferente y futuro arrendatario se obliga a cumplir estrictamente con lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo (artículos 58, 60 y 158) y la Ley 2101 de 2021, relacionada con la reducción

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
	progresiva de la jornada laboral. Así mismo, deberá asegurar que el personal vinculado para la ejecución del contrato desarrolle sus funciones exclusivamente dentro de la jornada laboral legalmente establecida, en cumplimiento de las actividades asignadas, absteniéndose de realizar labores ajenas o contrarias a las disposiciones legales, reglamentarias o internas aplicables.
6.	**Valor de los servicios de alimentación y límite de la partida diaria:** El costo de los servicios de alimentación que se ofrezcan no podrá exceder el valor de la partida diaria de alimentación asignada al personal, de conformidad con la normativa vigente expedida por el Ministerio de Defensa Nacional para cada vigencia fiscal. Para la vigencia 2026, dicha partida se encuentra establecida mediante la Resolución No. 001786 del 09 de marzo de 2026, la cual en su Artículo 1 fija el monto de la partida diaria de alimentación en VEINTIÚN MIL CUATROCIENTOS PESOS ($21.400) moneda corriente para el personal de soldados, infantes de marina, agentes y auxiliares de la Policía Nacional, así como para estudiantes y alumnos de las diferentes escuelas de formación de la Fuerza Pública. Así mismo, el parágrafo del artículo 1 establece que la partida de alimentación comprende el desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio (denominado estancia), y que no constituye factor salarial. En consecuencia, el arrendatario deberá ajustar los precios de los servicios ofertados a dicho valor máximo, el cual podrá ser modificado anualmente conforme al acto administrativo que expida el Ministerio de Defensa Nacional para la respectiva vigencia fiscal. Se aclara que, si bien existe una partida de alimentación asignada al personal, esta no implica la obligación de adquirir los servicios con el establecimiento que opere en el inmueble, siendo dicha decisión facultativa de cada usuario. **Parágrafo 1:** En caso de que el arrendatario requiera la inclusión de servicios no contemplados en el contrato, deberá presentar solicitud escrita al supervisor, adjuntando estudios de mercado que respalden los precios propuestos, los cuales serán verificados y aprobados por este. **Parágrafo 2:** Cualquier incremento en los precios de los servicios deberá justificarse en variaciones del mercado, previa solicitud formal al supervisor del contrato, quien evaluará y aprobará la procedencia del ajuste conforme a los precios de referencia.
7.	**Atención al cliente:** Dado que se trata de un servicio abierto al público, el arrendatario deberá implementar un sistema de evaluación de la calidad del servicio, mediante un formato que permita valorar aspectos como la calidad y presentación de los alimentos, la atención al usuario, la oportunidad en la prestación del servicio, entre otros. Así mismo, deberá disponer de un mecanismo digital a través de código QR, mediante el cual los usuarios puedan registrar sus observaciones, sugerencias y comentarios. La información recolectada será canalizada directamente al supervisor del contrato, con el fin de facilitar el seguimiento, control y adopción de acciones de mejora continua. Dichas observaciones deberán enfocarse, entre otros aspectos, en la satisfacción del servicio, la reducción del desperdicio de alimentos, la evaluación de la calidad de los alimentos suministrados, las condiciones del agua potable y demás factores asociados a la adecuada prestación del servicio. La evaluación integral del servicio será realizada y auditada por la instancia competente de la Escuela (Bienestar Universitario o quien haga sus veces), la cual tendrá la facultad de verificar la calidad y condiciones de prestación del servicio, así como de emitir las recomendaciones y requerimientos necesarios para su mejora, dentro de los plazos que establezca la Dirección de la Escuela.
8.	**Atención de requerimientos:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a atender de manera oportuna y eficaz las solicitudes de mejoramiento que le sean formuladas por la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, en relación con la calidad, oportunidad y condiciones del servicio prestado, obligándose a implementar las acciones correctivas dentro de los plazos que para el efecto se establezcan. Así mismo, deberá facilitar y colaborar con los procesos de evaluación del servicio, tales como encuestas, entrevistas y mecanismos de retroalimentación mediante códigos QR, entre otros instrumentos definidos por la entidad. El ingreso de alimentos, insumos y proveedores al inmueble objeto de arrendamiento deberá realizarse bajo la supervisión del personal de seguridad de la Escuela, quien estará facultado para efectuar la revisión de vehículos, mercancías y demás elementos que ingresen, en cumplimiento de los protocolos de seguridad institucional. La comercialización de los productos y servicios ofrecidos, así como el recaudo de los pagos correspondientes, será responsabilidad exclusiva del arrendatario, incluyendo los acuerdos de pago que se generen con los usuarios. En consecuencia, la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo no asumirá responsabilidad alguna por pagos no efectuados, mora o incumplimientos por parte de los usuarios.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
9.	**Capacidad operativa:** El oferente deberá acreditar, mediante certificación suscrita por el representante legal, que cuenta con la solvencia financiera, capacidad logística y operativa, así como con el recurso humano calificado, necesarios para garantizar la adecuada prestación del servicio de restaurante en el espacio objeto de arrendamiento. En cuanto a la capacidad logística, deberá disponer permanentemente de los equipos, mobiliario, enseres e insumos requeridos, incluyendo como mínimo mil (1.000) unidades de menaje completo (plato hondo, plato plano, pocillo y cubiertos), asegurando la continuidad y calidad del servicio. En caso de que las condiciones del servicio lo exijan, el arrendatario deberá contar con la capacidad de incrementar oportunamente dicha dotación, garantizando la atención eficiente de la demanda. Así mismo, el arrendatario deberá garantizar la continuidad operativa del servicio, comprometiéndose a solucionar en un plazo no mayor a cuarenta y ocho (48) horas cualquier falla o inconveniente que se presente en los equipos, infraestructura o plataformas que soportan la prestación del servicio, implementando las acciones correctivas necesarias de manera inmediata. Finalmente, el oferente deberá presentar certificación suscrita por el representante legal, contador o revisor fiscal, en la que conste que cuenta con la capacidad financiera suficiente para garantizar la prestación del servicio de restaurante para una población aproximada de mil (1.000) usuarios, entre estudiantes y auxiliares de policía, por un periodo mínimo de dos (2) meses, calculado con base en el valor de la partida diaria de alimentación fijada por el Ministerio de Defensa Nacional para la respectiva vigencia fiscal. No obstante, se deja expresa constancia de que la exigencia de esta capacidad financiera se hará efectiva únicamente en el evento en que la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo contrate o canalice la prestación del servicio de alimentación a través del arrendatario con cargo a dicha partida, circunstancia bajo la cual el arrendatario deberá garantizar de manera permanente el cumplimiento de esta obligación.
10.	**Experiencia del oferente:** En aplicación del principio de transparencia, con base en el análisis del sector y con el fin de verificar la aptitud e idoneidad del oferente, garantizando la calidad del servicio y previniendo posibles incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el proponente deberá acreditar experiencia relacionada con el arrendamiento de bienes inmuebles destinados a actividades comerciales o en calidad de propietario de establecimiento de comercio, dentro del cual haya desarrollado actividades relacionadas con la prestación de servicios de restaurante, expendio de comidas preparadas y/o comercialización de productos alimenticios (restaurante y cafetería), por un término mínimo de un (1) año. Dicha experiencia deberá acreditarse mediante la presentación de los siguientes documentos, según corresponda: **1. Arrendamiento de bienes inmuebles:** El oferente deberá acreditar la ejecución de contratos celebrados con entidades públicas o privadas, nacionales o extranjeras, cuya sumatoria sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del valor estimado del canon de arrendamiento, expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV). Para tal efecto, deberá aportar certificaciones y/o actas de liquidación, en las cuales se evidencie como mínimo la siguiente información: • Nombre, dirección y/o teléfono del contratante. • Nombre, dirección y/o teléfono del contratista. • Objeto del contrato. • Número del contrato. • Valor del contrato. • Actividad económica desarrollada en el inmueble arrendado. • Porcentaje de participación, en caso de consorcios o uniones temporales. **2. Propietario de establecimiento de comercio:** En caso de acreditar la experiencia como propietario, el oferente deberá presentar el certificado de libertad y tradición del inmueble y el certificado mercantil o certificado de existencia y representación legal, en el cual se evidencie que dentro de su objeto social o actividad económica se encuentra relacionada la prestación de servicios de restaurante, cafetería o expendio de alimentos, conforme al objeto del presente proceso, y que se encuentre vigente. **Nota:** Dicha experiencia deberá acreditarse mediante la presentación de los documentos señalados en el presente proceso. No obstante, la información aportada podrá ser objeto de verificación por parte del Comité Técnico, el cual se reserva la facultad de validar la autenticidad, veracidad y consistencia de las

<table>
<tr><th>No.</th><th>OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS</th></tr>
<tr><td></td><td>certificaciones presentadas, así como de solicitar aclaraciones o documentación adicional cuando lo considere pertinente.

En caso de evidenciarse inconsistencias, información no verificable o falta de idoneidad en la experiencia acreditada, el proponente podrá ser rechazado.</td></tr>
<tr><td>11.</td><td>Experiencia del personal:

Teniendo en cuenta que el arrendamiento del espacio físico ubicado en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo tiene como finalidad la prestación del servicio de restaurante, el cual comprende la preparación, manipulación y suministro de alimentos, se hace necesario que el futuro arrendatario cuente, durante toda la ejecución del contrato, con el personal idóneo, capacitado y suficiente, que garantice la adecuada prestación del servicio.

En consecuencia, el arrendatario deberá disponer como mínimo del siguiente personal, conforme a los perfiles y requerimientos que se establezcan en el presente proceso:

<table>
<tr><th>CANT</th><th>CARGO A DESEMPEÑAR</th><th>EXPERIENCIA ACADEMICA</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Administrador</td><td>Administrador de empresas y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Asesor nutricional</td><td>Ingeniero de alimentos: mínimo un (01) ingeniero de alimentos con experiencia mínima de un (01) año contado a partir de la obtención de la tarjeta profesional.</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Chef</td><td>Técnico o superior en gastrónoma y/o ciencias afines con experiencia mínima de un (01) año contado a partir del acta de grado y/o diploma.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Auxiliares de cocina</td><td>mínimo de un (01) año de experiencia como auxiliar de cocina, el cual será avalado mediante certificado firmado por el jefe directo</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Atención al cliente</td><td>Experiencia especifica en atención al cliente, mínima un (01) año.</td></tr>
</table>
Para acreditar la experiencia e idoneidad del personal que prestará el servicio, el arrendatario deberá entregar al supervisor del contrato, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes de la aprobación de la póliza de garantía, la siguiente documentación correspondiente a cada uno de los trabajadores que serán vinculados desde el inicio de la ejecución:

• Hoja de vida debidamente diligenciada y firmada.
• Certificación y/o planilla de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales) y a los parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), en la que se evidencie la afiliación y estado activo del personal.
• Certificado o carné vigente de manipulación de alimentos, expedido por la autoridad competente.
• Certificado médico vigente, que incluya como mínimo exámenes de frotis de garganta, manos, uñas, serología y coprológico, conforme a las normas sanitarias aplicables.
• Certificación o carné que acredite la vacunación contra hepatitis A y B.
• Copia del contrato de trabajo o documento que acredite la vinculación laboral.

En caso de presentarse cambios en el personal inicialmente vinculado, el nuevo personal deberá cumplir con los mismos requisitos de experiencia e idoneidad exigidos, y su vinculación deberá contar con la previa verificación y aprobación del supervisor del contrato. Una vez autorizado el cambio, el supervisor procederá a solicitar la realización del respectivo estudio de seguridad, conforme a los protocolos institucionales.

Nota: la Seccional de Inteligencia Policial (SIPOL) realizará estudio de seguridad y de confiabilidad al arrendatario del mismo y al personal ofrecido para atender al personal policial, en cumplimiento a lo dispuesto en el instructivo 024 DIPON – DIRAF del 114-09-2022 "Lineamientos para suscribir contratos de arrendamiento de bienes inmuebles por parte de la Policía Nacional", numeral 2 POLICIA NACIONAL COMO ARRENDADORA, subnumeral 2.3 ESTUDIOS DE SEGURIDAD Y CONFIABILIDAD.

Nota: el oferente garantizará la prestación del servicio con el personal requerido. No obstante, si es necesario más personal, el contratista deberá contratar más trabajadores para prestar el debido servicio.</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Documentación del personal y requisitos sanitarios:

El contratista deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la aprobación de la póliza de garantía, la documentación correspondiente al personal vinculado para la prestación del servicio, la cual deberá incluir como mínimo:

• Certificados que acrediten la idoneidad del personal.
• Resultados de exámenes médicos ocupacionales y sanitarios vigentes, incluyendo KOH (para diagnóstico de hongos o infecciones en piel), exámenes de uñas y frotis de garganta, así como valoración médica general.
• Certificación de asistencia a curso de bioseguridad, con una intensidad mínima de cuarenta (40) horas.</td></tr>
</table>

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
	• Certificado de Funcionamiento expedido por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud). La información allegada será objeto de verificación y validación por parte del supervisor del contrato, quien podrá requerir aclaraciones o documentación adicional cuando lo considere pertinente.
13.	**Condiciones sanitarias, dotación y requisitos del personal manipulador de alimentos:** El oferente deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos mantenga vigente y actualizada la documentación requerida para el ejercicio de sus funciones, en especial el certificado o carné de manipulación de alimentos, expedido conforme a la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Así mismo, deberá dar estricto cumplimiento a las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en lo relacionado con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la preparación, almacenamiento y expendio de alimentos. El personal deberá portar vestimenta de trabajo adecuada, limpia y en buen estado, que cumpla como mínimo con las siguientes condiciones: • Ser de color claro, que permita evidenciar condiciones de higiene. • Contar con cierres, cremalleras o broches, evitando el uso de botones u otros elementos que puedan desprenderse y contaminar los alimentos. • No poseer bolsillos ubicados por encima de la cintura. • En caso de utilizar delantal, este deberá permanecer ajustado de manera segura al cuerpo, con el fin de prevenir riesgos de contaminación y accidentes de trabajo. El arrendatario será responsable de suministrar una dotación suficiente de vestimenta de trabajo para el personal manipulador, garantizando el cambio oportuno de indumentaria y su adecuada limpieza, en concordancia con las actividades desarrolladas.
14.	**Capacitación del personal:** El arrendatario deberá diseñar, implementar y garantizar la ejecución de programas permanentes de capacitación y entrenamiento dirigidos a todo el personal vinculado para la prestación del servicio, incluyendo personal de cocina, línea de servicio y demás colaboradores que intervengan en la operación. Dichas capacitaciones deberán estar orientadas al fortalecimiento de competencias técnicas y comportamentales, abarcando, entre otros, los siguientes temas: • Atención al usuario con enfoque empático y calidad en el servicio. • Manejo emocional y habilidades comunicativas. • Buenas prácticas de manufactura (BPM) y bioseguridad, conforme a la normatividad vigente. • Técnicas de cocción y manipulación de alimentos. • Estandarización de recetas y porciones. El arrendatario deberá realizar y acreditar estas capacitaciones como mínimo cada tres (3) meses durante la ejecución del contrato, garantizando que en cada jornada se desarrollen al menos dos (2) de las temáticas anteriormente señaladas, con participación efectiva del personal vinculado. Así mismo, deberá llevar registro y evidencia de las capacitaciones realizadas, incluyendo listados de asistencia, contenidos impartidos y soportes documentales, los cuales podrán ser requeridos en cualquier momento por el supervisor del contrato. El supervisor del contrato podrá solicitar la realización de capacitaciones adicionales o específicas, cuando lo considere necesario para el fortalecimiento y mejoramiento del servicio, las cuales deberán ser atendidas dentro de los plazos establecidos.
15.	**Obligaciones laborales y responsabilidad del arrendatario:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a cumplir de manera estricta con la normatividad laboral vigente en Colombia, en especial con lo dispuesto en el Código Sustantivo del Trabajo, la Ley 100 de 1993 (Sistema de Seguridad Social Integral), la Ley 789 de 2002, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. En consecuencia, el personal que el arrendatario vincule para la ejecución del contrato estará bajo su exclusiva responsabilidad, debiendo asumir en su totalidad el pago de salarios, prestaciones sociales, aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales), aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), así como cualquier otra obligación legal derivada de la relación laboral. El arrendatario actuará por su cuenta y riesgo, sin que exista vínculo laboral alguno entre dicho personal y la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, quedando esta última exonerada de cualquier responsabilidad de carácter laboral, prestacional o de seguridad social.
16.	**Aportes a seguridad social:**

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
	El arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato, dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, copia de los pagos efectuados al Sistema de Seguridad Social Integral correspondientes al personal que presta sus servicios en el inmueble objeto de arrendamiento. Así mismo, en caso de ingreso, retiro o sustitución de personal, deberá allegar dicha documentación respecto del nuevo trabajador, dentro del mismo término, el cual se contará a partir del primer día de prestación del servicio por parte de este.
17.	**Aportes al Sistema de Seguridad Social – Persona natural:** El arrendatario, cuando se trate de persona natural, deberá efectuar el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensión y riesgos laborales), en los términos establecidos en la normatividad vigente, en particular conforme a lo dispuesto en la Ley 100 de 1993, el Decreto 1072 de 2015 y el Decreto 780 de 2016, así como las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Para efectos de la cotización, esta deberá realizarse mes vencido, sobre una base mínima equivalente al cuarenta por ciento (40%) del valor mensualizado del canon de arrendamiento, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA), de conformidad con las reglas aplicables a trabajadores independientes. Para la determinación del ingreso base de cotización, el arrendatario podrá imputar costos y deducciones, siempre que estos cumplan con los criterios establecidos en el artículo 107 del Estatuto Tributario, relativos a la relación de causalidad, necesidad y proporcionalidad con la actividad generadora de renta.
18.	**Menú y gramaje:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá anexar a su propuesta la relación de menús a ofrecer, debidamente estructurados y diferenciados, garantizando que el gramaje de cada preparación permita una porción adecuada y suficiente para el consumo individual, especialmente tratándose del personal de estudiantes y auxiliares de policía, cuyas condiciones de formación demandan un adecuado aporte nutricional acorde con las actividades físicas y mentales que desarrollan. Para este efecto, el oferente deberá presentar dos (2) tipos de menú, así: 1. Menú dirigido a estudiantes y auxiliares de policía, el cual deberá estar diseñado conforme al valor de la partida diaria de alimentación fijada por el Ministerio de Defensa Nacional, de acuerdo con la Resolución No. 001786 del 09 de marzo de 2026, o la norma que la modifique o sustituya. Este menú deberá contemplar los componentes de desayuno, almuerzo, cena y un refrigerio (denominado estancia), garantizando equilibrio nutricional, suficiencia y calidad. 2. Menú dirigido al personal uniformado y no uniformado, el cual podrá estructurarse conforme a la oferta del arrendatario, manteniendo en todo caso estándares de calidad, inocuidad y adecuada presentación. Los menús propuestos deberán contar con el aval y certificación de un profesional en nutrición, quien validará el contenido nutricional, el gramaje y el balance alimentario de las preparaciones. Dichos menús deberán mantenerse durante la ejecución del contrato, salvo modificaciones previamente autorizadas por el supervisor, quien verificará su cumplimiento frente a lo establecido en la normatividad vigente y las condiciones del presente proceso.
19.	**Control de gramaje y verificación de porciones:** El arrendatario deberá disponer de manera permanente de una gramera o báscula de precisión, en óptimas condiciones de funcionamiento, en el área de preparación y/o despacho de alimentos. Esta herramienta deberá estar disponible para el uso del supervisor del contrato, quien podrá verificar en cualquier momento que las porciones servidas correspondan a los gramajes establecidos en los menús ofertados y aprobados. El arrendatario deberá garantizar que las cantidades suministradas a los usuarios cumplan con los estándares de gramaje definidos, asegurando la uniformidad, suficiencia y calidad del servicio de alimentación. En caso de evidenciarse incumplimientos en las porciones servidas, el supervisor del contrato podrá requerir los ajustes inmediatos, sin perjuicio de la aplicación de las medidas contractuales correspondientes.
20.	**Comida especial:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá comprometerse mediante certificación escrita suscrita por su representante legal o persona natural, a diseñar, programar y suministrar una (1) comida especial mensual dirigida al personal de estudiantes y auxiliares de policía, durante la ejecución del contrato. Dicha comida especial deberá estar incluida dentro de la planificación del menú que el arrendatario presente para aprobación del supervisor del contrato, garantizando condiciones de calidad, adecuado gramaje, balance nutricional y presentación, acordes con las necesidades del personal beneficiario.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
	En todo caso, la implementación de esta comida especial no generará costos adicionales para los usuarios ni para la entidad, y deberá ajustarse al valor de la partida diaria de alimentación fijada por el Ministerio de Defensa Nacional para la respectiva vigencia fiscal, conforme a la normatividad vigente. La definición, programación y tipo de comida especial podrá ser objeto de revisión y aprobación por parte del supervisor del contrato, quien podrá formular recomendaciones orientadas a mejorar la calidad del servicio y la satisfacción de los usuarios.
21.	**Divulgación del menú, información educativa y ambientación del servicio:** El futuro arrendatario deberá disponer y mantener de forma permanente, mediante medios tecnológicos adecuados (como pantallas digitales, monitores u otros dispositivos electrónicos), la publicación del menú en lugares visibles y estratégicos dentro del inmueble, garantizando su fácil consulta por parte de los usuarios durante toda la jornada de suministro de alimentos. La cantidad de dispositivos tecnológicos deberá ser proporcional al área y capacidad del espacio objeto de arrendamiento, asegurando una cobertura suficiente que permita el acceso a la información por parte de todos los usuarios del servicio. En dichas pantallas deberá identificarse y diferenciarse claramente la oferta dirigida a personal uniformado, no uniformado, estudiantes y auxiliares de policía. Así mismo, estos medios tecnológicos deberán incluir de manera continua información educativa dirigida a los usuarios, orientada a promover buenas prácticas durante la prestación del servicio, tales como: normas de bioseguridad, adecuado uso y manejo de la vajilla, disposición de residuos, reducción del desperdicio de alimentos y la obligación de trasladar los platos y utensilios utilizados hacia los puntos destinados para la clasificación y disposición final de residuos. La información educativa deberá contar con la revisión y aprobación previa del supervisor del contrato, quien igualmente podrá requerir la inclusión de contenidos adicionales que considere pertinentes para el mejoramiento del servicio y la experiencia del usuario. De igual manera, el arrendatario deberá implementar un sistema de sonido, mediante el cual se emita música de fondo adecuada, con niveles de volumen moderados, con el fin de generar un ambiente cómodo, agradable y propicio para el consumo de alimentos, contribuyendo a una experiencia positiva para los usuarios. La totalidad de esta información deberá ser clara, visible y difundida durante las jornadas de atención, promoviendo la cultura de autocuidado, corresponsabilidad y uso adecuado del servicio.
22.	**Calidad de insumos y control sanitario:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a utilizar materias primas e insumos de primera calidad, los cuales deberán cumplir con las exigencias establecidas en la normatividad sanitaria vigente en Colombia, en especial lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Para verificar el cumplimiento de estas condiciones, el supervisor del contrato estará facultado para ordenar, en cualquier momento, la toma de muestras de alimentos, insumos o productos en almacenamiento o uso, con el fin de realizar análisis fisicoquímicos, microbiológicos o bromatológicos, a través de laboratorios o autoridades competentes. Así mismo, el arrendatario deberá propender por el uso de materiales biodegradables o ambientalmente sostenibles en los envases, empaques y elementos utilizados en la prestación del servicio, en concordancia con las políticas de gestión ambiental vigentes. Igualmente, deberá garantizar la realización y atención de las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario por parte de la autoridad competente (Secretaría de Salud o quien haga sus veces), facilitando el acceso a las instalaciones y el suministro de la información requerida.
23.	**Restricciones en la prestación del servicio:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a no comercializar o permitir la venta y consumo de bebidas alcohólicas, así como de instalar o permitir la operación de máquinas de juegos de azar, suerte o similares dentro del inmueble objeto de arrendamiento. Igualmente, se prohíbe de manera expresa el expendio, suministro o comercialización de sustancias que generen dependencia física o psicológica, en cumplimiento de la normatividad vigente.
24.	**Manejo de materias primas:** El arrendatario deberá garantizar el adecuado manejo, conservación y preparación de las materias primas, cumpliendo con las condiciones sanitarias y de inocuidad alimentaria, para lo cual deberá observar como mínimo las siguientes disposiciones:

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
	• Los alimentos que hayan sido descongelados no podrán ser sometidos nuevamente a procesos de congelación. • El tiempo de manipulación de los alimentos previo a su tratamiento térmico no deberá exceder las tres (3) horas, con el fin de evitar riesgos de contaminación. • La descongelación de los alimentos deberá realizarse únicamente en las cantidades necesarias para su preparación, garantizando condiciones adecuadas que eviten la descomposición. • Se deberá realizar una revisión previa y cuidadosa de las materias primas, descartando aquellos alimentos que presenten alteraciones en sus características organolépticas, tales como olor, color o sabor. • Los vegetales deberán ser lavados adecuadamente, retirando completamente residuos de tierra, contaminantes, insecticidas o cualquier agente extraño. • Los alimentos que se consuman crudos o fríos (como ensaladas, frutas, postres o carnes frías) deberán prepararse en áreas separadas de fuentes de calor y conservarse en refrigeración, en recipientes debidamente tapados, hasta el momento de su servicio. • Se deberán descartar los huevos que presenten fisuras, roturas o manchas visibles en la cáscara. • No se deberá realizar un uso excesivo de condimentos o aliños que encubran posibles alteraciones del alimento o que puedan afectar la salud de los consumidores. • No se permitirá el uso de alimentos cuya fecha de vencimiento sea anterior al momento de su utilización.
25.	**Marca de los productos y calidad:** Todos los productos suministrados en la prestación del servicio deberán contar con marca debidamente identificable, a excepción de las frutas frescas. En el caso de productos preparados como sándwiches u otros similares, sus componentes (pan, jamón, queso, entre otros) deberán ser igualmente de marca reconocida y verificable, garantizando trazabilidad y condiciones de inocuidad. Esta información deberá estar soportada mediante los respectivos registros sanitarios, fichas técnicas o documentos equivalentes, los cuales deberán ser presentados por el arrendatario como requisito previo al inicio de la ejecución del contrato y estarán sujetos a verificación por parte del supervisor del contrato. El arrendatario se compromete, desde el inicio y durante toda la ejecución contractual, a adquirir, almacenar y utilizar materias primas e insumos de óptima calidad, asegurando el cumplimiento de las condiciones de inocuidad, salubridad y calidad en la prestación del servicio de alimentación descrito en el anexo técnico. Durante la ejecución del contrato, el arrendatario deberá dar estricto cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, especialmente en lo relacionado con la manipulación de alimentos, así como a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), al igual que aquellas disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan. El supervisor del contrato podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de estas condiciones, incluyendo la revisión de productos, insumos, documentación sanitaria y condiciones de almacenamiento. En caso de incumplimiento, se ordenarán las medidas correctivas correspondientes, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones contractuales y legales a que haya lugar.
26.	**Transporte y distribución:** En caso de requerirse el transporte de los alimentos, los menús deberán ser empacados y distribuidos en canastillas plásticas con dimensiones aproximadas de 60 cm de largo, 40 cm de ancho y 24 cm de altura, las cuales deberán encontrarse limpias, desinfectadas y en óptimas condiciones de uso, garantizando la protección de los alimentos y la conservación de sus características físicas, químicas y microbiológicas. La cantidad de menús por canastilla deberá ser adecuada para asegurar la correcta conservación de la temperatura de los alimentos, de conformidad con las fichas técnicas de cada producto. En todo caso, se deberá garantizar la cadena de frío o caliente, según corresponda, desde el momento del ensamble hasta la entrega en los puntos previamente definidos por el supervisor del contrato. Los vehículos destinados para el transporte deberán cumplir con las condiciones sanitarias y técnicas establecidas en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Las unidades de transporte deberán contar con condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, incluyendo superficies internas (paredes, techo y piso) impermeables, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, y completamente herméticas, de manera que protejan los alimentos de contaminación externa. Asimismo, deberán contar con sistemas que permitan una adecuada ventilación y circulación del aire, sin favorecer la acumulación de residuos. Para el transporte de alimentos refrigerados o calientes, los vehículos deberán disponer de un sistema de control y monitoreo de temperatura, de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, que permita verificar en

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
	todo momento las condiciones internas de la unidad. El arrendatario deberá garantizar el registro permanente de la temperatura durante el transporte, mediante formatos de control de calidad, los cuales podrán ser solicitados por el supervisor del contrato. En caso de utilizar vehículos que operen con gas natural vehicular, los cilindros deberán estar aislados del área de carga, contar con sistemas de ventilación que permitan la evacuación de posibles fugas y cumplir con la normatividad técnica vigente. No deberá existir comunicación entre el área de carga y la cabina del conductor. Los vehículos deberán contar con concepto higiénico sanitario favorable y ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos. Previo al inicio de la ejecución del contrato, el arrendatario deberá presentar al supervisor del contrato la documentación técnico-mecánica vigente de los vehículos. Durante la ejecución contractual, el arrendatario deberá garantizar el cumplimiento de los horarios de entrega, conforme a los requerimientos del supervisor del contrato. Estas condiciones serán objeto de verificación permanente. **Parágrafo:** Las disposiciones contenidas en la presente cláusula se aplicarán en los eventos en que, por necesidades del servicio, se requiera el traslado de los alimentos a lugares distintos al punto habitual de prestación del servicio dentro de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo.
27.	**Plan de contingencia para la prestación del servicio:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, se compromete a garantizar la continuidad en la prestación del servicio de alimentación, incluso en aquellos eventos en los que, por causas debidamente justificadas, no sea posible realizar la preparación de alimentos dentro del inmueble objeto de arrendamiento. Para el cumplimiento de esta obligación, el arrendatario deberá contar previamente con alianzas comerciales formalmente establecidas con terceros idóneos, que le permitan asegurar el suministro de alimentos preparados, los cuales deberán cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad, empaque adecuado, conservación de temperatura y demás requisitos sanitarios vigentes. En estos casos, el arrendatario deberá garantizar la entrega oportuna de los alimentos en las instalaciones de la Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, cumpliendo con los horarios, condiciones logísticas y especificaciones definidas por el supervisor del contrato. La aplicación de esta medida operará exclusivamente para el suministro de alimentos dirigidos a los estudiantes y auxiliares de policía, sin que ello implique la exoneración de responsabilidad por la calidad del servicio prestado. El arrendatario deberá informar de manera inmediata al supervisor del contrato la activación de este plan de contingencia y mantener los soportes documentales de las alianzas comerciales, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento.
28.	**Contramuestras:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá conservar mínimo una (1) contramuestra diaria por cada tipo de menú suministrado, durante un período no inferior a setenta y dos (72) horas, en condiciones adecuadas de almacenamiento que garanticen su integridad. Estas contramuestras tendrán como finalidad permitir la realización de análisis microbiológicos, bromatológicos o sanitarios, en caso de presentarse eventos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), o para el desarrollo de controles programados por el supervisor del contrato o la autoridad sanitaria competente. Parágrafo: En caso de presentarse una presunta intoxicación alimentaria o evento sanitario, y los resultados de las contramuestras evidencien fallas en la manipulación, preparación o condiciones de los alimentos suministrados, el arrendador podrá proceder a la terminación unilateral del contrato, previa verificación y concepto emitido por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud o quien haga sus veces), sin perjuicio de las demás acciones contractuales y legales a que haya lugar.
29.	**Condiciones de aseo, limpieza, desinfección y manejo de residuos:** El arrendatario deberá garantizar de manera permanente el adecuado aseo, limpieza y desinfección de todas las instalaciones destinadas a la prestación del servicio de alimentación, incluyendo las áreas de preparación, cocina, comedor, almacenamiento, distribución, servicio, así como las zonas utilizadas por los usuarios. En especial, deberá mantener en condiciones óptimas de higiene las instalaciones del comedor, cocina, áreas de almacenamiento de alimentos, mesas, sillas y demás mobiliario, asegurando su limpieza continua durante la operación del servicio. Así mismo, deberá garantizar la correcta gestión, separación, almacenamiento y disposición final de los residuos generados, conforme a las condiciones higiénico-sanitarias exigidas, implementando prácticas que

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
	prevengan la contaminación, minimicen riesgos para la salud pública y promuevan el aprovechamiento adecuado de los residuos cuando sea aplicable. El manejo de residuos deberá realizarse de manera segura, oportuna y ambientalmente responsable, dando cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas sanitarias y ambientales aplicables, así como aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. El arrendatario deberá implementar y mantener protocolos documentados de limpieza, desinfección y manejo de residuos, los cuales estarán sujetos a verificación por parte del supervisor del contrato o la autoridad competente.
30.	**Manejo de residuos y control de almacenamiento:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá garantizar que el manejo, almacenamiento y disposición de residuos y basuras se realice en áreas separadas de los espacios de preparación, consumo y almacenamiento de alimentos, con el fin de prevenir riesgos de contaminación. Para este efecto, deberá disponer de recipientes adecuados para la recolección de residuos, los cuales serán suministrados bajo su responsabilidad, debiendo ser de material plástico, resistentes, con tapa de accionamiento y dotados de bolsas desechables, conforme a las normas de clasificación y reciclaje vigentes. Dichos recipientes deberán mantenerse en óptimas condiciones de higiene y funcionamiento. Así mismo, el arrendatario deberá disponer en el área de comedor de canecas con tapa de tipo giratorio, ubicadas de manera estratégica y accesible para los usuarios, las cuales deberán contar con bolsas identificadas por color según el tipo de residuo a recolectar, conforme a las disposiciones de separación en la fuente. El arrendatario será responsable de garantizar el traslado oportuno de los residuos hasta los puntos de recolección general establecidos, actividad que deberá ser realizada por el personal a su cargo, en condiciones que eviten derrames, contaminación o afectaciones al entorno. Así mismo, deberá asegurar que las áreas de despensa, almacenamiento y refrigeración se mantengan permanentemente limpias, organizadas y con adecuada rotación de productos, garantizando condiciones de conservación e inocuidad. Para ello, deberá contar con personal responsable de manera exclusiva del orden, control y limpieza de estas áreas.
31.	**Manejo de recipientes y disposición de residuos:** El arrendatario deberá garantizar que, en ningún caso, los recipientes destinados a la recolección de residuos se ubiquen en áreas cercanas o contiguas a los espacios de preparación de alimentos, superficies de trabajo o zonas donde se encuentren alimentos listos para el consumo, con el fin de evitar riesgos de contaminación. Dichos recipientes deberán ser de propiedad del arrendatario y cumplir con las características técnicas exigidas, incluyendo materiales resistentes, de fácil limpieza y con identificación por colores, conforme a las normas de separación en la fuente y reciclaje vigentes. Una vez los recipientes alcancen su capacidad, deberán ser cerrados inmediatamente y trasladados de manera oportuna hacia las áreas destinadas para el almacenamiento temporal de residuos, evitando derrames o exposición al ambiente. El personal encargado del manejo y traslado de los residuos deberá utilizar elementos de protección personal, como guantes de caucho, con el fin de evitar el contacto directo con los desechos. Así mismo, este personal no podrá realizar simultáneamente actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, menaje limpio o utensilios, garantizando la prevención de contaminación cruzada.
32.	**Manejo de desperdicios y eliminación de desechos:** El arrendatario deberá garantizar que, en las áreas de preparación de alimentos, los residuos y productos secundarios sean recolectados de manera adecuada en bolsas desechables ubicadas dentro de recipientes de uso repetido, con tapa e identificación visible, asegurando condiciones higiénicas y control sanitario. Una vez las bolsas alcancen su capacidad, deberán ser cerradas inmediatamente y retiradas del área de preparación de alimentos, evitando cualquier riesgo de contaminación. Las canecas de basura deberán ubicarse en áreas cerradas, separadas de los sitios de almacenamiento y manipulación de alimentos, y mantenerse en condiciones óptimas de higiene mediante su limpieza y desinfección cada vez que sean vaciadas.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
	Los desperdicios de alimentos deberán ser recolectados y almacenados de manera separada de los demás residuos, en recipientes debidamente identificados, conforme a las normas de clasificación y manejo de residuos. Los recipientes destinados a la recolección de residuos deberán ser suficientes en cantidad y capacidad, ubicarse lejos de las áreas de preparación de alimentos y someterse a procesos frecuentes de limpieza y desinfección. Para la remoción de residuos de vajilla, utensilios y menaje, se deberán utilizar elementos adecuados como cepillos, esponjas o guantes, evitando el contacto directo con los desechos. El personal encargado del manejo y disposición de residuos deberá utilizar elementos de protección personal, como guantes de caucho u otras herramientas, que impidan el contacto directo con los desperdicios. Así mismo, no podrá desempeñar simultáneamente labores relacionadas con la manipulación de alimentos o menaje limpio, con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
33.	**Control integrado de plagas:** El arrendatario se compromete a implementar y ejecutar un programa permanente de control integrado de plagas, el cual deberá incluir, como mínimo, actividades mensuales de fumigación, desinfección y aplicación de cebos, con el fin de prevenir y controlar la presencia de insectos, roedores, aves (como palomas), caninos y cualquier otro agente o animal que pueda representar un riesgo sanitario dentro del comedor o las áreas de manipulación de alimentos. Estas actividades deberán realizarse conforme a lo establecido en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás disposiciones sanitarias vigentes relacionadas con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. El arrendatario deberá garantizar que dichas acciones se ejecuten con productos autorizados por la autoridad competente, en condiciones que no generen riesgo para la salud de los usuarios ni contaminen los alimentos o superficies. Así mismo, deberá llevar registros y evidencias de las actividades realizadas, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el supervisor del contrato o la autoridad sanitaria competente.
34.	**Instalación y mantenimiento de trampas de grasa:** El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá instalar las trampas de grasa portátiles que sean necesarias, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente, dentro de un plazo no mayor a un (1) mes contado a partir de la suscripción del contrato. Así mismo, deberá establecer e implementar protocolos de limpieza y mantenimiento de dichas trampas, garantizando su adecuado funcionamiento y la prevención de vertimientos contaminantes. El arrendatario se obliga a realizar la limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa con una periodicidad mínima mensual, o con la frecuencia que se requiera de acuerdo con las condiciones operativas y los lineamientos del sistema de gestión ambiental aplicable.
35.	**Equipos, utensilios, limpieza y desinfección:** El arrendatario deberá garantizar la dotación completa de los **equipos, utensilios y menaje necesarios** para la adecuada prestación del servicio de alimentación, incluyendo loza, cubiertos y demás elementos requeridos para el consumo por parte de estudiantes y auxiliares de policía. Así mismo, deberá **reponer de manera inmediata** aquellos elementos que presenten deterioro, daño o pérdida, garantizando su disponibilidad permanente en condiciones óptimas de uso e higiene. El arrendatario deberá implementar un **programa de limpieza y desinfección**, conforme a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el cual deberá incluir procedimientos, frecuencias, responsables y uso adecuado de insumos. Este programa deberá contar con **registros documentales y fotográficos**, y deberá presentarse mediante **informes semanales al supervisor del contrato**. Se deberá garantizar el **control diario del uso de soluciones desinfectantes**, asegurando su correcta preparación, dosificación y aplicación conforme a los protocolos establecidos. El lavado y desinfección de **equipos, utensilios, superficies de trabajo y menaje** deberá realizarse después de cada uso, garantizando condiciones de higiene e inocuidad. Así mismo, las **puertas, paredes y ventanas** deberán ser objeto de limpieza y desinfección como mínimo **una (1) vez por semana**, o con mayor frecuencia si se requiere. Las instalaciones deberán mantenerse en condiciones óptimas de limpieza, utilizando métodos que **no generen contaminación ni levanten polvo**. De manera específica:

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
	• **Comedor:** Deberá mantenerse libre de polvo y en adecuadas condiciones de aseo, con verificación y limpieza permanente durante la jornada, cuantas veces sea necesario, con el fin de conservar condiciones higiénicas adecuadas. • **Zona de mostrador y autoservicio:** Deberá barrerse y limpiarse de manera frecuente, especialmente después de cada periodo de servicio o descanso de los estudiantes, asegurando condiciones óptimas de higiene. Las áreas del comedor deberán ser limpiadas al término de cada servicio, con el fin de **eliminar residuos o restos de alimentos**, evitando así riesgos sanitarios.
36.	**SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN ELTRABAJO** El oferente y futuro contratista debe dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo", Capítulo 6 "Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo", normas que lo reglamenten, adicionen, modifiquen o sustituyan, las cuales definen las directrices de obligatorio cumplimiento para implementar el SGSST, aplicable para todos los empleadores públicos y/o privados, contratantes de personal bajo modalidad de contrato civil, comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y del sector cooperativo, empresas de servicios temporales, con cobertura a los trabajadores dependientes, contratistas, trabajadores cooperados y trabajadores en misión. Así mismo, a la Resolución 01956 del 25/04/2018 "*Por la cual se adopta las directrices de evaluación al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 y/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 cual deberá ser aplicado de acuerdo a la previa priorización del riesgo. Por último la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional, Resolución 03843 del 09 de septiembre de 2019 "*por la cual se actualiza la política los objetivos el Sistema de Gestión de las Seguridad y Salud en el Trabajo en la Policía Nacional*", 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 destinara el capital humano, financiero y tecnológico, que permita el cumplimiento de los requisitos legales y las de mejora continua.
37.	El oferente, en calidad de futuro arrendatario, deberá cumplir y hacer cumplir la normatividad vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), aplicable a todos los procesos, procedimientos e instrucciones desarrollados en la prestación del servicio. En este sentido, deberá garantizar que los equipos, herramientas y elementos utilizados en la operación, así como los sistemas de prevención y control de incendios, se mantengan en óptimas condiciones de funcionamiento, asegurando su disponibilidad permanente. Igualmente, deberá proporcionar al personal la capacitación, instrucción y entrenamiento necesarios, con énfasis en seguridad industrial y prevención de riesgos laborales. Así mismo, el arrendatario deberá diseñar, implementar y ejecutar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), conforme a la normatividad vigente en Colombia, incluyendo lo establecido en la Ley 1562 de 2012 y el Decreto 1072 de 2015, o aquellas normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Dicho sistema deberá ser estructurado y supervisado por un profesional competente con licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo, e incluir como mínimo: • Identificación y gestión de riesgos laborales asociados a las actividades. • Programas de promoción, prevención y control de accidentes de trabajo y enfermedades laborales (ATEL). • Procedimientos de trabajo seguro. • Suministro y uso adecuado de elementos de protección personal (EPP). • Capacitaciones periódicas al personal. • Plan de emergencias y contingencias, articulado con los lineamientos institucionales. El arrendatario deberá mantener los registros y evidencias del cumplimiento del SG-SST, los cuales podrán ser verificados en cualquier momento por el supervisor del contrato.
38.	Cumplir con las buenas prácticas en materia ambiental estipuladas en el Manual del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional (Resolución No 03924 del 24/06/2016).

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
39.	En cumplimiento de las normas vigentes de salud pública el contratista deberá presentar al supervisor del contrato las actas de inspección y vigilancia que sean levantadas por la secretaria de Salud.
40.	El oferente no deberá estar reportado en el Registro Único de Infractores Ambientales "RUIA", deberán anexar certificado o reporte donde conste que no se encuentra reportado como infractor. La Policía Nacional se reserva el derecho a verificar esta información.
41.	El arrendatario deberá garantizar el adecuado manejo de residuos orgánicos, evitando su reutilización indebida o destinación que represente riesgos para la salud pública, en cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 2674 de 2013, y demás normas que regulen el manejo sanitario de alimentos y residuos.
42.	**Condiciones de higiene, ambiente y bioseguridad** El arrendatario deberá garantizar el mantenimiento permanente en óptimas condiciones de aseo, limpieza y salubridad del inmueble objeto del contrato, cumpliendo de manera estricta con las normas sanitarias e higiénicas vigentes aplicables a la prestación del servicio de alimentación. Así mismo, deberá instalar y mantener un punto ecológico debidamente señalizado, destinado a la separación en la fuente de los residuos generados, conforme a los volúmenes de producción y a los lineamientos establecidos en el sistema de gestión ambiental aplicable, asegurando su adecuado uso por parte de los usuarios y del personal operativo. En materia de bioseguridad, el arrendatario deberá garantizar el cumplimiento de los protocolos sanitarios vigentes establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, incluyendo como mínimo: • La instalación de dispensadores de alcohol glicerinado o gel antibacterial, ubicados en puntos estratégicos y de fácil acceso para los usuarios. • La limpieza y desinfección periódica de equipos, superficies, mobiliario y áreas de contacto, como mínimo dos (2) veces al día o con la frecuencia que se requiera según la operación. • La implementación de señalización informativa y preventiva, orientada al cumplimiento de medidas de higiene, tales como lavado de manos, adecuada manipulación de alimentos y demás prácticas de autocuidado. • El cumplimiento de protocolos de higiene y bioseguridad en la manipulación de alimentos y atención al usuario. El arrendatario deberá, igualmente, cumplir con las disposiciones establecidas en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que regulen las condiciones higiénico-sanitarias en la preparación y expendio de alimentos, o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
43.	**Obligaciones ambientales:** El arrendatario deberá cumplir con la **normatividad ambiental vigente en Colombia**, garantizando la adecuada gestión de los residuos generados y la prevención de impactos negativos al medio ambiente durante la ejecución del contrato. En este sentido, deberá: • Realizar el adecuado manejo de residuos sólidos, incluyendo su generación, separación en la fuente, almacenamiento, transporte y disposición final, conforme a la Ley 9 de 1979, el Decreto 1076 de 2015 y la Resolución 2184 de 2019, o las normas que las modifiquen. • Garantizar que no se realicen vertimientos de sustancias peligrosas, cumpliendo con los parámetros establecidos en la Resolución 0631 de 2015. En caso de que se generen aguas residuales no domésticas, estas deberán cumplir con los límites permisibles o contar con tratamiento previo. • Instalar y realizar el mantenimiento de trampas de grasa, asegurando su limpieza periódica y la entrega de residuos a gestores autorizados por la autoridad ambiental, quienes deberán expedir las certificaciones correspondientes. • Realizar la disposición adecuada de aceites de cocina usados, conforme a la Resolución 0316 de 2018. • Implementar prácticas de reducción del uso de plásticos de un solo uso, promoviendo el uso de materiales biodegradables o reutilizables, conforme a la normatividad vigente. • Garantizar que las sustancias químicas utilizadas cuenten con hojas de seguridad (MSDS) y rotulado conforme a la normatividad aplicable. • Participar en los programas del Sistema de Gestión Ambiental de la Policía Nacional y cumplir los lineamientos institucionales. El arrendatario será responsable por cualquier afectación ambiental derivada de su actividad, así como por las sanciones impuestas por la autoridad competente.

No.	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
44.	**Verificación de condiciones del servicio:** El supervisor del contrato realizará visitas periódicas de inspección, como mínimo una (1) vez al mes, a las instalaciones donde se lleven a cabo actividades de preparación, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos, con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénicas, técnicas, sanitarias y operativas exigidas en el presente contrato. Durante estas visitas, el supervisor podrá evaluar, entre otros aspectos, el estado de limpieza, las condiciones de infraestructura, el manejo de alimentos, el cumplimiento de protocolos de bioseguridad, así como la correcta operación del servicio en general. En caso de evidenciarse incumplimientos, el supervisor podrá emitir las observaciones, recomendaciones o requerimientos necesarios, los cuales deberán ser atendidos por el arrendatario dentro de los plazos establecidos.

Que la tipología contractual que le corresponde a este proceso es arrendamiento (Art 32 Ley 80 de 1.993, Código Civil y Código de Comercio).

Que en atención que a que este proceso de contratación no ejecuta recursos no es necesario contar con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal, pues no le es aplicable el *ARTÍCULO 71. Todos los actos administrativos que afecten las apropiaciones presupuestales deberán contar con certificados de disponibilidad previos que garanticen la existencia de apropiación suficiente para atender estos gastos", del* Decreto 111 de 1996, *"Por el cual se compilan la Ley 38 de 1989, la Ley 179 de 1994 y la Ley 225 de 1995 que conforman el estatuto orgánico del presupuesto***".**

Que los estudios y documentos previos podrán ser consultados en la oficina del Grupo de Contratos de la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*", ubicada en la calle 81 Sur Nro. 66-180, del municipio de La Estrella - Antioquia, en el horario de 08:00 a.m. a 12:00 .m y de 02:00 p.m. a 05:00 p.m. de lunes a viernes; así mismo en la plataforma SECOP II de la Agencia Nacional de Contratación Pública del Estado colombiano- Colombia Compra Eficiente.

El arrendatario pagará a la Policía Nacional – Escuela de Policía Carlos Eugenio Restrepo, el valor del canon de arrendamiento de seis millones siete mil setecientos diecisiete pesos ($6.007.717,00) moneda legal colombiana, no incluye IVA, en mensualidades anticipadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al acta de inicio del contrato suscrito con el supervisor y subsiguientemente cada mes, distribuidos en la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE MESES	VALOR MENSUAL CANON DE ARRENDAMIENTO	CUENTA BANCARIA
ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA.	12	$6.007.717,00	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE 550-800-006029

El valor del canon de arrendamiento se determina de acuerdo a lo establecido en el instructivo Nro. 024 DIPON-DIRAF del 14 de septiembre del 2020 en su numeral 2.1 por lo anterior, se solicitó mediante comunicado oficial GS-2026-004130-ESCER el canon de arrendamiento y fue establecido mediante comunicado oficial GS-2025-049344-DECHO de fecha 13/06/2026 el evaluó de renta realizado por el señor Alexander Salazar Gamboa Orientador De Defensa_21.

Teniendo en cuenta el comunicado oficial GS-2023-009612-DIEPO se remitió el concepto IVA Institución de Educación Superior IES, donde manifiestan lo siguiente "*...en el cual profirió doctrina y normatividad para el caso en el cual la Dirección de Educación Policial por ser una institución de educación superior se encuentra enmarcada en el Artículo 92 de la Ley 30 de 1992, por tal motivo los espacios que se encuentran arrendados como son cafeterías, restaurantes, cajeros electrónicos recae la exención del IVA o por el contrario se encuentran excluidos del mismo...*"

Así mismo, el canon de arrendamiento **NO** incluye los servicios públicos de energía, al igual que las contribuciones complementarias a éstos, sanciones, costas y multas generadas por la falta de pago de

los mismo, estarán a cargo del arrendatario una vez se dé inicio a la legalización, perfeccionamiento y ejecución del contrato, los cuáles serán calculados mensualmente por medio de los medidores de paso derivados del principal, con el fin de tomar las lecturas a la fecha de corte de cada servicio público consumido (KWH) y así poder realizar los cobros correspondientes.

En la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*" no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas es particular, por ende, el contratista deberá asumir el costo del mismo.

Para la instalación de los medidores de servicios públicos se tendrá en cuenta lo establecido en el INSTRUCTIVO 024 DIPON-DIRAF DEL 14/09/2020, así:

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

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

- *La lectura de los medidores se hará en el sitio, con presencia del supervisor del contrato y el arrendatario, en la fecha de corte programada.*

El medidor (el cual se encuentra debidamente instalado en este espacio) será leído mensualmente por el supervisor del contrato, quien informará al responsable de infraestructura de la unidad sobre las lecturas para que se determine el valor a cobrar de acuerdo al periodo de facturación de los servicios públicos establecidos por EPM; información necesaria para que el supervisor genere la cuenta de cobro correspondiente al arrendatario por concepto de Servicios Públicos, la cual deberá cancelar en la cuenta bancaria que determine la entidad.

DESCRIPCIÓN	CUENTA BANCARIA
PAGO DE SERVICIOS PUBLICOS	BANCO POPULAR, CUENTA CORRIENTE CUENTA CORRIENTE 550-800-006038

Por concepto de otros ingresos acordado en el contrato, de igual forma deberá allegar copia de la transferencia o recibo de consignación según el caso a la tesorería de la Escuela de Policía *"Carlos Eugenio Restrepo*" y al supervisor del contrato.

Nota: En la Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*" no se cancela servicios de alcantarillado y suministro de agua ni gas, el primero porque se tiene autorización de concesión de aguas directamente de la fuente por parte de CORANTIOQUIA, y el segundo el servicio de gas es particular, por ende, el contratista deberá asumir el costo del mismo.

Que el día 14 de julio de 2026, se realizó el Acta No. AE-2026-001290-ESCER, QUE TRATA DE LA PRESENTACION DEL ESTRUCTURADOR DEL ESTUDIO PREVIO DENTRO DEL PROCESO PN ESCER CD 006 2026 QUE TIENEN COMO OBJETO "*LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA*". AL COMITÉ DE ADQUISICIONES Y ESTE PARA RECOMENDAR A LA SEÑORA ORDENADORA DEL GASTO PARA LA DETERMINACIÓN DEL OFERENTE A INVITAR.

Que con arreglo a lo expuesto se considera pertinente la expedición del presente acto administrativo mediante en el cual se justifica la invitación a presentar propuesta a la empresa GOURMET´S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2.

"En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Establecer como modalidad de selección, la contratación directa para el proceso PN ESCER CD 006 2026 cuyo objeto es *"LA ENTREGA A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO DE UN ESPACIO FÍSICO QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON CINCUENTA Y UN METROS (577,51 M2) APROX. DESTINADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE POLICÍA CARLOS EUGENIO RESTREPO PARA EL PERSONAL UNIFORMADO, NO UNIFORMADOS, ESTUDIANTES Y AUXILIARES DE POLICÍA".*

ARTÍCULO SEGUNDO. Invitar directamente a presentar oferta a la empresa GOURMET´S GROUP SAS NIT: 900.789.098-2, representada legalmente por el señor Mario Javier Duran González. Identificado con cedula de ciudadanía No. 93.413.784 expedida en Ibagué – Tolima.

ARTÍCULO TERCERO. Contra el presente acto no procede recurso alguno de conformidad con lo establecido en el artículo 75 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO CUARTO. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en municipio de la Estrella (Antioquia), a los 16 JUL 2026

Teniente coronel **SANDRA MILENA PEDROZA MACHADO**
Directora Escuela de Policía "*Carlos Eugenio Restrepo*"

Elaboró: IJ. Luis Alberto Loaiza Jaramillo Analista Analsita Contratos Escuela de Policía *"Carlos Eugenio Restrepo"*	Revisó: IJ. Norbey de Jesús Mariaca Montoya Jefe Grupo Asuntos Jurídico Escuela de Policía *"Carlos Eugenio Restrepo"*	Revisó: IJ. Alvert Wilfer Vasquez Casanova Jefe Grupo de Contratos Escuela de Policía *"Carlos Eugenio Restrepo"*
Revisó: CT. Rebeca Lozano Pitalua Jefe Área Administrativa (E) Escuela de Policía *"Carlos Eugenio Restrepo"*	Revisó: MY. Natalia Andrea González Quiroz Sudirectora (E) Escuela de Policía *"Carlos Eugenio Restrepo"*	

Fecha de elaboración: 16-07-2026
Ubicación: D:\SOPORTES ARCHIVOS 2017 (DOC TQM)\JEFAD\03 CONTRATOS 2026\1. PROCESOS\5. DIRECTA\6. RESTAURANTE ESTUDIANTES PN ESCER CD 006 2026

Calle 81 Sur Nro. 66 – 180 – La Estrella (Antioquía)
Teléfono: (4) 279 94 00
Email: escer.ofcon-mic@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA